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

PRODUCTO / NOMBRE	**GALLETA CON HELADO / SANDWICH DE HELADO**

REQUISITOS GENERALES	Código	200000772
	Clasificación	Confiteria
	Descripción del Producto	Galleta de harina de trigo fortificada con adición de niacina, azúcar y carbonato de sodio. El helado es un producto higienizado preparado a base de leche y crema de leche cuya única fuente de grasa y proteina es láctea.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	El helado de acuerdo a su clasificación podrá tener como ingredientes: Agua potable, azúcar, leche en polvo, emulsificantes, estabilizantes y saborizantes. La Galleta debe ser de harina de trigo fortificada con adición de niacina, azúcar, grasa vegetal, leche en polvo, aditivos autorizados por la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquimicos	El producto debe cumplir los Requisitos Fisicoquimicos indicados: **Parámetro** — **Valor** Grasa Total (%) (m/m) — 10 mínimo Grasa Láctea (%) (m/m) — 10 mínimo Sólidos Totales (%) (m/m) — 36 mínimo Proteina Láctea (%) (m/m) (Nx6.38) — 3.0 mínimo Ensayo Fosfatasa Alcalina — Negativo Peso/volumen (g/l) — 475 mínimo *Sólidos de Yema de Huevo (%) (m/m) — 1.4 mínimo *Si declara Huevo Requisitos fisicoqímicos para los helados – NTC 1239
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los Requisitos Microbiológicos indicados: **Requisitos** — **n** — **m** — **M** — **c** Recuento de microorganismos mesófilos — 5 — 10000 — 100000 — 2 Recuento de coliformes UFC/ g — 5 — 100 — 200 — 2 Recuento de *E coli* UFC/ g — 5 — < 1 — – — 0 Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva UFC /g — 5 — 100 — 200 — 2 Deteccion de *Salmonella* /25 g — 5 — 0 — – — 0 Deteccion de *Listeria monocytogenes* /25 g — 5 — 0 — – — 0 Requisitos microbiológicos para los helados - NTC 1239
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	El helado deberá conservar la forma caracteristica de la galleta, no podrán entregarse unidades desfragmentadas o derretidas. El producto no podrá tener indicios de haber sido descongelado y nuevamente congelado, el helado deberá contar con una textura suave, sin presencia de cristales de hielo, particulas extrañas o cualquier tipo de contaminante. El helado podrá venir en diferentes sabores.
	Contenido	El producto debe tener un peso mínimo de 60 gramos.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la NTC 1239, la Resolución Ministerio de Salud No.1804 de 1989. Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe ser embalado en caja de cartón corrugado con 20 unidades del producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario

		FAVORABLE o favorable con condiciones, expedido por el ente territorial de salud. Este debe tener unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Al momento de entrega del producto, debe tener una temperatura de almacenamiento y transporte de máximo -18°C.
	Empaque	El producto debe envasarse en una envoltura fabricada en polipropileno biorentado de grado alimentario de primer uso.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Protección Social No. 5109 de 2005.
	Vida Útil	El producto debe contar con una vida útil minima de 6 meses después de su fabricación.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro Sanitario vigente. Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o favorable con condiciones, para sitio de producción y distribución, expedido por la autoridad sanitaria.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**ENERO 2021**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Ajuste de información a formato PA-FO-75 Versión 00, se eliminan los códigos SIC ya que no se utilizan en la Entidad, se adiciona código SAP para producto. La clasificación se cambia de "galleta de helado" a "confiteria" basado en Sistema SAP, Se adiciona información de donde se extrae requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, Se adiciona Requisito Normativo Resolución 2674 de 2013, Se ajusta información de transporte y almacenamiento.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I – Control documental	Ing. Alimentos Inés Miryam Riveros Cardona	28 ENE 2021	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	28 ENE 2021	
	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	28 ENE 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	28 ENE 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	28 ENE 2021	

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES – La unión de nuestras Fuerzas	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			Grupo Social y Empresarial de la Defensa
		Versión No. **00**	Página 1 de 2		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

PRODUCTO / NOMBRE	**GALLETA NEGRA TIPO CUCA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001726 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 contextura blanda

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de Trigo, Miel, Agua, aceite, Levadura, colorantes, bicarbonato, aditivos permitidos.
	Requisitos Fisicoquímicos	Componentes / Valores **Min** / **Max** **Proteína (%) en base seca** 3,0 - **pH en solución acuosa al 10%** 5,6 9,5 **Humedad (%)** - 10,0 Requisitos fisicoquimicos 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 mesofilas, UFC/g 3 1000 5000 1 Recuento Coliformes en placa, UFC/g 3 <10 10 1 Recuento *Staphylococcus aureus coagulasa* positiva, UFC/g 3 <100 - 0 Recuento mohos y levaduras, UFC/g 3 50 500 1 Recuento *Escherichia coli*, UFC/g 3 <10 - 0 Recuento Bacilus cereus, UFC/g 3 10 100 1 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.

		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.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	– Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos) – Registro sanitario del producto. (Vigente)

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO DE 2020**

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 fisicoquimicos 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
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	04 MARZO / 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase	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	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	04-Mar 2020	

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

PRODUCTO / NOMBRE	**GUAYABA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001467 / 200002327 / 200001468
	Clasificación	Frutas
	Descripción del Producto	Género: (*Psidum Guajaba L.*), Variedad: Trujillo, El grado de madurez debe ser en un color amarillo verdoso en más del 50 % de la fruta, su tamaño mediano.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	<table><tr><th>Análisis Proximal</th><th>Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento</th></tr><tr><td>Humedad (g)</td><td>82,8</td></tr><tr><td>Energ a (Kcal)</td><td>78</td></tr><tr><td>Prote ína (g)</td><td>0,9</td></tr><tr><td>Carbohidratos Totales (g)</td><td>15,1</td></tr></table> *Tabla de composición Nutricional ICBF 2018 – Guayaba*
	Otras características del producto	Tamaño mediano, frescas y limpias, en estado de maduración óptimo para el consumo. (*Psidum Guajaba*). Enteras, con forma y color característicos de la variedad. Frescas, limpias sin presencia de humedad exterior anormal. Libres de daños visibles por insectos, enfermedades, magulladuras, podredumbre o cualquier otro defecto que impida el consumo. Cáscara verde amarillo claro, con pulpa rosada y peso promedio entre 100 a 160 gramos y un diámetro de más de 50mm. La tolerancia de calidad debe ser de máximo el 5% de número o peso de la guayaba. Se admite 10% en peso, de diferencia de tamaño, o defectos por unidad de empaque. Se admite 20% en peso, de manchas o ataque de insectos por unidad de empaque. Se admite 10% en peso, de guayabas con heridas superficiales cicatrizadas por unidad de empaque.

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 1263 Calidad Primera y NTC 5422, Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kg de producto. SAP 200001467 - Guayaba Kg SAP 200002327 – Guayaba Lb SAP 200001468 – Guayaba Agria
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla, con un peso máximo de 15 Kg. de peso bruto máximo. Cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.

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

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

CONDICIONES DE TRANSPORTE	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**OCTUBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 2. GP: 1000:2004.
3	Se incluye requisito específico para el producto negociado para la Regional Sur.
4	Se retira: Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. Se retira la condición de contenido: En canastilla y no debe exceder de 18 Kg. No se permite relleno, se ajusta a 15 Kg como peso máximo. En condiciones de calidad del producto se aclara de NTC 1263 Calidad Primera a categoría 1. Se adicionan condiciones de calidad de producto por unidad de empaque de acuerdo a la norma técnica en otras condiciones de producto.
5	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "Fruver" a "Frutas", En condiciones de transporte y almacenamiento se cambia de la siguiente manera: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. Se retira requisito del empaque debe cumplir con la NTC 729 -2 ya que es un requerimiento para piña. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega de 3 días a 5 días. Para las certificaciones se solicita: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.

