

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
 FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	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 Específicos	<p>Ingredientes No Aplica</p> <p>Requisitos Físicoquímicos No Aplica</p> <p>Requisitos Microbiológicos No Aplica</p> <p>Requisitos Nutricionales No Aplica</p> <p>Otras características del producto El producto debe cumplir la norma técnica NTC 1248, Categoría EXTRA, si existe pedúnculo debe ser entero. Fruto de superficie lisa, lustrosa, corteza delgada, blanda; pulpa amarilla clara, semilla más bien pequeña, adherida a la pulpa; buen sabor. Enteros sanos: se excluye todo producto afectado por podredumbre o cualquier otra afección que impida su consumo. Libres de cualquier materia extraña, exentos de plagas y de daños causados por estas. 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.</p> <p>Contenido No Aplica</p> <p>Resúmenes Normativos NTC 1248, NTC 1248-2 y NTC 1248-3</p>	
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	

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

EMPAQUE	Descripción del Producto	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.
	Requisitos Específicos	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 húmedas y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de expedición, lote de producto y peso neto al momento de ser empaquetado.
	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. Se incluyó requisito de Color 8 en el producto de acuerdo con la NTC 1248
4	Se reira. Cuando el producto sea negociado para la regional sur a fronteras este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
 FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	Versión No. 00	Página 3 de 3	
	Fecha: 12 07 2018		

5	Descripción del Producto	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se reira el código SIC de donde se mencionó 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 "Frutero" 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 deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro". Se reira condiciones de empaque: NTC 729-2 ya que estas son requerimientos para PNA. En la vida útil se amplía 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 reira 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 realice 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	Procedente de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Jenny Patricia Mora 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 Rivas Pineda	12-03-21	

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO	Código: PA-FO-75		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00		Página 1 de 3
	Fecha:	12		07

PRODUCTO / NOMBRE		AHUYAMA
REQUISITOS GENERALES	Código	200001583
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Género: Cucurbitácea, Variedad: Máxima Duch, de forma ovalada, color amarillo fuerte en su interior, verde y anaranjado en la cáscara

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No Aplica										
	Requisitos Fisicoquímicos	<table border="1"> <tr> <th>Componentes</th> <th>Valor</th> </tr> <tr> <td>Humedad (%) max.</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>Cenizas (%) max.</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>Cenizas Insolubles (%) max.</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Acidez esencial % Mili.</td> <td>0.8</td> </tr> </table>	Componentes	Valor	Humedad (%) max.	12	Cenizas (%) max.	12	Cenizas Insolubles (%) max.	4	Acidez esencial % Mili.	0.8
	Componentes	Valor										
	Humedad (%) max.	12										
	Cenizas (%) max.	12										
	Cenizas Insolubles (%) max.	4										
Acidez esencial % Mili.	0.8											
Requisitos Microbiológicos	No Aplica											
Requisitos Nutricionales	No Aplica											
Otras características del producto	La Ahuyama debe tener una textura suave y firme al tacto, el aspecto del fruto lleno y fresco. Forma ovalada, color amarillo fuerte en su interior, verde y anaranjado en la cáscara. El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta, su color verde intenso opaco (cuando 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. 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.

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO	Código: PA-FO-75		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00		Página 3 de 3
	Fecha:	12		07

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Oficina Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Ines Mayam Rivera Cardona	12 Agosto 2018	[Firma]
	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rosa Mary Enciso Melo	14 AGO 19	[Firma]
Revisó	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	14 AGO 13	[Firma]
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	14 AGO 17	[Firma]
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	14 AGO 2019	[Firma]

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO	Código: PA-FO-75		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00		Página 2 de 3
	Fecha:	12		07

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 4.3.3 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	Versión Inicial
2	Ajuste a formato versión 2 GP.1000 2004
3	Ajuste a formato versión 3. Se cambia el Contenido de "En kilo peso neto de producto" a "En canastillas con un peso máximo de 25 Kilos". Se complementa la Presentación del Producto. Dentro del ítem empaque se ajusta "50 Kilos" a "25 Kilos". Se ajusta el ítem rotulado. Se resta del ítem Certificaciones "Cumplimiento del Decreto 3748/2004 el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural". 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, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Frutas" 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."
4	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.

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
 FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	TÍTULO	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 agrupa dentro de la familia de las liliáceas.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No Aplica												
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica												
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica												
	Requisitos Nutricionales	<table border="1"> <tr> <td>Ácido Fólico</td> <td>0.1</td> </tr> <tr> <td>Calcio</td> <td>144</td> </tr> <tr> <td>Carbónhidratos Totales</td> <td>29.3</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>4.7</td> </tr> <tr> <td>Hierro</td> <td>0.3</td> </tr> <tr> <td>Vitamina C</td> <td>14.4</td> </tr> </table>	Ácido Fólico	0.1	Calcio	144	Carbónhidratos Totales	29.3	Proteína	4.7	Hierro	0.3	Vitamina C	14.4
	Ácido Fólico	0.1												
Calcio	144													
Carbónhidratos Totales	29.3													
Proteína	4.7													
Hierro	0.3													
Vitamina C	14.4													
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.

