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

Producto/Nombre	SIC 16378 ACELGAS
Género	*Beta Vulgaris L. var Cicla*
Variedad	*Amarilla de Lyon.*
Grado de Madurez	Se determina por la longitud de las ramas que debe ser de 10 cm. mínimo al ancho de la hoja y debe presentar un color verde amarillo claro en sus hojas, no debe presentar color amarillo pálido en sus hojas ó tallo.
Nombre Generico	Acelga
Descripcion del Producto	Las hojas se constituyen en la parte comestible y son grandes de forma oval tirando hacia acorazonada; tiene un peciolo o penca ancho y largo, que se prolonga en el limbo; el color varía, según variedades, entre verde oscuro fuerte y verde claro.
Ingredientes	No aplica
Requisitos Fisicoquímicos	No aplica
Requisitos Nutricionales	No aplica
Otras caracteristicas del producto	Hojas verdes onduladas de color verde, penca de color blanco muy puro, con un anchura hasta 10 centímetros. Las hojas deben tener aspecto fresco, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas.
Contenido	En Kilo peso neto de producto.
Presentacion	En canastilla.
Empaque	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.
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 Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.
Condiciones de Embalaje	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.
Condiciones de Transporte	No aplica
Requisitos Normativos	No aplica
Requisito Especifico	No aplica
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado: Certificación de INVIMA (visita sanitaria) Concepto Vigente: Favorable para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA (visita sanitaria) Concepto Vigente: Favorable para vehiculo 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.
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	**15/07/2009**	**COD LMFT - 152**

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

Producto/Nombre		AGUACATE
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	17130
	Clasificación	FRUVER
	Descripción del Producto	Género: *(Persea Americana), Variedad: Lorena*, El grado de madurez debe ser en mas del 50 % de la fruta, su color verde amarillento moderado e interno amarillo claro brillante. (Cuando esta maduro), El producto debe tener una longitud de 15 cm. y un diámetro ecuatorial de 8 a 9 cm.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Aguacate
	Requisitos Fisicoquimicos	No aplica
	Requisitos Microbiológicos	No aplica
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	El producto debe cumplir la norma técnica NTC 1248 . Categoría EXTRA, si existe pedúnculo debe ser entero. Fruto de superficie lisa, lustrosa, corteza delgada, blanda; pulpa amarilla clara; semilla más bien pequeña, adherida a la pulpa; buen sabor. Enteros sanos: se excluye todo producto afectado por podredumbre o cualquier otra afección que impida su consumo. Libres de cualquier materia extraña, exentos de plagas y de daños causados por éstas. Exentos de daños causados por bajas temperaturas. Pedúnculo con una longitud menor o igual a 10 mm seco e intacto, cuyo corte debe estar limpio. La falta de pedúnculo no se considera defecto siempre y cuando la unión con el tallo esté seca e intacta. Exentos de humedad anormal. Olor y/o sabor extraños. El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes.
	Contenido	En canastilla con un peso neto máximo de 15 Kg.
	Requisitos Normativos	NTC 1248-3 y NTC 1248-2.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	En canastilla con un peso máximo de 15 Kg. de peso bruto máximo.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	El 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. Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de los aguacates 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 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 Util	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	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de acopio y distribución. expedido por la autoridad sanitaria.	
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	DICIEMBRE DE 2016	

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Version Inicial
2	Ajuste a formato versión 2. GP:1000:2004.
3	Se incluye requisito especifico para el producto negociado para la Regional Sur. Se incluye requisito de Calibre 8 en el producto de acuerdo a la NTC 1248.
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 aereo, ya sea en cajas de carton, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberan entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos seran 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 organolepticas seran rechazadas. El producto no debera presentar ningun indicio de sobremaduración o deterioro.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboro	Nutricionista con estudios en Alimentos	Mx. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	02 DIC. 2016	
	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Ardornez Mancera	02 DIC. 2016	
Reviso	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Adm. Emp. Angela Bolaca Pena Rincon	02 DIC. 2016	
	Director Cadena Suministros	Ing. Ind. Carlos Elian Ligarreto Arevalo	02 DIC. 2016	
	Director de Contratación	CC. Roberto Carlos Ruiz Gomez	02 DIC. 2016	
Aprobo	Subgerente General	CN. Rafael Antonio Llinas Hernandez	02 DIC. 2016	

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

Producto/Nombre	**AHUYAMA**

REQUISITOS GENERALES	Código SIC / SAP	16379
	Clasificación	Fruver
	Descripción del Producto	Género : *Cucúrbita*, Variedad: *Máxima Duch*; de forma ovalada, color amarillo fuerte en su interior, verde y anaranjado en la cáscara.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	Componentes / Valor: Humedad (%) max. 12; Cenizas (%) max 12; Cenizas Insolubles (%) max. 4; Aceite esencial % Min. 0.8
	Requisitos Microbiológicos	No aplica
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	La Ahuyama debe tener una textura suave y firme al tacto, el aspecto del fruto lleno y fresco. Forma ovalada, color amarillo fuerte en su interior, verde y anaranjado en la cáscara. El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta, su color verde intenso opaco (cuando esta madura).
	Contenido	En canastillas con un peso máximo de 25 Kilos.
	Requisitos Normativos	No aplica

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Debe entregarse en canastillas si el producto es entero, si es troceado debe estar empacado en bolsa de polipropileno.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	El producto puede ser empacado en fibras naturales ó polipropileno y que permita realizar muestreo y resistente al peso de 25 Kilos. El empaque debe ser de primer uso. 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 condiciones 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	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	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente. Favorable (FV) para sitio de acopio y distribución el cual deberá ser expedido por la autoridad sanitaria.

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	**NOVIEMBRE DE 2016**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato versión 2. GP:1000:2004
3	Ajuste a formato versión 3. Se cambia el Contenido de *"En Kilo peso neto de producto"* a *"En canastillas con un peso máximo de 25 Kilos"*. Se complementa la Presentación del Producto. Dentro del ítem empaque se ajusta *"50 Kilos"* a *"25 Kilos"*. Se ajusta el ítem rótulado. Se retira del Item Certificaciones *"Cumplimiento del Decreto 3748/2004 el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural."*

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

AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	**AJI DULCE**	
		Fecha
		Página 1 de 50

PRODUCTO	**AJI DULCE**	
Calidad	Cumplir con los requisitos de calidad fisicoquímicos y microbiológicos establecidos.	
Descripción del Producto	El fruto varia en coloración y tamaño, puede ser cubico, cónico, de interior hueco, dividido en dos o cuatro costillas verticales interiores que portan las semillas de color amarillo pálido.	
Características sensoriales	COLOR	Rojo oscuro
	OLOR	Característico a Ají
	SABOR	Característico a Ají
	TEXTURA	
	AGUA	
	FIBRA	
	PROTEINA	
Empaque y Rotulado	Cajas o canastillas plásticas.	
Presentación	En canastilla plástica.	
Usos	Se emplean en preparación culinarias.	
Almacenamiento	El producto debe almacenarse en lugares refrigerados.	
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días, contados a partir de la fecha de entrega.	
Requisitos de Proveedor	Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado: Certificación de INVIMA o Ente Territorial (Visita Sanitaria) Concepto Vigente: Favorable para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA o Ente Territorial (Visita Sanitaria) Concepto Vigente: Favorable para vehículo de distribución	

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

Producto/Nombre	CABEZA DE AJO

REQUISITOS GENERALES	Código SIC / SAP	6347
	Clasificación	Fruver
	Descripción del Producto	Género: *Liliaceae*, Variedad: *Allium sativum L*; la cabeza de ajo es cada bulbo que se encuentra envuelto por una túnica blanca, a veces algo rojiza, membranosa, transparente y muy delgada. Su sabor es fuerte, especialmente en crudo y ligeramente picante y rústico con hábitos similares a la cebolla, se agrupaba dentro de la familia de las liliáceas.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Cabezas de ajo fresco
	Requisitos Fisicoquímicos	No aplica
	Requisitos Microbiológicos	No aplica
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	Calidad 1a. Los bulbos deben estar firmes al tacto, enteros, sanos (sin rajaduras, ni enfermedades) y limpios (sin materiales extraños). El producto debe estar con un color tipico de la variedad, de aspecto fresco, sin manchas ni coloraciones anormales y debe presentar envoltura seca sin maltrato. El ajo debe estar libre de la presencia de plagas, sin ataque de hongos, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. No debera tener indicios de deterioro. Cada cabeza de ajo debera tener minimo 5 cm de diametro.
	Contenido	En canastillas con un peso máximo de 25 Kilos.
	Requisitos Normativos	No aplica
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Debe entregarse en canastillas, empacado en bolsa de polipropileno.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno. Entregado en canastilla, cumpliendo la NTC 5422.
	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	El producto se requiere con una vida útil minima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de acopio y distribución, expedido por la autoridad sanitaria.	

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	NOVIEMBRE DE 2016

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato versión 3. Se incluye la Clasificación del Producto. Se retiran los Requisitos Fisicoquímicos y los Requisitos Normativos correspondientes a la Resolución del Ministerio de Salud 4241 de 1991 y la NTC 4423, toda vez que esta aplica a especias o condimentos vegetales procesados. Se ajusta Contenido, Presentación del Producto y Empaque.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboro	Microbiologa de Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	02 DIC. 2016	
	Ingeniera de Alimentos	Ing. Mauricio Arbeláez Mancera	02 DIC. 2016	
Revisó	Coordinadora de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Adm. Emp. Angela Bibiana Peña Rincon	02 DIC. 2016	
	Director Gestión Sumin	Ing. Ind. Carlos Elian Ligarreto Arévalo	02 DIC. 2016	
	Director de Operaciones	CC. Roberto Carlos Ruiz Gomez	02 DIC. 2016	
Aprobó	Subdirector General	CN. Rafael Antonio Tinas Hernandez	02 DIC. 2016	

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

Producto/Nombre	APIO

REQUISITOS GENERALES	Código SIC / SAP	16380
	Clasificación	Fruver
	Descripción del Producto	Del cuello de la raíz brotan tallos herbáceos que alcanzan de 30 a 80 cm. de altura. Las hojas son grandes que brotan en forma de corona; el peciolo es una penca muy gruesa y carnosa que se prolonga en gran parte del limbo.
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 se determina por la longitud de las ramas y tallo debe ser de mínimo 45 cm. y debe presentar un color verde intenso en sus hojas, no debe presentar color amarillo en sus hojas ó tallo. Aspecto fresco, sano, no debe dar muestras de amarillamiento en las hojas, marchitamiento, manchas, olores y sabores extraños.
	Contenido	En canastillas con un peso máximo de 18 Kilos.
	Requisitos Normativos	No aplica
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Debe entregarse en canastillas, en cantidades inferiores a 17 kilos el producto debe estar empacado en bolsa de polipropileno.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	El empaque debe ser de primer uso. 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 condiciones 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	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	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de acopio y distribución, expedido por la autoridad sanitaria.	

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	NOVIEMBRE DE 2016

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato versión 2. GP:1000:2004
3	Ajuste a formato versión 3. Se incluye la Clasificación del Producto. Se actualiza Contenido, Presentación del Producto y Rotulado. 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 aereo, ya sea en cajas de carton, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberan entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos seran 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 organolepticas seran rechazadas. El producto debera entregarse totalmente verde. El producto no debera presentar ningun indicio de sobremaduración o deterioro".* Se retira del Item Certificaciones *"Cumplimiento del Decreto 3748/2004 el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural."*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboro	[illegible]	Mc. Esp. Ingrid Nereida Beltran Pulido	02 DIC. 2016	
	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Albornoz Manzera	02 DIC. 2016	
Revisó	[illegible]	Adm. Emp. Angela Bibiana Peña Rincón	02 DIC. 2016	
	[illegible]	Ing. Ind. Carlos Eliza Ligarreto Avendaño	02 DIC. 2016	
	[illegible]	CC. Roberto Carlos Ruiz Gomez	02 DIC. 2016	
Aprobó	Subdirector General	CN. Rafael Antonio Urrias Hernandez	02 DIC. 2016	

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

Producto/Nombre	SIC 16381 ARRACACHA
Género	*Arracacia xanthorhiza,*
Variedad	*Bancroft*
Grado de Madurez	Se determina por el color de la raíz el cual debe ser amarillo, debe estar limpia.
Nombre Generico	Arracacha
Descripcion del Producto	Su parte comestible es la raíz que asemeja a una zanahoria engrosada, ésta debe ser de color amarillo claro.
Ingredientes	No aplica
Requisitos Fisicoquimicos	El producto debe ser de tamaño grande con un peso mínimo de 300 gramos.
Requisitos Nutricionales	No aplica
Otras caracteristicas del producto	Sana, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras, tierra, raíces secundarias y hojas. Debe estar fresca turgente consistencia firme, no debe estar torcida, deformada o bifurcada, sin indicios de fibras o lignificación hacia el centro de la pulpa (presencia de corazón), limpia y sin humedad externa. Amarillo claro.
Contenido	En canastilla con un peso neto máximo de 30 Kg.
Presentacion	En canastilla con un peso neto máximo de 30 Kg.
Empaque	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. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.
Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones 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 Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.
Condiciones de Embalaje	No aplica
Condiciones de Transporte	No aplica
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC 1251.
Requisito Especifico	Arracacha, Calidad 1ª, tamaño Grande (1)
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado: Certificación de INVIMA Concepto Vigente: Favorable para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Vigente: Favorable para vehiculo 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.

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO - 30/07/2009	COD LMFT - 173

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

Producto/Nombre	ARVEJA DESGRANADA

REQUISITOS GENERALES	Código SIC / SAP	16382
	Clasificación	Fruver
	Descripción del Producto	Género: *Pisum sativum L.*, Variedad: *Sativum*, semillas con un color verde intenso, ligeramente brillante, frescas, limpias, tiernas, frágiles, superficie lisa. Semillas de forma esferica, a las cuales se les ha retirado la vaina, de color Verde Intenso.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No aplica
	Requisitos Fisicoquimicos	No aplica
	Requisitos Microbiológicos	No aplica
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	Deben ser firmes al tacto, no debe tener deterioro en su color, olor y apariencia debido a exceso de humedad, no deben tener tener indicio de ataque causado por hongos.
	Contenido	En canastillas con un peso máximo de 25 Kilos.
	Requisitos Normativos	NTC 1250
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Debe entregarse en canastillas, empacado en bolsa de polipropileno.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno. Entregado en canastilla, cumpliendo la NTC 5422.
	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	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	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de acopio y distribución, expedido por la autoridad sanitaria.	