6	Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado – ítem Empaque. Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto" se adiciona la Res. 2674 de 20' 3 - Ministerio de Salud Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".
7	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se Incluyen Códigos SAP 200002327 / 200001468, de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018). Se ajusta presentación del producto por código SAP. *Cambios realizados por JPMR Oct/2021.*

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

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

PRODUCTO / NOMBRE	**HABICHUELA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001470 / 200001471
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Género: Phaseolus Vulgaris L, Variedad: Blue lake, Tendergreen, Sure crop, War; Tendercrop, Green pod o French horticultural. Vainas verde intenso, ligeramente brillante, frescas, limpias, tiernas, frágiles, superficie lisa con ondulaciones de la semilla, crujientes al partirlas con la mano, debe quebrarse fácilmente sin rasgaduras. El fruto es una vaina unida por un hilo dorsal y ventral, las vainas pueden ser de color verde y de forma redonda, ovalada, aplanada según la variedad.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	**Análisis Proximal** / **Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento** [1] Humedad (g): 90 Energía (Kcal): 43 Proteína (g): 2,1 Carbohidratos Totales (g): 7,2 *Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 – Habichuela*
	Otras características del producto	Las habichuelas no deben tener deterioro en su color, olor y apariencia debido a exceso de humedad, no deben tener manchas pequeñas de color rojizo o negro causado por hongos, ni ningún indicio de descomposición o deterioro, las vainas deben ser de tamaño uniforme.

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1253, NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001470 – Habichuela por Kg SAP 200001471 – Habichuela pre cortada por Kg
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno, con un peso máximo de 15 Kg. en canastillas, cumpliendo la NTC 5422 y la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.

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

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

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**OCTUBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial.
2	Se retira requisito de empaque del producto en bolsas de polietileno.
3	Ajuste a formato versión 3. Se incluye la Clasificación del Producto. Se cambia contenido de 20 kilos a 15 kilos. Se retiran de Otras Caracteristicas del Producto "Debe tener humedad natural al tacto, no debe tener fibras o hilos que indiquen que el fruto está muy maduro,". Se retiran los Requisitos Fisicoquímicos ya que no corresponden al producto. Se ajusta Presentación del Producto y Empaque.
4	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Fruver" a "verduras", En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera: *"En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.* *Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro".* Para las certificaciones se solicita: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
5	Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422 Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado – ítem Empaque. Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto", se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".

6	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se Incluye Código SAP 200001471 de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018). Se ajusta presentación del producto por código SAP. *Cambios realizados por JPMR Oct/2021.*

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

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			Grupo Social y Empresarial de la Defensa
		Versión No. **01**	Página 1 de 3		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**HAMBURGUESA DE RES**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001733 / SAP 200000341
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, homogeneizado o picado o ambos, formado, sometido a tratamiento térmico, elaborado a base de carne y con la adición de sustancias de uso permitido. El producto debe poseer un olor y sabor característico del producto. El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición o contaminación por deficiencia en su manipulación.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de res, proteína de soya, especias, sal, aditivos en las cantidades autorizadas por las entidades sanitarias y demás sustancias de uso permitido.
	Requisitos Fisicoquímicos	

Parámetro*	Estándar	
	% mín	% máx
Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	10	
Grasa, en fracción de masa		40
Humedad más grasa, en fracción de masa		90
Almidón, en fracción de masa		8
Proteína no cárnica, en fracción de masa		6

Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos procesados crudos frescos - tabla 6 - NTC 1325 (Quinta actualización).

REQUISITOS ESPECIFICOS	Requisitos Microbiológicos			

Requisito	n	m	M	c
Recuento de *Staphylococcus* coagulasa positiva, UFC/g	3	100	300	1
Recuento de esporas *Clostridium* sulfito reductor, UFC/g	3	100	300	1
Detección de *Salmonella spp*, /25 g	3	Ausencia	–	–
Recuento de *Escherichia coli*, /g	3	100	400	1

En donde:
n = número de muestras que se van a examinar
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad
c = número de muestras permitidas con resultados entre m y M.

Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados precocidos congelados o no - Tabla 7 - NTC 1325 (Quinta actualización actualización).

REQUISITOS ESPECIFICOS	Requisitos Nutricionales	NA
	Otras características del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: **Plomo 0,5 mg/Kg máximo**
REQUISITOS NORMATIVOS		Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 2674 de 2013. El producto debe cumplir con la NTC 1325 Quinta Actualización y

	demás normas vigentes que le aplique.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001733, El producto debe tener un peso mínimo de 100 gr. SAP 200000341, Hamburguesa de Carne * Unidad x 200 gr. Los productos deben venir embalado por 10 a 12 unidades de producto.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe venir empacado al vacío. El empaque debe ser una película de alta barrera termoformable que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes.
	Rotulado	El rotulado impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, y debe garantizarse que por la acción de la humedad el mismo no se borrará del empaque, evitando la perdida de trazabilidad en el producto. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

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

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

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Registro sanitario del producto. (Vigente) • No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO DE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial *realizada por IMRC / Octubre 2021.*
2	Ajuste a formato versión 3
3	Se retira requerimiento de HACCP y se ajusta a inscripción y autorización sanitaria ante el INVIMA de los establecimientos acondicionadores (Decreto 1282 de 2016)

4	Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y se retiran códigos SIC donde se mencionan. Se retira presentaciones y se deja presentación x 100 gr. Los requisitos fisicoquímicos se cambian así: **Componentes / Valor** **Proteína (N x 6,25) en fracción de masa — 10 % min** **Grasa, en fracción de masa . — 28 % máx** **Humedad más grasa, en fracción de masa — 90 % máx** **Almidón en fracción de masa — 10 % máx** **Proteína no cárnica, en fracción de masa — 6 % máx** a Parámetro* / Estándar (% mín / % máx) Proteína (N x 6,25), en fracción de masa: 10 / — Grasa, en fracción de masa: — / 40 Humedad más grasa, en fracción de masa: — / 90 Almidón, en fracción de masa: — / 8 Proteína no cárnica, en fracción de masa: — / 6 Se adicionan requisitos microbiológicos basado en la información NTC 1325 (última actualización) En requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye información de donde se extraen los parámetros. Se adiciona información nutricional, basado en la Tabla Nutricional del ICBF del 2005, para Hamburguesa de Res (embutido). Se adiciona información en Otros requisitos: "El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: **Plomo 0,5 mg/Kg máximo** En Rotulado se adiciona: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Se adiciona requisito en certificaciones, registro sanitario del producto.
5	Se adiciona código 200000341 Hamburguesa de carne x unidad. En contenido y presentación se modifica dando un rango al gramaje de la unidad de producto. Se retira de certificaciones concepto técnico sanitario del vehículo.
6	Se ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 01, se retira información de contenido por nuevo formato y se adiciona a presentación, en el cual se amplía rango de 80 a 75 gr, además se adiciona información del código 200000341.
7	En requisitos microbiológicos Se actualiza la tabla No 7"requisitos microbiológicos "de la NTC 1325 a la Quinta Actualización. Se retiran los Requisitos Nutricionales toda vez que la información nutricional se encuentra contenida en el NTC- 1325 quinta actualización.) "Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos procesados crudos frescos. En Requisitos Normativos se incluye Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011. En presentación del producto se retira el texto "SAP 200001733 El producto debe tener un peso mínimo entre 75 y 100 gr" y se deja el gramaje establecido en el SAP 200001733 de peso de 100 gr. En condiciones de transporte se retira la frase También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado por no estar acorde a las exigencias normativas de trasporte de productos cárnicos comestibles. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10 MAY 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodriguez	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	10 MAY 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm.Emp. Luz Stella Beltrán Rodríguez	10 MAY 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	10 MAY 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	10 MAY 2023	

