Florencia, 04 de diciembre de 2024

Señores,
AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S
Nit: 901249274-1
Atn CARLOS ALBERTO CADENA MONTOYA
C.C. 1.117.494.539
Dirección: LT 12 MZ 114 - Ciudadela fla siglo XXI
Teléfono: 3202807550
E-mail: carlitoscamo02@hotmail.com; facturacionavesurzomac@outlook.es
Florencia Caquetá

ASUNTO: Comunicación de aceptación de la oferta, Sub sección 5 articulo 2.2.1.2.1.5.2.del Decreto 1082 de 2015 y Art. 94 del 1474 de 2011.

Por medio de la presente y de acuerdo al asunto, me permito comunicarle la aceptación de oferta de manera expresa e incondicional presentada por usted:

PROCESO: Contratación de Mínima Cuantía No. 006-056 de 2024.

Contrato de Suministro No. 006-047-2024

OBJETO: SUMINISTRO DE FRUTAS Y VERDURAS PARA LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES; REGIONAL AMAZONÍA.

1. **DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL:** La obligación que contrae la **AGENCIA LOGÍSTICA** está respaldada con el certificado de disponibilidad presupuestal **No.** 14824 del 20 de noviembre de 2024, **POR VALOR DE CINCUENTA Y OCHO MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS M/CTE ($58.500.000,00), EXPEDIDO POR EL GRUPO PRESUPUESTO DE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, PARA LA VIGENCIA FISCAL 2024,** con la siguiente IDENTIFICACIÓN PRESUPUESTAL:

DEPENDENCIA DE AFECTACION	RUBRO PRESUPUESTAL (5° NIVEL)	DESCRIPCION DEL RUBRO	VALOR
VIVCOM VIVERES COMEDORES	A-05-01-01-000-001	PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y HORTICULTURA	$ 58.500.000,00

2. **PLAZO DE EJECUCIÓN: El CONTRATISTA** realizara entrega de los bienes objeto de la presente aceptación de oferta hasta el **31 de diciembre de 2024**, el cual se contará a partir del cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución del contrato, incluida la reunión de coordinación para aclarar estipulaciones, obligaciones, entregas y demás condiciones contractuales, o hasta agotar el presupuesto oficial de mismo, lo que primero suceda en el tiempo.

3. **PLAZO DE DURACIÓN DE LA COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN DE OFERTA**: Para todos los efectos legales la duración de la presente comunicación de aceptación de oferta será la del plazo de ejecución y hasta cuatro (4) meses más.

4. **LUGAR DE EJECUCIÓN: El CONTRATISTA** realizará la ejecución del objeto de la presente aceptación de oferta en las unidades militares que a continuación se relacionan, previa solicitud efectuada por parte del supervisor del contrato:

Unidades del Caquetá

ÍTEMS	BATALLÓN O UNIDAD	CATERING	DIRECCIÓN	UBICACIÓN
1	BATALLÓN DE APOYOS Y SERVICIOS PARA EL COMBATE NO12 "GENERAL FERNANDO SERRANO"	BASPC 12	Calle 16 No. 16–00 centro Florencia.	Florencia Caquetá
2	BATALLÓN DE INGENIEROS NO. 12 "GENERAL LIBORIO MEJÍA"	BIMEJ 12	Venecia-Caquetá	Venecia-Caquetá
3	BATALLÓN DE APOYO Y SERVICIOS CONTRA EL NARCOTRÁFICO	BASCN	Fuerte Militar Larandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.	Larandia – Caquetá
4	BATALLÓN DE APOYO Y SERVICIOS CONTRA EL NARCOTRÁFICO No. 2	BASCN 2	Fuerte Militar Larandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.	Larandia - Caquetá
5	GRUPO DE CABALLERIA MECANIZADO No. 12 "RINCON QUIÑONEZ"	GMRIN 12	Fuerte Militar Larandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.	Larandia – Caquetá
6	BATALLÓN DE INSTRUCCIÓN, ENTRENAMIENTO Y REENTRENAMIENTO NO. 12	BITER 12	Fuerte Militar Larandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al sureste	Larandia – Caquetá
7	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO. 36 CAZADORES	BICAZ 36	Kilómetro 9 VIA LA SIBERIA San Vicente del Caguan – Caquetá	San Vicente del Caguan-Caquetá
8	COMANDO AÉREO DE COMBATE NO. 6	CACOM 6	Aeropuerto Gustavo Artunduaga Paredes	Tres esquinas - Caquetá

Unidades del putumayo

ÍTEMS	BATALLÓN O UNIDAD	CATERING	DIRECCIÓN	UBICACIÓN
1	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO. 25 "GENERAL ROBERTO DOMINGO RICO DIAZ-	BIROR 25	Vereda el Porvenir en Villa Garzón.	Villa garzón-putumayo
2	BATALLÓN DE ARTILLERÍA NO. 27 GENERAL LUIS ERNESTO ORDOÑEZ CASTILLO	BALOC 27	Kilómetro 11 en la vía que conduce a Puerto Asís en el corregimiento de Santana.	Santana-putumayo

NOTA 1: La recepción de los bienes objeto del contrato, en el sitio relacionado en el ítem 8 de las Unidades del Caquetá, estará supeditada a la efectiva disponibilidad de vuelo por parte de la Fuerza Aérea, para el traslado de los mismos a la base de Tres Esquinas, de modo que, en la eventualidad de que se efectúe la solicitud del suministro y por condiciones ajenas a la Entidad no exista salida de vuelo para el traslado de los alimentos, el contratista debe recepcionar nuevamente los bienes objeto de suministro y almacenarlos, toda vez que, la entidad no cuenta con dicha capacidad; y efectuar entrega de los mismos una vez sean solicitados.

NOTA 2: El contratista debe coordinar con el supervisor las fechas y horas de entrega, entregas adicionales por necesidad del servicio y/o situaciones que llegasen a presentarse y que pongan en riesgo el abastecimiento de los comedores.

NOTA 3: La regional podrá contemplar lugares de entrega adicionales por necesidad del servicio y/o situaciones que llegasen a presentarse y que pongan en riesgo el abastecimiento de los comedores.

5. **VALOR ACEPTADO**: Para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor de la presente comunicación de aceptación de oferta asciende hasta por la suma de **CINCUENTA Y OCHO MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS M/CTE ($58.500.000,00),** incluido IVA.

CUADRO DE PRECIOS

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	VALOR UNITARIO SIN IVA	VALOR IVA (SI APLICA)	VALOR TOTAL
1	Aguacate	kilo	1	$11.000	$0	$11.000
2	Remolacha	kilo	1	$3.800	$0	$3.800
3	Zanahoria	kilo	1	$4.000	$0	$4.000
4	Mazorca	kilo	1	$11.000	$0	$11.000
5	Pepino Cohombro	kilo	1	$3.900	$0	$3.900
6	Ajo (Cabeza de Ajo)	kilo	1	$21.000	$0	$21.000
7	Repollo	kilo	1	$3.500	$0	$3.500
8	Pimentón	kilo	1	$6.200	$0	$6.200
9	Lechuga	kilo	1	$6.000	$0	$6.000
10	Yuca	kilo	1	$4.500	$0	$4.500
11	Plátano	kilo	1	$4.400	$0	$4.400
12	Arracacha	kilo	1	$6.800	$0	$6.800
13	Cilantro	kilo	1	$12.500	$0	$12.500
14	Cebolla Larga	kilo	1	$6.000	$0	$6.000
15	Cebolla Cabezona	kilo	1	$6.200	$0	$6.200
16	Papa Criolla	kilo	1	$5.800	$0	$5.800
17	Papa Pastusa	kilo	1	$4.800	$0	$4.800
18	Tomate Chonto	kilo	1	$6.200	$0	$6.200
19	Ahuyama	kilo	1	$4.000	$0	$4.000
20	Guasca	kilo	1	$9.000	$0	$9.000
21	Habichuela	kilo	1	$6.800	$0	$6.800
22	Manzana Roja	unidad	1	$2.200	$0	$2.200
23	Mango	unidad	1	$1.000	$0	$1.000
24	Mandarina	unidad	1	$1.500	$0	$1.500
25	Banano	unidad	1	$950	$0	$950
26	Naranja	unidad	1	$1.200	$0	$1.200
27	Limón Tahiti	kilo	1	$3.500	$0	$3.500
28	Limón Mandarina	kilo	1	$2.700	$0	$2.700
29	Piña	unidad	1	$5.000	$0	$5.000
30	Espinaca	kilo	1	$6.000	$0	$6.000
TOTAL PONDERADO						$171.450

NOTA: LA FIRMA AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S PERTENECE A REGIMEN ORDINARIO.

6. **FORMA DE PAGO:** La Agencia Logística de las Fuerzas Militares cancelará el valor del contrato (menos descuentos de ley), en mensualidades vencidas, o proporcional por fracción,

correspondiente a los suministros efectivamente realizados y de acuerdo a los valores ofertados por el contratista, dentro de los *treinta (30) días hábiles* siguientes a la correspondiente facturación, previo cumplimiento de los trámites administrativos y financieros a que haya lugar y al cumplimiento de los siguientes requisitos:

A cargo del contratista:

a. Factura o documento equivalente con el cumplimiento de los requisitos señalados en los Artículos 621 y 774 del Código de Comercio y Artículo 617 del Estatuto Tributario Nacional. De conformidad con el Decreto 1929 de 2007 por el cual se reglamenta el artículo 616-1 del Estatuto Tributario y demás normas que le adicionen, modifiquen o sustituyan, el contratista generará y pondrá a disposición de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares las facturas electrónicas junto con la copia de la Resolución de autorización expedida por la DIAN, a través del correo electrónico del Supervisor del Contrato, que será informado con anticipación a la generación de las facturas, notas crédito y/o notas débito, para su respectiva revisión y aceptación o rechazo de la misma. De igual manera el contratista debe cargar cada una de las facturas generadas por el link del proceso en la plataforma transaccional del SECOP II, una vez se realice aceptación por parte del supervisor del contrato. Esta condición será de obligatorio cumplimiento, de acuerdo a la normatividad tributaria vigente durante el plazo de ejecución.

b. Certificación de paz y salvo del pago de seguridad social integral y parafiscales. Si es U.T o Consorcio se deben anexar igualmente por cada miembro. Tratándose de ***personas jurídicas***, se deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados, a los sistemas mencionados mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o en su defecto por el representante legal.

c. Certificación de paz y salvo de obligaciones laborales. Si es U.T o Consorcio se deben anexar igualmente por cada miembro. Tratándose de ***personas jurídicas***, se deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados, a los sistemas mencionados mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o en su defecto por el representante legal.

d. Planilla de pago seguridad social y parafiscales; por parte del contratista de las obligaciones frente al sistema de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, cuando a ello haya lugar.

e. Documentos por parte del contratista de no aplicación de retención en la fuente para trabajadores independientes.

A cargo del supervisor del contrato:

a. Formato vigente Trámite pago parcial y/o total.
b. Cuadro control de pagos firmado.
c. Acta de entrega y recibo a satisfacción del objeto Contractual debidamente diligenciado y firmado por el supervisor y el contratista.
d. Alta de almacén.

Requisitos adicionales en caso de existir endoso o cesión:

a. Endoso Factura o equivalente.

b. Memorando tramite de endoso por parte de la Coordinación de Contratos de la Regional.
c. Aceptación endoso por parte del contratista y en los casos de UT o Consorcio por cada uno de los integrantes.
d. Documento Autorización endoso / Cesiones por parte del beneficiario.

NOTA 1: Los documentos y requisitos señalados en los anteriores literales deberán acreditarse para la procedencia de cada uno de los pagos a que haya lugar durante el término de ejecución del contrato.

NOTA 2: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía no se responsabilizará por la mora en el pago al contratista, cuando ello fuere provocado por razones o causas imputables al mismo.

PARAGRAFO: Para efectos de giro electrónico se abonará a la siguiente cuenta bancaria:

- Nombre: AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC SAS
- Nit: 901249274
- Entidad Financiera: BANCOLOMBIA
- Número de Cuenta: 466-000543-68
- Tipo de Cuenta: AHORRO

Si el contratista cambia de cuenta bancaria, solicitará a la entidad bancaria, certificación bancaria actualizada, la cual deberá presentar dentro de los diez (10) días anteriores al respectivo giro.

7. GARANTIAS: Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la fecha de perfeccionamiento de la presente comunicación de aceptación de la oferta y publicación de la misma en el SECOP, el **CONTRATISTA,** debe constituir una Garantía a favor de la **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONIA con NIT:800117190-7** de acuerdo al artículo 2.2.1.2.3.1.7 del Decreto No. 1082 de 2015, Garantía de Cumplimiento y obtener su aprobación por parte de la **AGENCIA LOGÍSTICA,** garantizando el cumplimiento del objeto contractual y los siguientes amparos y valores:

7.1. CUMPLIMIENTO: Para garantizar las obligaciones que se contraen, el pago de multas y demás sanciones si se llegaren a imponer, por la suma de **ONCE MILLONES SETECIENTOS MIL PESOS M/CTE ($11.700.000)**, equivalente al VEINTE por ciento (20%) del valor de la presente comunicación de aceptación de la oferta, con una vigencia igual al plazo de ejecución, de las prórrogas si las hubiere y seis (6) meses más, contados a partir de la fecha del perfeccionamiento de la presente comunicación de aceptación de la oferta.