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	NOVIEMBRE DE 2016

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato versión 2. GP:1000:2004
3	Se incluye requisito especifico para el producto negociado para la Regional Sur o Fronteras. Se indica que el producto debe ser de la Categoria I.
4	Ajuste a formato versión 3. Se incluye la Clasificación del Producto. Se actualiza Contenido, Presentación del Producto y Empaque. 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 aereo, ya sea en cajas de carton, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberan entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos seran 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 organolepticas seran rechazadas. El producto debera entregarse totalmente verde. El producto no debera presentar ningun indicio de sobremaduración o deterioro".* Se retira del Item Certificaciones *"Cumplimiento del Decreto 3748/2004 el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural."*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboro	Profesional Universitario Alimentos	Ms. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	02 DIC. 2016	
	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Albornoz Mancera	02 DIC. 2016	
Reviso	Coordinadora de Planeación, Seguimiento a Compras Centralizadas	Adm. Emp. Angela Bibiana Peña Rincón	02 DIC. 2016	
	Director Cadena Suministros	Ing. Ind. Carlos Eibar Legarreta Avendaño	02 DIC. 2016	
	Asesor de Comisarios	CC. Ramona Carlos Ruiz Gomez	02 DIC. 2016	
Aprobo	Subdirector General	CN. Rafael Antonio Llinas Hernandez	02 DIC. 2016	

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

Producto/Nombre		BANANO
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	16371
	Clasificación	FRUVER
	Descripción del Producto	Género: *(Musa Sapientum L), Variedad. Banano criollo. Baya blanda y carnosa.*
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Banano
	Requisitos Fisicoquímicos	No aplica
	Requisitos Microbiológicos	No aplica
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	Frutos enteros, con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme, sanos, limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles, prácticamente libres de humedad exterior anormal como consecuencia del mal manejo poscosecha, los frutos deben tener pedúnculo con corte en el primer nudo. El grado de madurez debe ser grado 3, es decir puntas verdes, deben estar bien formados, no presentar marcas entre las aristas y solamente tener daños superficiales. Se establece criterio de calidad de Categoria: PRIMERA.
	Contenido	En canastilla con un peso neto máximo de 15 Kg.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 1190 Categoria PRIMERA y NTC 5422.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	En canastilla con un peso máximo de 15 Kg. de peso bruto máximo cumpliendo la norma técnica NTC 5422.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	El empaque debe cumplir con la NTC 729-2. El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422.
	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 Util	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	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de acopio y distribución. expedido por la autoridad sanitaria.	

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	DICIEMBRE DE 2016

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial
2	Ajuste a formato versión 3, Se establece criterio de calidad para el producto de acuerdo a la NTC 1190 Categoria PRIMERA, se aclara que el producto debe ser más el 50% de la fruta debe ser color amarillo verdoso, se indica el grado de maduración en 3 o puntas verdes.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboro	Auxiliar Seguimiento de Alimentos	Mg. Esp. Ingrid Neredia Beltrán Pulido	02 DIC. 2016	
	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Albornoz Manrera	02 DIC. 2016	
Reviso	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Adm. Emp. Angela Bibiana Pena Rincón	02 DIC. 2016	
	Director Cadena Suministros	Ing. Ind. Carlos Elian Ligarreto Arévalo	02 DIC. 2016	
	Director de Contratación	CC. Roberto Carlos Ruiz Gomez	02 DIC. 2016	
Aprobo	Subdirector General	CN. Rafael Antonio Llinas Hernandez	02 DIC. 2016	

PROCESO				
GESTION DE ABASTECIMIENTO BIENES Y SERVICIO				
SUBPROCESO	NEGOCIACION CENTRALIZADA B.N.A.			
TITULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO			
CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1	
F01-PGA-S03	No. 02	30/07/2009		

Producto/Nombre	BROCOLIS
Género	*Brassica*
Variedad	*Oleracea Botrytis.*
Grado de Madurez	El indice se determina por el tamaño de las ramas que debe ser de unos 40 a 50 cm. de largo y 20 cm. de ancho y debe presentar un color verde intenso en sus hojas, no debe presentar color amarillo en sus hojas
Nombre Generico	BROCOLIS
Descripcion del Producto	. El brécol, bróculi o brócoli (Brassica oleracea italica), del latín brachium 'brazo', es una planta de la familia de las brasicáceas, antes llamadas cruciferas. Otras variedades de la misma especie son el repollo (B. o. viridis), la coliflor (B. o. botrytis), el colinabo (B. o. caulorapa) y la col de Bruselas (B. o. gemmifera). El llamado brócoli chino (B. o. alboglabra) es también una variedad de Brassica oleracea.
Ingredientes	No aplica
Requisitos Fisicoquímicos	No aplica
Requisitos Nutricionales	No aplica
Otras caracteristicas del producto	Fresco y libre de cualquier humedad anormal exterior, su consistencia debe ser compacta y sin zonas blandas.
Contenido	En Kilo peso neto de producto.
Presentacion	Canastilla
Empaque	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.
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 Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.
Condiciones de Embalaje	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.
Condiciones de Transporte	No aplica
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 1374.
Requisito Especifico	No aplica
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado: Certificación de INVIMA (visita sanitaria) Concepto Vigente: Favorable para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA (visita sanitaria) Concepto Vigente: Favorable para vehiculo 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.

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO: 30/07/2009	COD LMFT - 156

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

Producto/Nombre	CEBOLLA CABEZONA BLANCA

REQUISITOS GENERALES	Código SIC / SAP	16345
	Clasificación	Fruver
	Descripción del Producto	Cebollas de variedad *Allium Cepa L.* Raíz fibrosa, poco profunda y sin ramificaciones, el tallo está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Cebolla Cabezona Blanca, de categoría I. El diámetro ecuatorial del producto debe ser de 71mm a 90.mm.
	Requisitos Fisicoquímicos	No aplica
	Requisitos Microbiológicos	Debe estar libre de plagas, mohos u hongos o daños causados por éstas.
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	Las cebollas de categoria *I*, deben ser de buena calidad, su forma y color deben ser carácteristicas de la variedad. Deben ser firmes y compactos, no deben tener retoños, ni perforaciones, ni tallos duros. No deben tener hinchazón causadas por un desarrollo anormal, deben estar libres de nudos en la raiz. Se permiten manchas ligeras que no afecten la última piel seca que protege la pulpa.
	Contenido	En canastillas con un peso máximo de 25 Kilos.
	Requisitos Normativos	NTC 1221
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Debe entregarse en canastillas, en cantidades inferiores a 20 kilos el producto debe estar empacado en bolsa de polipropileno.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	El producto debe 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 condiciones 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	El producto se requiere con una vida útil minima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de acopio y distribución, expedido por la autoridad sanitaria.	

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	NOVIEMBRE DE 2016

167

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato versión 2 GP:1000:2004
3	Se incluye requisito especifico para el producto negociado para la Regional Sur y Fronteras.
4	Ajuste a formato versión 3. Se cambia el Contenido de *"En canastilla con un peso mínimo de un (1) Kilogramo"* a *"En canastillas con un peso máximo de 25 Kilos"*. 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 aereo, ya sea en cajas de carton, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberan entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos seran 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 organolepticas seran rechazadas. El producto debe estar totalmente firme al tacto, no debera presentar ningun indicio de sobremaduración o deterioro"*. Se retira: *"Debe estar empacado en bolsa de material de polipropileno por un (1) kilo. El empaque debe cumplir con la Resolución del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural No.00224 de 2007 y normas técnicas NTC 1221-2 Numeral 3 y 5.10."*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboro	Medico Biologo con Maestria en Alimentos	Msc. Esp. Ingrid Nerieda Beltran Pulido	02 DIC. 2016	
	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Albornoz Manotera	02 DIC. 2016	
Reviso	Especialista de Abastecimiento Regional Sur y Oficinas Seccionales	Adm. Emp. Angela Bibiana Pena Rincon	02 DIC. 2016	
	Director Cadena Suministros	Ing. Ind. Carlos Elian Ligorreto Arevalo	02 DIC. 2016	
	Director de Operaciones	CL. Roberto Carlos Ruiz Gomez	02 DIC. 2016	
Aprobo	Subgerente General	CN. Rafael Antonio Limas Hernandez	02 DIC. 2016	

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

Producto/Nombre	SIC 16383 CEBOLLA LARGA
Género	*Allium Fistulo Sum L.*
Variedad	No aplica
Grado de Madurez	No aplica
Nombre Generico	Cebolla Larga
Descripcion del Producto	Desarrolla 2 a 6 brotes o ramificaciones de tamaño parecido y que se cosechan al estado verde. La parte comestible está compuesta por el pequeño tallo que es recubierto por las partes envainadas de las hojas y que conforman un falso tallo blanco, similar al del puerro.
Ingredientes	No aplica
Requisitos Fisicoquímicos	No aplica
Requisitos Nutricionales	No aplica
Otras caracteristicas del producto	No debe presentarse fraccionada, rota o arrancada, debe estar libre de residuos de tierra, daños mecánicos o de otra índole y con la epidermis exterior completa y libre de daños causados por plagas y no presentar indicios de pudrición o magulladuras. El tallo debe estar entero y sano con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades.
Contenido	En canastilla en peso neto máximo de 30 Kg.
Presentacion	En canastilla en peso neto máximo de 30 Kg.
Empaque	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.
Rotulado	El Rotulado del producto debe ser de color rojo, 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 Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha deentrega.
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla de fondo perforado en rombos o líneas, suelto o atado, 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	No aplica
Requisitos Normativos	Cebolla Larga, Tamaño Larga, Calidad 1ª. El producto debe cumplir los requisitos de la norma técnica NTC 1222, el tamaño larga debe tener una longitud de 15 cm. a 24.9 cm. y un diámetro de 1.5 cm. a 1.9 cm.
Requisito Especifico	No aplica
Requisito Especifico productos negociados para la regional Sur o Fronteras.	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 aereo, ya sea en cajas de carton, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberan entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos seran 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 organolepticas seran rechazadas. El producto debera estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega.El producto no debera presentar ningun indicio de sobremaduración o deterioro.
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado: Certificación de INVIMA Concepto Vigente: Favorable para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Vigente: Favorable para vehiculo 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.

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO: 10/08/2011	COD LMFT - 168

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

Producto/Nombre	SIC 37064 CEBOLLA CABEZONA ROJA
Género	*Allium*
Variedad	*Allium cepa.*
Grado de Madurez	Las cebollas deben estar en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación.
Nombre Generico	Cebolla Cabezona Roja
Descripcion del Producto	Raíz fibrosa, poco profundas y sin ramificaciones. Tallo, esta dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado.
Ingredientes	No aplica
Requisitos Fisicoquímicos	No aplica
Requisitos Nutricionales	No aplica
Otras caracteristicas del producto	Las cebollas deberán encontrarse en condiciones satisfactorias al lugar de destino, enteras: se tolera la presencia de pequeñas grietas en la superficie de la piel o ausencia de parte de ésta, siempre y cuando la pulpa quede protegida, exentas de cualquier daño causado por congelamiento, libres de humedad externa anormal, de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas, el tallo deberá estar doblado o con un corte limpio y la longitud no podrá exceder los 4 centímetros. Sana con la forma característica, de aspecto fresco, limpia y libre de ataques de insectos y enfermedades. De color rojo las cebollas deben estar en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. La cebolla debe estar libre de raices y hojas para lo cual se debe realizar un buen curado de los bulbos y regular las condiciones de humedad y temperatura en el almacenamiento.
Contenido	En canastilla con un peso mínimo de un (1) Kilogramo.
Presentacion	En canastilla con un peso mínimo de un (1) Kilogramo.
Empaque	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y normas técnicas NTC 1221-2 Numeral 3 y 5.10.
Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones 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 Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.
Condiciones de Embalaje	El producto embalado en canastilla no debe superar los 25 Kg. de peso neto. 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.
Condiciones de Transporte	No aplica
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la norma técnica 1221.
Requisito Especifico	Cebolla Cabezona Roja , **categoría I**. El diámetro ecuatorial del producto debe ser de 71mm a 90.mm.
Requisito Especifico productos negociados para la regional Sur o Fronteras.	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 aereo, ya sea en cajas de carton, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberan entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos seran 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 organolepticas seran rechazadas. El producto debe estar totalmente firme al tacto, no debera presentar ningun indicio de sobremaduración o deterioro.
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado: Certificación de INVIMA Concepto Vigente: Favorable para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Vigente: Favorable para vehiculo 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.

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO: 27/08/2012	COD LMFT - 1617

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

Producto/Nombre	CILANTRO

REQUISITOS GENERALES	Código SIC / SAP	16359
	Clasificación	Fruver
	Descripción del Producto	Género: *Coriandrum Sativum L*, Variedad: De huerta. Color verde intenso, brillante, sin picaduras de insectos, bordes enteros, hojas limpias, follaje abundante, tallos cortos y delgados. No debe mostrar hojas amarillas, sucias, con puntos negros o color café, tampoco flores.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Cilantro
	Requisitos Fisicoquímicos	No aplica
	Requisitos Microbiológicos	No aplica
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	Las hojas deben tener aspecto fresco, libre de humedad, sin manchas, no debe presentar color amarillo en sus hojas, ni maltrato, ni ataque de hongos.
	Contenido	En canastillas con un peso máximo de 10 Kilos.
	Requisitos Normativos	No aplica

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Debe entregarse en canastillas.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la NTC 5422.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones 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	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	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de acopio y distribución, expedido por la autoridad sanitaria.

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	**NOVIEMBRE DE 2016**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial
2	Actualización a Formato NTC GP 1000 y se completan condiciones generales y especificas con relacion a los productos negociados para la Regional Sur o Fronteras.
3	Ajuste a formato versión 3. Se incluye Clasificación. Se retira de la Descripción del Producto *"Frutos sanos, maduros, limpio y desecados"*. Se retiran los requisitos fisicoquímicos toda vez que estos no corresponden al producto. Se retira del ítem Contenido *"El producto debe entregarse en atados organizados dentro de canastilla"*. 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 aereo, ya sea en cajas de carton, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberan entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos seran 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 organolepticas seran rechazadas. El producto no debera presentar ningun indicio de sobremaduración o deterioro, deben ser totalmente firmes al tacto"* Se retira del ítem Empaque: *"El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. el producto debe venir en canastillas limpias y desinfectadas. El producto debe ser entregado en canastilla de fondo perforado en rombos o líneas, suelto o atado"* a *"El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la NTC 5422."*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboro	Mi Coordinadora en Calidad en Alimentos	Mc. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	02 DIC. 2016	
	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Arbeláez Manrera	02 DIC. 2016	
Reviso	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Adm. Emp. Angela Biviana Peña Rincón	02 DIC. 2016	
	Director Cadena Sur Andina	Ing. Ind. Carlos Elian Legarda Arévalo	02 DIC. 2016	
	Abogado de Contratación	CC. Roberto Carlos Ruiz Gomez	02 DIC. 2016	
Aprobo	Subdirector General	CN. Rafael Antonio Llinas Hernandez	02 DIC. 2016	

AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

TODOS POR UN NUEVO PAÍS
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	COCO	VERSIÓN No. 3
		Fecha

PRODUCTO	**COCO**	
Calidad	Cumplir con los requisitos de calidad fisicoquímicos y microbiológicos establecidas de acuerdo a la norma NTC 871.	
Descripción del Producto	Coco de color oscuro y pulpa blanca de textura rustica y pulpa firme. Peso Aproximado de 2.5 kg.	
Características sensoriales	COLOR	Oscuro
	OLOR	Característico a coco
	SABOR	Característico
	TEXTURA	Firme
Requisitos Fisicoquímicos	HIDRATOS DE CARBONO	4%
	AGUA	.70%
	LIPIDOS	0.3%
	PROTEINA	3.3% min.
Empaque y Rotulado	El producto se empacará en sacos	
Presentación	Sacos de polipropileno	
Almacenamiento	A temperatura ambiente en lugar fresco y seco.	
Requisitos de Proveedor	Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificación de INVIMA o Ente Territorial (Visita Sanitaria) Concepto Vigente: Favorable para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA o Ente Territorial (Visita Sanitaria) Concepto Vigente: Favorable para vehículo de distribución	
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil minima de diez (10) días, contados a partir de la fecha de entrega	

PROCESO				
GESTION DE ABASTECIMIENTO BIENES Y SERVICIO				
SUBPROCESO	NEGOCIACION CENTRALIZADA B.N.A.			
TITULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO			
CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1	
F01-PGA-S03	No. 02	30/07/2009		

Producto/Nombre	SIC 23769 COLIFLOR
Género	*Brassica*
Variedad	*Oleracea Botrytis.*
Grado de Madurez	El índice se determina por el tamaño de las ramas que debe ser de unos 40 a 50 cm. de largo y 20 cm. de ancho y debe presentar un color verde intenso en sus hojas, no debe presentar color amarillo en sus hojas ó tallo.
Nombre Generico	Coliflor
Descripcion del Producto	Coliflor extra del género. Las hojas son sésiles, enteras, poco a muy onduladas, oblongas, elípticas, y muy erguidas, extendiéndose en forma más vertical y cerrada.
Ingredientes	No aplica
Requisitos Fisicoquímicos	No aplica
Requisitos Nutricionales	No aplica
Otras caracteristicas del producto	Fresco y libre de cualquier humedad anormal exterior, su consistencia debe ser compacta y sin zonas blandas.
Contenido	En Kilo peso neto de producto.
Presentacion	Canastilla
Empaque	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.
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 Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.
Condiciones de Embalaje	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.
Condiciones de Transporte	No aplica
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 1374.
Requisito Especifico	No aplica
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado: Certificación de INVIMA (visita sanitaria) Concepto Vigente: Favorable para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA (visita sanitaria) Concepto Vigente: Favorable para vehiculo 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.