PRODUCTO / NOMBRE	**HELADO EN VASO**

REQUISITOS GENERALES	Código	200000361 / 200001736
	Clasificación	Helado
	Descripción del Producto	Producto alimenticio, higienizado, edulcorado, obtenido a partir de una emulsión de grasas y proteínas, con adición de otros ingredientes y aditivos permitidos o sin ellos, o bien a partir de una mezcla de agua, azucares y otros ingredientes y aditivos permitidos sometidos a congelamiento con batido o sin él, en condiciones tales que garanticen la conservación del producto en estado congelado o parcialmente congelado durante su almacenamiento, transporte y consumo final.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	El helado de acuerdo a su clasificación podrá tener como ingredientes: Agua potable, azúcar, leche en polvo, emulsificantes, estabilizantes y saborizantes. La Galleta debe ser de harina de trigo fortificada con adición de niacina, azúcar, grasa vegetal, leche en polvo, aditivos autorizados por la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los Requisitos Fisicoquímicos indicados: **Parámetro** — **Valor** Grasa Total (%) (m/m) — 10 mínimo Grasa Láctea (%) (m/m) — 10 mínimo Sólidos Totales (%) (m/m) — 36 mínimo Proteína Láctea (%) (m/m) (Nx6.38) — 3.0 mínimo Ensayo Fosfatasa Alcalina — Negativo Peso/volumen (g/l) — 475 mínimo *Sólidos de Yema de Huevo (%) (m/m) — 1.4 mínimo *Si declara Huevo Requisitos fisicoquímicos para los helados – NTC 1239
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los Requisitos Microbiológicos indicados: Requisitos microbiológicos para los helados - NTC 1239
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	El producto no podrá tener indicios de haber sido descongelado y nuevamente congelado, el helado deberá contar con una textura suave, sin presencia de cristales de hielo, particulas extrañas o cualquier tipo de contaminante. El helado podrá venir en diferentes sabores.
	Contenido	El producto debe tener un peso mínimo de 45 gramos.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la NTC 1239, la Resolución Ministerio de Salud No.1804 de 1989. Resolución 2674 de 2013.

Requisitos	n	m	M	c
Recuento de microorganismos mesofilos	5	10000	100000	2
Recuento de coliformes UFC/g	5	100	200	2
Recuento de *E coli* UFC/g	5	< 1	–	0
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva UFC /g	5	100	200	2
Deteccion de *Salmonella* /25 g	5	0	–	0
Deteccion de *Listeria monocytogenes* /25 g	5	0	–	0

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe ser embalado en caja de cartón corrugado con 20 unidades del producto.
	Condiciones de	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe

	Transporte y Almacenamiento	almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o favorable con condiciones, expedido por el ente territorial de salud. Este debe tener unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Al momento de entrega del producto, debe tener una temperatura de almacenamiento y transporte de máximo -18°C.
	Empaque	El producto debe venir en vaso fabricado en polietileno de grado alimenticio de 45 gr o empaque biodegradable, El envase deberá estar provisto de tapa y deberá entregarse con el producto su respectiva cuchara de plástico de primer uso.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Protección Social No. 5109 de 2005.
	Vida Útil	El producto debe contar con una vida útil mínima de 5 meses después de su fabricación. El producto se recibe en bodega con máximo 1 meses después de su fecha de fabricación.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro Sanitario vigente. Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o favorable con condiciones, para sitio de producción y distribución, expedido por la autoridad sanitaria.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**ENERO 2021**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Ajuste de información a formato PA-FO-75 Versión 00, se eliminan los códigos SIC ya que no se utilizan en la Entidad, se adiciona código SAP para producto. La clasificación se adiciona como "helado" basado en Sistema SAP. Se cambia descripción del producto basado en NTC 1239. Se adiciona información de donde se extrae requisitos fisicoquímicos y microbiológicos. Se adiciona en Requisitos normativos la Resolución 2674 de 2013. Se ajusta información de transporte y almacenamiento. Se agrega solicitud Registro Sanitario Vigente.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I – Control documental	Ing. Alimentos Inés Miryam Riveros Cardona	28 ENE 2021	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	28 ENE 2021	
	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	28 ENE 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	28 ENE 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	28 ENE 2021	

PRODUCTO / NOMBRE	**HUEVO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002472 / SAP 200002473 / SAP 200002474 / SAP 200002475 / SAP 200002476 / SAP 200002477 / SAP 200001737
	Clasificación	Huevos
	Descripción del Producto	Cuerpo ovoide, proveniente de la ovoposición de la gallina (*Gallus gallus)*, constituida por la cascara, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir el siguiente parámetro: **Parámetro** / **m** Salmonella Spp. / Ausencia/25g Parámetros microbiológicos resolución 1407 de 2022 ítem 10. Huevo y productos a base de huevo procesados.
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Los huevos frescos de gallina no deben ser sometidos a ningún proceso de conservación y estar libres de contaminación, de la misma forma los huevos no deben presentar en su cascara residuos de sangre, excremento de aves, restos de huevo, ni ningún otro compuesto diferente a la definición de huevo. Los huevos no deberán estar quebrados ni pegados al cartón que los soporta. Alérgeno natural.

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1240 (Última Actualización), Resolución 3651 de 2014 - Expedida por el ICA, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2674 de 2013 – Expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002472 Huevo Tipo Jumbo (Min. 80 gr) SAP 200002473 Huevo Tipo AAA (67 a 79.9 gr) SAP 200002474 Huevo Tipo AA (60 a 66.9 gr) SAP 200002475 Huevo Tipo A (53 a 59.9 gr) SAP 200002476 Huevo Tipo B (46 a 52.9 gr) SAP 200002477 Huevo Tipo C (Mín. 40 gr) SAP 200001737 Huevo
	Empaque y/o Embalaje	Los huevos se empacarán en bandejas o cubetas de cartón por 30 unidades, con un color uniforme, son fabricadas con material reciclable mediante proceso de moldeo. Estos empaques no deben presentar manchas, deben estar libres de daños en los alvéolos, así como las pestañas deben ser uniformes y bien definidas. Estas deben ser de primer uso y no deben presentar residuos de sangre, excremento de aves, restos de huevo, ni ningún otro compuesto diferente a la definición

		de huevo. Depende de la solicitud del producto puede darse a granel o empacado.
	Rotulado	De acuerdo con el artículo 13.2 Rotulado, de la Resolución 3651 de 2014 expedida por el ICA, determina que El huevo empacado debe cumplir con los siguientes requisitos: • Nombre del Alimento • Número de unidades • Nombre y dirección del establecimiento en donde se realiza la clasificación • Fecha de Vencimiento • Los huevos no deben ser incubados y su cascaron debe estar entero. Adicionalmente deberá identificar el número de Lote de selección del producto con el fin de cumplir con el requisito de trazabilidad como materia prima de los procesos productivos de la ALFM. Los huevos no deberán estar expuestos a procesos de conservación.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	Mínimo 30 días. De la misma forma se aceptará al momento de la entrega hasta con 5 días posteriores al empaque.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Los vehículos que transporten huevo o asignados para esta labor no deben transportar sustancias peligrosas, o productos que transmitan olores, o que puedan ocasionar contaminación cruzada (Resolución 3651 de 2014). El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable o Favorable con condiciones para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Certificación de granja avícola biosegura de postura y levante. Por parte de la granja. • Concepto sanitario por la autoridad competente del sitio de almacenamiento o bodega con concepto Favorable o Favorable con requerimientos, con fecha de expedición no superior a un año.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**Septiembre 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se actualiza tamaño del huevo de acuerdo a la segunda actualización de la NTC 1240.
3	Se actualiza análisis microbiológicos y otras características del producto.
4	Se ajusta información a 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 clasificación basado en Sistema SAP se cambia de "Derivados" a "Huevos". Se actualizó descripción del Producto, de acuerdo a NTC 1240:1988 así: *"Cuerpo ovoide, proveniente de la ovoposición de la gallina (Gallus gallus), constituida por la cascara, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen."* Se agregaron requisitos microbiológicos así: *El producto debe cumplir el siguiente parámetro:* *Producto* / *Salmonella / 25g* *Huevo* / *Ausencia* *Según la Resolución 3651 de 2014, expedida por el ICA, en su artículo 13.*