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	<p>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.</p> <p>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.</p>
---------------------------	--

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador / 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 Físicoquímicos y los Requisitos Normativos correspondientes a la Resolución del Ministerio de Salud 4241 de 1991 y la NTC 4423, toda vez que esta aplica a especímenes o condimentos vegetales procesados. Se ajusta Contenido. Presentación del Producto y Empaque. Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC de donde se mencionó 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 "Frutero" 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 comercializador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. Se retira condiciones de empaque NTC 725-2 ya que estas son requerimientos para Pña. En la vida útil se amplía 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.
3	
4	Se retira de los Ingredientes la Cabeza 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.

5	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". Actualización Informatoria 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	SÍRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. 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. Hector Vargas Rodríguez	07 OCT 2021	
Aprobó	Secretario General (S)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 1 de 3
	Fecha:	12	07

PRODUCTO / NOMBRE		APIO	
REQUISITOS GENERALES	Código	200001585	
	Clasificación	Verduras	
	Descripción del Producto	Del cuello de la raíz brotan tallos herbáceos que alcanzan de 30 a 80 cm de altura. Las hojas son grandes que brotan en forma de corona, el peciolo es una penca muy gruesa y carnosa que se prolonga en gran parte del limbo.	
	Ingredientes	No Aplica	
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica	
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica	
	Requisitos Nutricionales	No Aplica	
	Otras características del producto	El grado de madurez se determina por la longitud de las ramas y tallo, debe ser de mínimo 45 cm. Y debe presentar un color verde intenso en sus hojas, no debe presentar color amarillo en sus hojas o tallo. Aspecto fresco, sano, no debe tener muestras de amarillamiento en las hojas, marchitamiento, manchas, olores y sabores extraños.	
	Contenido	No Aplica	
	Requisitos Normativos	No Aplica	

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 realiza la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. 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 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.

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 2 de 3
	Fecha:	12	07

EMPAQUE	El producto debe ser entregado en canastilla plástica en cantidades inferiores a 17Kg el producto debe estar empacado en bolsa de polipropileno.
	Las canastillas de fondo perforado en rombos o líneas, suelto o atado que permitan un adecuado sistema de ventilación, 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 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 / Maquillador / 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	Ajuste a formato versión 3. Se incluye la Clasificación del Producto. Se actualiza Contenido, Presentación del Producto y Rotulado. Se reira: "Cuando el producto sea negociado para la regional sur o frontera, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo. El uso en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá entregarse totalmente fresco. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro". Se reira del ítem Certificaciones "Cumplimiento del Decreto 3748/2004 el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural".
4	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se reira el código SIC donde se menciona en el acopio debido a que y 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 basada en Sistema SAP, cambia de "Frutas y Verduras" 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, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto 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	
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 3 de 4
	Fecha:	12	07

5	Se reira 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".

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

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO										
 FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	TÍTULO	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										
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Descripción del Producto	Rizal tuberosa procedente de la especie <i>Arracacia xanthorrhiza</i> Bancroft.										
	Ingredientes	No Aplica										
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica										
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica										
	Requisitos Nutricionales	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Actividad Nutricional</th> <th>Indicador de seguridad de los alimentos por 100 g de parte comestible por 100 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (g)</td> <td>21.3</td> </tr> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>111</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td>6.9</td> </tr> <tr> <td>Carbónhidrato Total (g)</td> <td>16.3</td> </tr> </tbody> </table> <p>Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Arracacha Amarilla</p>		Actividad Nutricional	Indicador de seguridad de los alimentos por 100 g de parte comestible por 100 g	Humedad (g)	21.3	Energía (Kcal)	111	Proteína (g)	6.9	Carbónhidrato Total (g)
Actividad Nutricional	Indicador de seguridad de los alimentos por 100 g de parte comestible por 100 g											
Humedad (g)	21.3											
Energía (Kcal)	111											
Proteína (g)	6.9											
Carbónhidrato Total (g)	16.3											
Otras características del producto	<p>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.</p> <p>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, firme, consistente, no debe estar torcida, deformada o blanda, sin indicios de fibras o lignificación hacia el centro de la pulpa (presencia de corazón), limpia y sin humedad externa. Amarillo claro.</p>											
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 Lt.										
	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 incluir: 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										

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
 FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	TÍTULO	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	
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Descripción del Producto	Género: (<i>Musa Sapientum</i> L.). Variedad: Banano chnolo. Baya blanda y carnosa.	
	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: PRIMERA		
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 1190, Categoría 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 incluir: 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.	