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO: 30/07/2009	COD LMFT - 156

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

TODOS POR UN NUEVO PAÍS
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	Fecha	**COROZO**	
PRODUCTO	**COROZO**		
Calidad	Cumplir con los requisitos de calidad fisicoquímicos y microbiológicos establecidos.		
Descripción del Producto	Fruta pequeña de color rojo, con una pequeña vellosidad de cubierta y una cascara dura debajo de ella y en cuyo centro tiene una almendra.		
Características sensoriales	COLOR	Rojo oscuro	
	OLOR	Característico a Corozo	
	SABOR	Característico a Coro	
	TEXTURA		
Empaque y Rotulado	Cajas o canastillas plásticas.		
Presentación	Empacado en bolsas de polipropileno con peso aproximado de 500 grs.		
Usos	Se emplean fundamentalmente para jugos y preparación culinarios.		
Almacenamiento	El producto debe almacenarse en lugares refrigerado.		
Requisitos de Proveedor	Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificación de INVIMA o Ente Territorial (Visita Sanitaria) Concepto Vigente: Favorable para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA o Ente Territorial (Visita Sanitaria) Concepto Vigente: Favorable para vehículo de distribución		
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días, contados a partir de la fecha de entrega.		

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

Producto/Nombre	SIC 20596 CURUBA
Género	*Passiflora Mollisima*
Variedad	*H B K bayley (Curaba sabanera ó de castilla)*
Grado de Madurez	El grado de madurez debe ser en un color amarillo verdoso en mas del 50 % de la fruta, y al ser palpada la fruta debe percibirse un ligero hundimiento de la cáscara. La tolerancia de calidad debe ser de máximo el 5% de número o peso de la curuba.
Nombre Generico	Curuba
Descripcion del Producto	Baya oblonga u ovoide con pericarpio blando, de color amarillo al madurar; semillas ovaladas, con arilo anaranjado, comestible.
Ingredientes	No aplica
Requisitos Fisicoquimicos	No aplica
Requisitos Nutricionales	No aplica
Otras caracteristicas del producto	Entera, sanas, con la forma caracteristica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras, consistente al tacto, fresca y limpia. Su tamaño debe ser mayor a 6.5 cm, su peso debe estar en el rango de 40 a 70 gramos.
Contenido	En Kilo peso neto de producto.
Presentacion	En Canastilla.
Empaque	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.
Rotulado	El Rotulado del producto debe ser de color rojo, resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar lo siguiente: Nombre del producto, nombre del proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.
Vida Util	El producto se requiere con una vida útil minima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla de 25 cm. de fondo perforado lineal y paredes perforado rombos, de alta densidad. El producto debe tener un peso neto no mayor de 12 kilos, el embalaje debe cumplir con la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3.
Condiciones de Transporte	No aplica
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la norma técnica NTC 1262.
Requisito Especifico	Curaba, variedad H B K bayley, Calidad Primera,.Tamaño 2 (40 - 70g).
Requisito Especifico productos negociados para la regional Sur o Fronteras.	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 aereo, ya sea en cajas de carton, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberan entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos seran 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 organolepticas seran rechazadas. El grado de madurez debe ser de maximo el 50%, para garantizar la preservación del producto. El producto no debera presentar ningun indicio de sobremaduración o deterioro.
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado: Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para vehiculo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el dia de la negociación.

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO - 10/08/2011	COD LMFT - 2210

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

Producto/Nombre	SIC 16386 ESPINACA
Género	*(Spinacia Oleracea)*
Variedad	*Saporo ó Sporter*
Grado de Madurez	El índice se determina por la longitud de las ramas que debe ser de 8 cm. mínimo y debe presentar un color verde intenso en sus hojas, no debe presentar color amarillo en sus hojas ó tallo.
Nombre Generico	Espinaca
Descripcion del Producto	Hoja ovalada en buen grado de madurez comercial. Hojas: caulíferas, más o menos alternas y pecioladas, de forma y consistencia muy variables, en función de la variedad. Color verde oscuro intenso. Deben estar sanas, tener aspecto fresco, estar limpias y desprovistas de tierra, debe estra libre de residuos visibles de abono o plaguicidas, restos florales, olores y sabores extraños. El producto debe estar lavado y desprovisto de quedad exterior, exentas de heladas, enfermedades e insectos y debe presentarse en hojas y en manojos.
Ingredientes	No aplica
Requisitos Fisicoquímicos	No aplica
Requisitos Nutricionales	No aplica
Otras caracteristicas del producto	Debe estar fresca y libre de cualquier humedad anormal exterior.
Contenido	En canastilla con un peso neto máximo de 20 Kg.
Presentacion	En canastilla con un peso neto máximo de 20 Kg.
Empaque	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.
Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones 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 Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de doce (12) días contados a partir de la fecha de entrega.
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla de fondo perforado en rombos o líneas, suelto o atado, 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	No aplica
Requisitos Normativos	Espinaca de calidad primera. El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 1373.
Requisito Especifico	Las hojas deben tener aspecto fresco, sin manchas no debe presentar color amarillo en sus hojas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas. Las hojas no deben sobrepasar de los 10 cm.
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado: Certificación de INVIMA Concepto Vigente: Favorable para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Vigente: Favorable para vehiculo 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.
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	30/07/2009	COD LMFT - 167

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

Producto/Nombre		FRESA
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	20599
	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 Fisicoquimicos	No aplica
	Requisitos Microbiológicos	No aplica
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	Enteras, con la forma caracteristica 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 Categoria 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	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	El 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 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 Util	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		Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de acopio y distribución. expedido por la autoridad sanitaria.
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		DICIEMBRE DE 2016

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial
2	Ajuste a formato versión 2. GP:1000:2004.
3	Se incluye requisito especifico 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 aereo, ya sea en cajas de carton, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberan entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos seran 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 organolepticas seran rechazadas. El producto no debera presentar ningun indicio de sobremaduración o deterioro. El producto debera 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 vehiculo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el dia de la negociación.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboro	Microbiologa con enfasis en Alimentos	Msc. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Patiño	02 DIC. 2016	
	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Arbeláez Manrique	02 DIC. 2016	
Reviso	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Adm. Emp. Angela Bibiana Pena Rincón	02 DIC. 2016	
	Director Cadena Suministros	Ing. Ind. Carlos Elian Lugarteo Arevalo	02 DIC. 2016	
	Director de Contratación	CC. Roberto Carlos Ruiz Gomez	02 DIC. 2016	
Aprobo	Subdirector General	CN. Rafael Antonio Llinas Hernandez	02 DIC. 2016	

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

Producto/Nombre		GRANADILLA
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	34986
	Clasificación	FRUVER
	Descripción del Producto	Género: (*Passiflora*), variedad: *lingularis jus,* Con una forma algo redondeada.Tiene la cáscara lisa, dura y con un acolchonado para proteger las semillas de la pulpa. La pulpa está llena de semillas duras color negruzco, rodeadas por un aro gelatinoso, transparente, de color gris claro, con sabor acidulo aromático.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Granadilla
	Requisitos Fisicoquimicos	No aplica
	Requisitos Microbiológicos	No aplica
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	La granadilla debe conservar la capa de cera natural presente en la cosecha, deben tener pedúnculo y el corte debe quedar a la altura del primer nudo, libres de ataques de insectos o enfermedades de aspecto fresco y consistencia firme, con forma característica de la variedad. El producto debe tener una denominacion comercial de Tipo B de peso promedio de 128 gramos con un diametro de 77-71 mm, de Calidad Extra de acuerdo a lo estipulado en la NTC 4101. Se acepta hasta el 10% en peso de granadillas que correspondan al calibre inmediatamente inferior o superior al señalado en el empaque.
	Contenido	En canastilla con un peso neto máximo de 15 Kg.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir los requisitos contemplados en la NTC 4101 y NTC 5422.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	En canastilla con un peso máximo de 15 Kg. de peso bruto máximo.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	El empaque debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422. Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de las granadilla o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado o pulpa mecánica virgen. No se admiten uso de papel periódico impreso como insertos.
	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 Util	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	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de acopio y distribución expedido por la autoridad sanitaria.	

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	DICIEMBRE DE 2016

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboro	Microbiologa con enfasis en Alimentos	Ms. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	02 DIC. 2016	
	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Arbeláez Manotas	02 DIC. 2016	
Reviso	Coordinadora de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Adm. Emp. Angela Bibiana Peña Rincon	02 DIC. 2016	
	Director Calidad y Sostenibilidad	Ing. Ind. Carlos Elian Ligarreto Arévalo	02 DIC. 2016	
	Director de Contratación	LIC. Roberto Carlos Ruiz Gomez	02 DIC. 2016	
Aprobo	Subdirector Técnico	CN. Rafael Antonio Llinas Hernandez	02 DIC. 2016	

PROCESO				
GESTION DE LA CONTRATACION				
SUBPROCESO				
SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTO				
TITULO				
FICHA TECNICA DE PRODUCTO				
CODIGO F01-PGN-S03	VERSION No. 03	FECHA VERSION 01/09/2010	Pág. 1 de 1	

Producto/Nombre	SIC 16387 GUASCAS

Género	*Galinsoga.*
Variedad	*Nombre Cientifico: Galinsoga parviflora Cav.*
Grado de Madurez	Hojas verdes y frescas.
Nombre Generico	GUASCAS
Descripcion del Producto	Es una Herbacea de color verde, hojas con peciolos ligeramente dentada. Color verde intenso, brillante, sin picaduras de insectos, bordes enteros, hojas limpias, follaje abundante. No debe mostrar hojas amarillas, sucias, quemadas, marchitas, con puntos negros o color café, tampoco flores.
Ingredientes	No aplica
Requisitos Fisicoquímicos	No aplica
Requisitos Nutricionales	No aplica
Otras caracteristicas del producto	Debe estar fresca y libre de cualquier humedad anormal exterior,sin residuos de tierra,sanas y si hojas amarillas o deshidratadas.
Contenido	El producto debe empacarse en bolsa de polietileno de primer uso de grado alimentario x 1000 g
Presentacion	En canastilla con un peso neto máximo de 20 Kg.
Empaque	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.
Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, peso neto al momento de ser empacado.
Vida Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (05) días contados a partir de la fecha de entrega.
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla de fondo perforado en rombos o líneas, suelto o atado.
Condiciones de Transporte	No aplica
Requisitos Normativos	No aplica
Requisito Especifico	Las hojas deben tener aspecto fresco, sin manchas no debe presentar color amarillo en sus hojas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas.
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Certificado: Certificación de INVIMA o del ente territorial de salud correspondiente con Concepto Vigente: Favorable para sitio de acopio y distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el dia de la negociación.

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO: 15/04/2011	COD LMFT

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

TODOS POR UN NUEVO PAÍS
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	GUAYABA AGRIA	VERSIÓN No. 3 Fecha 31/03/2008

PRODUCTO	**GUAYABA AGRIA**	
Calidad	Cumplir con los requisitos de calidad fisicoquímicos y microbiológicos establecidas de acuerdo a la norma NTC 871.	
Descripción del Producto	De color verde claro, de pulpa firme al tacto.	
Características sensoriales	COLOR	Verde claro
	OLOR	Caracteristico a gayaba
	SABOR	Característico
	TEXTURA	Firme
Requisitos Fisicoquímicos	CALORIAS	51 KCAL
	AGUA	86.1 g
	FIBRA	5.4 g
	PROTEINA	0.82 g
Empaque y Rotulado	El producto se empacará en Canastilla	
Presentación	En canastilla con un peso neto máximo de 20 kgs	
Almacenamiento	A temperatura ambiente en lugar fresco y seco y/o refrigerada	
Requisitos de Proveedor	Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificación de INVIMA o Ente Territorial (Visita Sanitaria) Concepto Vigente: Favorable para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA o Ente Territorial (Visita Sanitaria) Concepto Vigente: Favorable para vehículo de distribución	
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días, contados a partir de la fecha de entrega	

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

Producto/Nombre		GUAYABA CRIOLLA
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	18517
	Clasificación	FRUVER
	Descripción del Producto	Género: *(Psidium 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	Guayaba común
	Requisitos Fisicoquimicos	No aplica
	Requisitos Microbiológicos	No aplica
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	Tamaño mediano frescas y limpias, en estado de maduración optimo para el consumo. (Psidum Guayaba). Enteras, con forma y color caracteristicos 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 50 mm. 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.
	Contenido	En canastilla con un peso neto máximo de 15 Kg.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 1263 Calidad Primera y NTC 5422.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	En canastilla con un peso máximo de 15 Kg. de peso bruto máximo.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	El 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 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 Util	El producto se requiere con una vida útil minima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de acopio y distribución, expedido por la autoridad sanitaria.	
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	DICIEMBRE DE 2016	

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Version Inicial
2	Ajuste a formato versión 2 GP:1000:2004.
3	Se incluye requisito especifico 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 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 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 categoria 1. Se adicionan condiciones de calidad de producto por unidad de empaque de acuerdo a la norma técnica en otras condiciones de producto.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboro	Microbiólogo con énfasis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	02 DIC. 2016	
	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Albornoz Manzera	02 DIC. 2016	
Revisó	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Adm. Emp. Angela Bibiana Peña Rincón	02 DIC. 2016	
	Director Cadena Suministros	Ing. Ind. Carlos Elkin Lagarejo Avendaño	02 DIC. 2016	
	Director de Contratación	Dr. Roberto Carlos Ruiz Gomez	02 DIC. 2016	
Aprobó	Subdirector General	CN. Rafael Antonio Lizcano Hernandez	02 DIC. 2016	

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

Producto/Nombre	HABICHUELA

REQUISITOS GENERALES	Código SIC / SAP	16370
	Clasificación	Fruver
	Descripción del Producto	Género: *Phaseolus Vulgaris*, Variedad: *Blue lake, Tendergreen, Sure crop, War; Tendercrop, Green pod* ó *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	Habichuela
	Requisitos Fisicoquímicos	No aplica
	Requisitos Microbiológicos	No aplica
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	Las habichuela 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.
	Contenido	En canastillas con un peso máximo de 15 Kilos.
	Requisitos Normativos	NTC 1253
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Debe entregarse en canastillas, empacado en bolsa de polipropileno.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno. Entregado en canastilla, cumpliendo la NTC 5422.
	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	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	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de acopio y distribución, expedido por la autoridad sanitaria.	