	Se actualizó información de Otras Características de Producto así: *"Los huevos frescos de gallina tipo "AA", no deben ser sometidos a ningún proceso de conservación y estar libres de contaminación, de la misma forma los huevos no deben presentar en su cascara residuos de sangre, excremento de aves, restos de huevo, ni ningún otro compuesto diferente a la definición de huevo. Los huevos no deberán estar quebrados ni pegados al cartón que los soporta. Alérgeno natural."* Se actualizaron Requisitos Normativos así: *"NTC 1240 (Última Actualización), Resolución 3651 de 2014 - Expedida por el ICA. Resolución 2674 de 2013 – Expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social."* Se actualizaron Condiciones de transporte y almacenamiento así, basado en la Resolución 3651 de 2014: *"Los vehículos que transporten huevo o asignados para esta labor no deben transportar sustancias peligrosas, o productos que transmitan olores, o que puedan ocasionar contaminación cruzada (Resolución 3651 de 2014). El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año."* Se actualizo el Empaque así: *"Los huevos se empacarán en bandejas de cartón con un color uniforme, son fabricadas con material reciclable mediante proceso de moldeo. Estos empaques no deben presentar manchas, deben estar libres de daños en los alvéolos, así como las pestañas deben ser uniformes y bien definidas. Estas deben ser de primer uso y no deben presentar residuos de sangre, excremento de aves, restos de huevo, ni ningún otro compuesto diferente a la definición de huevo. Depende de la solicitud del producto puede darse a granel o empacado."* Se actualizó el Rotulado así: *"De acuerdo con el artículo 13.2 Rotulado, de la Resolución 3651 de 2014 expedida por el ICA, determina que:* *El huevo empacado debe cumplir con los siguientes requisitos:* • *Nombre del Alimento* • *Número de unidades* • *Nombre y dirección del establecimiento en donde se realiza la clasificación* • *Fecha de Vencimiento* • *Los huevos no deben ser incubados y su cascaron debe estar entero.* *Adicionalmente deberá identificar el número de Lote de selección del producto con el fin de cumplir con el requisito de trazabilidad como materia prima de los procesos productivos de la ALFM.* *Los huevos no deberán estar expuestos a procesos de conservación."* Se actualizó la Vida útil así: *"Mínimo 30 días. De la misma forma se aceptará al momento de la entrega hasta con 5 días posteriores al empaque."* Se actualizó CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador así: • *Certificación de granja avícola biosegura de postura y levante. Por parte de la granja.* • *Concepto sanitario por la autoridad competente del sitio de almacenamiento o bodega con concepto Favorable o Favorable con requerimientos, con fecha de expedición no superior a un año.*
5	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se retiran Códigos SAP 200000370, 200000371 y 500000215, se incluye código SAP Actualizado y se ajusta nombre del producto como aparece en SAP. Se ajusta y complementa la presentación del producto. *Cambios realizados por JPMR Abr – 2021.*
6	Se incluyen códigos SAP 200002472 Huevo Tipo Jumbo (Min. 80 gr), SAP 200002473 Huevo Tipo AAA (67 a 79.9 gr), SAP 200002474 Huevo Tipo AA (60 a 66.9 gr), SAP 200002475 Huevo Tipo A (53 a 59.9 gr), SAP 200002476 Huevo Tipo B (46 a 52.9 gr), SAP 200002477 Huevo Tipo C (Min. 40 gr) por solicitud de la Regional Llanos y previa validación de SGOL. Se retira del ítem otras características del producto la frase "tipo AA" ya que aplicaría para todos los tipos de huevo. *Cambios realizados por JPMR Noviembre/2021.*
	Se actualiza requisitos microbiologicos de acuerdo a la resolucion 1407 de 2022 y se elimina estos basados en la resolucion 3651 de 2014 expedida por el ICA Producto: Huevo — *Salmonella* / 25g: Ausencia Parámetro: Salmonella Spp. — m: Ausencia/25g En requisitos normativos se adiciona la 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas	28 SEP 2023	
Revisó	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	28 SEP 2023	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabián Ernesto Pongota Castro	28 SEP 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanchez Montenegro	28 SEP 2023	

	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	28 SEP 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	28 SEP 2023	

PRODUCTO / NOMBRE	**JAMÓN**

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de cerdo magra, sal, especias, y demás sustancias de uso permitido por la legislación sanitaria a nivel nacional.
	Requisitos Fisicoquímicos	Requisitos de composición y formulación para jamones cocidos y fiambres. Estándar: **Componentes** — **Valor** **Proteína (N x 6,25) en fracción de masa** — **10 % min.** **Grasa, en fracción de masa** — **10 % máx** **Humedad , en fracción de masa** — **90 % máx** **Almidón, en fracción de masa** — **7 % máx** **Proteína no cárnica, en fracción de masa** — **6 % máx** Requisitos de composición y formulación para jamones cocidos y fiambres. Jamón cocido estándar- Tabla 4 - NTC 1325 (Quinta actualización).
	Requisitos Microbiológicos	Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos- Tabla 5 - NTC 1325 (Quinta actualización).
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Jamón que se ha sometido una cocción por medio del humo desprendido de la quema de maderas de poco contenido de resinas. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.

Requisito	n	m	M	c
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100 000	1
Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	3	< 100	-	-
Recuento de esporas *Clostridium* sulfito reductor, UFC/g	3	<10	100	1
Detección de *Salmonella*, /25 g	3	Ausencia	-	-
Detección de *Listeria Monocytogenes*, /25 g	3	Ausencia	-	-
Recuento de *Escherichia Coli* /g	3	< 10	-	-

en donde

n = número de muestras que se van a examinar
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad
c = número de muestras permitidas con resultados entre m y M.

REQUISITOS NORMATIVOS	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 y Resolución 2674 de 2013. El producto debe cumplir con la NTC 1325 Quinta Actualización y demás normas vigentes que le aplique.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001476 / SAP 200001873. El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr. SAP 200000760 / SAP 200001664 El producto debe tener un peso mínimo de 500 gr..
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado en vacío. El empaque debe ser en película de alta barrera termo formable, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución Ministerio Protección Social 5109/2005. El rotulado debe venir en la funda artificial no comestibles, impreso, sin etiqueta. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4ºC): Mínimo 30 días.

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

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Registro sanitario del producto. (Vigente) No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance:

	Fabricación de productos cárnicos cocidos).

