PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGISTICA 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 Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características 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 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. 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	Versión Inicial
	Ajuste a formato versión 3.
	*Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: FAVORABLE (FV, FVC) para sitio de acopio y distribución el cual deberá ser expedido por la autoridad sanitaria. * Se realizó cambio en la vida útil solicitada de 3 días a 10 días
	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 expedición no superior a un año
	Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural, NTC 5422 y NTC1103. 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 NTC 5422 y NTC 1103-2 Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada, pasándola al ítem Otras Características del Producto y 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 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	