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	NOVIEMBRE DE 2016

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
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 Características 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.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboro	Microbiologa experta en Análisis en Alimentos	Mc. Esp. Ingrid Nereida Beltran Pulido	02 DIC. 2016	
	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Antonio Manrique	02 DIC. 2016	
Revisó	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Adm. Emp. Angela Bibiana Peña Rincon	02 DIC. 2016	
	Jefe de Calidad y Aseguramiento	Ing. Ind. Carlos Elias Izquierdo Arteaga	02 DIC. 2016	
	Director de Operaciones	CC. Roberto Carlos Ruiz Gomez	02 DIC. 2016	
Aprobo	Subdirector General	CN. Rafael Antonio Llinas Hernandez	02 DIC. 2016	

PROCESO				
GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
SUBPROCESO	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS			
TITULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO			
CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1	
F01-PGN-S03	No. 03	01/09/2010		

Producto/Nombre	SIC 25064 LAUREL
Género	*Laurus Nobilis L.*
Variedad	*No aplica*
Grado de Madurez	Las hojas deben tener un aspecto fresco sin residuos de tierra, sano no debe dar muestras marchitamiento, limpias y secas, Debe tener colo verde uniforme.
Nombre Generico	LAUREL
Descripcion del Producto	Hojas Enteras, alternas , lanceoladas, coriáceas y brillantes de margen ondulado. Miden unos 3-9 cm de longitud y poseen corto peciolo. El haz es de color verde oscuro lustroso, mientras que el envés es más pálido.
Ingredientes	No aplica
Requisitos Fisicoquimicos	Componentes / Valor: Humedad (%) max. 15; Cenizas (%) max 6; Cenizas Insolubles (%) max. 1; Aceite esencial % Min. 1.6
Requisitos Nutricionales	No aplica
Otras caracteristicas del producto	Debe estar fresca y libre de cualquier humedad anormal exterior.
Contenido	El producto debe entregarse en atados organizados dentro de canastillas.
Presentacion	En canastilla con un peso neto máximo de 20 Kg.
Empaque	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.
Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, peso neto al momento de ser empacado.
Vida Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (05) días contados a partir de la fecha de entrega.
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla de fondo perforado en rombos o líneas, suelto o atado.
Condiciones de Transporte	No aplica
Requisitos Normativos	Laurel de calidad primera. Debe cumplir con la Res. Min Salud 4241 de 1991.
Requisito Especifico	Las hojas deben tener aspecto fresco, sin manchas no debe presentar color amarillo en sus hojas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas.
Requisito Especifico productos negociados para la regional Sur o Fronteras.	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 aereo, ya sea en cajas de carton, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberan entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos seran 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 organolepticas seran rechazadas. El grado de madurez debe ser de maximo el 50%, para garantizar la preservación del producto. El producto no debera presentar ningun indicio de sobremaduración o deterioro.
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Certificado: Certificación de INVIMA o del ente territorial de salud correspondiente con Concepto Vigente: Favorable para sitio de acopio y 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.

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO: 10/08/2011	COD LMFT - 713

PROCESO	GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
	SUBPROCESO	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES			
	TITULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS			
	CODIGO	CODIGO F01-PGN-S03	VERSION 3	FECHA VERSION ENERO DE 2017	Pág. 1 de 1

Producto/Nombre		LECHUGA BATAVIA
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	200000413 / 16352
	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 Fisicoquimicos	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 deshidratacion, libre de plagas, aspecto producto recien cosechado.
	Contenido	En kilo peso neto del producto.
	Requisitos Normativos	NTC 1064
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Bolsa de polopropileno con peso maximo de 5 Kilos.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en vehiculo que cuente con Concepto Técnico Sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	El producto debe ir emepaado en bolsa de polipropileno , de 5 Kilos cada una, la bolsa debe ser de primer uso, El prodcuto debe ser empacado entregado en canastilla , cumpliendo la Norma Tecnica NTC 5422.
	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 Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de Cinco (5) dias contados a partir de la fecha de entrega.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: - - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: FAVORABLE (FV) para sitio de acopio y distribución el cual deberá ser expedido por la autoridad sanitaria.	

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	ENERO DE 2017

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version 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 util solicitada de 3 dias a 5 dias

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Ingeniero de Alimentos	Ing. Gisella Paola Garcia Avendaño	20/01/2017	
	Ingeniero de Alimentos	Ing. Yuly Ximena Gutierrez Linares	20/01/2017	
Revisó	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Cont. Ghense Patricia Gomez Sanchez (e)	20/01/2017	
	Director Cadena Suministros	Coronel (ra) Carlos Ernesto Camacho Diaz	20/01/2017	
	Director de Contratación	Abogada. Emma Gonzalez Arboleda	20/01/2017	
Aprobó	Subdirector General (e)	Coronel (ra) Carlos Ernesto Camacho Diaz	20/01/2017	

PROCESO	GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
SUBPROCESO	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES				
TITULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS				
CODIGO	CODIGO F01-PGN-S03	VERSION 3	FECHA VERSION NOVIEMBREde 2016	Pág. 1 de 1	

Producto/Nombre	LIMON COMUN

REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	16353
	Clasificación	FRUVER
	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	Limón
	Requisitos Fisicoquimicos	No aplica
	Requisitos Microbiológicos	No aplica
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas 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.
	Contenido	En Kilo peso neto de producto de 25 Kg maximo.
	Requisitos Normativos	El empaque debe cumplir con la NTC 5422.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	En canastilla con un peso máximo de 20 Kg. El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	El empaque debe cumplir con la NTC 5422.
	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 Util	El producto se requiere con una vida útil minima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de acopio y distribución, expedido por la autoridad sanitaria.	

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	DICIEMBRE DE 2016

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Version 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.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboro	Ms. Bibliotecaria Especialista en Alimentos	Mst. Esp. Ingrid Nereda Beltrán Pulido	02 DIC. 2016	
	Ingeniería de Alimentos	Ing. Mauricio Albornoz Mancera	02 DIC. 2016	
Reviso	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Comercio Centralizado	Adm. Emp. Angela Bibiana Peña Rincon	02 DIC. 2016	
	Director Cadena Sur-Fronteras	Ing. Ind. Carlos Elian Lugarete Avendaño	02 DIC. 2016	
	Director de Operaciones	CC. Roberto Carlos Ruiz Gomez	02 DIC. 2016	
Aprobo	Subdirector General	CN. Rafael Antonio Umaña Hernandez	02 DIC. 2016	

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

Producto/Nombre		LIMON TAHITI
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	37265
	Clasificación	FRUVER
	Descripción del Producto	Género: (*Citrus*), variedad: *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	Limón Tahiti
	Requisitos Fisicoquimicos	No aplica
	Requisitos Microbiológicos	No aplica
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas 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, con un diámetro de mínimo 45 mm y de Categoría 1, según la NTC 1264.
	Contenido	En canastilla con un peso neto máximo de 15 Kg.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir los requisitos contemplados en la NTC 1264 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.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	El empaque debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422.
	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 Util	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	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de acopio y distribución expedido por la autoridad sanitaria.	

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	DICIEMBRE DE 2016

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboro	Microbiólogo con énfasis en Ambientes	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltran Pulido	02 DIC. 2016	
	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Albarracin Mancera	02 DIC. 2016	
Revisó	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Adm. Emp. Angela Bibiana Pena Rincón	02 DIC. 2016	
	Director Cadena Suministro	Ing. Ind. Carlos Efren Lugarneto Arevalo	02 DIC. 2016	
	Director de Contratación	CC. Roberto Carlos Ruiz Gomez	02 DIC. 2016	
Aprobo	Subdirector General	CN. Rafael Antonio Llinas Hernandez	02 DIC. 2016	

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

Producto/Nombre		LULO DE CASTILLA
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	16393
	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	Lulo de castilla
	Requisitos Fisicoquímicos	No aplica
	Requisitos Microbiológicos	No aplica
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	El producto LULO DE CASTILLA debera ser de acuerdo a la NTC 5093- Calidad EXTRA, Calibre 35, diametro 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	En canastilla con un peso neto máximo de 15 Kg.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 5093 y NTC 5422
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	En canastilla con un peso neto máximo de 15 Kg.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	El empaque debe cumplir con la NTC 729-2. El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422.
	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 Util	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	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de acopio y distribución. expedido por la autoridad sanitaria.	
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	DICIEMBRE DE 2016	

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial
2	Ajuste a formato versión 2. GP:1000:2004
3	Se incluye requisito especifico para el producto negociado para la Regional Sur o Fronteras. Se indica que el producto debe ser Calibre 35 , diametro entre 51 y 55 mm. con un peso por undidad de 77g. De acuerdo a NTC 5093 del lulo de castilla. Se indican grados de maduracion generales y para el producto de la Regional Sur.
4	Se ajusta a formato version 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 aereo, ya sea en cajas de carton, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberan entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos seran 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 organolepticas seran rechazadas. El producto no debera presentar ningun indicio de sobremaduración o deterioro. El producto debera tener un grado de maduración COLOR 2. Fruto Verde Oscuro con lagunas tonalidades anaranjadas. Se adiciona en Otras caracteristicas de producto: maduros, sanos, libres de deterioro o cualquier daño que impida el consumo. Se retira de la condicion de empaque: para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica NTC5422.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elabora	Profesional Especializado Abastecimiento	Mv. Esp. Ingrid Nerenda Beltran Rubio	02 DIC 2016	
	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Albornoz Marciera	02 DIC. 2016	
Revisa	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Adm. Emp. Angela Bibiana Pena Rincón	02 DIC. 2016	
	Director Cadena Suministros	Ing. Ind. Carlos Elian Ligarreto Avendaño	02 DIC. 2016	
	Director de Contratación	CC. Roberto Carlos Ruiz Gomez	02 DIC. 2016	
Aprueba	Subdirector General	CN. Rafael Antonio Llinas Hernandez	02 DIC. 2016	

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

Producto/Nombre	SIC 20204 MANDARINA
Género	*Citrus Nobilis Loureiro.*
Variedad	*Clementina y Arrayana*
Grado de Madurez	El grado de madurez debe ser en un color anaranjado verdoso en más del 50 % de la fruta, su tamaño debe ser mediano.
Nombre Generico	Mandarina
Descripcion del Producto	Baya redonda con pericarpio blando, de color anaranja al madurar, semillas ovaladas.
Ingredientes	No aplica
Requisitos Fisicoquímicos	No aplica
Requisitos Nutricionales	No aplica
Otras caracteristicas del producto	Mandarinas con la forma y color característico de la variedad, libres de olor, sabor, humedad o materiales extraños. El pedúnculo debe estar cortado a ras, de tal manera que no ocasione daños a las otras frutas. Exentas de síntomas de deshidratación. El diámetro debe ser entre un rango de 66-85 mm y calidad EXTRA. La tolerancia de calidad debe ser de máximo el 5% de número o peso de la mandarina.
Contenido	En Kilo peso neto de producto.
Presentacion	En canastilla
Empaque	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.
Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar lo siguiente: Nombre del producto, nombre del proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.
Vida Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.
Condiciones de Embalaje	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	No aplica
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la Norma Técnica NTC 1330.
Requisito Especifico	No aplica
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado: Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para vehiculo 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.

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO - 30/07/2009	COD LMFT - 2212

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

Producto/Nombre	MANZANA ROJA

REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	16390
	Clasificación	FRUVER
	Descripción del Producto	Género: *(Mallus Pumila Mill), Variedad: Domestica Roja,* Fruto de buen tamaño, de color rojo vinotinto, con carne azucarada, jugosa ligeramente acidulada y muy aromática.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Manzana
	Requisitos Fisicoquimicos	No aplica
	Requisitos Microbiológicos	No aplica
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta, su color rojo vinotinto (cuando esta maduro).Enteras, sanas, se excluyen en todo caso los frutos afectados de podredumbre o alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo, limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles, de humedad exterior anormal y de olor y/o sabor extraños. Categoria Primera. Las manzanas deben ser empacadas con el mismo grado de madurez, calidad y tamaño.
	Contenido	En canastilla con un peso neto máximo de 18 kilos ó 20 kilos en peso bruto.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la norma NTC 3523-1. Categoría Primera. Calibre 100 variedad redondeada.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	En canastilla con un peso neto máximo de 18 kilos ó 20 kilos en peso bruto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	El 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. Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de las manzanas 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 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	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de acopio y distribución. expedido por la autoridad sanitaria.	

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	DICIEMBRE DE 2016

197

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version 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 version 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 aereo, ya sea en cajas de carton, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberan entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos seran 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 organolepticas seran rechazadas. El producto no debera presentar ningun indicio de sobremaduración o deterioro, deben ser totalmente firmes al tacto

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboro	Profesional con enfasis en Alimentos	Mg. Esp. Ingrid Nerivda Beltrán Pulido	02 DIC. 2016	
	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Albornoz Manzera	02 DIC. 2016	
Revisó	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Adm. Emp. Angela Bibiana Peña Rincón	02 DIC. 2016	
	Director Cadena Sur-Frontera	Ing. Ind. Carlos Elian Ligarreto Arellano	02 DIC. 2016	
	Director de Operaciones	CC. Roberto Carlos Ruiz Gomez	02 DIC. 2016	
Aprobó	Subdirector General	CN. Rafael Antonio Llinas Hernandez	02 DIC. 2016	

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

Producto/Nombre	SIC 20206 MANZANA VERDE

Género	*Malus Pumilla Mill*
Variedad	*Domestica Verde*
Grado de Madurez	No aplica
Nombre Generico	Manzana Verde
Descripcion del Producto	Fruto de buen tamaño, de color verde suave a veces menos intenso, con carne azucarada, jugosa ligeramente acidulada y muy aromática.
Ingredientes	No aplica
Requisitos Fisicoquímicos	No aplica
Requisitos Nutricionales	No aplica
Otras caracteristicas del producto	Enteras, sanas, se excluyen en todo caso los frutos afectados de podredumbre o alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo, limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles, de humedad exterior anormal y de olor y/o sabor extraños.
Contenido	En canastilla con un peso neto máximo de 18 kilos ó 20 kilos en peso bruto.
Presentacion	En canastilla con un peso neto máximo de 18 kilos ó 20 kilos en peso bruto.
Empaque	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.
Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicarlo siguiente: Nombre del producto, nombre del proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.
Vida Util	El producto se requiere con una vida útil minima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.
Condiciones de Embalaje	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 de las manzanas 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.
Condiciones de Transporte	No aplica
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la norma técnica NTC 3523-1
Requisito Especifico	Las manzanas debe ser empacadas con el mismo grado de madurez, calidad y tamaño. Categoria Primera, Calibre 100 variedad redondeada.
Requisito Especifico productos negociados para la regional Sur o Fronteras.	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 aereo, ya sea en cajas de carton, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberan entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos seran 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 organolepticas seran rechazadas. El producto no debera presentar ningun indicio de sobremaduración o deterioro.
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado: Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para vehiculo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el dia de la negociación.