7.2. CALIDAD DE LOS BIENES: Por la suma de **ONCE MILLONES SETECIENTOS MIL PESOS M/CTE ($11.700.000)**, equivalente al VEINTE por ciento (20%) del valor de la presente comunicación de aceptación de la oferta, con una vigencia igual al plazo de ejecución, de las prórrogas si las hubiere y seis (6) meses más, contados a partir de la fecha del perfeccionamiento de la presente comunicación de aceptación de la oferta.

7.3. PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES: Por la suma de **DOS MILLONES NOVECIENTOS VEINTICINCO MIL PESOS M/CTE ($2.925.000)**, equivalente al cinco por ciento (5%) del valor total de la presente comunicación de aceptación de oferta, con una vigencia igual al plazo de ejecución, de las prórrogas a que hubiere lugar y tres (3) años más, contados a partir de la fecha de su perfeccionamiento.

PARÁGRAFO: En la garantía y/o respectivo clausulado debe constar que se ampara el cumplimiento de la comunicación de aceptación de la oferta, el pago de las multas y de la cláusula penal pecuniaria convenidas.

8. **OBLIGACIONES:** Las estipuladas en el Anexo No. 2 Obligaciones del **CONTRATISTA** y Especificaciones técnicas de la Contratación de mínima cuantía No. 006-056 de 2024.

Además de las previstas en la ley 80 de 1993, ley 1150 de 2007 y normas reglamentarias inherentes a la naturaleza del contrato, a las obligaciones derivadas de las disposiciones legales vigentes que regulan su actividad y las contenidas en los documentos previos del proceso de selección, el contratista debe cumplir con las siguientes obligaciones:

Obligaciones Generales:

a. Dar cumplimiento a las obligaciones con los sistemas de seguridad social, salud, pensiones y aportes parafiscales cuando haya lugar, y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, conforme lo establecido por el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002, la Ley 828 de 2003, la Ley 1122 de 2007, Decreto 1703 de 2002, Decreto 510 de 2003, artículo 3 de la Ley 1150 de 2007, Ley 1562 de 2012 y demás normas que las adicionen, complementen, modifiquen o aclaren.

b. Dar cumplimiento a lo estipulado en el Manual del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para Contratistas, Subcontratistas y Proveedores de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.

c. Pagar los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de todo el personal que ocupe en la ejecución del contrato, igualmente la elaboración de los subcontratos necesarios, quedando claro que no existe ningún tipo de vínculo laboral del personal con la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía.

d. Cumplir con todos los requisitos establecidos para pago, quedando bajo su responsabilidad el no trámite de pago de la respectiva (s) factura (s), por falta de cumplimiento total de los mismos.

e. Conocer a cabalidad el estudio y documentos previos, anexos técnicos, proyecto de pliego, pliego de condiciones definitivo, adendas (si hay lugar a ellas), contrato y demás documentos del presente proceso de selección a fin de ejecutar y dar cumplimiento del objeto del proceso con eficiencia y eficacia.

f. Actualizar y/o modificar las garantías cuando a ello hay lugar.

g. Efectuar las entregas en los plazos y condiciones establecidas, e igualmente en el vehículo acreditado en el proceso de selección para tal fin, so pena de incurrir en incumplimiento contractual.

h. Entregar la totalidad del suministro solicitado junto con la factura, la cual deberá cumplir con los requisitos legales correspondientes, como los precios ofertados en el contrato.

i. Responder en los plazos que la Agencia Logística Regional Amazonía establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.

j. Suscribir el acta de recibo a satisfacción del objeto contractual y el Acta de Liquidación del Contrato.

k. Informar oportunamente a la Entidad y/o supervisor del contrato, cualquier irregularidad o inconveniente que se presente en el suministro.

l. Constituir la garantía de cumplimiento dentro de un plazo no mayor de tres (03) días hábiles siguientes a la fecha de perfeccionamiento del presente contrato.

m. Realizar todos los procesos y procedimientos necesarios en la plataforma SECOP II y SIIF, de su competencia.

n. Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato.

Obligaciones Específicas:

a. Cumplir a cabalidad con el objeto del contrato, ejecutando el suministro contratado de acuerdo con los documentos que soportan el proceso contractual y la propuesta presentada, *especialmente con lo dispuesto en las especificaciones y fichas técnicas establecidas por la Entidad.*

b. Informar al supervisor, una vez suscrito el respectivo contrato, el número de contacto telefónico y correo electrónico dispuesto para las solicitudes de pedido.

c. Contar con la coordinación logística necesaria, y a su costa, para la entrega de los bienes en los lugares de ejecución del contrato.

d. Dar observancia durante la ejecución del contrato a la Resolución 2674 de 2013, y demás normas y/o actos administrativos que la sustituyan, modifiquen o adicionen.

e. Cambiar los bienes suministrados que presenten algún tipo de observación posterior a su entrega, por no cumplir con las condiciones técnicas descritas en el contrato, en un *lapso no superior a 2 horas* para las unidades de negocio ubicadas en el departamento de Caquetá y en un *lapso no superior a 10 horas* para las unidades de negocio ubicadas en el departamento de Putumayo.

f. Entregar los productos solicitados en un término no superior a 12 horas corrientes. Esto, sin perjuicio de que, por razones de cumplimiento de la misionalidad de la Entidad, y por situaciones imprevisibles, se soliciten suministros con un término inferior al antes mencionado, para lo cual se concederá un término razonable, previamente concertado con el respectivo supervisor del contrato.

g. Mantener vigentes, durante la ejecución del contrato, todas las licencias y/o permisos requeridos para el suministro del bien, conforme a los requerimientos de las normas que rigen la materia.

h. Llevar el control sobre las cantidades y ejecución presupuestal del contrato, siendo única y exclusivamente responsabilidad del contratista, los suministros que se efectúen por fuera del valor oficial del contrato.

i. Mantener las condiciones sanitarias de los productos a suministrar durante toda la ejecución del contrato, igualmente que cuenten con Registro, permiso o notificación sanitaria vigente, según riesgo en salud pública.

j. Garantizar la implementación del Plan Estratégico de Seguridad Vial de acuerdo a lo indicado en la Ley 1503/20211, Ley 2050/2020, Decreto 1552/2021 y demás que regulen la materia.

k. Adquirir de manera específica, como mínimo el 30% del valor del contrato a pequeños productores de acuerdo a lo indicado en el Decreto 1071 del 2015 adicionado por el Decreto 248 de 2021 y Ley 2046 del 2020 y demás norma que apliquen.

l. Los contratistas, subcontratistas o proveedores deben garantizar el **suministro de ropa de seguridad conforme a lo establecido en la normatividad legal vigente**. La cual debe ser adecuada para las actividades que van a realizar, garantizando que sus trabajadores usarán los elementos de **Protección Personal (EPP)** y la ropa de seguridad que se les ha suministrado. Adicionalmente, deberá controlar el uso adecuado, inspeccionar y realizar periódicamente las reposiciones de los EPP y ropa de seguridad para asegurar sus óptimas condiciones; y entrenar a su personal en el uso adecuado y cuidado de los EPP.

9. **SUPERVISIÓN**: En aplicación del artículo 83 de la ley 1474 de 2011, el control, vigilancia y supervisión, estará a cargo de la técnica para apoyo seguridad y defensa del Grupo Gestión del abastecimientos bienes y servicios y/o quien haga sus veces, y/o quien designe el ordenador del gasto y por conducto de éste, se tramitarán todas las cuestiones relativas al desarrollo de la presente comunicación de aceptación de oferta y sus funciones serán las previstas en la normatividad legal vigente.

PARÁGRAFO – LIMITACIÓN DEL SUPERVISOR: El supervisor no está facultado, en ningún momento, para adoptar decisiones que impliquen la modificación de los términos y condiciones previstos en la presente comunicación de aceptación de oferta, las cuales únicamente podrán ser adoptadas por las partes contratantes, mediante la suscripción de modificación a la misma.

10. **CESIONES: El CONTRATISTA** no podrá ceder la presente comunicación de aceptación de oferta a persona alguna natural o jurídica, sin la previa y expresa autorización escrita de la AGENCIA LOGÍSTICA pudiendo ésta reservarse las razones que tenga para negar dicha autorización, careciendo en absoluto de validez todo traspaso que se hiciere sin el lleno de este requisito, siendo causal de terminación de la misma.

La celebración de cesiones no exonera de las responsabilidades que asume en virtud de la presente comunicación de aceptación de oferta, la **AGENCIA LOGÍSTICA** no adquirirá relación alguna con estos.

Las condiciones generales de la garantía de cumplimiento, deben señalar que en el evento en que por incumplimiento del **CONTRATISTA** garantizado el asegurador resolviera continuar, como cesionario, con la ejecución del objeto del proceso contractual y la **AGENCIA LOGÍSTICA** estuviese de acuerdo con ello, el mismo aceptará desde el momento de la contratación de la póliza la cesión de la misma a favor del asegurador.

En éste caso el asegurador cesionario debe constituir una nueva garantía para amparar el cumplimiento de las obligaciones que ha asumido por virtud de la cesión.

11. **CONFIDENCIALIDAD**: El **CONTRATISTA** y el supervisor se obligan a no divulgar ningún tipo de información de cualquier naturaleza a terceras personas, en relación con el objeto del

proceso contractual, ni de lugares que llegare a conocer por ser considerados de seguridad nacional, a menos que dicha información sea requerida por autoridad competente.

12. **INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES:** El **CONTRATISTA** declara bajo la gravedad de juramento que no se halla incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad previstas en las Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007, 1474 de 2011 (Estatuto Anticorrupción) y demás normas concordantes, que si llegare a sobrevenir alguna, actuará conforme a lo dispuesto en ellas.

13. **EXCLUSIÓN RELACIÓN LABORAL:** La presente comunicación de aceptación por su naturaleza, no constituye vínculo laboral, ni subordinación, ni genera prestaciones sociales entre la **AGENCIA LOGÍSTICA** y el **CONTRATISTA**, ni entre la **AGENCIA LOGÍSTICA** y las personas con las que el mismo cuente para la ejecución del objeto del proceso contractual.

14. **SANCIONES:** Con fundamento en el principio de la autonomía de la voluntad, las partes pactan las siguientes multas:

- **MULTAS**: En caso de retardo o incumplimiento parcial o total de alguna de las obligaciones derivadas de la presente comunicación de aceptación de oferta por causas imputables a **EL CONTRATISTA**, salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito conforme a las definiciones del artículo 1° de la Ley 95 de 1890, la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá imponer a **EL CONTRATISTA** multas cuyo valor se liquidará con base en el uno por ciento (1%) del valor del objeto contractual dejado de ejecutar, por cada día de retraso y hasta por treinta (30) días hábiles.

- **MULTAS POR INCUMPLIMIENTO AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES:** En caso de mora o incumplimiento de las obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social y Parafiscales, la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá imponer a **EL CONTRATISTA** multas, cuyo valor se liquidará con base en el cero punto dos por ciento (0.2%) del valor de la presente comunicación de aceptación de oferta, por cada día de retardo en la presentación de la certificación y soportes que evidencie el cumplimiento de la presente obligación y hasta su cumplimiento.

  Estas sanciones se reportarán a la Cámara de Comercio competente de conformidad con lo previsto en la normatividad vigente.

  El pago, deducción o compensación de las multas no exonerará al **CONTRATISTA** del cumplimiento de las obligaciones emanadas de la presente comunicación de aceptación de oferta.

  En caso de que la falta o incumplimiento se vuelva a presentar y que originalmente ya hubiera sido penalizada con multa, será susceptible de una decisión adecuada y proporcional al incumplimiento, bien a través de nuevas multas o de otras medidas tendientes a conminar o castigar al **CONTRATISTA.**

15. **PENAL PECUNIARIA:** Con fundamento en el principio de la autonomía de la voluntad, las partes pactan la exigibilidad de la pena pecuniaria en caso de mora, declaratoria de incumplimiento parcial, total o caducidad de las obligaciones derivadas de la presente comunicación de aceptación de oferta, evento en el cual EL CONTRATISTA pagará a la AGENCIA LOGÍSTICA, a título de pena pecuniaria y no de indemnización, una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del mismo.

En caso que el simple retardo se presente sobre una parte de la obligación principal, el porcentaje pactado a título de pena pecuniaria se aplicará sobre el valor de la comunicación de aceptación de oferta por ejecutar, de acuerdo con lo establecido en el artículo 1.596 del Código Civil.

PARÁGRAFO: El **CONTRATISTA** renuncia con su firma a la constitución en mora a que se refiere el artículo 1.594 del Código Civil.