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO DE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se agregan los códigos SAP 200000760 y 200001664 Jamón x 500 gramos.
3	Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 01. Se ajusta en requisitos fisicoquímicos el encabezado de la Tabla No 4 Requisitos de composición y formulación para jamones cocidos y fiambres. Jamón cocido estándar y la versión de la NTC 1325. Se retiran los Requisitos Nutricionales toda vez que la información nutricional se encuentra contenida en el NTC- 1325 quinta actualización. En Requisitos Normativos se incluye Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011. En condiciones de transporte se retira la frase También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado por no estar acorde a las exigencias normativas de trasporte de productos cárnicos comestibles. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10 MAY 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodriguez	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	10 MAY 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm.Emp. Luz Stella Beltrán Rodríguez	10 MAY 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	10 MAY 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	10 MAY 2023	

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

PRODUCTO / NOMBRE	**LECHE SABORIZADA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001633
	Clasificación	LACTEOS
	Descripción del Producto	Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o la termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente. Debe estar libre de adulterantes, conservantes, metales pesados o cualquier otro tipo de material o sustancia extraña. Estar exenta de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en la Res. Min salud 2310/86 o aquella que la derogue.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche Entera, Azúcar, estabilizante, colorantes y saborizantes aprobados en las cantidades permitidas por la legislación correspondiente
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes requisitos Fisicoquímicos: **Característica** / **Entera** (Mín. / Máx.) pH: 6,5 / 6,85 Materia grasa, % *m/m*: 3,0 / - Proteína % *m/m* Leche saborizada: 2,4 Leche achocolatada: 2,3 *NTC 1419 – Requisitos Fisicoquímicos de la leche líquida saborizada* **Tabla 5. Límites máximos de contaminantes** Arsénico como As: 0,5 Plomo como Pb: 0,02
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes requisitos microbiológicos: **Tabla 2 Requisito microbiológico para la leche UAT (UHT) ultra alta temperatura larga vida** Requisito: Recuento de microorganismos mesofilos UFC/0.1 ml — n: 5; m: < 1; M: -; c: 0
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	No Aplica

REQUISITOS NORMATIVOS	Res. Min. Protección Social 5109 / 2005 y Res. Min. Protección Social 333 de 2011, Decreto 616 de 2006. NTC 1419 última Actualización y Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe tener un contenido neto de 200 ml.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe envasarse en recipientes no retornables de material aprobado, que garanticen con la impermeabilidad a los gases e impenetrabilidad de la luz y perfectamente sellado sin fugas en su empaque. Es necesario que cumpla con los siguientes requisitos: **Tabla 4. Requisitos de los envases para leche UAT (UHT) ultra alta temperatura larga vida**
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005 y la Res. Min. Protección Social 333 de 2011.

Permeabilidad del oxígeno a temperatura ambiente $cm^3/m^2/d/atm$	Transmisión de la luz % máx.	
	a 400 nm	a 500 nm
< 200	< 2	< 8

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

CONDICIONES DE TRANSPORTE	Debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado, en lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con sustancias peligrosas u otro tipo de alimento que genere riesgo de contaminación cruzada. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año.

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se Incluye Código SAP actualizado. Se retira la información contenida en el ítem Otras Características del Producto y se incluyen en los Requisitos Microbiológicos, se incluye en los requisitos fisicoquímicos el límite máximo de contaminantes según referencia NTC y Se adiciona a los Requisitos Normativos la Resolución 2674 de 2013. Se incluye en el Empaque y/o Embalaje *"perfectamente sellado sin fugas en su empaque"* y se incluye en el rotulado *"Res. Min. Protección Social 333 de 2011"*. Se complementan las Condiciones de Transporte y se ajustan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador *Cambios realizados por JPMR / Abr-2021.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	30 ABR 2021	
Revisó	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 Rodriguez	03 MAY 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	03 MAY 2021	

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

PRODUCTO / NOMBRE	**LECHUGA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200000413 / 200001564
	Clasificación	Verdura
	Descripción del Producto	Hojas ligeramente abollonadas, onduladas, de bordes rizados, consistentes y crujientes. Forma un cogollo voluminoso, redondo y denso. Lechuga de la Categoria I.

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

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1064, NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kg de producto
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ir empacado en bolsa de polipropileno, de 5 Kilos cada una, la bolsa debe ser de primer uso, El producto debe ser empacado entregado en canastilla, cumpliendo la Norma Técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
	Rotulado	El rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre del proveedor, fecha de empaque, lote del producto y peso neto al momento de ser empacado.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil minima de Cinco (5) dias contados a partir de la fecha de entrega

CONDICIONES DE TRANSPORTE	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado. El vehiculo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehiculo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Dando cumplimiento a los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad. Estas condiciones se

	verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**AGOSTO DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato versión 3.
3	*Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: FAVORABLE (FV, FVC) para sitio de acopio y distribución el cual deberá ser expedido por la autoridad sanitaria. * Se realizó cambio en la vida útil solicitada de 3 días a 5 días
4	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiró el código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad. En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza la información basado en los requerimientos actuales de la Entidad. Para las certificaciones se solicita: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
5	Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada y se deja No Aplica. Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto", en el ítem empaque se adicional la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".
6	Ajuste al formato PA-FO-75 V01, Se actualiza Nombre del Producto de acuerdo a lo indicado en el Sistema SAP, Se incluye código SAP 200001564 (Lechuga) aplicado a comedores de acuerdo con lo establecido por SGOL. *Cambios realizados por JPMR Ago/2021*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	23 AGO 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	24 AGO 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	24 AGO 2021	
	Subdirector General de Contratos	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	24 AGO 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	24 AGO 2021	

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

PRODUCTO / NOMBRE	**LIMÓN COMUN**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001478 / 200002328
	Clasificación	Frutas
	Descripción del Producto	Género: (Citrus), Variedad: Citrus Aurantifolia Swingle, Limón de la variedad especia para consumo fresco. Fruto de forma ovoide o elíptico. Piel delgada lisa o rugosa. Pulpa abundante, generalmente ácida.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Limón
	Otras características del producto	Limones enteros, firmes, consistentes al tacto con la forma y color característicos de la variedad. Homogéneos en variedad y tamaño, libres de cualquier olor, sabor, humedad o material extraño, libres de daños, enfermedades, magulladuras, cortes, cicatrices, insectos o cualquier daño ocasionado por éstos. Deben estar frescos, limpios y sin indicios de humedad exterior. Debe tener el pedúnculo cortado de raíz. Cada unidad de producto debe tener un peso mínimo de 60 g. El producto debe tener un color verde intenso brillante, de consistencia firme.

Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento
Humedad (g)	89,7
Energía (Kcal)	44
Proteína (g)	0,3
Carbohidratos Totales (g)	9,3

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

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kg de producto SAP 200001478 – Limón Común Kg SAP 200002328 – Limón Común Lb
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla de alta densidad, con un peso neto máximo de 20 Kg. cumpliendo la norma técnica NTC 5422 en su última actualización y la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre del proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.