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO - 10/08/2011	COD LMFT - 2211

PROCESO	GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
SUBPROCESO	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES				
TITULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS				
CÓDIGO	CODIGO F01-PON-S03	VERSION 3	FECHA VERSION NOVIEMBRE de 2016	Pág. 1 de 1	

Producto/Nombre		**MARACUYA**
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	20151
	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	Maracuya
	Requisitos Fisicoquimicos	No aplica
	Requisitos Microbiológicos	No aplica
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta, su color amarillo verdoso (cuando esta 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	En canastilla con un peso neto máximo de 20 Kg.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la Norma Técnica NTC 1267. Calidad Primera, Tamaño grande
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe ser entregado en canastilla con un peso máximo de 20 Kg. de peso bruto máximo. Las especificaciones del embalaje se deben ajustar a la norma técnica NTC 5141.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	El 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 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 Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) dias contados a partir de la fecha de entrega.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de acopio y distribución. expedido por la autoridad sanitaria.	
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	**DICIEMBRE DE 2016**	

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version 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 aereo, ya sea en cajas de carton, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberan entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos seran 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 organolepticas seran rechazadas. El producto no debera presentar ningun indicio de sobremaduración o deterioro. El producto no debera presentar ningun indicio de sobremaduración 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.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboro	Profesional Universitario en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Bedoya Pulido	02 DIC. 2016	
	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Albornoz Mancera	02 DIC. 2016	
Revisó	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Adm. Emp. Angela Bibiana Peña Rincon	02 DIC. 2016	
	Director Cadena Suministros	Ing. Ind. Carlos Elian Ligarreto Avellaneda	02 DIC. 2016	
	Director de Contabilidad	CC. Roberto Carlos Ruiz Gomez	02 DIC. 2016	
Aprobo	Subgerente General	CN. Rafael Antonio Llinas Hernandez	02 DIC. 2016	

PROCESO	GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
	SUBPROCESO	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES			
	TITULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS			
	CODIGO	CÓDIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1
		F01-PGN-S03	3	ENERO DE 2017	

Producto/Nombre		MAZORCA
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	200000463 /19925
	Clasificación	Cereal
	Descripción del Producto	Mazorca de maiz amarillo gramínea, destacada por su inflorescencia femenina llamada mazorca agrupada a lo largo de un eje, textura papirácea y termina en un especie de penacho en color amarillo oscuro formado por los estilos. la mazorca no debe estár cubierta por bacteas de color verde (no debe llevar hojas que la recubran).
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No aplica
	Requisitos Fisicoquimicos	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 característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos, enfermedades, libre de magulladuras y recubierto todo el eje de granos.
	Contenido	En Kilo peso neto de producto.
	Requisitos Normativos	No aplica
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	En Bolsas de polipropileno con peso neto maximo de 3 Kilos.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en vehiculo con Concepto Tecnico Sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	El producto debe ser empacado en bosa de polipropileno de baja densidad, con 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.
	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 Util	El producto se requiere con una vida util minima de tres (3) dias.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: FAVORABLE (FV) para sitio de acopio y distribución el cual deberá ser expedido por la autoridad sanitaria.	

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	ENERO DE 2017

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial
2	Ajuste a formato versión 3.
3	*Se ajusta certificacion que deberan 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.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Ingeniero de Alimentos	Ing. Gisella Paola Garcia Avendaño	20/01/2017	
	Ingeniero de Alimentos	Ing. Yuly Ximena Gutierrez Linares	20/01/2017	
Revisó	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Cont. Ghense Patricia Gomez Sanchez (e)	20/01/2017	
	Director Cadena Suministros	Coronel (ra) Carlos Ernesto Camacho Diaz	20/01/2017	
	Director de Contratación	Abogada. Emma Gonzalez Arboleda	20/01/2017	
Aprobó	Subdirector General (e)	Coronel (ra) Carlos Ernesto Camacho Diaz	20/01/2017	

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

Producto/Nombre	MELÓN

REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	16391
	Clasificación	FRUVER
	Descripción del Producto	Género: *(Cucumis Melo L), Variedad: Cantaloupe ó Melón amarillo,* Melones para el consumo fresco excluido el procesamiento industrial.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Melón
	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 característica 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	El producto debe ser de Categoria I, calibre (Peso entre 1601 a 2000 gramos).
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 832-1.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	En canastilla con un peso máximo de 15 Kg. de peso bruto máximo.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	El 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. 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 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 Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) dias contados a partir de la fecha de entrega.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de acopio y distribución. expedido por la autoridad sanitaria.

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	**DICIEMBRE DE 2016**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Version 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 version 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 aereo, ya sea en cajas de carton, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberan entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos seran 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 organolepticas seran rechazadas. El producto no debera presentar ningun indicio de sobremaduración o deterioro, deben ser totalmente firmes al tacto .

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

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

Producto/Nombre		MORA
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	20151
	Clasificación	FRUVER
	Descripción del Producto	Género: Rubus, Variedad: *(Glaucus Benth) ó 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	Mora
	Requisitos Fisicoquimicos	No aplica
	Requisitos Microbiológicos	No aplica
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	La condición de calidad que debe cumplir lo 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	En canastilla con un peso neto máximo de 7.5 Kg.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Norma Técnica NTC 4106.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	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. Las especificaciones del embalaje se deben ajustar a la norma técnica NTC 5141.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	El 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. Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de las papayas o daño mecánico, los separadores pueden ser papel periodico u otro material que sea de primer uso.
	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 momentd de ser empacado.
	Vida Util	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	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de acopio y distribución. expedido por la autoridad sanitaria.	
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	DICIEMBRE DE 2016	

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version 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 " Categoria 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 aereo, ya sea en cajas de carton, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberan entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos seran 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 organolepticas seran rechazadas. El producto no debera presentar ningun indicio de sobremaduración 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.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboro	Monitor Programa Enlaces de Alimentos	Mv. Esp. Ingrid Neredia Beltrán Pulido	02 DIC. 2016	
	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Albornoz Mancera	02 DIC. 2016	
Reviso	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Adm. Emp. Angela Bibiana Peña Rincón	02 DIC. 2016	
	Director Cadena Suministros	Ing. Ind. Carlos Eliecer Ligarreto Arevalo	02 DIC. 2016	
	Director de Contratación	CC. Roberto Carlos Ruiz Gomez	02 DIC. 2016	
Aprobo	Subdirector General	CN. Rafael Antonio Llinas Hernandez	02 DIC. 2016	

PROCESO	GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
SUBPROCESO	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES				
TITULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS				
CODIGO	CODIGO FD1-PGN-S03	VERSION 3	FECHA VERSION NOVIEMBRE de 2015	Pág. 1 de 1	

Producto/Nombre		NARANJA
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	34893
	Clasificación	FRUVER
	Descripción del Producto	Género: *(Citrus sinensis), Variedad: VALENCIA.*, Pomo carnoso de cáscara más o menos gruesa y endurecida, y su pulpa está formada tipicamente por once gajos u hollejos llenos de jugo, el cual contiene mucha vitamina C, flavonoides y aceites esenciales.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Naranja
	Requisitos Fisicoquimicos	No aplica
	Requisitos Microbiológicos	No aplica
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas 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 264 a 226 gramos unidad.
	Contenido	En canastilla con un peso neto máximo de 15 Kg.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 4086 y NTC 5422.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	En canastilla con un peso neto máximo de 15 Kg.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	El empaque debe cumplir con la NTC 729-2. El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422.
	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 Util	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	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de acopio y distribución. expedido por la autoridad sanitaria.	

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	DICIEMBRE DE 2016

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Version 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 organolepticas seran 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.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboro	Microbiologa con Especialización en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	02 DIC. 2016	
	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Arbornoz Mancera	02 DIC. 2016	
Revisó	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Adm. Emp. Angela Bibiana Pena Rincón	02 DIC. 2016	
	Profesional Calidad y Normalización	Ing. Ind. Carlos Elian Ligarreto Avellaneda	02 DIC. 2016	
	Director de Contratación	CC. Roberto Carlos Ruiz Gomez	02 DIC. 2016	
Aprobo	Subdirector General	CN. Rafael Antonio Elias Hernandez	02 DIC. 2016	

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

Producto/Nombre	SIC 19926 PAPA CRIOLLA
Género	*Solanum Phareja*
Variedad	*Phareja*
Grado de Madurez	No aplica
Nombre Generico	Papa Criollla
Descripcion del Producto	Corteza limpia y suave, firme al tacto, color amarillo uniforme, aspecto fresco y sano, ojos medianamente profundos. Es una papa pequeña (4-6 cm. de diámetro) de piel e interior amarillo ocre, semejante a una yema de huevo de gallina.
Ingredientes	No aplica
Requisitos Fisicoquímicos	No aplica
Requisitos Nutricionales	No aplica
Otras caracteristicas del producto	No debe dar muestras de humedad exterior, lesiones, pudriciones, cicatrices, cortaduras, malformaciones, enverdecimiento o retoños. El producto debe estar libre de tierra (debe estar lavada). Sana, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, no debe tener desprendimiento de la epidermis, pulpa de color amarillo uniforme.
Contenido	En Kilo peso neto de producto.
Presentacion	En Canastilla de plastico
Empaque	La papa debe estar lavada y embalda en canastilla de plastico. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.
Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones 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 Util	El producto se requiere con una vida útil minima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.
Condiciones de Embalaje	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. Las canastillas deben estar limpias y desinfectadas.
Condiciones de Transporte	No aplica
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 341
Requisito Especifico	El producto debe tener un diámetro promedio de sección ecuatorial de 5 cm.
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado; Certificación de INVIMA Concepto Vigente: Favorable para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Vigente: Favorable para vehiculo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el dia de la negociación.

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO - 27/02/2013	COD LMFT - 175

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

Producto/Nombre	PAPA PASTUSA

REQUISITOS GENERALES	Código SIC / SAP	19935
	Clasificación	Fruver
	Descripción del Producto	Genero: *Solanum Tuberosum*. La papa es una especie de planta herbácea perteneciente al género Solanum de la familia de las solanáceas originaria de Sudamérica y cultivada por todo el mundo, el tubérculo crece de manera subterránea y alberga los nutrientes de la planta.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Papa
	Requisitos Fisicoquímicos	No aplica
	Requisitos Microbiológicos	No aplica
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	El tamaño de la papa debe ser en un rango de 65-90 mm de diámetro en la sección ecuatorial de la papa. Papas con características internas y externas homogéneas, en buen estado de madurez, buena forma, limpia (sin tierra y material biológico), seca, sin humedad exterior y sin contaminantes químicos, libre de defectos fisiológicos, de daños causados por hongos, insectos o moluscos y bacterias, exentos de daños mecánicos y daños fisiológicos. Papa Andigena, Tamaño Grande, Grado A. Su uso para preparar sopas y enriquecer cremas o salada. Es fácil de reconocer porque su piel es más oscura que las demás clases de papas y su tamaño regular es mucho más pequeño que las otras variedades.
	Contenido	Bulto por 50 Kilos .
	Requisitos Normativos	NTC 341
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	En bulto por 50 Kilos.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	El producto puede ser empacado costales de fibras naturales ó fibra de poliolefina que permita realizar muestreo, debe ser resistente al peso de 50 Kilos. El empaque usado debe cumplir la NTC 5422.
	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	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	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de acopio y distribución, expedido por la autoridad sanitaria.

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	**NOVIEMBRE DE 2016**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato versión 3. Se actualizó la descripción del producto por no corresponder. Se cambia dentro del ítem Empaque: polietileno por fibra de poliolefina. Se retira del ítem empaque: *"El empaque usado debe cumplir la norma técnica NTC 341-2. El empaque debe ser de primer uso. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y normas técnicas NTC 341-2 y NTC 341-3"* y se incluye la NTC 5422. Se retira del ítem certificaciones *"Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural."* por no corresponder al producto sino a personas naturales, jurídicas y sociedades. Se especifica los usos apropiados de esta papa de acuerdo a la catalogación de FEDEPAPA.

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

PROCESO	GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
	SUBPROCESO	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES			
	TÍTULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS			
	CODIGO	CÓDIGO F01-PGN-S03	VERSION 3	FECHA VERSION NOVIEMBRE de 2016	Pág. 1 de 1

Producto/Nombre		PAPAYA
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	16396
	Clasificación	FRUVER
	Descripción del Producto	Género: *(Caricacea), Variedad: Carica papaya L*, Tipo de maduración número 3. Verde claro con un 30% de color amarillo en dos vetas. Baya ovoide, de piel lisa y delgada, de diversos tonos en la madurez. Semilla: De color castaño oscuro, redondas, rugosas y cubiertas de una capa mucilaginosa, de 5 a 7 mm. de diámetro. El tamaño requerido del producto es: Pequeño.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Papaya
	Requisitos Fisicoquimicos	No aplica
	Requisitos Microbiológicos	No aplica
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas 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 y tener el péndulo cortado de raíz. Cáscara consistente al tacto. No se permiten papayas con magulladuras.
	Contenido	En canastilla con un peso neto máximo de 15 Kg.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la Norma Técnica Colombiana NTC 1270. El tamaño del producto es Pequeño, con un peso en masa de 500 a 1500 gramos. El producto se requiere de Calidad: Primera - 1a.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	En canastilla con un peso máximo de 15 Kg. de peso bruto máximo.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	El 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. Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de las papayas o daño mecánico, los separadores pueden ser papel periodico u otro material que sea de primer uso.
	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 Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) dias contados a partir de la fecha de entrega.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de acopio y distribución. expedido por la autoridad sanitaria.	

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	DICIEMBRE DE 2016

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial
2	Ajuste a formato versión 2. GP:1000:2004, se inluye requisito de que no se permiten productos magullados . Se inluye requsiito especifico para la regional Sur y Fronteras.
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 aereo, ya sea en cajas de carton, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberan entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos seran 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 organolepticas seran rechazadas. El producto no debera presentar ningun indicio de sobremaduración o deterioro.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboro	Mi [illegible] Alimentos	Mvz. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	02 DIC. 2016	
	Ingeniería de Alimentos	Ing. Mauricio Albornoz Marciera	02 DIC. 2016	
Reviso	Gerente Sabor de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Adm. Emp. Angela Bibiana Peña Rincón	02 DIC. 2016	
	Director Calidad y Suministros	Ing. Ind. Carlos Efrain Ligarreto Arellano	02 DIC. 2016	
	Director de Operaciones	CC. Roberto Carlos Ruiz Gomez	02 DIC. 2016	
Aprobo	Subdirector General	CN. Rafael Antonio Llinas Hernandez	02 DIC. 2016	

PROCESO	GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
SUBPROCESO	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES				
TITULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS				
CODIGO	CODIGO F01-PGN-S03	VERSION 3	FECHA VERSION ENERO DE 2017	Pág. 1 de 1	

Producto/Nombre		PEPINO COHOMBRO
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	200000564 /19936
	Clasificación	Verdura
	Descripción del Producto	Baya bicarpelar, bilocular, carnosa, de forma variable según el cultivar, encontrandose tipos redondeados, ovoides y alargados.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No aplica
	Requisitos Fisicoquimicos	No aplica
	Requisitos Microbiológicos	No aplica
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	Aspecto fresco, limpio, sin residuos de tierra, sano, no debe dar muestras de ablandamiento apical y amarillamiento, alargado. Entera y sana con la forma caracteristica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras.
	Contenido	En canastillas con un peso maximo de 20 Kilos.
	Requisitos Normativos	NTC 5975 Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe ser entregado en canastillas.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en vehiculo que cuente con Concepto Técnico Sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	El producto debe ser empacado canastillas, debe ser resistente al peso de 20 Kilos. El empaque usado debe cumplir con la NTC 5422.
	Rotulado	El rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones 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 Util	El producto se requiere con una vida útil minima de Diez (10) dias contados a partir de la fecha de entrega.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: - - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: FAVORABLE (FV) para sitio de acopio y distribución el cual deberá ser expedido por la autoridad sanitaria.				