No obstante, la **AGENCIA LOGÍSTICA** se reserva el derecho de cobrar los perjuicios por encima del monto de lo aquí pactado, siempre que los mismos se acrediten.

16. **PAGO MULTAS Y CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA:** Una vez notificada la resolución por medio de la cual se impone alguna de las sanciones antes descritas, el **CONTRATISTA** dispondrá dentro de los quince (15) días hábiles siguientes para proceder de manera voluntaria a su pago; en caso de no efectuarse, el **CONTRATISTA** autoriza a la **AGENCIA LOGÍSTICA** a descontar de las sumas que se le adeuden. De no existir tales saldos a su favor o de no resultar suficientes para cubrir la totalidad del valor de la sanción, la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá obtener el pago de la multa y de la pena pecuniaria mediante una reclamación ante la compañía de seguros, dentro del amparo de cumplimiento otorgado con la garantía, y si esto último no fuere posible, se cobrará por vía ejecutiva.

PARÁGRAFO: Las multas y la pena pecuniaria, no serán reintegrables aún en el supuesto que el **CONTRATISTA** dé posterior ejecución a la obligación incumplida.

Lo anterior, con fundamento en el principio de autonomía de la voluntad de las partes.

17. **PROCEDIMIENTO DEBIDO PROCESO PARA IMPOSICIÓN DE MULTAS:** La declaración e imposición de multas y pena pecuniaria se harán cumpliendo el procedimiento establecido en las leyes 1150 de 2007 artículo 17, 1474 del 2011 artículo 86 y demás normatividad vigente.

18. **CADUCIDAD ADMINISTRATIVA**: Si se presenta algún hecho constitutivo de incumplimiento de las obligaciones a cargo del **CONTRATISTA** que afecte grave y directamente la ejecución de la presente comunicación de aceptación de oferta y evidencie que puede conducir a su paralización, la **AGENCIA LOGÍSTICA** por medio de acto administrativo debidamente motivado podrá decretar la caducidad y ordenar la liquidación en el estado en que se encuentre, todo de conformidad con el artículo 18 de la Ley 80 de 1993.

Ejecutoriada la resolución de caducidad, la presente comunicación de aceptación de oferta, quedará definitivamente terminada y el **CONTRATISTA** no tendrá derecho a reclamar indemnización alguna.

La **AGENCIA LOGÍSTICA**, hará efectiva la garantía pactada en el mismo, así como el valor de la pena pecuniaria y procederá a su liquidación. Para efectos de esta liquidación, el **CONTRATISTA** devolverá a la **AGENCIA LOGÍSTICA** los dineros que hubiere recibido por concepto de este documento, previa deducción del valor de los bienes entregados por aquel y recibidos a satisfacción por la **AGENCIA LOGÍSTICA** conforme al objeto del proceso contractual. En el acta de liquidación se determinarán las obligaciones a cargo de las partes, teniendo en cuenta el valor de las sanciones por aplicar o las indemnizaciones a cargo del **CONTRATISTA**, si a esto hubiere lugar y la fecha de pago.

19. **INTERPRETACIÓN, MODIFICACIÓN Y TERMINACIÓN UNILATERALES**: Las partes intervinientes convienen incorporar en esta comunicación de aceptación de oferta los principios de interpretación, modificación y terminación unilaterales y caducidad administrativa previstos en los artículos 15, 16, 17 y 18 respectivamente de la Ley 80 de 1993; la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá hacer uso de las facultades excepcionales allí previstas.

20. **FUERZA MAYOR O CASO FORTUITO:** Las partes no serán responsables ni se considera que han incurrido en incumplimiento de sus obligaciones recíprocamente adquiridas, si se presentaren durante la ejecución de la comunicación de aceptación de oferta, circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito, de conformidad con las definiciones del artículo 1°. de la Ley 95 de 1890 y lo establecido para el efecto por la Ley Civil. El **CONTRATISTA** se obliga a notificar por escrito a la **AGENCIA LOGÍSTICA** las circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito acompañando la exposición de los motivos correspondientes la cual se presentará dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la ocurrencia de las posibles causas de la demora cuando esto sea posible.

    Así mismo, el **CONTRATISTA acompañará** a la mencionada notificación todos los documentos soporte, debidamente aceptado por el supervisor que acrediten o justifiquen la demora ocasionada por la fuerza mayor o el caso fortuito, manifestando el tiempo dentro del cual cumplirá su obligación.

    En caso de persistencia de la causal o causales de fuerza mayor o caso fortuito, el **CONTRATISTA** informará por escrito a la **AGENCIA LOGÍSTICA**, dicha circunstancia o circunstancias cada quince (15) días hábiles hasta por un término máximo de sesenta (60) días hábiles; vencidos los cuales la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá dar por terminado la presente comunicación de forma unilateral, por medio de un acto administrativo de terminación, el cual será notificado al mismo sin que haya lugar a sanción alguna para éste.

    Cuando las circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito debidamente comprobadas no excedieren de sesenta (60) días, se levantará un acta suscrita por las partes contratantes con el fin de suspender los términos de ésta comunicación y desaparecida la causal de fuerza mayor o caso fortuito se reiniciará la ejecución del mismo, mediante acta suscrita entre las partes.

    Evento en el cual el **CONTRATISTA,** se obliga a prorrogar igualmente la vigencia de la garantía que ampara el objeto del proceso contractual.

21. **SOLUCIÓN DE CONFLICTOS**: Conforme al artículo 68 de la Ley 80 de 1993, las partes podrán utilizar los mecanismos de solución previstos en la mencionada Ley, excepto la cláusula compromisoria, habida consideración que el artículo 70 de la Ley 80/93 fue derogado por el artículo 118 de la Ley 1563/12.

22. **ACTA DE LIQUIDACIÓN DE LA COMUNICACIÓN**: La liquidación se realizará dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la fecha del último pago de la presente comunicación de aceptación de oferta.

23. **APLICACIÓN DE PRINCIPIOS GENERALES:** Esta comunicación se regula, además de sus estipulaciones, por las Leyes Civiles y Mercantiles Colombianas que correspondan a su esencia y naturaleza, la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá hacer uso de las potestades previstas en el artículo 14 de la Ley 80 de 1993 y la Ley 1474 de 2011.

25. REQUISITOS PARA LA EJECUCIÓN: Para la ejecución del presente contrato, se requiere de:

25.1. Constitución de la Garantía de Cumplimiento y aprobación de la misma por parte de la AGENCIA LOGÍSTICA.

25.2. Registro presupuestal.

25.3. Para dar cumplimiento a lo previsto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, en concordancia con el parágrafo segundo del Artículo 1 de la ley 828 de 2003, el CONTRATISTA, debe probar el cumplimiento de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral, para lo cual las personas jurídicas lo harán mediante certificación expedida por el revisor fiscal o representante legal.

26. JURISDICCIÓN Y DOMICILIO: Las obligaciones derivadas de la presente comunicación de aceptación de oferta, quedan sometidas a la jurisdicción competente, siendo el domicilio la ciudad de Florencia Caquetá.

Atentamente,

CORONEL (RA) JOHN FREDY DUQUE PATIÑO
Director del Sector Defensa Regional Amazonia Agencia Logística de las Fuerzas Militares

Elaboro: Abog. Paola Andrea Rosas Torres
P.D. Gestión de la Contratación

Revisó:
Cont. Púb. Carmenza Vanegas Muñoz
P.D. Grupo Gestión Financiera
Económico Evaluador

Revisó:
Ing. Alim. Darlyn Bolaños Garcia
P.D. Grupo Abastecimientos B.S.
Técnico Evaluador

Revisó:
Adm. Fin. Claudia Uribe Correa
Tasd Gestión de la Contratación
Técnico Evaluador

Revisó y Aprobó: Abog. Jhon Fredy Galindo Barrera
Coord. Gestión de la Contratación
Jurídico evaluador

Revisó:
Cont. Púb. Yuri Andrea Torres Audor
Coordinadora Grupo Gestión Financiera

Elaboró: Adm. Emp. Carlos Eduardo Gasca F.
Coord. Grupo Abastecimientos B.S.

ANEXO No. 1
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

AGUACATE

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

PRODUCTO / NOMBRE		AGUACATE
REQUISITOS GENERALES	Código	200001582
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Género. (Persea Americana Mill), Variedad Lorena El grado de madurez debe ser en más del 50% de la fruta su color verde amarillento moderado e interno amarillo claro brillante (Cuando está maduro) El producto debe tener una longitud de 15 cm y un diámetro ecuatorial de 8 a 9 cm
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe cumplir la norma técnica NTC 1248 Categoría EXTRA si existe pedunculo 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 sabores extraños El fruto maduro no debe tener sabor amargo no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes
	Contenido	No Aplica
	Requisitos Normativos	NTC 1248, NTC 1248-2 y NTC 1248-3
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kg de producto
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013 El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos Este documento no debe

		tener una fecha de expedición superior a un año Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
	Empaque	El producto debe ser entregado en canastilla con un peso máximo de 15 Kg de peso bruto máximo por canastilla, dando cumplimiento a la Res Min Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y a 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 las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar Nombre del producto fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO DE 2021**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial
2	Ajuste a formato version 2 GP 1000 2004
3	Se incluye requisito especifico para el producto negociado para la Regional Sur Se incluye requisito de Calibre a cada producto de acuerdo con 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 conservacion 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 organolepticos seran rechazadas El producto no deberá presentar ningun indicio de sobre maduracion o

	deterioro
5	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retira el código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluye el código SAP, ya que actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "Fruver" a "verduras". Se adiciona en Requisitos Normativos la NTC 1248, ya que no estaba incluida. En condiciones de transporte y almacenamiento se cambia información así: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no debera presentar ningun indicio de sobre maduración o deterioro". Se retira condiciones de empaque. NTC 729-2 ya que estas son requerimientos para Piña. En la vida útil se amplia el tiempo mínimo a partir de la entrega, se cambia de tres (3) a cinco (5) días, a partir de la entrega. Para las certificaciones se solicita Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
6	Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica. Se incluye en los Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado – ítem Empaque. Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto" y se incluye la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".

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

REMOLACHA

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

PRODUCTO / NOMBRE		**REMOLACHA**
REQUISITOS GENERALES	Código	200001539 / 200002326
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Género: (Beta), variedad: de huerta, Raíz de pulpa uniforme con anillos un poco más claros pero delgados. Debe ser más del 50% de la fruta, su color rojo vinotinto (cuando está maduro).
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	**Análisis Proximal** / **Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento** Humedad (g) — 87,2 Energía (Kcal) — 53 Proteína (g) — 1,4 Carbohidratos Totales (g) — 10,3 *Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Remolacha, sin cascara, cruda*
	Otras características del producto	Clasificación de calidad 1ª. Entera y bien formada; dura, limpia, exenta de ataques de plagas y enfermedades, sin manchas, grietas o golpes. Libre de protuberancias o sobrecrecimientos, daños mecánicos graves, sin raíces secundarias ni pudriciones blandas, la coloración del fruto debe ser homogénea.
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 1224 (Última actualización), Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud, Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y NTC 5422.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001539 – Remolacha por Kg SAP 200002326 – Remolacha por Lb
	Empaque y/o Embalaje	En canastilla con un peso máximo de 20 Kg. El producto debe ser entregado en canastilla de alta densidad, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 en su última actualización y la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser de color rojo, resistente a las 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.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **REMOLACHA**

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de seis (6) días contados a partir de la fecha de entrega.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, 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 deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**OCTUBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se 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 día de la negociación; se ajusta 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 máximos exigido del producto.
3	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP. En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera: *"En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.* *Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro"*
4	Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud. Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se

Continua Ficha Técnica de Producto ... **REMOLACHA**

	adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado– ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".
5	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se incluye Código SAP 200002326 de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2016). Se ajusta presentación del producto por código SAP. *Cambios realizados por JPMR Oct/2021.*

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

ZANAHORIA

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

PRODUCTO / NOMBRE		ZANAHORIA
REQUISITOS GENERALES	Código	200001552
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Raiz de forma cilindrica a cónica, lisa, al hacer un corte es posible observar dos zonas bien diferenciadas, una al centro llamada corazón que debe ser pequeña y otra a su alrededor donde se acumulan las sustancias nutritivas
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No aplica
	Requisitos Nutricionales	MACRONUTRIENTE / PARAMETROS: PROMEDIO / DESVIACION Proteina (%) 0.7 -- Humedad (%) 88.9 -- Calorias (kcal) 37 -- Datos de la tabla Nutricional ICBF 2015 Para Zanahoria cruda
	Otras características del producto	Raiz gruesa y alargada, apariencia cónica, tiene piel (cáscara) de color naranja, textura dura y sólida; sabor ligeramente dulce. Deben estar enteras, sanas, limpias, exentas de un grado anormal de humedad exterior, sin olores y sabores extraños. Sin bifurcaciones, ni raices secundarias, no deben tener consistencia leñosa. No deben germinar
	Contenido	No Aplica
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 1226 (Última actualización) Categoria Extra, Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y NTC 5422
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kg de producto
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado. El vehiculo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

		Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, 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 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 organolépticas seran rechazadas El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro
	Empaque	El producto debe ser entregado en canastilla plástica con un peso máximo de 20 Kg, de fondo perforado en rombos o lineas, 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 El empaque debe ser entregado en canastilla, cumpliendo con la Res Min Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser de color rojo, resistente a las 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 seis (6) dias contados a partir de la fecha de entrega

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

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial
2	Se ajusta a formato version 3 se retira de las certificaciones Se ajusta a formato versión 3 se retira 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 distribucion Certificado de Invima (visita sanitaria) concepto vigente favorable para vehiculo de distribución El personal debe poseer dotacion completa para la entrega del producto Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el dia de la negociación se ajusta certificaciones a Acta de visita

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

	sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de acopio y distribucion expedido por la autoridad sanitaria
3	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se adiciona información en clasificación "Verduras". Se retiran requisitos fisicoquímicos y se adicionan requisitos nutricionales así MACRONUTRIENTE | PARAMETROS (PROMEDIO | DESVIACION) [illegible] | [illegible] | [illegible] Otras caracteristicas del producto se actualizan información basado en Norma técnica 1226 En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera *"En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013* *Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro"* En la vida utíl se amplia el tiempo mínimo a partir de la entrega se cambia de cinco a 6 días Para las certificaciones se solicita: Certificación sanitaria de entidad competente dando: Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año
4	Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado– ítem Empaque Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto" Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto: "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos"

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

MAZORCA

PRODUCTO / NOMBRE		MAZORCA
REQUISITOS GENERALES	Código	2000001486
	Clasificación	Verdura
	Descripción del Producto	Mazorca de maiz amarillo graminea, destacada por su inflorescencia femenina llamada mazorca agrupada a lo largo de un eje, textura papirácea y termina en una especie de penacho en color amarillo oscuro formado por los estilos La mazorca no debe estar cubierta por bacteas de color verde (no debe llevar hojas que la recubran)
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	Debe estar libre de insectos, ataque de plagas, enfermedades, residuos químicos, sin olores extraños. Entera y sana con la forma caracteristica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos, enfermedades, libre de magulladuras y recubierto todo el eje de granos.
	Contenido	No Aplica
	Requisitos Normativos	NTC 5422, Res 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res 224 / 2007 de Min Agricultura y Desarrollo Rural
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kg de producto
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias También debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado. El vehiculo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehiculo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Dando cumplimiento a los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013 Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aereo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
	Empaque	El producto debe ser empacado en bosa de polipropileno de baja densidad con peso neto máximo de 3 Kilos. La bolsa debe tener orificios que permitan la transferencia de aire entre el entorno y el producto empacado El empaque debe ser de primer uso, el producto debe cumplir con NTC 5422 y Res 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural
	Rotulado	El rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar. Nombre del producto nombre del proveedor, fecha de empaque, lote del producto y peso neto al momento de ser empacado

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

	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		El proveedor deberá acreditar: - Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

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

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

PEPINO COHOMBRO

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

PRODUCTO / NOMBRE		PEPINO COHOMBRO
REQUISITOS GENERALES	Código	200001508
	Clasificación	Verdura
	Descripción del Producto	Baya bicarpelar, bilocular, carnosa, de forma variable según el cultivar, encontrándose tipos redondeados, ovoides y alargados
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	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 característica, de aspecto fresco libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras.
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 5422 Decreto 3748/2004 el Min Agricultura y Desarrollo Rural, Res 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res 224 / 2007 de Min Agricultura y Desarrollo Rural
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kg de producto
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado canastillas, debe ser resistente al peso de 20 Kilos El empaque usado debe cumplir con la NTC 5422 y Res 224 / 2007 de Min Agricultura y Desarrollo Rural.
	Rotulado	El rotulado del producto debe ser resistente a la condición humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de Diez (10) días contados a partir de la fecha de entrega
CONDICIONES DE TRANSPORTE		En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013

Continua Ficha Técnica de Producto ... **PEPINO COHOMBRO**

	Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega El producto no debera presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato version 3
3	*Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente FAVORABLE (FV FVC) para sitio de acopio y distribucion el cual debera ser expedido por la autoridad sanitaria * Se realizó cambio en la vida util solicitada de 3 dias a 10 dias
4	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00 se retiró el código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad Se adicionó código SAP 200001508. En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza la información basado en los requerimientos actuales de la Entidad Para las certificaciones se solicita Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribucion con fecha de expedicion no superior a un año
5	Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res 224 / 2007 de Min Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422 Se retira de los Requisitos Normativos la NTC 5975 ya que no aplica para este producto sino para encurtidos Se retira en los Requisitos Especificos – ítem Contenido la información alli registrada (y se deja como No Aplica) la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado– ítem Empaque aqui se adiciona la Res 224 / 2007 de Min Agricultura y Desarrollo Rural Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentacion del Producto la informacion alli registrada dejando la especificacion de la presentacion por Kg de producto Se adicionan requerimientos para el vehiculo que realiza la entrega del producto Acta de Inspección Sanitaria original del Vehiculo en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos y Leyenda de Transporte de Alimentos
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01 y se retira Código SAP 200000564 *Cambios realizados por JPMR Abr - 2021*

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

AJO (CABEZA DE AJO)

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

PRODUCTO / NOMBRE	AJO (CABEZA DE AJO)

REQUISITOS GENERALES	Código	200001584 / 200002320
	Clasificación	Verduras
	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	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	Análisis Proximal / Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento Humedad (g): 64,2 Energía (Kcal): 144 Proteína (g): 4,7 Carbohidratos Totales (g): 29,3 *Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Ajo*
	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 típico 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 deberá tener indicios de deterioro. Cada cabeza de ajo deberá tener mínimo 5cm de diámetro.

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

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001584 – Ajo por Kg SAP 200002320 – Ajo por Lb
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno y entregado en canastillas con un peso máximo de 25 Kilos por canastilla, dando cumplimiento a los requerimientos establecidos en la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y 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.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **AJO (CABEZA DE AJO)**

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**OCTUBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 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 ésta aplica a especias o condimentos vegetales procesados. Se ajusta Contenido, Presentación del Producto y Empaque.
3	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "Fruver" a "Condimentos". En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera: *"En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013* *Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro* Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. Se retira condiciones de empaque NTC 729-2 ya que estas son requerimientos para Piña En la vida útil se amplia el tiempo mínimo a partir de la entrega. Para las certificaciones se solicita: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
4	Se retira de los Ingredientes la Cabezas de ajo fresco y se deja No Aplica. Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el Empaque y Rotulado – ítem Empaque.

Continua Ficha Técnica de Producto ... AJO (CABEZA DE AJO)

	Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto, la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto", se incluye la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".
5	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se ajusta nombre del producto y clasificación según lo indicado en el sistema SAP, se incluye Código SAP 200002320 de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018). Se incluyen requisitos normativos, se ajusta presentación del producto por código SAP. *Cambios realizados por JPMR Oct/2021.*

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

REPOLLO

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

PRODUCTO / NOMBRE		**REPOLLO**
REQUISITOS GENERALES	Código	200001540
	Clasificación	VERDURA
	Descripción del Producto	Esférica 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 Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	Se determina por el diámetro de mínimo de 20 a 30 cm el repollo verde presentar un color verde intenso en sus hojas, no debe presentar color amarillo en sus hojas o tallo y el repollo morado debe presentar un color rojizo o morado intenso característico del producto, en cuanto a su peso debe ser mayor a los 801 gramos El tallo debe estar cortado a una longitud máxima de 20 mm Debe estar fresco y libre de cualquier humedad anormal exterior, no debe presentar indicios de deshidratación, sin olores y materiales extraños, libre de plagas y/o indicios de pudrición o heridas, debe tener un desarrollo y la manipulación normales El producto debe tener un peso de 801 gramos a 2000 gramos o Tamaño MEDIANO y de calidad primera
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC 1225 y NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kg de producto, puede ser Repollo verde o Repollo Morado.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla de 25 cm de fondo perforado lineal y paredes perforado rombos, de alta densidad, se requiere un peso neto máximo de 25 Kg de producto, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condición 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.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **REPOLLO**

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días contados a partir de la fecha de entrega
CONDICIONES DE TRANSPORTE	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013 Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato version 2 GP 1000 2004
3	Se incluye requisito específico para el producto negociado para la Regional Sur o fronteras Se indica que de acuerdo a la NTC 1225 el producto debe pesar mas de 2000 g
4	Se ajusta a formato version 3 Se retira requisito específico 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 cartón sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservacion de los productos Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos seran rechazadas El producto en el momento de la entrega debera estar totalmente firme al tacto y fresco Se retira de las condiciones de empaque " El empaque debe cumplir con la Res Min Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007" y "para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4 1 3 de la NTC 5422 Se ajusta el tamaño de grande a mediano y se justa el gramaje de 2000 g a un rango entre 800 a 2000 gramos
5	Ajuste al formato PA-FO-75 Version 00 se retiro el codigo SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad Se adiciona código SAP 200001540 Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP cambia de hortaliza a verdura El contenido y presentación del producto cambia de 30 kg a 25 Kg por disposicion de SST En otras condiciones del producto se completa basado en la NTC 1225 En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza la información basada en los requerimientos actuales de la Entidad Para las certificaciones se solicita Certificacion sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribucion con fecha de expedición no superior a un año
6	Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res 224 / 2007 de Min Agricultura y Desarrollo Rural Se retira en los Requisitos Especificos – ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica) la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado– ítem Empaque aquí se adiciona la Res 224 / 2007 de Min Agricultura y Desarrollo Rural Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentacion del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la

Continua Ficha Técnica de Producto ... REPOLLO

	presentación por Kg de producto Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto "Acta de Inspeccion Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos"
7	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se retira código SAP 200000649 Se ajusta en otras caracteristicas del producto el color asi "*el repollo verde presentar un color verde intenso en sus hojas, no debe presentar color amarillo en sus hojas o tallo y el repollo morado debe presentar un color rojizo o morado intenso caracteristico del producto*" En linea con el requerimiento de la Regional Centro se incluye dentro de esta Ficha Técnica la alternativa del Repollo verde o Morado en la presentación del producto *Cambios realizados por JPMR / Abr 2021*

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

PIMENTON

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

PRODUCTO / NOMBRE		**PIMENTON**
REQUISITOS GENERALES	Código	200001511
	Clasificación	Verdura
	Descripción del Producto	Pimentón procedente de Capsicum Annum L., de Variedad Pimentón cuadrado (obtuso), es una planta herbacea, 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	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El pimentón de categoría I, debe ser de buena calidad, fresco, libre de manchas, la forma, desarrollo y colocación de acuerdo con la variedad (pimentón cuadrado) y el grado de madurez debe ser en más del 50% de la fruta y su coloración debe ser - rojo-vino tinto, sin madurar el pimentón debe ser de color verde. 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
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir con la NTC 3634, NTC 5422, Res 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kg de producto. Puede ser Pimentón Rojo o Pimentón Verde
	Empaque y/o Embalaje	El empaque debe ser de primer uso. El producto debe ser entregado en canastilla, con peso neto máximo de 8 Kg cumpliendo la NTC 5422, NTC 3634 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de ocho (8) días contados a partir de la fecha de entrega

Continua Ficha Técnica de Producto ... **PIMENTON**

CONDICIONES DE TRANSPORTE	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehiculo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013 Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no debera presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato version 2 GP 1000 2004
3	Ajuste a formato version 3 Se ajustan los codigos SIC y SAP de acuerdo al listado maestro de materiales Se incluye Clasificación Se incluyen los Requisitos nutricionales Se ajustaron otras caracteristicas Se retira del item 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 juridicas y sociedades
4	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00 se retiró el código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad Se adiciona codigo 200001511, Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP cambia de "fruver" a "verduras" En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza la información basado en los requerimientos actuales de la Entidad Para las certificaciones se solicita Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribucion con fecha de expedición no superior a un año
5	Se incluye en los Requisitos Generales – item Requisitos Normativos la Res 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res 224 / 2007 de Min Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422 Se retira en los Requisitos Especificos – item Contenido la información alli registrada (y se deja como No Aplica) la cual se adiciona y ajusta en el item Empaque y Rotulado– item Empaque aqui se adiciona la Res 224 / 2007 de Min Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 3634 Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información alli registrada dejando la especificacion de la presentacion por Kg de producto Se adicionan requerimientos para el vehiculo que realiza la entrega del producto "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehiculo en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y Leyenda de Transporte de Alimentos
6	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01 se retira código SAP 200000583 y se actualiza nombre del producto Se ajusta en otras caracteristicas del producto el grado de madurez que define si el producto se requiere rojo o verde asi *"el grado de madurez debe ser en más del 50% de la fruta y su coloración debe ser - rojo-vino tinto sin madurar el pimentón debe ser de color verde"* En linea con el requerimiento de la Regional Centro se incluye dentro de esta Ficha Técnica la alternativa del Pimentón Verde y el pimentón rojo dentro de la presentación del producto *Cambios realizados por JPMR Abr – 2021*