Continúa 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 acorde 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 - 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 Específicos - Item Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el empaque y rotulado - Item 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 200002324 de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOI y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018). Se ajusta presentación del producto por código SAP. Cambios realizados por JPMH Oct/2021.			
Elaboró	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Jenny Patricia Notta Romero	07 OCT 2021	
	Director Abastecimientos Clase I	Adm. Rosa Mary Enoso Melo	07 OCT 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	
Aprobó	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	07 OCT 2021	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	

Continúa Ficha Técnica de Producto		BANANO
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 acorde 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:		NOVIEMBRE DE 2022
CONTROL DE CAMBIOS.		
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO	
1	Versión Inicial	
2	Ajuste a formato versión 3. Se establece criterio de calidad para el producto de acuerdo con la NTC 1190 Categoría PRIMERA, se aclara que el producto debe ser más de 50% de la fruta debe ser color amarillo. Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 01, se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP: cambio de "Fruta" a "Frutas".	
3	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 acorde 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. En especificaciones de empaque se retira requisito "El empaque debe cumplir con la NTC 792-2" debido a que estas condiciones son para la papa. Las certificaciones deben ser entregadas al consumidor comprador el día de la negociación para las condiciones de certificación de los vehículos. En la vida útil se amplía 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 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". 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 ESPECÍFICOS 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 deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
5	Se corrige en ítem Presentación del Producto el SAP 200001745 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 Rodríguez	25 NOV 2022	<i>[Firma]</i>
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	25 NOV 2022	<i>[Firma]</i>
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	25 NOV 2022	<i>[Firma]</i>
	Subdirector General de Contratación	Maj. Adm. Emp. Hector Vargas Rodríguez	25 NOV 2022	<i>[Firma]</i>
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	25 NOV 2022	<i>[Firma]</i>

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO										
		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. Ral. fibrosa, poco profunda y sin ramificaciones, el tallo está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo lunicado.										
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No Aplica										
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica										
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica										
	Requisitos Nutricionales	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Análisis Proximal</th> <th>Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (g)</td> <td>90.3</td> </tr> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td>1.3</td> </tr> <tr> <td>Carbónhidrato Totales (g)</td> <td>7.7</td> </tr> </tbody> </table> Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Cebolla Cabezona		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)	1.3	Carbónhidrato Totales (g)
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)	1.3											
Carbónhidrato Totales (g)	7.7											
	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 roturas, 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 estas.										
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. 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.										
	Empaque y/o 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 cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Dando cumplimiento a los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	OCTUBRE DE 2021
CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 2. GP: 1000-2004
3	Se incluye requisito específico para el producto negociado para la Regional Sur 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. 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 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". Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC de donde se maneja 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 "Frutas" a "Verduras". En condiciones de transporte y almacenamiento se adecua 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."
5	En condiciones de transporte y almacenamiento se adecua 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 firme al tacto, no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro."

Formulario de registro de productos, incluyendo secciones para REQUISITOS GENERALES, REQUISITOS ESPECIFICOS, y datos de producto como CEBOLLA LARGA.

Formulario de registro de productos, incluyendo secciones para REQUISITOS GENERALES, REQUISITOS ESPECIFICOS, y datos de producto como CEBOLLA LARGA.

Continuo Ficha Técnica de Producto - CEBOLLA CABEZONA. Incluye una tabla de aprobación con firmas y fechas, y un apartado de comentarios.

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 3 de 3
	Fecha: 12 07 2018		

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 transportado 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.

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 Contando 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. Alm. Jenny Patricia Motta Romero	12-03-21	
Revisó	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Hilde Mary Enciso Melo	12-03-21	
	Subdirector General de Contratos	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 M. Pineda	12-03-21	

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

PRODUCTO / NOMBRE	CHAMPIÑONES
-------------------	-------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001358 / 200001113 / 200001643 / 200001563
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Carpoforo de todas las variedades cultivares cosechadas a partir del género <i>Agaricus</i> (sin <i>Psalliota</i>), para ser suministrados frescos al consumidor. Este hongo presenta un sombrero redondeado y ligeramente aplanado en la parte superior. El sombrero puede alcanzar entre los 3 y los 13 cm de diámetro, y el pie hasta 8 de largo y 3 de diámetro. Se caracteriza por tener un color blanco, ser firme y consistente. Se requiere con la parte del tallo cortada.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No Aplica										
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica										
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica										
	Requisitos Nutricionales	<table><tr><th>Análisis Proximal</th><th>Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento</th></tr><tr><td>Humedad (g)</td><td>92.4</td></tr><tr><td>Energía (Kcal)</td><td>32</td></tr><tr><td>Proteína (g)</td><td>3.1</td></tr><tr><td>Carbohidratos Totales (g)</td><td>3.0</td></tr></table>	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento	Humedad (g)	92.4	Energía (Kcal)	32	Proteína (g)	3.1	Carbohidratos Totales (g)	3.0
	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento										
	Humedad (g)	92.4										
Energía (Kcal)	32											
Proteína (g)	3.1											
Carbohidratos Totales (g)	3.0											
Otras características del producto	<p>Deben ser firmes al tacto, no debe tener deterioro en su color, olor y apariencia debido a exceso de humedad, no deben tener indicio de ataque causado por plagas, no se recibe si posee coloraciones oscuras indicando oxidación o deterioro. El producto deberá entregarse a una temperatura entre los 2 y 4°C.</p> <p>Longitud mínima del Sombrero 35 mm.</p>											
	<p>Tabla de Composición Nutricional ICER 2018 - Champiñones</p>											