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

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

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**OCTUBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se retira requisito de empaque del producto en bolsas de polietileno.
3	Se incluye requisito especifico de productos de regional Sur o Fronteras.
4	Se ajusta a formato versión 3, Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. De las condiciones de empaque se retira para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la NTC 5422
5	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Fruver" a "Frutas" En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera: *"En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.* *Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y*

	seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro". La vida útil se extiende de tres días a cinco días. Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
6	Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422 Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado – ítem Empaque. Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".
7	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se Incluye Código SAP 200002328 de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018). Se ajusta presentación del producto por código SAP. *Cambios realizados por JPMR Oct/2021.*

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

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

PRODUCTO / NOMBRE	**LULO DE CASTILLA**

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

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

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kg de producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehiculo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Dando cumplimiento a los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 dias siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
	Empaque	El producto debe ser entregado en canastilla con un peso neto máximo de 15 Kg. cumpliendo la norma técnica NTC 5422, NTC 5093 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote

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

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO DE 2021**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial
2	Ajuste a formato versión 2. GP: 1000:2004
3	Se incluye requisito específico para el producto negociado para la Regional Sur o Fronteras. Se indica que el producto debe ser Calibre 35 , diámetro entre 51 y 55 mm, con un peso por unidad de 77g. De acuerdo a NTC 5093 del lulo de castilla. Se indican grados de maduración generales y para el producto de la Regional Sur.
4	Se ajusta a formato versión 3, Se retira: Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. El producto deberá tener un grado de maduración COLOR 2. Fruto Verde Oscuro con lagunas tonalidades anaranjadas. Se adiciona en Otras características de producto: maduros, sanos, libres de deterioro o cualquier daño que impida el consumo. Se retira de la condición de empaque: para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica NTC5422.
5	Se actualiza formato PA-FO-75, se agrega código SAP.
6	Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural, NTC 5422. Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado – ítem Empaque, se adiciona la NTC 5093 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto. Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".

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

PRODUCTO / NOMBRE	**MANDARINA**

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

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

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

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

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

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

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial.
2	Se retira: Cumplimiento a la Resolución Ministerio De Agricultura y Desarrollo Rural No. 224/2007, se retira Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para vehículo de distribución por: El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Se retira: El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se aclara la clasificación del producto en tamaño tipo B: 66-85 mm de diámetro, se mantiene la calidad Extra. Se retira requisito de certificaciones: Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para vehículo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación.
3	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Fruver" a "frutas", La descripción se cambia y se deja solo descripción en NTC 1330 Mandarina, En condiciones de transporte y almacenamiento se cambia por: En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. Se aclara la clasificación del producto en tamaño tipo A: 86 mm o más de diámetro, se mantiene la calidad Extra. En la vida útil se amplia el tiempo mínimo a partir de la entrega, se cambia de 3 días a 6 días. Para las certificaciones se solicita: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.

3	Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica. Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado se deja como No Aplica– ítem Empaque, se adicional la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".
4	Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 01. Se ajusta en **EMPAQUE-EMBALAJE Y ROTULADO** en el Ítem Presentación del Producto. Se retira la información registrada como "Por Kg de Producto" y se coloca SAP 200001743 por Unidad. Se incluye código SAP 200002516 Por Kg Se ajusta el texto en **EMPAQUE-EMBALAJE Y ROTULADO** en el Ítem Empaque y/o Embalaje "En canastilla con un peso máximo de 15 Kg. de peso bruto máximo. El producto debe ser entregado en canastilla de 25 cm. de fondo perforado lineal y paredes perforado rombos, de alta densidad, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural." Y se deja "En canastilla con un peso bruto máximo de 15 Kg. de peso. El producto debe ser entregado en canastilla de plástico de alta densidad de 25 cm de alto y contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el adecuado intercambio de gases cumpliendo con la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural." Se retira el siguiente Texto de **CONDICIONES DE TRANSPORTE** y se coloca en **VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD** Debe estar almacenado en lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse con diferentes sustancias. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega.

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

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

PRODUCTO / NOMBRE	MANZANA ROJA

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	**Análisis Proximal** / **Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento** Humedad (g): 82.7 Energia (kcal): 72 Proteina (g): 0,3 Carbohidratos Totales (g): 16,5 *Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 – Manzana común - cruda*
	Otras caracteristicas del producto	Enteros, con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme, sanos, libres de ataque de insectos o enfermedades, limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles, libres de magulladuras, humedad exterior anormal, aspecto fresco y consistencia firme, la coloración del fruto debe ser homogénea. El grado de madurez debe ser del más del 50% de la fruta, categoria 1. Calibre 100: Diámetro ecuatorial mayor que 74mm, menor que 77mm.

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

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001746 – por unidad SAP 200002517 – por Kg
	Empaque y/o Embalaje	En caja cartón corrugado con un peso neto máximo de 20 kilos (40 lb) o en canastilla con un peso neto máximo de 15 Kg (30 lb). cumpliendo con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y la norma técnica NTC 5422.

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

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) dias contados a partir de la fecha de entrega. Durante el almacenamiento el producto deberá estar en lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse con diferentes sustancias. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	No debe transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Dando cumplimiento a los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**SEPTIEMBRE DE 2022**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad
2	Se retira requisito de empaque del producto en bolsas de polietileno.
3	Se incluye requisito especifico de productos de regional Sur o Fronteras.
4	Se ajusta a formato versión 3. Se retira: Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro, deben ser totalmente firmes al tacto.
5	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Fruver" a "frutas". La descripción es

<table>
<tr><td></td><td>realizada basado en NTC 3523, se cambia variedad de Domestica Roja a Gala, ya que se da mayormente en Colombia. Los requisitos nutricionales son de Datos de la tabla Nutricional ICBF 2015. Para Manzana, Maduro, pulpa; Las otras características del producto se basan en información extraida NTC 1325. En condiciones de transporte y almacenamiento se cambia de la siguiente manera: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. Se retira requisito del empaque debe cumplir con la NTC 729 -2 ya que es un requerimiento para piña.
Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehiculos. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega de 3 días a 6 días. Para las certificaciones se solicita: ☐ Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica
Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
Se retira en los Requisitos Especificos – ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado– ítem Empaque, se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural
Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "Por Libra (500gr) mínimo de producto.".
Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01.
Se ajusta en requisitos Nutricionales a los Datos de la tabla de composición Nutricional ICBF 2018. Para Manzana común – cruda.
<table>
<tr><th>Análisis Proximal</th><th>Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento</th></tr>
<tr><td>Humedad (g)</td><td>82.7</td></tr>
<tr><td>Energia (kcal)</td><td>72</td></tr>
<tr><td>Proteina (g)</td><td>0,3</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos Totales (g)</td><td>16,5</td></tr>
</table>
Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 – Manzana común - cruda
Se ajusta en Empaque, Embalaje y Rotulado: en el ítem Presentación del Producto: retirando la presentación Por Libra (500gr) mínimo de producto y se Incluye Código actualizado SAP 200001746 – por unidad; se adiciona código SAP 200002517 – por Kg. En el ítem Empaque y/o Embalaje: se retira la frase "en peso bruto" para el embalaje de caja de cartón.
Se ajusta en la vida útil del producto el tiempo mínimo a partir de la entrega, se cambia de 6 días a 5 días.
Se reubica el siguiente texto del ítem condiciones de transporte al ítem Vida Útil Del Producto Y Requerimientos De La Entidad: "Durante el almacenamiento el producto deberá estar en lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse con diferentes sustancias. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro."</td></tr>
</table>

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

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

PRODUCTO / NOMBRE	**MARACUYA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200000449 / 200001485
	Clasificación	FRUVER
	Descripción del Producto	Género: (Passiflora Edulis), Variedad: Passiflora Edulis Sims var. flavicarpa, Baya redonda u ovoide, de variedad amarilla, piel delgada o rugosa encerada, con aspecto de cuero, pulpa abundante y más o menos acida.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta, su color amarillo verdoso (cuando esté maduro). Debe ser de una misma variedad y tamaño uniforme. Debe esta entero con la forma y el color típico de la variedad, no tener ataque por insectos. Debe estar fresco, limpio y sin humedad exterior y tener el péndulo cortado de raiz. Cáscara lisa, dura y acolchada. Al palpar el producto se debe sentir el contenido de semillas. El producto debe tener un diámetro longitud lineal de 6 a 12 cm.
	Contenido	No Aplica
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la Norma Técnica NTC 1267. Calidad Primera, Tamaño grande,