Continua Ficha Técnica de Producto ... **PIMENTON**

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

LECHUGA

PRODUCTO / NOMBRE		LECHUGA
REQUISITOS GENERALES	Código	200000413 / 200001564
	Clasificación	Verdura
	Descripción del Producto	Hojas ligeramente abollonadas, onduladas, de bordes rizados, consistentes y crujientes. Forma un cogollo voluminoso, redondo y denso. Lechuga de la Categoria I.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos 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 deshidratación, libre de plagas, aspecto producto recién cosechado.
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 1064, NTC 5422, Res 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kg de producto
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ir empacado en bolsa de polipropileno, de 5 Kilos cada una, la bolsa debe ser de primer uso. El producto debe ser empacado entregado en canastilla, cumpliendo la Norma Técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min Agricultura y Desarrollo Rural.
	Rotulado	El rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre del proveedor, fecha de empaque, lote del producto y peso neto al momento de ser empacado.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil minima de Cinco (5) dias contados a partir de la fecha de entrega
CONDICIONES DE TRANSPORTE		En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado. El vehiculo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehiculo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Dando cumplimiento a los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad. Estas condiciones se

Continua Ficha Técnica de Producto ... LECHUGA

	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 deberá presentar ningún indicio de sobre maduracion o deterioro
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribucion con fecha de expedición no superior a un año
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**AGOSTO DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Version Inicial
2	Ajuste a formato version 3
3	*Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Tecnico Vigente FAVORABLE (FV FVC) para sitio de acopio y distribucion el cual debera ser expedido por la autoridad sanitaria * Se realizo cambio en la vida util solicitada de 3 dias a 5 dias
4	Ajuste al formato PA-FO-75 Version 00 se retiro el codigo SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza la informacion basado en los requerimientos actuales de la Entidad Para las certificaciones se solicita Certificacion sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribucion con fecha de expedicion no superior a un año
5	Se incluye en los Requisitos Generales – item Requisitos Normativos la Res 2674 de 2013 Ministerio de Salud y Res 224 2007 de Min Agricultura y Desarrollo Rural Se retira en los Requisitos Especificos – item Contenido la informacion alli registrada y se deja No Aplica Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentacion del Producto la informacion alli registrada dejando la especificacion de la presentacion por Kg de producto en el item empaque se adicional la Res 224 / 2007 de Min Agricultura y Desarrollo Rural Se adicionan requerimientos para el vehiculo que realiza la entrega del producto Acta de Inspeccion Sanitaria original del Vehiculo en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos y Leyenda de Transporte de Alimentos
6	Ajuste al formato PA-FO-75 V01 Se actualiza Nombre del Producto de acuerdo a lo indicado en el Sistema SAP Se incluye codigo SAP 200001564 (Lechuga) aplicado a comedores de acuerdo con lo establecido por SGOL *Cambios realizados por JPMR Ago/2021*

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

YUCA

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

PRODUCTO / NOMBRE		YUCA
REQUISITOS GENERALES	Código	200001550
	Clasificación	Verdura
	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 almidòn Al hacer un corte transversal se observa una zona correspondiente a dos coberturas externas con un espesor màximo de 1 milimetro, seguida de una estructura sólida sin señales de la presencia del cordón fibroso central
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Debe estar fresca, libres de raices 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.
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 1225, NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min Agricultura y Desarrollo Rural.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kg de producto
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado en costales de fibras naturales o fibra de poliolefina que permitan realizar muestreo, debe ser resistente al peso de 50 Kilos o en canastilla con un peso neto máximo de 25 Kilos. El empaque usado debe cumplir con la NTC 5422, Res 224 / 2007 de Min Agricultura y Desarrollo Rural
	Rotulado	El rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre del proveedor, fecha de empaque, lote del producto y peso neto al momento de ser empacado.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil minima de diez (10) dias contados a partir de la fecha de entrega
CONDICIONES DE TRANSPORTE		En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias Tambièn debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado El vehiculo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehiculo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

Continua Ficha Técnica de Producto ... YUCA

	Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolepticas seran rechazadas El producto debera estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Version Inicial
2	Ajuste a formato version 3
3	*Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Tecnico Vigente FAVORABLE (FV FVC) para sitio de acopio y distribucion el cual debera ser expedido por la autoridad sanitaria * Se realizo cambio en la vida util solicitada de 3 dias a 10 dias *Se ajusta certificacion que deberán cumplir el proveedor
4	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiró el código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad Se adiciona codigo SAP 200001550 En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza la informacion basado en los requerimientos actuales de la Entidad El contenido se cambia de 50 Kg maximo a 25 Kg Maximo Para las certificaciones se solicita Certificacion sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribucion con fecha de expedicion no superior a un año
5	Se incluye en los Requisitos Generales – item Requisitos Normativos la Res 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res 224 / 2007 de Min Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422 Se retira en los Requisitos Especificos – item Contenido la informacion allí registrada (y se deja como No Aplica) la cual se adiciona y ajusta en el item Empaque y Rotulado– item Empaque aqui se adiciona la Res 224 / 2007 de Min Agricultura y Desarrollo Rural Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentacion del Producto la informacion allí registrada dejando la especificacion de la presentacion por Kg de producto Se adicionan requerimientos para el vehiculo que realiza la entrega del producto Acta de Inspeccion Sanitaria original del Vehiculo en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos y Leyenda de Transporte de Alimentos
6	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01 y se retira codigo SAP 200000738 *Cambios realizados por JPMR Abr - 2021*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim Jenny Patricia Motta Romero	30 ABR 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm Rose Mary Enciso Melo	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Contratacion	MSc Adm Emp Hector Vargas Rodriguez	03 MAY 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	03 MAY 2021	

PLATANO

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

PRODUCTO / NOMBRE		**PLÁTANO**
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001516 / 200002353
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Género: Musa Paradisiaca, Variedad: Hartón. El fruto es una falsa baya epigina, 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	No Aplica
	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 o debe ser verde, en su totalidad de la superficie, (Según como lo requiera la Regional) 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. De calidad extra, clasificación grande mínimo 350gramos. Los plátanos deben estar enteros y duros, exteriormente secos, limpios, sin manchas ni grietas, no deben presentar rayas profundas ni huellas de ataques de plagas y enfermedades. No deben presentar indicios de pudrición ni magulladuras o heridas no cicatrizadas, ni tener el cuello roto.
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir con la norma técnica NTC1190, NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001516 Plátano SAP 200002353 Plátano amarillo Por Kg de producto.
	Empaque y/o Embalaje	La canastilla debe ser de alta densidad, con peso neto máximo 25 Kg cumpliendo la norma técnica NTC 5422 en su última actualización, NTC 1190 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.

Continua Ficha Técnica de Producto ... PLATANO

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

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial Se unifican las FTP Plátano maduro y Plátano Verde en la presente FTP, se incluye códigos SAP 200001516 PLATANO Y 200002353 PLATANO AMARILLO x Kg. *Cambios realizados por IMRC / Mayo 2021*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	21 MAY 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	25 MAY 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	25 MAY 2021	

Continua Ficha Técnica de Producto ... PLATANO

	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	25 MAY 2021	
Aprobó	Secretario (E) General	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	25 MAY 2021	

ARRACACHA

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

PRODUCTO / NOMBRE		**ARRACACHA**
REQUISITOS GENERALES	Código	200001587 / 200002321
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Raíz tuberosa procedente de la especie *Arracacia xanthorrhiza Bancroft.*
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	Análisis Proximal / Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento Humedad (g): 71.5 Energía (Kcal): 111 Proteína (g): 0,9 Carbohidratos Totales (g): 26.3 *Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 – Arracacha Amarilla*
	Otras características del producto	El producto debe ser Arracacha, Calidad 1ª, tamaño grande (1). Grado de madurez: Se determina por el color de la raíz el cual debe ser amarillo, debe estar limpia. El producto debe ser de tamaño grande con un peso mínimo de 300 gramos. La arracacha debe estar 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.
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC 1251 (última actualización) y NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001587 – Arracacha por Kg SAP 200002321 – Arracacha por Lb
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla con un peso neto máximo de 25 Kg., 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 las condiciones humedad y de baja temperatura, debe incicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega

Continua Ficha Técnica de Producto ... **ARRACACHA**

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

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**OCTUBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se retira de los Ingredientes la Arracacha y se deja No Aplica. Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res 224 / 2007 de Min Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422. Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado – ítem Empaque. Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos"
3	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se Incluye Código SAP 200002334 de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018). Se ajusta presentación del producto por código SAP. *Cambios realizados por JPMR Oct/2021.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	07 OCT 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	07 OCT 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 20	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	07 OCT 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	

CILANTRO

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

PRODUCTO / NOMBRE		**CILANTRO**
REQUISITOS GENERALES	Código	200001451
	Clasificación	Verduras
	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	No Aplica
	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	No Aplica
	Requisitos Normativos	NTC 5422, Res 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res 224 / 2007 de Min Agricultura y Desarrollo Rural
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kg de producto
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año Dando cumplimiento a los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013 Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega El producto no deberá presentar ningún indicio

		de sobre maduración o deterioro.
	Empaque	El producto debe ser entregado en canastilla con un peso máximo de 10 Kg cumpliendo la NTC 5422 y la Res 224 / 2007 de Min Agricultura y Desarrollo Rural
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones 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	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial
2	Actualizacion 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 version 3 Se incluye Clasificacion Se retira de la Descripcion del Producto "Frutos sanos, maduros, limpio y desecados" Se retiran los requisitos fisicoquimicos toda vez que estos no corresponden al producto Se retira del item 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 conservacion 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 organolepticos seran rechazadas El producto no debera presentar ningun indicio de sobre maduracion o deterioro deben ser totalmente firmes al tacto" Se retira del item 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 lineas suelto o atado" a "El producto debe ser entregado en canastilla cumpliendo la NTC 5422
4	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00 se retiraron los codigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los codigos SAP porque actualmente los codigos son generados por este sistema de informacion Se cambia la clasificacion basada en Sistema SAP cambia de Fruver a verduras En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera *En lugar fresco seco y ventilado lejos del calor y el fuego No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias También debe ser transportado en furgon y/o vehiculo cerrado Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013* *Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aereo fluvial o terrestre este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte que garanticen la conservacion 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 organolepticos seran rechazadas El producto debera estar totalmente firme fresco y seleccionado al momento de la entrega El producto no debera presentar ningun indicio de sobre maduracion o deterioro*

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

	Se solicita Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año
5	Se retira del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la NTC 5422 Res 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res 224 / 2007 de Min Agricultura y Desarrollo Rural Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado – ítem Empaque Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificacion de la presentación por Kg de producto" se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min Agricultura y Desarrollo Rural Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y Leyenda de Transporte de Alimentos"

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

CEBOLLA LARGA

PRODUCTO / NOMBRE		CEBOLLA LARGA
REQUISITOS GENERALES	Código	200001447
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Género. (Allium Fistulo Sum L). 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
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquimicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	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 Cebolla Larga, Tamaño Larga, Calidad 1ª el tamaño largo debe tener una longitud de 15 cm a 24 9 cm y un diámetro de 1 5 cm a 1 9 cm
	Contenido	No Aplica
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir los requisitos de la norma técnica NTC 1222, y NTC 5422, Res 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res 224 / 2007 de Min Agricultura y Desarrollo Rural
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kg de producto
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias Tambien debe ser transportado en furgon y/o vehiculo cerrado El vehiculo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehiculo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Dando cumplimiento a los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013 Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte que garanticen la

		conservación de los productos Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro
	Empaque	El producto debe ser entregado en canastilla con un peso neto máximo de 20 Kg cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y Res 224 / 2007 de Min Agricultura y Desarrollo Rural
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar Nombre del producto nombre 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	- Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato versión 2 GP 1000 2004
3	Se incluye requisito específico para el producto negociado para la Regional Sur o fronteras
4	Se ajusta a formato versión 3 Se retira requisito específico 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 organolépticos serán rechazadas El producto en el momento de la entrega debera estar totalmente firme al tacto y fresco Se retira de las condiciones de empaque El empaque debe cumplir con la Res Min Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007" y "para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4 1 3 de la NTC 5422" Se retira de certificaciones Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min Agricultura y Desarrollo Rural Certificado Certificacion de INVIMA Concepto Vigente Favorable para sitio de acopio y distribución Certificacion de INVIMA Concepto Vigente Favorable para vehiculo de distribucion El personal debe poseer dotacion completa para la entrega del producto Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el dia de la negociación Se retira de certificaciones la exigencia Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min Agricultura y Desarrollo Rural
5	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00 se retiraron los codigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los codigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de informacion Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP cambia de Fruver a verduras En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera

	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013 *Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos.* *Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.* De los requisitos normativos se retira especificaciones de tamaño y calidad y se pasa esta información a otras características del producto Se retiran requisitos específicos para productos negociados para la Regional Sur o Fronteras En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega se cambia de tres a cinco días Para las certificaciones se solicita Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año
6	Se retira de los Ingredientes la Cebolla Larga y se deja No Aplica Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado – ítem Empaque Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto", se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos"