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 940, Champiñones, Calidad Extra, Resolución 2674 de 2013
-----------------------	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001358 - Champiñones tajados x 200 gramos. SAP 200001113 / 200001563 - Champiñones x 1000 gramos. SAP 200001643 - Champiñones tajados x 1000 gramos.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empaquetado en bolsa de polipropileno por 5 kilos. 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 indicar: Nombre del producto, nombre del proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empaquetado.

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
---------------------------	---

Continua Ficha Técnica de Producto ... CHAMPIÑONES

	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 transportado 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 / Maquillador 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, GP1000 2004
3	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se maneja 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 adiciona la clasificación basado en Sistema SAP, los requisitos normativos se cambian a NTC 940 - champiñones, se retira NTC 1250 Avena. La vida útil se amplía a cinco (5) días.
4	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se incluye Código SAP 200001563 de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018). Se incluye en requisitos normativos la Res. 2674/2013. Cambios realizados por JPMR Oct/2021.

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

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
 FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	Version No. 00	Página 1 de 3	
	Fecha: 12 07 2018		

PRODUCTO / NOMBRE		CILANTRO	
REQUISITOS GENERALES	Código	200001451	
	Clasificación	Verduras	
	Descripción del Producto	Género: Coriandrum Salivum L. Variedad: De huerta. Color verde intenso, brillante, sin picaduras de insectos, bordes enteros, hojas limpias, foliole abundante, tallos cortos y delgados. No debe mostrar hojas amarillas, sucias, con puntos negros o color café, tampoco flores.	
	Ingredientes	No Aplica	
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Requisitos Físicoquímicos	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 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 insecto.

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
 FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	Version No. 00	Página 2 de 3	
	Fecha: 12 07 2018		

Empaque	de sobre maduración o deterioro.
	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.
	El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones húmedas 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.
	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	Actualización a Formato NTC GP 1000 y se completan condiciones generales y específicas con relación a los productos negociados para la Regional Sur o Fronteras. Ajuste a formato versión 3. Se incluye Clasificación. Se retira de la Descripción del Producto "Frutas sanas, maduras, limpias y desinfectadas". Se retiran los requisitos físicoquímicos toda vez que estos no corresponden al producto. Se retira del ítem Contenido "El producto debe entregarse en atados organizados dentro de canastillas". Se retira "Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso, acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas". El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro, deben ser totalmente firmes al tacto". Se retira del ítem Empaque: "El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. El producto debe venir en canastillas limpias y desinfectadas. El producto debe ser entregado en canastillas de fondo perforado en hombos o líneas, suelto o atado". El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la NTC 5422.
3	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00 se retiran 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 "Frutas" 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.
4	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 insecto de sobre maduración o deterioro.

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
 FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	Version No. 00	Página 3 de 3	
	Fecha: 12 07 2018		

5. 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 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 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. Alm. Jenny Patricia Motín Romero	12-03-21	[Firma]
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rosa Mary Enoselo Melo	12-03-21	[Firma]
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Cornel(RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	12-03-21	[Firma]
	Subdirector General de Contratos	MSc. Adm. Elio Héctor Vargas Rodríguez	12-03-21	[Firma]
Aprobó	Secretario	Cornel Juan Carlos Riveros Pineda	12-03-21	[Firma]

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
	TÍTULO	Código: PA-FO-75		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 01		Página 1 de 2
	Fecha: 26 03 2021			
PRODUCTO / NOMBRE		CIMARRÓN		
REQUISITOS GENERALES	Código	200000811 / 200001874 / 200002325		
	Clasificación	Verduras		
	Descripción del Producto	Cilantro cimarrón, formalmente <i>Eryngium foetidum</i> , es una hierba tropical perenne y anual de la familia <i>Aplacaeae</i> .		
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No Aplica		
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica		
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica		
	Requisitos Nutricionales	No Aplica		
	Otras características del producto	Color verde intenso, brillante, sin picaduras de insectos, bordes enteros, hojas limpias. No debe mostrar hojas amarillas, sucias, con puntos negros o color café, aroma fuerte, muy semejante a hojas de cilantro fresco, el sabor es semejante, pero aún más fuerte.		
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	SAP 200000811 / 200001874 - Cimarrón por Kg		
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla, con un peso máximo de 10 Kg, cumpliendo la NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural		
	Rotulado	El rotulado del producto debe ser resistente a condiciones humedad y alta temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empaquetado.		
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.		
CONDICIONES DE TRANSPORTE		En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Dando cumplimiento a los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio		