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	ENERO DE 2017

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version 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 util solicitada de 3 dias a 10 dias

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Ingeniero de Alimentos	Ing. Giselle Paola Garcia Avendaño	20/01/2017	
	Ingeniero de Alimentos	Ing. Yuly Ximena Gutierrez Linares	20/01/2017	
Revisó	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Cont. Ghense Patricia Gomez Sanchez (e)	20/01/2017	
	Director Cadena Suministros	Coronel (ra) Carlos Ernesto Camacho Diaz	20/01/2017	
	Director de Contratación	Abogada. Emma Gonzalez Arboleda	20/01/2017	
Aprobó	Subdirector General (e)	Coronel (ra) Carlos Ernesto Camacho Diaz	20/01/2017	

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

Producto/Nombre		**PERA**
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	16393
	Clasificación	FRUVER
	Descripción del Producto	Género: *(Pyrus), Variedad: Pyrus communis., Pomo de forma y color variable, generalmente alargado y de piel verde o amarillenta, con semillas (pepitas) negras, no brillantes, pequeñas y en número reducido.* Melones para el consumo fresco excluido el procesamiento industrial.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pera
	Requisitos Fisicoquimicos	No aplica
	Requisitos Microbiológicos	No aplica
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas 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.
	Contenido	En canastilla con un peso neto máximo de 15 Kg.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 5422.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	En canastilla con un peso neto máximo de 15 Kg.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	El 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. Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de las peras 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 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 Util	El producto se requiere con una vida útil minima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de acopio y distribución. expedido por la autoridad sanitaria.	
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	**DICIEMBRE DE 2016**	

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Version 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 version 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 aereo, ya sea en cajas de carton, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberan entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos seran 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 organolepticas seran rechazadas. El producto no debera presentar ningun indicio de sobremaduración o deterioro, deben ser totalmente firmes al tacto .

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboro	Microbiologa con enfasis en Alimentos	Msc. Esp. Ingrid Nerenda Beltrán Pulido	02 DIC. 2016	
	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Arbeláez Mancera	02 DIC. 2016	
Revisó	Coordinadora de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Adm. Emp. Angela Bibiana Peña Rincón	02 DIC. 2016	
	Director Cadena Suministros	Ing. Ind. Carlos Elian Legarreta Avendaño	02 DIC. 2016	
	Director de Contratación	CC. Roberto Carlos Ruiz Gomez	02 DIC. 2016	
Aprobó	Subdirector General	CN. Rafael Antonio Llinas Hernandez	02 DIC. 2016	

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

Producto/Nombre	SIC 16394 PEREJIL
Género	*No aplica*
Variedad	*Petroselinum sativum*
Grado de Madurez	No aplica
Nombre Generico	Perejil
Descripcion del Producto	El perejil (Petroselinum sativum), es una planta herbácea que pertenece a la familia de las umbeliferas bianual que se cultiva por el aroma y sabor de sus hojas.
Ingredientes	No aplica
Requisitos Fisicoquímicos	No aplica
Requisitos Nutricionales	No aplica
Otras caracteristicas del producto	La planta debe tener buen aroma. Debe estar libre de insectos, ataque de plagas, enfermedades, residuos químicos, sin olores extraños. Entera y sana con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras.
Contenido	No aplica
Presentacion	En canastilla
Empaque	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007
Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones 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 Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla reempacado en bolsa, 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	No aplica
Requisitos Normativos	No aplica
Requisito Especifico	No aplica
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado: Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para vehiculo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el dia de la negociación.

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO: 28/03/2011	COD LMFT -

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

Producto/Nombre	**PIMENTÓN ROJO**

REQUISITOS GENERALES	Código SIC	35761 / 200000583
	Clasificación	Fruver
	Descripción del Producto	Pimentón procedente de *Capsicum Annum L.*, de Variedad: Pimenton cuadrado (obtuso), es una planta herbácea, perenne, con ciclo de cultivo anual (de 3 a 4 meses de duración), perteneciente a la familia de las solanáceas. El fruto es una baya que cambia de color conforme avanza su estado de madurez, es uniforme y de carne gruesa.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pimentón
	Requisitos Fisicoquímicos	No aplica
	Requisitos Microbiológicos	No aplica
	Requisitos Nutricionales	Son buena fuente de carotenos, entre los que se encuentra la capsantina, pigmento con propiedades antioxidantes que aporta el característico color rojo.
	Otras caracteristicas del producto	El pimentón de categoria I, debe ser de buena calidad, fresco, libre de manchas, la forma, desarrollo y colocación de acuerdo a la variedad (pimentón cuadrado) y al grado de madurez (mayor al 50%). El producto debe ser entero, sano, limpio libre de materia extraña visible, de apariencia fresca, bien desarrollados, libre de daños por congelación, heridas no cicatrizadas, quemaduras producidas por el sol, humedad externa, sabores y olores extraños. El producto debe tener un calibre de 50 mm de diámetro en el sector ecuatorial.
	Contenido	En canastilla, con peso neto máximo de 8 Kg.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la NTC 3634-1
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	En canastilla con peso neto máximo de 8 Kg.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	El empaque debe ser de primer uso. El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la NTC 5422.
	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	El producto se requiere con una vida útil mínima de ocho (8) días contados a partir de la fecha de entrega.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de acopio y distribución, expedido por la autoridad sanitaria.	

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	**NOVIEMBRE DE 2016**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato versión 2. GP:1000:2004
3	Ajuste a formato versión 3. Se ajustan los códigos SIC y SAP de acuerdo al listado maestro de materiales. Se incluye Clasificación. Se incluyen los Requisitos nutricionales. Se ajustaron otras características. Se retira del ítem empaque: "Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007" y se incluye "NTC 5422". Se retira del item certificaciones "Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural" por no corresponder al producto sino a personas naturales, jurídicas y sociedades.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboro	Microbiologa con énfasis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	02 DIC. 2016	
	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Albarracín Manchera	02 DIC. 2016	
Reviso	Coordinador de Planeación y Seguimiento Compras Centralizadas	Adm. Emp. Angela Bibiana Peña Rincón	02 DIC. 2016	
	Director Cadena Suministro	Ing. Ind. Carlos Efrain Ligarreto Arevalo	02 DIC. 2016	
	Director de Contratación	CC. Roberto Carlos Ruiz Gomez	02 DIC. 2016	
Aprobo	Subdirector General	CN. Rafael Antonio Urrias Hernandez	02 DIC. 2016	

PROCESO	GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
	SUBPROCESO	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES			
	TITULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS			
	CODIGO	CODIGO F01-PGN-903	VERSION 3	FECHA VERSION NOVIEMBREde 2015	Pág. 1 de 1

Producto/Nombre		PIÑA
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	16395
	Clasificación	FRUVER
	Descripción del Producto	Género: *(Ananás Comosus L Meer), Variedad: Cayena Lisa,* Las hojas tienen los bordes lisos, fruto alargado y cilíndrico con un peso promedio de 2.4 Kg. CALIBRE 5 EN ADELANTE, poco contenido de fibra y alto porcentaje de jugo. Cáscara lisa y pulpa blanco - amarillenta.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Piña
	Requisitos Fisicoquimicos	No aplica
	Requisitos Microbiológicos	No aplica
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	Enteras, con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme, sanas, con los ojos bien formados y llenos, limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles, prácticamente libres de magulladuras, humedad exterior anormal producto de mal manejo poscosecha, el corte del pedúnculo debe estar bien curado y sin grietas, con una longitud entre los 5 y 25 mm. La corona deberá ser de color verde y bien adherida a la fruta, libre de quemaduras por el sol.
	Contenido	En Kilo peso neto de producto de 20 Kg maximo.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con las especificaciones de la norma técnica NTC 729-1. Categoria 1, El empaque debe cumplir con la NTC 729-2.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	En canastilla con un peso máximo de 20 Kg. 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.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	El empaque debe cumplir con la NTC 729-2.
	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 Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comerclalizador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de acopio y distribución. expedido por la autoridad sanitaria.	
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	DICIEMBRE DE 2016	

220

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version 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 version 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 aereo, ya sea en cajas de carton, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberan entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos seran 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 organolepticas seran rechazadas. El producto no debera presentar ningun indicio de sobremaduración o deterioro.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboro	Microbióloga con énfasis en Alimentos	Mcs. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	02 DIC. 2016	
	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Aparicio Mancera	02 DIC. 2016	
Reviso	Coordinadora de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Adm. Emp. Angela Bibiana Pena Rincón	02 DIC. 2016	
	Director Cadena Suministros	Ing. Ind. Carlos Elian Ligarreto Arellano	02 DIC. 2016	
	Director de Contratación	CC. Roberto Carlos Ruiz Gomez	02 DIC. 2016	
Aprobo	Subdirector (encargo)	CN. Rafael Antonio Lucas Hernandez	02 DIC. 2016	

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

Producto/Nombre	PLÁTANO MADURO

REQUISITOS GENERALES	Código SIC / SAP	19943
	Clasificación	Fruver
	Descripción del Producto	Genero: *Musa Paradisiaca*, Variedad: *Hartón*. El fruto es una falsa baya epígina de 17 a 19 cm de largo y hasta 5 de diámetro, que forma un racimo compacto. Está cubierta por un pericarpio coriáceo verde en el ejemplar inmaduro y amarillo intenso, rojo o bandeado verde y blanco al madurar. Es de forma lineal o falcada, entre cilíndrica y marcadamente angulosa según la variedad. El extremo basal se estrecha abruptamente hacia un pedicelo de 1 a 2 cm.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Plátano Maduro
	Requisitos Fisicoquímicos	No aplica
	Requisitos Microbiológicos	No aplica
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	El grado de madurez debe ser maduro: donde la totalidad de la superficie es de color amarillo. Debe tener humedad natural al tacto, la superficie lisa, sin señales de deshidratación, debe tener un fruto sano, sin señales de maltrato producidos por fricción golpes o cortaduras, sin cavidades negras y profundas en la punta apical, sin rajaduras en la corteza, sin recortes en la punta que lleguen hasta la pulpa.
	Contenido	En canastilla, las manos o gajas deben estar completas, con peso neto máximo de 25 Kg.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC1190.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	En canastilla con peso neto máximo de 25 Kg.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	El empaque debe ser de primer uso. El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la NTC 5422.
	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	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	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de acopio y distribución, expedido por la autoridad sanitaria.	

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	NOVIEMBRE DE 2016

222

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato versión 3. Se incluye Clasificación. Se cambia la vida útil de 3 a 5 días.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Microbiólogo con énfasis en Alimentos	Mc. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	02 DIC. 2016	
	Profesional de Alimentos	Ing. Mauricio Albornoz Manchera	02 DIC. 2016	
Revisó	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Comeras Centralizadas	Adm. Emp. Angela Bibiana Pena Rincon	02 DIC. 2016	
	Director Cadena Suministros	Ing. Ind. Carlos Elsin Lagarejo Arevalo	02 DIC. 2016	
	Director de Contratación	CC. Roberto Carlos Ruiz Gomez	02 DIC. 2016	
Aprobó	Subdirector General	CN. Rafael Antonio Lizcano Hernandez	02 DIC. 2016	

223

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

Producto/Nombre		PLÁTANO VERDE
REQUISITOS GENERALES	Código SIC / SAP	16349
	Clasificación	Fruver
	Descripción del Producto	Genero: *Musa Paradisiaca*, Variedad: *Hartón*. El fruto es una falsa baya epígina de 17 a 19 cm de largo y hasta 5 de diámetro, que forma un racimo compacto. Está cubierta por un pericarpio coriáceo verde en el ejemplar inmaduro y amarillo intenso, rojo o bandeado verde y blanco al madurar. Es de forma lineal o falcada, entre cilíndrica y marcadamente angulosa según la variedad. El extremo basal se estrecha abruptamente hacia un pedicelo de 1 a 2 cm.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Plátano Verde
	Requisitos Fisicoquímicos	No aplica
	Requisitos Microbiológicos	No aplica
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	El grado de madurez debe ser verde, en su totalidad de la superficie. Debe tener la superficie lisa, sin señales de deshidratación, debe tener un fruto sano, sin maltrato producidos por fricción golpes o cortaduras, sin cavidades negras y profundas en la punta apical, sin rajaduras en la corteza, sin fraccionamiento ni recortes en la punta que lleguen hasta la pulpa De Calidad Extra, clasificación Grande de mínimo 350 gramos.
	Contenido	En canastilla, las manos o gajas deben estar completas, con peso neto máximo de 25 Kg.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC1190.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	En canastilla con peso neto máximo de 25 Kg.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	El empaque debe ser de primer uso. El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la NTC 5422.
	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	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		Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de acopio y distribución, expedido por la autoridad sanitaria.

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	NOVIEMBRE DE 2016

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato versión 2. GP:1000:2004
3	Ajuste a formato versión 3. Se incluye Clasificación. 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 aereo, ya sea en cajas de carton, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberan entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos seran 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 organolepticas seran rechazadas. El producto debera entregarse totalmente verde. El producto no debera presentar ningun indicio de sobremaduración o deterioro"*. Se retira del item certificaciones *"Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural"* por no corresponder al producto sino a personas naturales, jurídicas y sociedades. Se cambia la vida útil de 3 a 5 días.

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

225

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

Producto/Nombre	**REMOLACHA**

REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	16357
	Clasificación	FRUVER
	Descripción del Producto	Género: *(Beta.)* . *Variedad: De huerta.* Raíz de pulpa uniforme con anillos un poco más claros pero muy delgados. Debe ser en más del 50 % de la fruta, su color rojo vinotinto (cuando esta maduro).
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Remolacha
	Requisitos Fisicoquimicos	No aplica
	Requisitos Microbiológicos	No aplica
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	Fresca, libre de cualquier humedad anormal exterior sin ramas, no debe presentar indicios de deshidratación. No debe presentar indicios de pudrición o heridas libre de fisuras, magulladuras, sin ruptura de la epidermis, sin huella de ataque de larvas, sin manchas negras en la superficie de la raíz y libre de defecto de coloración y libre de material extraño. Debe tener humedad natural al tacto, jugosa, turgente, con todas las características de un producto recién cosechado. CLASIFICACION DE CALIDAD 1a.
	Contenido	En canastilla con un peso máximo de 20 Kg.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC 1224.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	En canastilla con un peso máximo de 20 Kg.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	El empaque del producto debe venir en canastillas limpias y desinfectadas.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser de color rojo, resistente a la condiciones 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 Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de seis (06) días contados a partir de la fecha de entrega.

DEFECTO	CANTIDAD MAXIMA EN %
Diferencias de tamaños, por exceso o por defecto, en % en masa (peso) por unidad de empaque	5
Remolacha con deformaciones	0
Remolacha con grietas, daños mecánicos originados por ataques de plagas y enfermedades	0
Remolacha con mancha negra	5
Remolacha con pudriciones	0
Remolachas con raíces secundarias	0
Tolerancias máximas totales permitidas en %	5

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de acopio y distribución. expedido por la autoridad sanitaria.