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

CEBOLLA CABEZONA

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

PRODUCTO / NOMBRE		**CEBOLLA CABEZONA**
REQUISITOS GENERALES	Código	200001541 / 200002338
	Clasificación	Verduras
	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	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	Análisis Proximal / Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento Humedad (g) 90,3 Energía (Kcal) 40 Proteína (g) 1,4 Carbohidratos Totales (g) 7,7 *Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 – Cebolla Cabezona*
	Otras características del producto	Cebolla Cabezona Blanca, de categoría I. El diámetro ecuatorial del producto debe ser de 71 mm a 90 mm. Las cebollas de categoría I, deben ser de buena calidad, su forma y color deben ser característicos de la variedad. Deben ser firmes y compactos, no deben tener retoños, ni perforaciones, ni tallos duros. No deben tener hinchazón causada por un desarrollo anormal, deben estar libres de nudos en la raíz. Se permiten manchas ligeras que no afecten la última piel seca que protege la pulpa. Debe estar libre de plagas, mohos u hongos o daños causados por éstas.
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 1221, NTC 5422, Res. 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001541 – Cebolla Cabezona por Kg SAP 200002338 – Cebolla Cabezona por Lb
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla en cantidades inferiores a 20 kilos el producto por canastilla, debe estar empacado en bolsa de polipropileno cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a 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.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **CEBOLLA CABEZONA**

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Dando cumplimiento a los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**OCTUBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato versión 2. GP: 1000:2004
3	Se incluye requisito 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 aéreo, ya sea en cajas de cartón, 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 serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto debe estar totalmente firme al tacto, no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración 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."
5	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "Fruver" a "verduras". En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera: *"En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.* *Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15*

Continua Ficha Técnica de Producto ... **CEBOLLA CABEZONA**

	días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro". Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega se cambia de 3 días a 5 días. Para las certificaciones se solicita: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
6	Se retira de los Ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica. Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud, Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422. Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado – ítem Empaque. Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto", se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".
7	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se incluye Código SAP 200002338 de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018). Se ajusta presentación del producto por código SAP. *Cambios realizados por JPMR Oct/2021.*

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

PAPA CRIOLLA

PROCESO: PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No 00	Página 1 de 4
		Fecha 12 07 2018	

PRODUCTO / NOMBRE		PAPA CRIOLLA
REQUISITOS GENERALES	Código	200001500
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Tubérculo de 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
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	MACRONUTRIENTE / PARAMETROS: PROMEDIO, DESVIACION Datos de la tabla Nutricional ICBF 2015 Para Papa Criolla con cascara cruda
	Otras características del producto	Enteros con la forma característica de la variedad de aspecto fresco y consistencia firme, sanos, libres de ataque de insectos o enfermedades, limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles libres de magulladuras, la coloración del fruto debe ser homogénea El producto debe estar libre de tierra (debe estar lavada) No debe dar muestras de humedad exterior, lesiones, pudriciones, cicatrices, cortaduras, malformaciones, enverdecimiento o retoños, con la forma característica, no debe tener desprendimiento de la epidermis, pulpa de color amarillo uniforme
	Contenido	No Aplica
	Requisitos Normativos	NTC 341, NTC 5422, Res Min Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y Res 2674 de 2013 - Ministerio de Salud
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kg de producto
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado lejos del calor y el fuego No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias También debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehiculo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados

		en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, 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 deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
	Empaque	El producto debe ser entregado en canastilla de alta densidad con un peso máximo de 20 Kg, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 en su última actualización Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4 1 3 de la norma técnica. La papa debe estar lavada y embalada en canastilla de plástico.
	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 Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.

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

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00 se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los codigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP cambia de "Fruver a verduras". Se adiciona información en Requisitos nutricionales basados en los Datos de Tabal nutricional del ICBF para papa criolla

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		
		Versión No **00**	Página 3 de 4	
		Fecha: **12** / **07** / **2018**		

	MACRONUTRIENTE / **PARAMETROS** (PROMEDIO / DESVIACION) Proteína (%) 2.3 -- Humedad (%) 75.4 ± 0.9 Calorías (kcal) 86 -- En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera *"En lugar fresco, seco y ventilado lejos del calor y el fuego No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013* *Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo fluvial o terrestre este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro"*
3	Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y NTC 5422 Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica) la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado– ítem Empaque Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto" Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos y Leyenda de Transporte de Alimentos"

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

PAPA PASTUSA

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

PRODUCTO / NOMBRE		PAPA PASTUSA
REQUISITOS GENERALES	Código	200001575
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Género: *Solanum Tuberosum L.* 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	No Aplica
	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 Grado A Tamaño Grande. 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. La papa debe estar libre de verdeamiento.
	Contenido	No Aplica
	Requisitos Normativos	NTC 341, NTC 5422, Res 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kg de producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013 Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes

		condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro
	Empaque	El producto puede ser empacado costales de fibras naturales o fibra de polilolefina que permita realizar muestreo, debe ser resistente al peso de 50 Kilos. El empaque usado debe cumplir la NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre 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	- Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial
2	Ajuste a formato versión 3. Se actualizó la descripcion del producto por no corresponder. Se cambia dentro del ítem Empaque polietileno por fibra de polilolefina. Se retira del ítem empaque "El empaque usado debe cumplir la norma tecnica 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 tecnicas 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, juridicas y sociedades. Se especifica los usos apropiados de esta papa de acuerdo a la catalogacion de FEDEPAPA
3	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00. se retiraron los codigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los codigos SAP, porque actualmente los codigos son generados por este sistema de informacion. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de: Fruver a: verduras. Se retira variedad de papa Andigena En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera *En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolucion 2674 de 2013* *Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aereo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservacion de los productos. Deberan entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduracion o*

	deterioro" Para las certificaciones se solicita: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año
4	Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422 Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica) la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado– ítem Empaque, aquí se adiciona la Res 224 / 2007 de Min Agricultura y Desarrollo Rural Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto" Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos"

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

TOMATE CHONTO

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

PRODUCTO / NOMBRE		TOMATE CHONTO
REQUISITOS GENERALES	Código	200001546
	Clasificación	Verdura
	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 putrefacción El producto debe tener un tamaño mayor a 4 cm de diámetro
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 1103, NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res 224 / 2007 de Min Agricultura y Desarrollo Rural
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kg de producto
	Empaque y/o Embalaje	En canastilla con peso neto máximo de 15 Kg, el empaque debe cumplir con la Res. Min Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007, NTC 5422 y NTC1103-2
	Rotulado	El rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar Nombre del producto, nombre del proveedor, fecha de empaque, lote del producto y peso neto al momento de ser empacado
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil minima de Cinco (5) dias contados a partir de la fecha de entrega
CONDICIONES DE TRANSPORTE		En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias También debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado El vehiculo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehiculo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos Este documento no debe tener una fecha de expedición

Continua Ficha Técnica de Producto ... **TOMATE CHONTO**

	superior a un año. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013 Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad. Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Version Inicial
	Ajuste a formato version 3
	*Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente FAVORABLE (FV, FVC) para sitio de acopio y distribucion el cual debera ser expedido por la autoridad sanitaria * Se realizó cambio en la vida útil solicitada de 3 dias a 10 dias
	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiró el código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad. Se cambia clasificación de fruver a Verdura. En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza la información basado en los requerimientos actuales de la Entidad Para las certificaciones se solicita Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedicion no superior a un año
	Se incluye en los Requisitos Generales – item Requisitos Normativos la Res 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res 224 / 2007 de Min Agricultura y Desarrollo Rural, NTC 5422 y NTC1103 Se retira en los Requisitos Especificos – item Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el item Empaque y Rotulado– item Empaque, aquí se adiciona la NTC 5422 y NTC 1103-2 Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada, pasandola al item Otras Caracteristicas del Producto y dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto Se adicionan requerimientos para el vehiculo que realiza la entrega del producto "Acta de Inspeccion Sanitaria original del Vehiculo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se retira código SAP 200000709 *Cambios realizados por JPMR Abr – 2021*

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

AHUYAMA

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

PRODUCTO / NOMBRE		AHUYAMA
REQUISITOS GENERALES	Código	200001583
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Género Cucúrbita, Variedad Máxima Duch de forma ovalada color amarillo fuerte en su interior verde y anaranjado en la cascara
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 caracteristicas 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 está 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	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias Tambien debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013 Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código PA-FO-75	
		Versión No 00	Página 2 de 3
		Fecha: 12 07 2018	

	Empaque	El producto puede ser empacado en fibras naturales o 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 cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**AGOSTO DE 2019**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial
2	Ajuste a formato version 2 GP 1000 2004
3	Ajuste a formato version 3 Se cambia el Contenido de "En Kilo peso neto de producto" a "En canastillas con un peso maximo de 25 Kilos" Se complementa la Presentación del Producto Dentro del item empaque se ajusta "50 Kilos a 25 Kilos Se ajusta el item rotulado Se retira del Item Certificaciones "Cumplimiento del Decreto 3748/2004 el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural."
4	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00 se retiro el codigo SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluye el codigo SAP porque actualmente los codigos son generados por este sistema de informacion Se cambia la clasificacion basado en Sistema SAP cambia de Fruver a verduras En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera *"En lugar fresco, seco y ventilado lejos del calor y el fuego No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias También debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolucion 2674 de 2013* *Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aereo fluvial o terrestre este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte que garanticen la conservación de los productos Deberan entregarse en excelentes condiciones de calidad teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 dias siguientes a su fecha de recibo Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro* En la vida util se amplia el tiempo minimo a partir de la entrega se cambia de tres (3) dias a cinco (5) Dias, a partir de la fecha de entrega Para las certificaciones se solicita Certificacion sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribucion con fecha de expedicion no superior a un año

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim Inés Miryam Rivera Cardona	12 Agosto 2019	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase	Adm Rose Mary Enciso Melo	14_AGO_19.	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	14.AGO.19	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	14.AGO.19	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	14 AGO 2019	

GUASCA

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

PRODUCTO / NOMBRE		**GUASCAS**
REQUISITOS GENERALES	Código	200001466
	Clasificación	VERDURAS
	Descripción del Producto	Es una Herbácea 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
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquimicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	Hojas verdes y frescas, libres de cualquier humedad anormal exterior, sin residuos de tierra, sanas y sin hojas amarillas o deshidrataladas
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min Agricultura y Desarrollo Rural
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kg de producto
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla con un peso neto máximo de 20 Kg, la canastilla debe ser de fondo perforado en rombos o lineas, suelto o atado, dando cumplimiento a la Res Min Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y la NTC 5422
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, peso neto al momento de ser empacado
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil minima de cinco (05) dias contados a partir de la fecha de entrega.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias También debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013 El vehiculo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspeccion Sanitaria original del Vehiculo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aereo fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso

Continua Ficha Técnica de Producto ... GUASCAS

	acordes al tipo de transporte, ya sea en cajas de cartón, 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 serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolepticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no debera presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribucion con fecha de expedición no superior a un año
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial
2	Actualizacion informacion a Formato PA-FO-75 y se incluye codigo SAP Al item Otras Caracteristicas del Producto se adiciona la informacion contenida en el item Grado de Madurez de la ficha version anterior Se adicionan los Requisitos Normativos – NTC 5422 Res 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res 224 / 2007 de Min Agricultura y Desarrollo Rural Se ajusta en Empaque/Embalaje y Rotulado – Presentacion del Producto la informacion alli registrada dejando la especificacion de la presentacion *Por Kg de producto* Se reunen en el item Empaque/Embalaje y Rotulado la informacion relacionada en los item Presentacion empaque y condiciones de Embalaje de la version anterior Se adicionan las Condiciones de Transporte *En lugar fresco seco y ventilado lejos del calor y el fuego No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias También debe ser transportado en furgon y/o vehiculo cerrado Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013 El vehiculo que realice la entrega debera presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehiculo en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año* *Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo fluvial o terrestre este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte ya sea en cajas de carton 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 organolepticos seran rechazadas El producto debera estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega El producto no debera presentar ningun indicio de sobre maduración o deterioro* Se ajustan los requerimientos en Certificaciones Proveedor/Maquilador/Comercializador – *Certificacion sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribucion con fecha de expedicion no superior a un año* *Cambios realizados por JPMR / Abr 2021*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim Jenny Patricia Motta Romero	30 ABR 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm Rose Mary Enciso Melo	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Contratacion	MSc Adm Emp Hector Vargas Rodriguez	03 MAY 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	03 MAY 2021	

HABICHUELA

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

PRODUCTO / NOMBRE	HABICHUELA

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	
	Otras caracteristicas del producto	Las habichuelas no deben tener deterioro en su color, olor y apariencia debido a exceso de humedad, no deben tener manchas pequeñas de color rojizo o negro causado por hongos, ni ningún indicio de descomposición o deterioro, las vainas deben ser de tamaño uniforme.

Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento[1]
Humedad (g)	90
Energía (Kcal)	43
Proteína (g)	2,1
Carbohidratos Totales (g)	7,2

Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 – Habichuela

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

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

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

Continua Ficha Técnica de Producto ... **HABICHUELA**

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

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**OCTUBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

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

Continua Ficha Técnica de Producto ... **HABICHUELA**

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

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

MANZANA ROJA

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

PRODUCTO / NOMBRE		MANZANA ROJA
REQUISITOS GENERALES	Código	200001746 / 200002517
	Clasificación	FRUTAS
	Descripción del Producto	Manzana Fruto (pomo) perteneciente a la especie *Malus Pumila Mill* familia *Rosaceae* Variedad Royal Gala, esta variedad tiene la piel brillante y con estrías rojo anaranjadas sobre un fondo de color amarillo verdoso Su forma aunque muy irregular es poco cónica Su carne blanca tierna crujiente y consistente es aromática y de excelente sabor
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	Análisis Proximal / Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento: Humedad (g) 82 7; Energia (kcal) 72; Proteina (g) 0,3; Carbohidratos Totales (g) 16,5. *Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 – Manzana comun - cruda*
	Otras caracteristicas del producto	Enteros, con la forma caracteristica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme, sanos, libres de ataque de insectos o enfermedades limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles, libres de magulladuras, humedad exterior anormal, aspecto fresco y consistencia firme, la coloración del fruto debe ser homogénea El grado de madurez debe ser del más del 50% de la fruta, categoria 1 Calibre 100 Diámetro ecuatorial mayor que 74mm, menor que 77mm
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir con la Norma Técnica NTC 3523-1 y NTC 5422, Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min Agricultura y Desarrollo Rural, Res 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res 224 / 2007 de Min Agricultura y Desarrollo Rural
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001746 – por unidad SAP 200002517 – por Kg
	Empaque y/o Embalaje	En caja cartón corrugado con un peso neto máximo de 20 kilos (40 lb) o en canastilla con un peso neto máximo de 15 Kg (30 lb) cumpliendo con la Res. Min Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y la norma técnica NTC 5422.

Continua Ficha Técnica de Producto ...

MANZANA ROJA

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

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Version Inicial por cambio modelo operacional de la entidad
2	Se retira requisito de empaque del producto en bolsas de polietileno
3	Se incluye requisito especifico de productos de regional Sur o Fronteras
4	Se ajusta a formato 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 aéreo ya sea en cajas de carton sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservacion de los productos Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 dias siguientes a su fecha de recibo Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolepticas seran rechazadas El producto no debera presentar ningun indicio de sobre maduracion o deterioro deben ser totalmente firmes al tacto
5	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00 se retiraron los codigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los codigos SAP porque actualmente los codigos son generados por este sistema de información Se cambia la clasificacion basado en Sistema SAP cambia de 'Fruver' a 'frutas' La descripcion es

Continua Ficha Técnica de Producto ... **MANZANA ROJA**

	realizada basado en NTC 3523 se cambia variedad de Domestica Roja a Gala ya que se da mayormente en Colombia Los requisitos nutricionales son de Datos de la tabla Nutricional ICBF 2015 Para Manzana, Maduro pulpa Las otras caracteristicas del producto se basan en información extraida NTC 1325 En condiciones de transporte y almacenamiento se cambia de la siguiente manera En lugar fresco seco y ventilado lejos del calor y el fuego No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias También debe ser transportado en furgon y/o vehiculo cerrado Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013 Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo fluvial o terrestre este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte que garanticen la conservación de los productos Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega El producto no deberá presentar ningun indicio de sobre maduracion o deterioro Se retira requisito del empaque debe cumplir con la NTC 729 -2 ya que es un requerimiento para piña Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el dia de la negociacion para las condiciones de certificaciones de los vehiculos En la vida útil se amplia el tiempo minimo a partir de la entrega de 3 dias a 6 dias Para las certificaciones se solicita Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año
6	Se retiran del item ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica Se incluye en los Requisitos Generales – item Requisitos Normativos la Res 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res 224 / 2007 de Min Agricultura y Desarrollo Rural Se retira en los Requisitos Especificos – item Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica) la cual se adiciona y ajusta en el item Empaque y Rotulado– item Empaque se adiciona la Res 224 / 2007 de Min Agricultura y Desarrollo Rural Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "Por Libra (500gr) mínimo de producto " Se adicionan requerimientos para el vehiculo que realiza la entrega del producto Acta de Inspeccion Sanitaria original del Vehiculo en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y Leyenda de Transporte de Alimentos
7	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01 Se ajusta en requisitos Nutricionales a los Datos de la tabla de composicion Nutricional ICBF 2018 Para Manzana comun – cruda

Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento
Humedad (g)	82 7
Energia (kcal)	72
Proteina (g)	0.3
Carbohidratos Totales (g)	16 5

Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 – Manzana comun - cruda

Se ajusta en Empaque, Embalaje y Rotulado en el item Presentacion del Producto retirando la presentacion Por Libra (500gr) mínimo de producto y se Incluye Codigo actualizado SAP 200001746 – por unidad se adiciona codigo SAP 200002517 – por Kg En el item Empaque y/o Embalaje se retira la frase "en peso bruto" para el embalaje de caja de cartón
Se ajusta en la vida útil del producto el tiempo mínimo a partir de la entrega se cambia de 6 dias a 5 dias
Se reubica el siguiente texto del item condiciones de transporte al item Vida Util Del Producto Y Requerimientos De La Entidad "Durante el almacenamiento el producto deberá estar en lugar fresco seco y ventilado lejos del calor y el fuego No debe almacenarse con diferentes sustancias El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega El producto no deberá presentar ningun indicio de sobre maduración o deterioro"

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	ND Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	0 9 SEP 2022	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm Rose Mary Enciso Melo	0 9 SEP 2022	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	0 9 SEP 2022	
	Subdirector General de Contratación	MSc Adm Emp Héctor Vargas Rodriguez	0 9 SEP 2022	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	0 9 SEP 2022	

MANGO

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

PRODUCTO / NOMBRE		**MANGO**
REQUISITOS GENERALES	Código	200001744 / 200001483
	Clasificación	Frutas
	Descripción del Producto	Género: (*Mangifera Indica L*), variedad: azúcar Su producción se da entre los 800 m.s.n.m. y 2.000 m.s.n.m. Baya redonda con pericarpio blando, de color anaranjado al madurar; semillas ovaladas
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	El grado de madurez debe ser de un color amarillo verdoso en más del 50% de la fruta, su tamaño debe ser mediano y al palpar debe percibirse un ligero hundimiento de la cascara. El producto con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme. Sanos, libres de ataque de insectos o enfermedades, limpios, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles, libres de magulladuras, aspecto fresco y consistencia firme, los frutos deben tener cáliz y sin pedúnculo, la coloración del fruto debe ser homogénea y acorde con el estado de madurez La clasificación por tamaño requerida es J, según tamaño referido en la NTC 1266, lo cual corresponde a un peso promedio de 160 gramos a 199 gramos y en categoría EXTRA. La tolerancia de calidad debe ser de máximo el 5% del peso total de mangos.
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir con la NTC 1266 Producto Categoría J en calidad EXTRA y NTC 5422, Res 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001744 Unidad SAP 200001483 kg
	Empaque y/o Embalaje	En canastilla con un peso bruto máximo de 15 Kg de peso El producto debe ser entregado en canastilla de plástico de alta densidad de 25 cm de alto y contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el adecuado intercambio de gases cumpliendo con la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado

Continua Ficha Técnica de Producto ... **MANGO**

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

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Version Inicial
2	Se retira Cumplimiento a la Resolucion Ministerio De Agricultura y Desarrollo Rural No 224/2007 se retira Certificacion de INVIMA Concepto Favorable Vigente para vehiculo de distribucion por El producto debe ser transportado en furgon y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) expedido por el Ente Territorial de Salud Se retira El personal debe poseer dotacion completa para la entrega del producto Se aclara la clasificacion del producto en tamaño tipo B 66-85 mm de diametro se mantiene la calidad Extra Se retira requisito de certificaciones Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min Agricultura y Desarrollo Rural Certificacion de INVIMA Concepto Favorable Vigente para sitio de acopio y distribucion Certificacion de INVIMA Concepto Favorable Vigente para vehiculo de distribucion El personal debe poseer dotacion completa para la entrega del producto Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el dia de la negociacion Se ajusta el tamaño promedio de 225 gramos en un rango de 200 a 250 gramos de categoria EXTRA por un rango de peso promedio de 160 gramos en un rango de 160 a 199 gramos de categoria EXTRA
3	Ajuste al formato PA-FO-75 Version 00 se retiraron los codigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los codigos SAP porque actualmente los codigos son generados por este sistema de informacion Se cambia la clasificacion basado en Sistema SAP cambia de Fruver a Frutas En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona o FAVORABLE CON CONDICIONES ademas que El personal debe poseer dotacion acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto En vida util se cambia de tres dias a cinco dias el requisito de tiempo de vida util a partir de la entrega Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el dia de la negociacion para las condiciones de certificaciones de los vehiculos En la vida util se amplia el tiempo minimo a partir de la entrega Para las certificaciones se solicita Certificacion sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribucion con fecha de expedicion no superior a un año
4	Se retiran del item ingredientes la informacion allí registrada y se deja No Aplica Se incluye en los Requisitos Generales – item Requisitos Normativos la Res 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res 224

Continua Ficha Técnica de Producto ... MANGO

	2007 de Min Agricultura y Desarrollo Rural Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica) la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado– ítem Empaque se adiciona la Res 224 / 2007 de Min Agricultura y Desarrollo Rural Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto" Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos
5	Se actualiza el formato PA-FO-75 Versión 01 Se ajusta en EMPAQUE-EMBALAJE Y ROTULADO en el ítem Presentación del Producto Se retira la información registrada como "Por Kg de Producto" y se coloca SAP 200001744 por Unidad /SAP 200001483 por kg Se ajusta el texto en EMPAQUE-EMBALAJE Y ROTULADO en el ítem Empaque y/o Embalaje "En canastilla con un peso máximo de 15 Kg de peso bruto máximo El producto debe ser entregado en canastilla de 25 cm de fondo perforado lineal y paredes perforado rombos, de alta densidad cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y Res 224 / 2007 de Min Agricultura y Desarrollo Rural " Y se deja En canastilla con un peso bruto máximo de 15 Kg de peso El producto debe ser entregado en canastilla de plástico de alta densidad de 25 cm de alto y contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el adecuado intercambio de gases cumpliendo con la norma técnica NTC 5422 y Res 224 / 2007 de Min Agricultura y Desarrollo Rural " Se retira el siguiente Texto de CONDICIONES DE TRANSPORTE y se coloca en VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD Debe estar almacenado en lugar fresco seco y ventilado, lejos del calor y el fuego No debe almacenarse con diferentes sustancias El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega

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

MANDARINA

PRODUCTO / NOMBRE		MANDARINA
REQUISITOS GENERALES	Código	200001743 / 200002516
	Clasificación	FRUTAS
	Descripción del Producto	Mandarina: fruto proveniente de la especie *Citrus nobilis Loureiro*
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Enteras, con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme Sanas, libres de ataque de insectos o enfermedades limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles, prácticamente libres de magulladuras, humedad exterior anormal aspecto fresco y consistencia firme los frutos deben tener cáliz y sin pedúnculo, la coloración del fruto debe ser homogénea y acorde con el estado de madurez El grado de madurez debe ser en un color verdoso amarillo en mas del 50 % de la fruta La clasificación requerida es tipo A, según tamaño referido en la NTC 1330, lo cual corresponde a 86 mm de diámetro o más y en calidad EXTRA. La tolerancia de calidad debe ser de máximo el 5% del peso total de las mandarinas
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir con la NTC 1330 Producto Categoria A en calidad EXTRA y NTC 5422, Res 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min Agricultura y Desarrollo Rural
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001743 Por Unidad SAP 200002516 Por Kg
	Empaque y/o Embalaje	En canastilla con un peso bruto máximo de 15 Kg de peso El producto debe ser entregado en canastilla de plástico de alta densidad de 25 cm de alto y contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el adecuado intercambio de gases cumpliendo con la norma técnica NTC 5422 y Res 224 / 2007 de Min Agricultura y Desarrollo Rural
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar Nombre del producto, nombre del proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de seis (6) dias contados a partir de la fecha de entrega Debe estar almacenado en lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego No debe

Continua Ficha Técnica de Producto ... **MANDARINA**

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

CONTROL DE CAMBIOS

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

Continua Ficha Técnica de Producto ... MANDARINA

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

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

BANANO

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

PRODUCTO / NOMBRE		BANANO
REQUISITOS GENERALES	Código	200001721 / 200002513
	Clasificación	Frutas
	Descripción del Producto	Género (Musa Sapientum L). Variedad Banano criollo Baya blanda y carnosa.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características 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 postcosecha, los frutos deben tener pedúnculo con corte en el primer nudo La madurez debe ser estado pintón, es decir puntas verdes, deben estar bien formados, no presentar marcas entre las aristas y solamente tener daños superficiales Se establece clasificación por calidades Grado de Calidad Calidad PRIMERA
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 1190, Categoria PRIMERA y NTC 5422, Resolución 2674 de 2013 y Res 224 / 2007 de Min Agricultura y Desarrollo Rural
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001721 Por Unidad SAP 200002513 Por Kg
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla, con un peso máximo de 15 Kg de peso bruto, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y la Resolución 2674 de 2013 y Res 224 / 2007 de Min Agricultura y Desarrollo Rural
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar, Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega. Debe estar almacenado en lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse con diferentes sustancias El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro

Continua Ficha Técnica de Producto ...