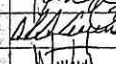
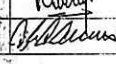
Continúa Ficha Técnica de Producto ... CIMARRÓN

	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 / Maquillador / 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 retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica. Se incluye en los Requisitos Generales - ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se retira en los Requisitos Específicos - ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado - ítem Empaque. Se ajusta en Empaque y Rotulado - Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se 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 200002325 de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOI y Tecnología, se ajusta presentación del producto por código SAP. Cambios realizados por JMAP 02/2021.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Jenny Patricia Mota Romero	07 OCT 2021	
Revisó	Director 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. Hector Vargas Rodríguez	07 OCT 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
	TÍTULO	Código: PA-FO-75		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00		Página 1 de 2
	Fecha: 12 07 2018			
PRODUCTO / NOMBRE		ESPINACA		
REQUISITOS GENERALES	Código	200001461 / 200000246		
	Clasificación	Verduras		
	Descripción del Producto	Conjunto de plantas provenientes de cualquier variedad de la especie <i>Spinacia oleracea</i> .		
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No Aplica		
	Requisitos Físicoquímicos	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.		
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	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.		
	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 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.		

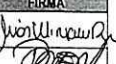
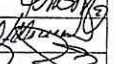
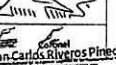
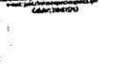
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
	TÍTULO	Código: PA-FO-75		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00		Página 2 de 2
	Fecha: 12 07 2018			

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 empaquetado.
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de seis (6) días.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador / 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.
---	---

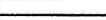
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MAYO DE 2020
-----------------------------------	--------------

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. Alm. Inés Miryam Rivera Carrión	08 Mayo 2020	
Revisó	Director Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	08 Mayo 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	08 Mayo 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Colizatos Encinales	08 Mayo 2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2020	

6	Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica. Se incluye en los Requisitos Generales - Ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se retira en los Requisitos Específicos - Ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado - Ítem Empaque. Se ajusta en Empaque y Rotulado - Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto" se adiciona la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud. Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos". Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se incluyen Códigos SAP 200001327 / 200001458, 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.
7	

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

PROCESO					PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
 AGENCIA LOGBISTICA FOMENTO Y MULTIPLICACIÓN de la Actividad Productiva	TÍTULO		Código: PA-FO-75			 AGENCIA LOGBISTICA FOMENTO Y MULTIPLICACIÓN de la Actividad Productiva			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Versión No. 01						
			Página 1 de 3						
		Fecha:		26	03	2021			

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

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No Aplica											
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica											
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica											
	Requisitos Nutricionales	<table><tr><th>Análisis Proximal</th><th>Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento *</th></tr><tr><td>Humedad (g)</td><td>90</td></tr><tr><td>Energía (Kcal)</td><td>43</td></tr><tr><td>Proteína (g)</td><td>2.1</td></tr><tr><td>Carbohidratos Totales (g)</td><td>7.2</td></tr></table>		Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento *	Humedad (g)	90	Energía (Kcal)	43	Proteína (g)	2.1	Carbohidratos Totales (g)	7.2
	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento *											
Humedad (g)	90												
Energía (Kcal)	43												
Proteína (g)	2.1												
Carbohidratos Totales (g)	7.2												
Otras características del producto	Las habichuelas no deben tener deterioro en su color, olor y apariencia debido a exceso de humedad, no deben tener manchas pequeñas de color rojo o negro causado por hongos, ni ningún indicio de deterioro o deterioro, las vainas deben ser de tamaño uniforme.												

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

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

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

CONDICIONES DE TRANSPORTE	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Dando cumplimiento a los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se 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 requisito de empaque del producto en bolsas de polietileno.
3	Ajuste a formato versión 3. Se incluye la Clasificación del Producto. Se cambia contenido de 20 kilos a 15 kilos. Se retiran de Otras Características del Producto "Debe tener humedad natural al lado, no debe tener flores o hilos que indiquen que el fruto está muy maduro". Se retiran los Requisitos Fisicoquímicos ya que no corresponden al producto. Se ajusta Presentación del Producto y Empaque.
4	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 01, se retiran los códigos SIC de donde se mencionó 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 "Frutas y Verduras" 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". 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. 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".