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

		al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
	Empaque	El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural, con un peso máximo bruto de 20 Kg. Las especificaciones del empaque/embalaje se deben ajustar a la norma técnica NTC 1276
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condición humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO DE 2021**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato versión 2. GP: 1000:2004, se incluye requisito de que no se permiten productos magullados . Se incluye requisito especifico para la regional Sur y Fronteras.
3	Se incluye requisito especifico para el producto negociado para la Regional Sur o Fronteras. Se incluye requisito de la NTC 1267 "Calidad Primera, Tamaño grande"
4	Se retira: Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. Se retira de las condiciones de empaque: para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.
5	Se ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Los requisitos de transporte y certificaciones se actualizan a las necesidades actuales.
6	Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422. Se retira en los Requisitos Especificos – ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado– ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y se cambia la NTC de referencia de 5141 a 1267. Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehiculo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	12-03-21	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	12.03.21	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	12-03-21	
	Subdirector General. de Contratos	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	12-03-21	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	12-03-21	

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

PRODUCTO / NOMBRE	**MAZORCA**

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	Debe estar libre de insectos, ataque de plagas, enfermedades, residuos químicos, sin olores extraños. Entera y sana con la forma caracteristica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos, enfermedades, libre de magulladuras y recubierto todo el eje de granos.
	Contenido	No Aplica
	Requisitos Normativos	NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kg de producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado. El vehiculo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehiculo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Dando cumplimiento a los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad. Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
	Empaque	El producto debe ser empacado en bosa de polipropileno de baja densidad con peso neto máximo de 3 Kilos. La bolsa debe tener orificios que permitan la transferencia de aire entre el entorno y el producto empacado. El empaque debe ser de primer uso, el producto debe cumplir con NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural
	Rotulado	El rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre del proveedor, fecha de empaque, lote del producto y peso neto al momento de ser empacado.

	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: - Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO DE 2021**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato versión 3.
3	* Se ajusta certificación que deberán cumplir el proveedor: Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: FAVORABLE (FV, FVC) para sitio de acopio y distribución el cual deberá ser expedido por la autoridad sanitaria.
4	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiró el código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluye el código SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "cereal" a "verduras". En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza la información basado en los requerimientos actuales de la Entidad. En la vida útil se amplia el tiempo mínimo a partir de la entrega se cambia de tres (3) días a cinco (5) Días, a partir de la fecha de entrega. Para las certificaciones se solicita: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año
5	Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422. Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado– ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".

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

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

PRODUCTO / NOMBRE	**MELÓN**

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquimicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	El grado de madurez debe tener un color: 2 (Fruto amarillo con visos verdes hacia el centro). Enteros con la forma caracteristica de la variedad de aspecto fresco y consistencia firme, desarrollados y maduros, sanos, libres de deterioro o cualquier daño que impida el consumo, sin pedúnculo, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles, libres de magulladuras, humedad exterior anormal con ligeros defectos de reticulo que cubre al fruto.
	Contenido	No Aplica
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 832-1, NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kg de producto
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado. El vehiculo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehiculo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Dando cumplimiento a los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 dias siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
	Empaque	En canastilla con un peso de 15 Kg. de peso bruto máximo. El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce entre melones o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado o pulpa mecánica virgen. No se admiten uso de papel periódico impreso ni de material vegetal como insertos.

	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condición humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil minima de tres (3) dias contados a partir de la fecha de entrega.

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO DE 2021**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se retira requisito de empaque del producto en bolsas de polietileno.
3	Se incluye requisito especifico de productos de regional Sur o Fronteras.
4	Se ajusta a formato versión 3, Se retira: Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 dias siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro, deben ser totalmente firmes al tacto.
5	Se ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Los requisitos de transporte y certificaciones se actualizan a las necesidades actuales.
6	Se retiran del ítem ingredientes la información alli registrada y se deja No Aplica Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422. Se retira en los Requisitos Especificos – ítem Contenido la información alli registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado– ítem Empaque, aqui se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y se retira la NTC 792-2. Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información alli registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehiculo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	12-03-21	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	12-03-21	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	12-03-21	

	Subdirector General. de Contratos	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	12-03-21	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	12-03-21	

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

PRODUCTO / NOMBRE	**MORA**

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	La condición de calidad que debe cumplir los criterios establecidos en la NTC 4106 Categoría I. Calibre B. Enteras con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme, sanas, limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles, prácticamente libres de magulladuras, y humedad exterior anormal. Deben tener drupillas bien formadas, llenas y bien adheridas, los frutos deben tener cáliz, la coloración del fruto debe ser homogénea y acorde con el estado de madurez.
	Contenido	No Aplica
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Norma Técnica NTC 4106, NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kg de producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán

		consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
	Empaque	En canastilla con un peso máximo de 7,5 Kg. de peso bruto máximo. El producto debe ser entregado en canastilla de fondo liso sin perforación de máximo 12 cm. de profundidad, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, y la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica 5422 Las especificaciones del empaque/embalaje se deben ajustar a la norma técnica NTC 5141.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO DE 2021**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 2. GP: 1000:2004, se incluye requisito de que no se permiten productos magullados. Se incluye requisito especifico para la regional Sur y Fronteras.
3	Se incluye requisito especifico para el producto negociado para la Regional Sur. Se incluye requisito " Categoría I. Calibre B."
4	Se retira: Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. Se retira de las condiciones de empaque: para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.
5	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Fruver" a "frutas". En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona "o FAVORABLE CON CONDICIONES", además que El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. En la vida útil se amplia el tiempo mínimo a partir de la entrega, se cambia de 3 días a

	5 días. En condiciones de empaque se retira: "se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de las papayas o daño mecánico, los separadores pueden ser papel periódico u otro material que sea de primer uso". Para las certificaciones se solicita: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
6	Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422. Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado– ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".

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

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			Grupo Social y Empresarial de la Defensa
		Versión No. **01**	Página 1 de 3		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

PRODUCTO / NOMBRE	**MORTADELA ESTANDAR**

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de res, carne de cerdo, grasa de cerdo, sal, especias, aditivos en las cantidades autorizadas por las entidades sanitarias y demás sustancias de uso permitido.
	Requisitos Fisicoquímicos	

PARAMETRO *	ESTANDAR	
	% MINIMO	% MAXIMO
Proteína (Nx6,25) en fracción de masa	10	
Grasa en fracción de masa		28
Humedad más grasa, en fracción de masa		90
Almidón en fracción de masa		10
Proteína no cárnica en fracción de masa		6

Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos procesados cocidos estándar- Tabla No 3 - NTC 1325 (Quinta actualización).

Requisitos Microbiológicos

Requisito	n	m	M	c
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100 000	1
Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	3	< 100	-	-
Recuento de esporas *Clostridium* sulfito reductor, UFC/g	3	<10	100	1
Detección de *Salmonella*, /25 g	3	Ausencia	-	-
Detección de *Listeria Monocytogenes*, /25 g	3	Ausencia	-	-
Recuento de *Escherichia Coli* /g	3	< 10	-	-

en donde

n = número de muestras que se van a examinar
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad
c = número de muestras permitidas con resultados entre m y M.

Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos- Tabla 5 - NTC 1325 (Última actualización).