BANANO

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

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Version inicial
2	Ajuste a formato version 3. Se establece criterio de calidad para el producto de acuerdo con la NTC 1190 Categoria PRIMERA, se aclara que el producto debe ser mas el 50% de la fruta debe ser color amarillo verdoso, se indica el grado de maduración en 3 o puntas verdes Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los codigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los codigos SAP, porque actualmente los codigos son generados por este sistema de informacion. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP cambia de Fruver a frutas En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera *En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolucion 2674 de 2013* *Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 dias siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolepticos serán rechazadas. El producto debera estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no debera presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro*
3	En especificaciones de empaque se retira requisito. El empaque debe cumplir con la NTC 792-2, debido a que estas condiciones son para la piña Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el dia de la negociacion para las condiciones de certificaciones de los vehiculos. En la vida util se amplia el tiempo minimo a partir de la entrega. Para las certificaciones se solicita: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribucion con fecha de expedicion no superior a un año

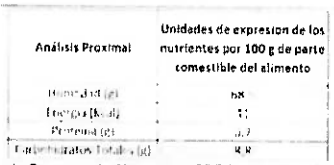
Continua Ficha Técnica de Producto ... **BANANO**

4	Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res 224 / 2007 de Min Agricultura y Desarrollo Rural Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado – ítem Empaque Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto", de adiciona la Res 224 / 2007 de Min Agricultura y Desarrollo Rural Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos"
5	Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 01 Se ajusta en **EMPAQUE-EMBALAJE Y ROTULADO** en el Ítem Presentación del Producto Se retira la información registrada como "Por Kg de Producto" y se deja SAP 200001721 Por Unidad Se incluye SAP 200002513 Por Kg. Se ajusta el texto en **REQUISITOS ESPECIFICOS** en el ítem Otras Características del Producto "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 Categoría PRIMERA " Y se coloca "La madurez debe ser estado pintón es decir puntas verdes, deben estar bien formados no presentar marcas entre las aristas y solamente tener daños superficiales Se establece clasificación por calidades Grado de Calidad Calidad PRIMERA " Se retira el siguiente Texto de **CONDICIONES DE TRANSPORTE** y se coloca en **VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD** Debe estar almacenado en lugar fresco, seco y ventilado lejos del calor y el fuego No debe almacenarse con diferentes sustancias El producto debera estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro
6	Se corrige en Ítem Presentación del Producto el SAP 200001746 Por Unidad pertenece a manzana roja, se cambia al SAP 200001721 Por Unidad que corresponde a banano

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alm Ingrid Marcela Alfonso Rodriguez	25 NOV 2022	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm Rose Mary Enciso Melo	25 NOV 2022	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	25 NOV 2022	
	Subdirector General de Contratación	Mag Adm Emp Hector Vargas Rodriguez	25 NOV 2022	Por Ausencia Rose Yaneth Fuentes M.D.
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	25 NOV 2022	

NARANJA

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

PRODUCTO / NOMBRE		NARANJA
REQUISITOS GENERALES	Código	200001748 / 200001555
	Clasificación	Frutas
	Descripción del Producto	Género: (Citrus sinensis), Variedad VALENCIA., Pomo carnoso de cáscara más o menos gruesa y endurecida, y su pulpa está formada típicamente por once gajos u hollejos llenos de jugo, el cual contiene mucha vitamina C flavonoides y aceites esenciales
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	
	Otras características del producto	Debe ser de una misma variedad y tamaño uniforme Debe esta entero con la forma y el color típico de la variedad, no tener ataque por insectos Debe estar fresco, limpio y sin humedad exterior Cáscara consistente al tacto. El calibre del producto que se acepta es de C y D, que corresponde a un peso entre 226 a 165 gramos/unidad
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 4086, NTC 5422, Res 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res 224 / 2007 de Min Agricultura y Desarrollo Rural
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001748 – por unidad SAP 200001555 – por Kg
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla, con un peso neto máximo de 15 Kg, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y Res 224 / 2007 de Min Agricultura y Desarrollo Rural
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre del proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega Durante el almacenamiento el producto deberá estar en lugar fresco.

Análisis Proximal	Unidades de expresion de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]

Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 – Naranja cruda

Continua Ficha Técnica de Producto ... **NARANJA**

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

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	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 aéreo, ya sea en cajas de carton, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 dias siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se 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 sobre maduracion 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 tecnica 5422. Se adiciona calibre del producto para determinar una condicion de calidad en cuanto a tamaño del producto de acuerdo a la NTC 4086 del producto
5	Ajuste al formato PA-FO-75 Version 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificacion basado en Sistema SAP, cambia de "Fruver" a "frutas". En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona " o FAVORABLE CON CONDICIONES", ademas que El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto. En el empaque se retira condición debe cumplir con la NTC 729-2 ya que esta es requisito de la Piña Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el dia de la negociacion, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. En la vida util se amplia el tiempo minimo a partir de la entrega, se cambia de 3 dias a 5 dias. Para las certificaciones se solicita Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año

Continua Ficha Técnica de Producto ... NARANJA

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

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

LIMON TAHITI

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

PRODUCTO / NOMBRE	**LIMON TAHITI**

REQUISITOS GENERALES	Código	200000423 / 200002269
	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	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	Análisis Proximal / Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento Humedad (g): 89.7 Energía (Kcal): 44 Proteína (g): 0.3 Carbohidratos Totales (g): 9.3 *Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Limón*
	Otras características del producto	Limones enteros, firmes, consistentes al tacto con la forma y color característicos de la variedad. Homogéneos en variedad y tamaño, libres de cualquier olor, sabor, humedad o material extraño, libres de daños, enfermedades, magulladuras, cortes, cicatrices, insectos o cualquier daño ocasionado por éstos. Deben estar frescos, limpios y sin indicios de humedad exterior. Debe tener el pedúnculo cortado de raiz. 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.

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir los requisitos contemplados en la NTC 1264 y NTC 5422.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kg de producto.
	Empaque y/o Embalaje	En canastilla con un peso máximo de 15 Kg. de peso bruto máximo. El producto debe ser entregado en canastilla de 25 cm. de fondo perforado lineal y paredes perforado rombos, de alta densidad, cumpliendo la norma técnica NTC 5422.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **LIMON TAHITI**

CONDICIONES DE TRANSPORTE	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 dias siguientes a su fecha de recibo Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**OCTUBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial
2	Se ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Los requisitos de transporte y certificaciones se actualizan a las necesidades actuales
3	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se Incluye Código SAP 200002269 de acuerdo con lo indicado en el listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se incluyen requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018). *Cambios realizados por JPMR Oct/2021.*

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

LIMON MANDARINA

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

PRODUCTO / NOMBRE		LIMÓN MANDARINA
REQUISITOS GENERALES	Código	200000751 / 200002344
	Clasificación	Frutas
	Descripción del Producto	Es un híbrido entre la mandarina Citrus reticulada y el limón Citrus × limón. Es un fruto de los cítrus, con muy ácido sabor y cáscara y pulpa anaranjadas.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Enteros, con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme, sanos, libres de ataque de insectos o enfermedades, limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles, libres de magulladuras, humedad exterior anormal, aspecto fresco y consistencia firme, la coloración del fruto debe ser homogénea.
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kg de producto.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla de alta densidad, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 en su última actualización y la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a 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 DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de seis (6) días contados a partir de la fecha de entrega.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Dando cumplimiento a los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **LIMÓN MANDARINA**

	Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**OCTUBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial.
2	Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422.Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado – ítem Empaque. Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se Incluye Código SAP 200002344 de acuerdo con listado de matenales aportado por SGOL y Tecnología. *Cambios realizados por JPMR Oct/2021.*

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

PIÑA

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

PRODUCTO / NOMBRE	**PIÑA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001514 / 200002330 / 200002345
	Clasificación	FRUTAS
	Descripción del Producto	Género: (Ananas comosus L. Meer), Variedad: Cayena Lisa, Las hojas tienen los bordes lisos, fruto alargado y cilindrico 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	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	**Análisis Proximal** / **Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento** Humedad (g): 86,5 Energía (Kcal): 56 Proteína (g): 0,6 Carbohidratos Totales (g): 12,4 *Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Piña*
	Otras características 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 pos cosecha, el corte del pedúnculo debe estar bien curado y sin grietas, con una longitud entre los 5 y 25mm. La corona deberá ser de color verde y bien adherido a la fruta, libre de quemaduras por el sol.

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con las especificaciones de la norma técnica NTC 729, NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001514 – Piña por Kg SAP 200002330 – Piña por Lb SAP 200002345 – Piña por Unidad, peso mínimo 600 gr
	Empaque y/o Embalaje	En canastilla con un peso máximo de 20 Kg. El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. 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 ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega

Continua Ficha Técnica de Producto ... **PIÑA**

CONDICIONES DE TRANSPORTE	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**OCTUBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se retira requisito de empaque del producto en bolsas de polietileno.
3	Se incluye requisito específico 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 acorces 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.
5	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Fruver" a "Frutas", En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona "o FAVORABLE CON CONDICIONES", además que El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto. En vida útil se cambia de tres días a cinco dias el requisito de tiempo de vida útil a partir de la entrega. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega se cambia de tres a cinco días. Para las certificaciones se solicita: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
6	Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422, y se generaliza la NTC 729. Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado– ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min Agricultura y Desarrollo Rural Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos

Continua Ficha Técnica de Producto ... **PIÑA**

7	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se Incluyen Códigos SAP 200002330 / 200002345 de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018). Se ajusta presentación del producto por código SAP. *Cambios realizados por JPMR Oct/2021.*

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

ESPINACA

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

PRODUCTO / NOMBRE	ESPINACA

REQUISITOS GENERALES	Código	200001461 / 200000248
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Conjunto de plantas provenientes de cualquier variedad de la especie *Spinacia eleracea*

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Las espinacas deben estar sanas, tener aspecto fresco, estar limpias y desprovistas de tierra. Además, deben estar libres de residuos visibles de abonos o plaguicidas. Las espinacas en hojas y en manojos, deberán tener las hojas enteras y de coloración y aspectos normales para la variedad. Deberán estar exentas de daños causados por heladas, enfermedades, insectos o roedores que afecten su aspecto y comestibilidad.
	Contenido	Espinaca, calidad Primera. En canastilla con un peso máximo de veinte (20) Kilogramos.
	Requisitos Normativos	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. NTC 1373

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Debe entregarse en canastillas.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
	Empaque	El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la NTC 5422.

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

	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre del proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de seis (6) días.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:		**MAYO DE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión inicial.
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retira código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluyen códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	08 Mayo /2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	08 Mayo/2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	08 MAY 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	08 MAY. 20	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2020	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda

Nota 1: Canal de Comunicación para solicitud de entrega:

El contratista en el acta de coordinación para el inicio del contrato que resulte del proceso de selección, informará al respectivo supervisor del contrato el canal de comunicación con el cual dispone para la solicitud de entrega del producto, garantizando la accesibilidad y consulta al mismo, de modo que, no se presenten dificultades en el suministro por tal motivo.

Nota 2: Transporte Especial:

Para los suministros a efectuarse en el *COMANDO AÉREO DE COMBATE No. 6, los productos* deberán transportarse y entregarse para su traslado en CANASTILLAS PLASTICAS, debidamente acomodados, de modo que, se garantice la presentación de los productos y la inocuidad de los mismos.

Éstas deben ir debidamente numeradas y contadas, indicar en un lugar claro y visible que las mismas van dirigidas para el rancho de tropa (unidad de catering CACOM 6), y contarse al momento de la entrega con la claridad del peso de las mismas.

Atentamente,

CORONEL (RA) JOHN FREDY DUQUE PATIÑO
Director del Sector Defensa Regional Amazonia Agencia Logística de las Fuerzas Militares

Elaboro: Abog. Paola Andrea Rosas Torres
P.D. Gestión de la Contratación

Revisó y Aprobó: Abog. Jhon Fredy Galindo Barrera
Coord. Gestión de la Contratación

Revisó:
Cont. Púb. Carmenza Vanegas Muñoz.
P.D. Grupo Gestión Financiera
Económico Evaluador

Revisó:
Cont. Púb. Yuri Andrea Torres Audor
Coordinadora Grupo Gestión Financiera

Revisó:
Ing. Alim. Darlyn Bolaños García
P.D. Grupo Abastecimientos B.S.
Técnico Evaluador

Elaboró: Adm. Emp. Carlos Eduardo Gasca F.
Coord. Grupo Abastecimientos B.S.

Revisó:
Adm. Fin. Gladys Ortiz Correa
Tasd Gestión de la Contratación
Jurídico Evaluador