Continúa Ficha Técnica de Producto ... HABICHUELA

5 Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se incluye Código SAP 200001471 de acuerdo con estado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (TCN HCBF 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. Alm. Jenny Patricia Mota 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. Hector Vargas Rodríguez	07 OCT 2021	
Aprobó	Secretario General (S)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	

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

PRODUCTO / NOMBRE		LECHUGA
REQUISITOS GENERALES	Código	200000413 / 200001564
	Clasificación	Verdura
	Descripción del Producto	Hojas ligeramente abolladas, onduladas, de bordes rizados, consistentes y crujientes. Forma un cogollo voluminoso, redondo y denso Lechuga de la Categoría I.
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características 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 empaquetado en bolsa de polipropileno, de 5 Kilos cada una, la bolsa debe ser de primer uso. El producto debe ser empaquetado 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 empaquetado.
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. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar empaquetado 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

Continúa Ficha Técnica de Producto ... LECHUGA

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

FECHA ACTUALIZACIÓN: AGOSTO DE 2021

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato versión 3
3	Acta de visita sanitaria (FVC) con Concepto Técnico Vigente FAVORABLE (FV FVC) para sitio de acopio y distribución el cual deberá ser expedido por la autoridad sanitaria. "Se realiza cambio en la vida útil solicitada de 3 días a 5 días". Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 01, se incluye el código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad. En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza la información basada en los requerimientos actuales de la Entidad.
4	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 - Item Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
5	Se realiza en los Requisitos Específicos - Item Contenido del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación 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 vehículo que realice 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. Ajuste al formato PA-FO-75 V01. Se actualiza Nombre del Producto de acuerdo a lo indicado en el Sistema SAP. Se incluye código SAP 200001564 (Lechuga) aplicado a comedores de acuerdo con lo establecido por SGOL. Cambios realizados por JPMR Agosto 2021.
6	

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

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 01	Página 1 de 3
	Fecha:	26	03

PRODUCTO / NOMBRE	LIMÓN COMUN
-------------------	-------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001478 / 200002328
	Clasificación	Frutas
	Descripción del Producto	Género: (Citrus), Variedad: Citrus Aurantiifolia Swingle, Limón de la variedad espectral para consumo fresco. Fruto de forma ovoidal o elíptico. Piel de color verde a amarillo. Pulpa abundante, generalmente ácida.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No aplica									
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica									
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica									
	Requisitos Nutricionales	<table border="1"> <tr> <td>Analito/Presencial</td> <td>Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento</td> </tr> <tr> <td>Humedad (g)</td> <td>83.7</td> </tr> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>44</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td>0.3</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos Totales (g)</td> <td>9.3</td> </tr> </table> <p>Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Limón</p>	Analito/Presencial	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento	Humedad (g)	83.7	Energía (Kcal)	44	Proteína (g)	0.3	Carbohidratos Totales (g)
Analito/Presencial	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento										
Humedad (g)	83.7										
Energía (Kcal)	44										
Proteína (g)	0.3										
Carbohidratos Totales (g)	9.3										
Otras características del producto	<p>Limones enteros, firmes, consistentes al tacto con la forma y color característicos de la variedad. Homogéneos en variedad y tamaño, libres de cualquier olor, sabor, humedad o material extraño, libres de daños, enfermedades, magulladuras, cortes, cicatrices, insectos o cualquier daño ocasionado por éstos. Deben estar frescos, limpios y sin indicios de humedad exterior. Debe tener el pedúnculo cortado de raíz. Cada unidad de producto debe tener un peso mínimo de 60 g. El producto debe tener un color verde intenso brillante, de consistencia firme.</p>										

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

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kg de producto SAP 200001478 - Limón Común Kg SAP 200002328 - Limón Común Lb
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla de alta densidad, con un peso neto máximo de 20 Kg, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 en su última actualización y la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a 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.

Continúa Ficha Técnica de Producto ... LIMÓN COMUN

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	<p>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 VIII de la Resolución 2674 de 2013.</p> <p>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.</p>
---------------------------	--

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 acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. De las condiciones de empaque se retira para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la NTC 5422.
5	<p>Ajusta al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIG de donde se mencionaba el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "Frutas" a "Frutas y Hortalizas".</p> <p>En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera:</p> <p>"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.</p> <p>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.</p>

Continúa Ficha Técnica de Producto ... LIMÓN COMUN

6	<p>seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. La vida útil se extiende de tres días a cinco días.</p> <p>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.</p> <p>Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica.</p> <p>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.</p> <p>Se retira en los Requisitos Específicos - ítem Conteniendo la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado - ítem Empaque.</p> <p>Se ajusta en Empaque y Rotulado - Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto".</p> <p>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".</p>
7	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se incluye Código SAP 200002328 de acuerdo con estado de materiales aportado por SDO, y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (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. Alm. Jenny Patricia Monta Romero	07 OCT 2021	[Firma]
	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	07 OCT 2021	[Firma]
Revisó	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	[Firma]
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	07 OCT 2021	[Firma]
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	[Firma]

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

PRODUCTO / NOMBRE	LULO DE CASTILLA
-------------------	------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	20000431 / 200001479
	Clasificación	FRUVER
	Descripción del Producto	Género: (Pyrus). Variedad: Pyrus communis. Con un grado de maduración de COLOR 3. Fruto anaranjado con visos verdes hacia el centro del fruto, son bayas globosas, de 4 a 6 cm. de diámetro.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto LULO DE CASTILLA deberá ser de acuerdo a la NTC 5093. Calidad EXTRA. Calibre 35, diámetro entre 51 y 55 mm, con un peso por unidad de 77g. Debe ser de una misma variedad y tamaño uniforme. Debe estar entero con la forma y el color típico de la variedad, no tener ataques por insectos, el lulo debe estar maduro, sano, libre de deterioro o cualquier daño que impida el consumo. Debe estar fresco, limpio y sin humedad exterior y tener el pedúnculo cortado de raíz. Cáscara consistente al tacto.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kg. de producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Dando cumplimiento a los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se 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 15 Kg. cumpliendo la norma técnica NTC 5422. NTC 5093 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.

Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote
----------	---

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

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

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ 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. OPI 1000 2004
3	Se incluye requisito específico para el producto negociado para la Regional Sur o Fronteras. Se indica que el producto debe ser Calibre 35, diámetro entre 51 y 55 mm, con un peso por unidad de 77g. De acuerdo a NTC 5093 del lulo de castilla. Se indican grados de maduración generales y para el producto de la Regional Sur. Se ajusta a formato versión 3. Se retira. Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes 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 no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. El producto deberá tener un grado de maduración COLOR 2. Fruto Verde Oloroso con ligeros tonos amarillos anaranjados. Se adiciona en Otras características de producto: maduros, sanos, libres de deterioro o cualquier daño que impida el consumo. Se retira de la condición de empaque: para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica NTC5422.
4	Se incluye en los Requisitos Generales - ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. NTC 5422. Se retira en los Requisitos Específicos - ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado - ítem Empaque, se adiciona la NTC 5093 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se ajusta en Empaque y Rotulado - Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg. de producto". Se adiciona en los Requisitos Específicos - ítem Condiciones de transporte y almacenamiento la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado - ítem Empaque, se adiciona la NTC 5093 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se ajusta en Empaque y Rotulado - Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg. de producto".
5	Se actualiza formato PA-FO-75, se agrega código SAP. Se incluye en los Requisitos Generales - ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. NTC 5422. Se retira en los Requisitos Específicos - ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado - ítem Empaque, se adiciona la NTC 5093 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se ajusta en Empaque y Rotulado - Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg. de producto".
6	Se incluye en los Requisitos Generales - ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. NTC 5422. Se retira en los Requisitos Específicos - ítem Condiciones de transporte y almacenamiento la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado - ítem Empaque, se adiciona la NTC 5093 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se ajusta en Empaque y Rotulado - Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg. de producto".

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

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

PRODUCTO / NOMBRE	MAIZ AMARILLO
-------------------	---------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001480
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Maíz: conjunto de granos desgranados y enteros de maíz duro, "Zea mays indentata L" y dentado "Zea mays indurata L" o sus híbridos. Podrá presentarse un grano de color blanco.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Maíz Amarillo								
	Requisitos Fisicoquímicos	<table border="1"> <tr> <th>DESCRIPCIÓN</th> <th>% MÁXIMO</th> </tr> <tr> <td>Humedad</td> <td>15 %</td> </tr> <tr> <td>Porcentaje en Granos Dañados por Hongos</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>Aflatoxinas</td> <td>20 µg/Kg</td> </tr> </table> <p>(Datos tomados de NTC 356 (Quinta actualización))</p>	DESCRIPCIÓN	% MÁXIMO	Humedad	15 %	Porcentaje en Granos Dañados por Hongos	3%	Aflatoxinas	20 µg/Kg
	DESCRIPCIÓN	% MÁXIMO								
	Humedad	15 %								
	Porcentaje en Granos Dañados por Hongos	3%								
Aflatoxinas	20 µg/Kg									
Requisitos Microbiológicos	No Aplica									
Requisitos Nutricionales	No Aplica									
Otras características del producto	Maíz limpio; grano que no contiene más de 1.0 % de impurezas. El maíz trillado debe estar limpio, entero, libre de impurezas, del ataque de plagas y olores y sabores extraños, residuos de material tóxico, enfermedades (podredumbre), no podrán estar infectados u infestados. No debe contener residuos de material tóxico. Características organolépticas del maíz trillado: Color: puede ser amarillo, blanco, rojo o mezclas. Olor: propio del producto. Consistencia: dura.									

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Bolsa de 1000 gramos
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se 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 estar reempacado en bolsa de polietileno de baja densidad de calibre 3.0.