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	**DICIEMBRE DE 2016**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial
2	Se ajusta a formato versión 3, se retira de las certificaciones: cumplimiento al Decreto 3748/2044 del Min Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado de Invima (visita sanitaria) concepto vigente: favorable para el sitio de acopio y distribución. Certificado de Invima (visita sanitaria) concepto vigente: favorable para vehículo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el dia de la negociación, se ajuste certificaciones a : Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de acopio y distribución expedido por la autoridad sanitaria. Se establece condiciones de calidad y se adiciona los requisitos de defectos maximos exigido del producto.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboro	Microbiologa con enfasis en Alimentos	Mc. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	02 DIC. 2016	
	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Albornoz Mancera	02 DIC. 2016	
Revisó	Coordinador de Cualificación y Seguimiento a Comercio Centralizado	Adm. Emp. Angela Bibiana Pena Rincón	02 DIC. 2016	
	Director Cadena Suministros	Ing. Ind. Carlos Elian Ligarreto Arevalo	02 DIC. 2016	
	Director de Contratación	CC. Roberto Carlos Ruiz Gomez	02 DIC. 2016	
Aprobo	Subdirector General	CN. Rafael Antonio Llinas Hernandez	02 DIC. 2016	

PROCESO	GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
	SUBPROCESO	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES			
	TITULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS			
	CODIGO	CODIGO F01-PGN-S03	VERSION 3	FECHA VERSION ENERO DE 2017	Pág. 1 de 1

Producto/Nombre		REPOLLO BLANCO
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	200000649 /16358
	Clasificación	Hortaliza
	Descripción del Producto	Esferica o ligeramente achatada en buen grado de madurez comercial. Yema o cabeza más o menos redonda que forman algunas plantas, como la lombarda y ciertas especies de lechugas, apiñándose o apretándose sus hojas unas contra otras.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No aplica
	Requisitos Fisicoquimicos	No aplica
	Requisitos Microbiológicos	No aplica
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	Fresca, libre de cualquier humedad anormal exterior, no debe presentar indicios de deshidratación, sin olores y sabores extraños, libre de plagas y/o pudrición, heridas, debe tener un desarrollo normal con un grado de maduración que les permita soportar el transporte y la manipulación normal.
	Contenido	El producto debe tener un peso mayor a 2000 gramos y de perimera calidad.
	Requisitos Normativos	NTC 1225
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Debe ser entregado en canastillas maximo de 30 Kilos, empacado en bolsas de polipropileno.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en vehiculo con Concepto Tecnico Sanitario FAVORABLE , expedido por el Ente territorial de Salud.
	Empaque	El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno. Entregado en canastillas, cumpliendo con NTC 5422
	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 Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de Diez (10) días contados a partir de la fecha de entrega.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: - - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: FAVORABLE (FV) para sitio de acopio y distribución el cual deberá ser expedido por la autoridad sanitaria.				
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	ENERO DE 2017				

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version 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 util solicitada de 3 dias a 10 dias

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Ingeniero de Alimentos	Ing. Gisella Paola Garcia Avendaño	20/01/2017	
	Ingeniero de Alimentos	Ing. Yuly Ximena Gutierrez Linares	20/01/2017	
Revisó	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Cont. Ghense Patricia Gomez Sanchez (e)	20/01/2017	
	Director Cadena Suministros	Coronel (ra) Carlos Ernesto Camacho Diaz	20/01/2017	
	Director de Contratación	Abogada. Emma Gonzalez Arboleda	20/01/2017	
Aprobó	Subdirector General (e)	Coronel (ra) Carlos Ernesto Camacho Diaz	20/01/2017	

PROCESO	GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
	SUBPROCESO	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES			
	TITULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS			
	CODIGO	CODIGO F01-PGN-S03	VERSION 3	FECHA VERSION ENERO DE 2017	Pág. 1 de 1

Producto/Nombre		TOMATE CHONTO
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	200000709 / 16360
	Clasificación	Fruver
	Descripción del Producto	El fruto es una baya de forma y tamaño variable, uniforme, redondo sin protuberancias ni deformaciones
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No aplica
	Requisitos Fisicoquimicos	No aplica
	Requisitos Microbiológicos	No aplica
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	La superficie debe ser brillante, fresca, turgente, de pulpa jugosa, sin arrugas y sin señales de marchitamiento. Sin manchas externas, sin indicios de infección internas y/0 externa producidas por microorganismos sin rupturas de epidermis, sin asoleaduras, sin quemaduras, sin residuos tóxicos de fumigación, sin rajaduras radiales, sin daños fisiológicos y sin indicios de pudrición.
	Contenido	En canastilla con peso neto maximo de 15 Kg
	Requisitos Normativos	NTC 1103
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe tener un tamaño mayor a 4 cm de diametro.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en vehículo que cuente con Concepto Técnico Sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.
	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 Util	El producto se requiere con una vida útil minima de Cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: - - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: FAVORABLE (FV) para sitio de acopio y distribución el cual deberá ser expedido por la autoridad sanitaria.				

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	ENERO DE 2017

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version 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 util solicitada de 3 dias a 10 dias

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Ingeniero de Alimentos	Ing. Gisella Paola Garcia Avendaño	20/01/2017	
	Ingeniero de Alimentos	Ing. Yuly Ximena Gutierrez Linares	20/01/2017	
Revisó	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Cont. Ghense Patricia Gomez Sanchez (e)	20/01/2017	
	Director Cadena Suministros	Coronel (ra) Carlos Ernesto Camacho Diaz	20/01/2017	
	Director de Contratación	Abogada. Emma Gonzalez Arboleda	20/01/2017	
Aprobó	Subdirector General (e)	Coronel (ra) Carlos Ernesto Camacho Diaz	20/01/2017	

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

Producto/Nombre		TOMATE DE ARBOL ROJO
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	20598
	Clasificación	FRUVER
	Descripción del Producto	Género: *(Cyphomandra betacea Sendt), Variedad: Morada,* Debe tener la forma ovoidal característica del tomate de árbol rojo. Deben estar libre de humedad externa anormal producida por mal manejo en las etapas poscosecha. Deben presentar aspecto fresco y consistencia firme. Deben estar exentas de materiales extraños, debe presentar pedúnculo, cuyo corte debe hacerse a la altura del primer nudo.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Tomate de Arból Rojo
	Requisitos Fisicoquimicos	No aplica
	Requisitos Microbiológicos	No aplica
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	Frutos enteros, con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme, sanos, limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles, prácticamente libres de humedad exterior anormal como consecuencia del mal manejo poscosecha, los frutos deben tener pedúnculo con corte en el primer nudo. El grado de madurez debe ser en mas del 70 % de la fruta, su color rojo con visos anaranjados Color: 4 (NTC 4105), El producto debe tener un Calibre B, de peso promedio de 118 gramos y un diámetro ecuatorial de 55 a 60 mm.
	Contenido	En canastilla con un peso neto máximo de 15 Kg.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 4105. Categoria EXTRA y NTC 1248-2.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	En canastilla con un peso máximo de 15 Kg. de peso bruto máximo cumpliendo la norma técnica NTC 5422.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	El empaque debe cumplir con la NTC 729-2. El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422.
	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 Util	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		Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de acopio y distribución. expedido por la autoridad sanitaria.
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		DICIEMBRE DE 2016

230

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial
2	Ajuste a formato versión 2. GP:1000:2004
3	Se incluye requisito especifico 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 aereo, ya sea en cajas de carton, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberan entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos seran 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 organolepticas seran rechazadas. El producto no debera presentar ningun indicio de sobremaduración o deterioro. El producto debera estar en un grado de madurez grado 4. En certificaciones se retira: Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado: Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para vehiculo 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. De las condiciones de empaque se retira: para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica NTC 5422.

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

PROCESO	GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
SUBPROCESO	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES				
TITULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS				
CODIGO	CODIGO F01-PGN-S03	VERSION 3	FECHA VERSION ENERO DE 2017	Pág. 1 de 1	

Producto/Nombre		YUCA
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	200000738/16362
	Clasificación	Tubercuio
	Descripción del Producto	De forma alargada, de mayor diámetro en la base que en el ápice, no se aceptara ejes bifurcados ni protuberancias. La cobertura externa es carrasposa y la interna es suave, con vasos leñosos llenos de almidón. Al hacer un corte transversal se observa una zona correspondiente a dos coberturas externas con un espesor máximo de 1 milímetro, seguida de una estructura solida sin señales de la presencia del cordón fibroso central.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquimicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	Debe estar fresca, libres de raíces secundarias, flores, heridas y cortaduras, libre de insectos o daños causados por estos, no debe presentar indicios de pudrición, heridas o cortes. Libre de daños mecánicos, sin bifurcaciones, nódulos, mancha, pasada o torcidas.
	Contenido	En canastilla con un peso neto maximo de 50 Kg.
	Requisitos Normativos	NTC 1225
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	En canastilla con un peso neto maximo de 25 Kilos.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	El producto debe ser empacado en costales de fibras naturales o fibra de poliolefina que permitan realizar muestreo, debe ser resistente al peso de 50 Kilos. El empaque usado debe cumplir con la NTC 5422.
	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 Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días contados a partir de la fecha de entrega.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: - 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.	

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	ENERO DE 2017

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial
2	Ajusle 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 util solicitada de 3 dias a 10 dias *Se ajusla certificacion que deberan cumplir el proveedor

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Ingeniero de Alimentos	Ing. Gisella Paola Garcia Avendaño	20/01/2017	
	Ingeniero de Alimentos	Ing. Yuly Ximena Gutierrez Linares	20/01/2017	
Revisó	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Cont. Ghense Patricia Gomez Sanchez (e)	20/01/2017	
	Director Cadena Suministros	Coronel (ra) Carlos Ernesto Camacho Diaz	20/01/2017	
	Director de Contratación	Abogada. Emma Gonzalez Arboleda	20/01/2017	
Aprobó	Subdirector General (e)	Coronel (ra) Carlos Ernesto Camacho Diaz	20/01/2017	

PROCESO				
	GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
	SUBPROCESO			
	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS			
	TITULO			
	FICHA TECNICA DE PRODUCTO			
	CODIGO F01-PGN-S03	VERSION 03	FECHA VERSION 01/09/2010	Pág. 1 de 1

Producto/Nombre	**SIC 34576 HIELO DE AGUA POTABLE EN BLOQUE X Kg** **SIC 34577 HIELO EN CUBOS DE AGUA POTABLE X Kg** **SIC 34578 HIELO TUBULAR DE AGUA POTABLE X Kg** **SIC 34579 HIELO EN ESCAMAS DE AGUA POTABLE X Kg** **SIC 34580 HIELO FRAPPE DE AGUA POTABLE X Kg**

Género	No Aplica
Variedad	No Aplica
Grado de Madurez	No Aplica
Nombre Genérico	**HIELO DE AGUA POTABLE**
Descripción del Producto	Producto congelado obtenido a partir de Agua Potable libre de cualquier tipo de contaminación.
Ingredientes	Agua Potable.
Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los requisitos Fisicoquímicos contenidos en el Decreto 475 DE 1998 o aquel que lo Derogue, modifique o adicione.
Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras características del producto	En la elaboración de hielo se deberá usar agua potable y se utilizarán equipos, cuya instalación, operación y mantenimiento garanticen un producto de características fisicoquímicas iguales o mejores a las del agua potable.
Contenido	El producto debe tener un peso neto de 5-15Kg.
Presentación	El producto deberá entregarse en bolsa x 5-15 kg. en la presentación solicitada, para el caso de los cubos los mismos deberán estar completos y ser homogéneos.
Empaque	El producto deberá empacarse en Bolsa de Polietileno de baja densidad, de primer uso y de grado alimenticio x 5-15 kg.
Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque, no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005, tanto en el empaque como en el embalaje.
Vida Útil	El producto debe tener una vida útil mínima de 12 meses
Condiciones de Embalaje	No Aplica
Condiciones de Transporte	Para la entrega del producto el vehículo debe contar contar con el acta sanitaria vigente concepto Favorable.
Requisitos Normativos	Decreto 475 DE 1998 o aquel que lo derogue, modifique o adicione.
Requisito Especifico	El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos dentro del Decreto 475 de 1998.
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Certificado en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) **Concepto Técnico: Favorable Vigente.** La certificación debe ser entregada al comisionista comprador el día de la negociación.

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	**15/07/2011**	**COD LMFT - 60**

PROCESO	GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
	SUBPROCESO: SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS			
	TITULO: FICHA TECNICA DE PRODUCTO			
	CODIGO: F01-PGN-S03	VERSION: 03	FECHA VERSION: 01/09/2010	Pág. 1 de 1

Producto/Nombre	SIC 34608 BOTELLON CON AGUA POTABLE TRATADA PARA CONSUMO HUMANO x 18,9 L SIC 34609 BOTELLON CON AGUA POTABLE TRATADA PARA CONSUMO HUMANO x 20 L

Género	No Aplica
Variedad	No Aplica
Grado de Madurez	No Aplica
Nombre Genérico	AGUA POTABLE TRATADA
Descripción del Producto	El agua potable tratada es el producto que obtiene al someter el agua de cualquier sistema de abastecimiento a los tratamientos fisicoquímicos necesarios para su purificación, el cual debe cumplir los requisitos establecidos en la Resolución Min. Salud 12186 de 1991. Para la obtención del presente producto se efectuaran los tratamientos fisicoquímicos necesarios tales como decantación, floculación, coagulación, filtración, microfiltracion, cloración, ozonacion, rayos U.V. y pasteurización. Cualquier otro tratamiento no contemplado en este artículo debe ser sometido previamente a estudio y aprobación de los entes sanitarios correspondientes.
Ingredientes	Agua Potable tratada.
Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con todos los requisitos Fisicoquímicos contenidos en Resolución Min. Salud 12186 de 1991 o aquella que la Derrogue, modifique o adicione, entre los que podemos citar.

Características	Expresadas en	Valor máximo permitido
Color	Unidades Platino Cobalto UPC	15
Olor y sabor		Inobjetable
Turbiedad	Unidades Nefelometricas	2
Solidos totales	Mg/L	500
pH		6.5-9.0

Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras características del producto	El agua envasada debe presentar aspecto limpio, libre de cuerpos extraños, sedimentos o materiales en suspensión. No debe presentar color, sabor y olor extraños a las características originales del producto. Se debe cumplir con buenas prácticas de manufacturas durante las fases de captación, elaboración y comercialización del agua envasada, de acuerdo a la legislación vigente. El producto debe cumplir con los siguientes requisitos microbiologicos:

	n	M	m	c
NMP Coliformes Totales	3	-	<2/100ml	0
NMP Coliformes Fecales	3	-	<2/100ml	0
NMP Pseudomonas aeruginosa	3	-	<2/100ml	0

Contenido	SIC 34608 debe tener un contenido neto de 18,9 L SIC 34609 debe tener un contenido neto de 20 L
Presentación	El producto deber envasarse en botellon de policarbonato de alta resistencia
Empaque	El agua de bebida envasada se debe empacar en recipientes atóxicos, adecuados que no alteren el sabor o color del producto, que el producto envasado cuente con las caracteristicas fisicoquimicas, organolépticas y microbiológicas, que se conserve clara y fresca durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe cumplir con la NTC 5023 plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. El tipo de material plástico empleado debe indicarse en el rotulo o en el mismo envase usando las indicaciones de la NTC 3205. El envase utilizado deberá estar provisto de un dispositivo de cierre diseñado para evitar toda falsificación, de forma que una vez abierto sea evidenciable la apertura del envase. Los cierres de los envases deberán garantizar un Cierre hermético con imposibilidad de contaminación por agentes extraños.Se prohibe la entrega de este producto en materiales de empaque reutilizados. El empaque del producto debera ser Botellon de Policarbonato de alta resistencia de primer uso y de grado alimentario.
Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque, no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005, tanto en el empaque como en el embalaje. Adicionalmente se deberan cumplir con los requisitos especificos de l Resolución Min. Salud 12186 de 1991
Vida Util	El producto debe tener una vida util minima de tres (03) meses
Condiciones de Embalaje	No Aplica
Condiciones de Transporte	Para la entrega del producto el vehiculo debe contar contar con el acta sanitaria vigente concepto Favorable.
Requisitos Normativos	NTC 3525, Resolución Min. Salud 12186 de 1991.
Requisito Especifico	El producto debera cumplir con los requisitos microbiologicos y fisicoquimicos establecidos Resolución Min. Salud 12186 de
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Certificado en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) Concepto Técnico: Favorable Vigente. La certificación deba ser entregada al comisionista comprador el día de la negociación.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	15/07/2011	COD LIVFT - 2465