	Requisitos Nutricionales	No Aplica

	Otras características del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (Quinta actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: **Plomo 0,5 mg/Kg máximo**

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

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001493 El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr. SAP 200000805 El producto debe tener un peso mínimo de 500 gr. SAP 200000806 El producto debe tener un peso mínimo de 250 gr.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe venir empacado al vacío. El empaque debe ser una película de alta barrera termoformable que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes. Los productos deben venir embalado por 20 unidades en canasta plástica.
	Rotulado	El rotulado impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011, y debe garantizarse que por la acción de la humedad el mismo no se borrará del empaque, evitando la perdida de trazabilidad en el producto. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

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

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

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Registro sanitario del producto. (Vigente) No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO DE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 3
3	Se retira requerimiento de HACCP y se ajusta a inscripción y autorización sanitaria ante el INVIMA de los establecimientos acondicionadores (Decreto 1282 de 2016)
4	Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y se retiran códigos SIC donde se mencionan. Se retira presentaciones y se deja presentación x 1000 gr. En requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye información de donde se extraen los parámetros. Se adiciona información nutricional, basado en la Tabla Nutricional del ICBF del 2005, para mortadela de Res (embutido). Se adiciona información en Otros requisitos: "El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: Plomo 0,5 mg/Kg máximo En Rotulado se adiciona: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Se adiciona requisito en certificaciones, registro sanitario del producto.
5	Se adiciona códigos SAP 200000805, mortadela x mínimo 500 gr y Código SAP 200000806, mortadela x mínimo 250 gr.
6	Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 01. En requisitos específicos se actualizan las tablas 3 y 5 de la NTC 1325 (Quinta Actualización). Se retiran los Requisitos Nutricionales toda vez que la información nutricional se encuentra contenida en el NTC- 1325 quinta actualización. En Requisitos Normativos se incluye Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011. En condiciones de transporte se retira la frase También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado por no estar acorde a las exigencias normativas de trasporte de productos cárnicos comestibles. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10 MAY 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodriguez	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	10 MAY 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm.Emp. Luz Stella Beltrán Rodríguez	10 MAY 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	10 MAY 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	10 MAY 2023	

PRODUCTO / NOMBRE	NARANJA

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	
	Otras características del producto	Debe ser de una misma variedad y tamaño uniforme. Debe esta entero con la forma y el color típico de la variedad, no tener ataque por insectos. Debe estar fresco, limpio y sin humedad exterior. Cáscara consistente al tacto. El calibre del producto que se acepta es de C y D, que corresponde a un peso entre 226 a 165 gramos/unidad.

Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento
Humedad (g)	88,5
Energía (Kcal)	41
Proteína (g)	0,7
Carbohidratos Totales (g)	8,8

Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 – Naranja, cruda

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

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

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

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

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

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**SEPTIEMBRE DE 2022**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial.
2	Se retira requisito de empaque del producto en bolsas de polietileno.
3	Se incluye requisito especifico de productos de regional Sur o Fronteras.
4	Se ajusta a formato versión 3, Se retira: Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro, deben ser totalmente firmes al tacto. Se retira de la condición de empaque: para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica 5422. Se adiciona calibre del producto para determinar una condición de calidad en cuanto a tamaño del producto de acuerdo a la NTC 4086 del producto.
5	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Fruver" a "frutas", En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona "o FAVORABLE CON CONDICIONES", además que El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto. En el empaque se retira condición "debe cumplir con la NTC 729-2" ya que esta es requisito de la Piña. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. En la vida útil se amplia el tiempo mínimo a partir de la entrega, se cambia de 3 días a 5 días. Para las certificaciones se solicita: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.

6	Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado– ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".
7	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se Incluye Código SAP 200001555, de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018), se ajusta presentación del producto por código SAP. *Cambios realizados por JPMR Oct/2021.*
8	Se ajusta en requisitos del producto en el ítem Otras características del producto: peso entre 226 a 165 gramos/unidad correspondiente a la NTC 4086 al tamaño del producto de acuerdo al calibre C y D. Se ajusta en Empaque, Embalaje y Rotulado: en el ítem Presentación del Producto: retirando la frase "Kg por producto" y se Incluye Código actualizado SAP 200001748 – por unidad y SAP 200001555 – por Kg. En el ítem Rotulado: se incluye la frase "nombre del proveedor". Se reubica el siguiente texto del ítem condiciones de transporte al ítem Vida Útil Del Producto Y Requerimientos De La Entidad: "Durante el almacenamiento el producto deberá estar en lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse con diferentes sustancias. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro."

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

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

PRODUCTO / NOMBRE	**ÑAME**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001495
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Tubérculo comestible, de piel dura y de color marrón a gris rosado, Su textura puede variar de suave y húmeda a áspera, seca y harinosa. El interior es de color blanco.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	**MACRONUTRIENTE** / **PARAMETROS** (**PROMEDIO**, **DESVIACION**) Proteína (%) — 2.0 — -- Humedad (%) — 71.1 — ± 1.2 Calorías (kcal) — 99 — -- Datos de la tabla Nutricional ICBF 2015. Para Ñame, sin cáscara, crudo
	Otras características del producto	El producto debe estar limpio, fresco, entero y ser de consistencia firme, no debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos, debe estar libre de plagas, enfermedades y de olores extraños, la pulpa no debe tener manchas anormales que muestren indicios de pudrición. El ñame debe ser de 1ª calidad según NTC 1269(Última actualización)
	Contenido	En canastilla con un peso máximo de 20 Kg.
	Requisitos Normativos	Cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. El producto debe cumplir los requisitos de la norma técnica NTC 1269 (Última Actualización).

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	En canastillas con un peso neto máximo de 20 Kg. Cumpliendo la norma técnica NTC 5422.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales

		de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
	Empaque	El empaque debe ser entregado en canastilla, cumpliendo con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. 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	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de quince (15) días contados a partir de la fecha de entrega.

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**FEBRERO DE 2020**

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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	13 Febrero 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso melo	13. febo. 2020	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	13 FEB 20	
	Subdirector General. de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	13 FEB 20	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	13 feb 20	

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			Grupo Social y Empresarial de la Defensa
		Versión No. **00**	Página 1 de 2		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

PRODUCTO / NOMBRE	**FRESA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200000261 / 200001463
	Clasificación	FRUVER
	Descripción del Producto	Género: (Fragaria), Variedad: *Fragaria Chiloensis*, Fresa destinada para el consumo fresco exceptuando las dirigidas a la transformación industrial.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Fresa
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Enteras, con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme. Sanas, libres de ataque de insectos o enfermedades, limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles, prácticamente libres de magulladuras, humedad exterior anormal, aspecto fresco y consistencia firme, los frutos deben tener cáliz y pedúnculo bien adherido, e pedúnculo debe medir de 8 a10 mm de longitud, la coloración del fruto debe ser homogénea y acorde con el estado de madurez. El grado de madurez debe ser en un color rojo verdoso o rosado en más del 50 % de la fruta.
	Contenido	En canastilla con un peso neto máximo de 10 Kg.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la NTC 4103. Producto Categoría I. y NTC 5422.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	En canastilla con un peso máximo de 15 Kg. de peso bruto máximo. El producto debe ser entregado en canastilla de 25 cm. de fondo perforado lineal y paredes perforado rombos, de alta densidad, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad. Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
	Empaque	El empaque debe cumplir con la NTC 729-2. El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MAYO DE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato versión 2. GP: 1000:2004.
3	Se incluye requisito específico para el producto negociado para la Regional Sur.
4	Se retira: Cuando el producto sea negociado para la regional sur o Fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. El producto deberá estar en un grado de madurez grado 4. En certificaciones se retira: Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para vehículo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación.
5	Se ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Los requisitos de transporte y certificaciones se actualizan a las necesidades actuales.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	08 Mayo 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	08 mayo 2020	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	08 Mayo 2020	
	Subdirector General. de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	08 MAY 20	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2020	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda Secretario General de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares e-mail: juan.riveros@agencialogistica.gov Celular: 3104815793