234

PROCESO	GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
SUBPROCESO	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES			
TITULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS			
CODIGO	CODIGO FAL-PON-023	VERSION 1	FECHA EMISION NOVIEMBRE de 2016	Pág. 1 de 1

Producto/Nombre	BEBIDA CARBONATADA

REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	1081 / 200000311 13508 / 200000314 6114 / 200000323 604 / 200000316 36347 / 200000769 436 / 200000306 1113 / 200000307 33023 / 200000308 34517 / 200000312
	Clasificación	Bebida
	Descripción del Producto	Bebida que contiene ácido carbónico que, al ser inestable, se descompone fácilmente en agua y dióxido de carbono, el cual sale en forma de burbujas cuando la bebida se despresuriza.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Bebida Gaseosa que Contiene: Agua carbonatada, azúcar, colorante, ácido fósforico como acidulante, saborizantes y/o cafeína.
	Requisitos Fisicoquimicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, los cuales se reportan en el análisis de laboratorio:

Parámetro	Bebidas gaseosas o carbonatadas	
	mínimo	máximo
Grados Brix (sólidos solubles)	—	15,0
Volumen de carbonatación[1]	1,5	5
pH	2,3	3,5
Acidez titulable expresado como ácido cítrico en % de fracción en masa	—	0,6

		Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, los cuales se reportan en el análisis de laboratorio:

Requisitos	n	m	M	c
Recuento de coliformes, NMP/100 cm³	5	< 1,1	--	0
Recuento de coliformes, ufc/100 cm³	5	0	--	0
Mohos, ufc/cm³	5	< 1	10	2
Levaduras, ufc/ cm³	5	< 1	10	2
Mohos, ufc/ 100 cm³	5	0	25	2
Levaduras, ufc/ 100 cm³	5	0	50	2

	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	Deben presentar aspecto limpio, libre de cuerpos extraños y sin sedimentos ni materiales en suspensión que no correspondan a las caracteristicas de diseño del producto, así mismo no deben presentar color, sabor y olor extraños a las caracteristicas propias.
	Contenido	SIC 1081 / SAP 200000311 Bebida Carbonatada * 250 ml SIC 13508 / SAP 200000314 Bebida Carbonatada * 300 ml SIC 6114 / SAP 200000323 Bebida Carbonatada * 400 ml SIC 604 / SAP 200000316 Bebida Carbonatada * 500 ml SIC 36347 / SAP 200000769 Bebida Carbonatada * 1000 ml SIC 436 / SAP 200000306 Bebida Carbonatada * 1500 ml SIC 1113 / SAP 200000307 Bebida Carbonatada * 2000 ml SIC 33023 / SAP 200000308 Bebida Carbonatada * 2500 ml SIC 34517 / SAP 200000312 Bebida Carbonatada * 3000 ml
	Requisitos Normativos	NTC 2740
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Embalado en termoencogible.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	Envasado en Pet no retornable de uso alimentario de primer uso, que garantice la conservación del producto. El producto debe ser embalado en prepack (termoencogible).
	Rotulado	El producto deben estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y la Resolución del Ministerio de Protección Social No.333/2012.
	Vida Util	El producto debe tener una vida útil de 90 días.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de producción expedido por INVIMA.	

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	MARZO DE 2017

235

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial
2	Se incluye la presentación SIC 6114 / SAP 200000323 Bebida Carbonatada * 400 ml

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Microbióloga con enfásis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	28 FEB. 2017	
Revisó	Coordinadora de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas (e)	Cont. Pub. Ghense Patricia Gómez	02 MAR. 2017	
	Director Cadena Suministros	Coronel (ra). Carlos Ernesto Camacho Díaz	02 MAR. 2017	
	Coordinadora Grupo de Gestión, Ejecución, Seguimiento y Servicios Postventa encargada de la Dirección de Contratación	Abo. María Virginia Guzmán Urazan	02 MAR. 2017	
Aprobó	Director Cadena Suministros encargado de las funciones de la Subdirección General	Coronel (ra). Carlos Ernesto Camacho Díaz	02 MAR. 2017	

ESPECIFICACIONES TECNICAS
BEBIDA HIDARTANTE ALTA GAMA.
DECRETO 2229 DE ABRIL 12 DE 1994.
BEBIDAS HIDRATANTES PARA DEPORTISTAS
NTC 3837 MICRONUTRIENTES

Ingredientes: AGUA, JARABE DE MAÍZ DE ALTA FRUCTOSA, AZÚCAR, CLORURO DE SODIO, ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO AROMATIZANTE:, REGULADOR DE ACIDEZ: FOSFATO MONOPOTÁSICO, CITRATO DE SODIO, COLORANTE: TARTRAZINA.

Presentación: envase pet de 500 mL

Información nutricional
1 porción 200 mL (1 vaso)

Cantidad por porción		*%VD**
Valor Energético:	48 kcal	2
Carbohidratos:	12 g	4
Azúcares:	12 g	
Sodio:	90 mg	4
Minerales:		
Potasio:	24 mg	

No aporta cantidades significativas de: proteínas, grasas totales, grasas saturadas, grasas trans, fibra alimentaria.

Observaciones: cloruros: 84 mg/200 mL. Contiene jarabe de maíz de alta fructosa. Para consumo directo

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

PRODUCTO / NOMBRE	REFRESCO DE FRUTA PASTEURIZADO

REQUISITOS GENERALES	Código	36229 / 300000007 33148 / 300000008
	Clasificación	Bebida
	Descripción del Producto	Producto elaborado a partir de jugo o pulpa de frutas frescas, concentrados o no, clarificado o no o mezcla de estos, con un contenido mínimo de fruta del 8% adicionado con agua y aditivos permitidos, sometido a pasteurización y se presenta en empaque de primer uso de grado alimentario.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pulpa de fruta, azúcar, agua, ácido ascórbico y demás ingredientes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

REQUISITO	PARÁMETROS MÍNIMO	PARÁMETROS MÁXIMO
Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C (°Brix)	–	13
pH a 20°C	–	4
Acidez titulable expresada como ácido cítrico en %	0,2	–

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

PARÁMETROS	N	m	M	C
Recuento de microorganismos mesófilos ufc / gr o ml	5	100	300	1
Recuento *E. coli* ufc / gr o ml	5	<10	–	0
Recuento de mohos y levaduras ufc / gr o ml	5	10	100	1

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe estar exento de sustancias tóxicas. Su color, aroma y sabor deben ser característicos del zumo (jugo) o pulpa de fruta concentrados o no, clarificado o no o mezcla de estos del mismo tipo de fruta de la que proceden. El producto se debe ser pasteurizado y se debe entregar en sabores surtidos.
	Contenido	SIC 36229 / CDS 300000007 Refresco de Fruta x 150 ml SIC 33148 / CDS 300000008 Refresco de Fruta x 200 ml
	Requisitos Normativos	Resolución del Ministerio de Salud y Protección Social No. 3929/2013

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe ser embalado en bolsa colectiva de primer uso y grado alimentario.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. El transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura, asegurando la conservación del producto. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura de refrigeración entre 0°C y 4°C.
	Empaque	El producto debe empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos de sellado.

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

	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011.
	Vida Útil	Mínima de tres (03) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega este no debe tener más de quince (15) días de fabricación.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**JUNIO 2017**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial.
2	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se unifican las FTP de la presentación de 150 ml y 200 ml y se incluyen los códigos CDS correspondiente al producto. Se ajustan las condiciones microbiológicas y fisicoquímicas del producto de acuerdo a la Resolución 3929/2013. Se ajustan los ítems: Otras características del producto y Condiciones de Transporte y Almacenamiento. Se cambia la Resolución 7992/1991 por la Resolución 3929/2013 quien la deroga. Se ajusta la vida útil de por ser un producto pasteurizado.

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

ESPECIFICACION TECNICA
BEBIDA TE FRIO.

1.- DESCRIPCIÓN DE LA BEBIDA
La bebida de té, sabores a TE NEGRO LIMÓN, TE NEGRO DURAZNO es una bebida de té, color ámbar, sin turbiedad y sin sedimentos.

2.- SABOR.
La bebida de té, sabores a TE NEGRO LIMÓN Y TE NEGRO DURAZNO está fabricado con una mezcla de saborizantes naturales e idénticos a los naturales, sabores a Te con Limón y Te con durazno.

3.- EMPAQUES
I Envase – Plástico No Retornable.

Estos productos se comercializan de forma individual o en multi empaques botella plástica no retornable (PET) DE 400 a 500 ML.

Etiqueta termoencogible de medio cuerpo así:

Altura (mm) 180
Ancho (mm) 64
Peso aprox -440-540 (gr)

4.- DECLARACION DE INGREDIENTES – REGISTRO SANITARIO

La siguiente es la declaración de Ingredientes que estará en todos los empaques:

Te Negro Limón PET No Retornable:
Ingredientes: Agua, azúcar, acidulante (ácido cítrico), té en polvo, saborizantes (naturales e idénticos a los naturales), y regulador de acidez (citrato de sodio).

Te Negro Durazno PET No Retornable:

Ingredientes: Agua, azúcar, acidulante (ácido cítrico), té en polvo, saborizantes (naturales e idénticos a los naturales), y regulador de acidez (citrato de sodio).

Te Negro Limón Vidrio No Retornable:
Ingredientes: Agua, azúcar, acidulantes (ácido cítrico y fosfórico), Te negro en polvo, estabilizantes (Hexametafosfato de sodio, EDTA), saborizantes naturales, preservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), regulador de acidez (citrato de sodio).

5.- PRODUCCION, ALMACENAMIENTO Y VIDA UTIL.

Proceso: Este producto está sometido a un proceso térmico de pasteurización, se envasa en caliente y bajo condiciones sanitarias.
Conservación: Este producto puede ser conservado a temperatura ambiente, y se debe almacenar en ambientes limpios y protegidos de la intemperie.

Vida útil: En las condiciones normales de almacenamiento, la vida útil del producto depende del empaque así:

PET	400 ML	180 días.
VIDRIO	500 ML	90 días.

PROCESO	GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
	SUBPROCESO	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS		
	TITULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO		
	CODIGO: FOI-PGH-003	VERSION: 03	FECHA VERSION: 01/09/2010	Pág. 1 de 1

Producto/Marca	RD 34592 BOLSA DE AGUA POTABLE TRATADA PARA CONSUMO HUMANO x 200 mL RD 34593 BOLSA DE AGUA POTABLE TRATADA PARA CONSUMO HUMANO x 250 mL RD 34594 BOLSA DE AGUA POTABLE TRATADA PARA CONSUMO HUMANO x 300 mL RD 34595 BOLSA DE AGUA POTABLE TRATADA PARA CONSUMO HUMANO x 350 mL RD 34596 BOLSA DE AGUA POTABLE TRATADA PARA CONSUMO HUMANO x 600 mL RD 34597 BOLSA DE AGUA POTABLE TRATADA PARA CONSUMO HUMANO x 5000 mL

Género	No Aplica
Variedad	No Aplica
Grado de Madurez	No Aplica
Nombre Generico	AGUA POTABLE TRATADA
Descripcion del Producto	El agua potable tratada es el producto que obtiene al someter el agua de cualquier sistema de abastecimiento a los tratamientos fisicoquímicos necesarios para su purificación, el cual debe cumplir los requisitos establecidos en la Resolución Min. Salud 12186 de 1991. Para la obtención del presente producto se efectuaran los tratamientos fisicoquímicos necesarios tales como decantación, floculación, coagulación, filtración, microfiltracion, cloración, ozonacion, rayos U.V. y pasteurización. Cualquier otro tratamiento no contemplado en este artículo debe ser sometido previamente a estudio y aprobación de los entes sanitarios correspondientes.
Ingredientes	Agua Potable tratada.
Requisitos Fisicoquimicos	El producto debe cumplir con todos los requisitos Fisicoquimicos contenidos en Resolución Min. Salud 12186 de 1991 o aquella que la Derogue, modifique o adicione, entre los que podemos citar:

Caracteristicas	Expresadas en	Valor mximo admisible
Color	Unidades Platino Cobalto UPC	15
Olor y sabor		Inobjetable
Turbiedad	Unidades Nefelometricas	2
Solidos totales	Mg/L	500
pH		6.5-9.0

Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras caracteristicas del producto	El agua envasada debe presentar aspecto limpio, libre de cuerpos extraños, sedimentos o materiales en suspensión. No debe presentar color, sabor y olor extraños a las caracteristicas originales del producto. Se debe cumplir con buenas prácticas de manufacturas durante las fases de captación, elaboración y comercialización del agua envasada, de acuerdo a la legislación vigente. El producto debe cumplir con los siguientes requisitos microbiologicos:

	n	m	M	c
NMP Coliformes Totales	3	-	<1 NMP/ml	0
NMP Coliformes Fecales	3	-	<1 NMP/ml	0
NMP Pseudomona aeruginosa	3	-	<1 NMP/ml	0

Contenido	SIC 34592 debe tener un contenido neto de 200 mL SIC 34593 debe tener un contenido neto de 250 mL SIC 34594 debe tener un contenido neto de 300 mL SIC 34595 debe tener un contenido neto de 350 mL SIC 34596 debe tener un contenido neto de 600 mL SIC 34597 debe tener un contenido neto de 5000 mL
Presentacion	El producto debera ser entregado en bolsa de polietileno de baja densidad de primer uso grado alimentario.
Empaque	El agua de bebida envasada se debe empacar en recipientes atóxicos, adecuados que no alteren el sabor o color del producto, que el producto envasado cuente con las caracteristicas fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas, que se conserve clara y fresca durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe cumplir con la NTC 5023 plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. El tipo de material plástico empleado debe indicarse en el rotulo o en el mismo envase usando las indicaciones de la NTC 3205. El envase utilizado deberá estar provisto de un dispositivo de cierre diseñado para evitar toda falsificación, de forma que una vez abierto sea evidenciable la apertura del envase. Los cierres de los envases deberán garantizar un Cierre hermético con Imposibilidad de contaminación por agentes extraños.Se prohibe la entrega de este producto en materiales de empaque reutilizados. El empaque del producto debera ser bolsa de polietileno de baja densidad de primer uso y de grado alimentario.
Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque, no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005, tanto en el empaque como en el embalaje. Adicionalmente se deberan cumplir con los requisitos especificos de l Resolución Min. Salud 12186 de 1991
Vida Util	El producto debe tener una vida util mínima de tres (03) meses
Condiciones de Embalaje	El producto debera ser embalado en bolsa de polietileno de baja densidad de primer uso grado alimentario o en canastillas plasticas y limpias de acuerdo a la presentación.
Condiciones de Transporte	Para la entrega del producto el vehiculo debe contar contar con el acta sanitaria vigente concepto Favorable.
Requisitos Normativos	NTC 3525, Resolución Min. Salud 12186 de 1991.
Requisito Especifico	El producto debera cumplir con los requisitos microbiologicos y fisicoquimicos establecidos Resolución Min. Salud 12186 de 1991
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Certificado en: Diagnostico técnico-sanitario de RIVIVA (Visita sanitaria) Concepto Técnico: Favorable Vigente. la certificación debe ser entregada al comisionista comprador el dia de la negociación.

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	16/07/2011