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

Empaque	El producto debe estar reempacado en bolsa de polietileno de baja densidad de calibre 3.0.
Rotulado	El producto debe ser impreso en el saco o en la bolsa, debe cumplir con los requisitos de la Res. Min. Protección Social 5109/2005.
Vida Útil	El producto debe tener una vida útil de mínimo 6 meses. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de tres meses de empaque.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ 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:	SEPTIEMBRE DE 2019
-----------------------------------	--------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
----------------------------	--

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Ines Miryam Rivera Cardona	24 Septiembre 19	[Firma]
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	24 Sep 19	[Firma]
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	24 Sep 19	[Firma]
	Subdirector General de Contratos	Coronel (RA) Juan Carlos Colache Enchales	24 Sep 19	[Firma]
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	24 SEP 2019	[Firma]

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
	TÍTULO	Código: PA-FO-75		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 01		Página 1 de 3
	Fecha:	26		03

PRODUCTO / NOMBRE	MANDARINA
-------------------	-----------

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

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	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 normal. Aspecto fresco y consistencia firme, los frutos deben tener cáliz y sin pedúnculo, la coloración del fruto debe ser homogénea y acorde con el estado de madurez. El grado de madurez debe ser en un color verdoso amarillo en más del 50 % de la fruta. La clasificación requerida es tipo A, según tamaño referido en la NTC 1330, lo cual corresponde a 88 mm de diámetro o más y en calidad EXTRA. La tolerancia de calidad debe ser de máximo el 5% del peso total de las mandarinas.

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

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001743 Por Unidad SAP 200002516 Por Kg
	Empaque y/o Embalaje	En canastilla con un peso bruto máximo de 15 Kg. de peso. El producto debe ser entregado en canastilla de plástico de alta densidad de 25 cm de alto y contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el adecuado intercambio de gases cumpliendo con la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a 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 seis (6) días contados a partir de la fecha de entrega. Debe estar almacenado en lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe
---	--

Continúa 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 acorde 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.
---------------------------	--

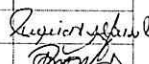
CERTIFICACIONES PROVEEDOR / MAQUILLADOR / COMERCIALIZADOR	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
---	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	SEPTIEMBRE 2022
----------------------	-----------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se retira Cumplimiento a la Resolución Ministerial de Agricultura y Desarrollo Rural No. 224/2007, se retira Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para vehículo de distribución por. El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Teniente de Salud. Se retira El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se actualiza la clasificación del producto en tamaño tipo B 65-85 mm de diámetro, se mantiene la calidad Extra. Se retira requisito de certificaciones. Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para vehículo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comprador el día de la negociación.
3	Avísalo 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 "Fruta" a "Fruta". La descripción se cambia y se deja solo descripción en NTC 1330 Mandarina. En condiciones de transporte y almacenamiento se cambia por "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el 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 acorde 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. Se actualiza la clasificación del producto en tamaño tipo A 88 mm o más de diámetro, se mantiene calidad Extra. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega, se cambia de 3 días a 6 días. Para las certificaciones se solicita Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.

Continúa Ficha Técnica de Producto ... MANDARINA

3	Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica. Se incluye en los Requisitos Generales - ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se retira en los Requisitos Específicos - ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado se deja como No Aplica - ítem Empaque, se 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". 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 bruto máximo de 15 Kg. de peso bruto máximo. El producto debe ser entregado en canastilla de 25 cm de fondo perforado línea y paredes perforado vertical, 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. Alm. Ingrid Marcela Alfonso Rodríguez	09 SEP 2022	
Revisó	Director 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	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	09 SEP 2022	

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
	TÍTULO	Código: PA-FO-75		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 01		Página 1 de 3
	Fecha:	26		03

PRODUCTO / NOMBRE	MANDARINA
-------------------	-----------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001744 / 200001483
	Clasificación	Frutas
	Descripción del Producto	Género: (<i>Mangifera indica</i> L.), variedad: <i>Atenas</i> . Su producción se da entre los 800 m.s.n.m. y 2.000 m.s.n.m. Se produce con pericarpio blando, de color anaranjado al madurar, semillas ovaladas.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características 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, exentos 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 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.

Continúa 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 Resolución Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural No. 224/2007, se retira Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para vehículo de distribución por el producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Se retira El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se actualiza la clasificación del producto en la familia tipo B 06-85 mm de diámetro. Se mantiene la calidad Extra. Se retira requisito de certificaciones. Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para vehículo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al consumidor comprador el día de la negociación. Se actualiza el tamaño promedio de 225 gramos en un rango de 200 a 250 gramos de categoría EXTRA, por un rango de peso promedio de 150 gramos en un rango de 160 a 190 gramos de categoría EXTRA. Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran 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 "Fruta" a "Frutas". En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona "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 días el requisito de tiempo de vida útil a partir de la entrega. Las certificaciones deben ser entregadas al consumidor 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. Para las certificaciones se solicita. Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
3	Se retiran el ítem correspondientes 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.
4	

Continúa 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". 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 ítem en EMPAQUE-EMBALAJE Y ROTULADO en el ítem Empaque y 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 perforadas ranuras, 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 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. Alm. Ingrid Marcela Alfonso Rodríguez	09 SEP 2022	
	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	09 SEP 2022	
Revisó	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	09 SEP 2022	
	Subdirector General de Contratación	Mag. Adm. Emp. Hector Vargas Rodríguez	09 SEP 2022	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	09 SEP 2022	

PROCESO PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

TÍTULO Código: PA-FO-75
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS 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 (pomó) 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 franco-conica. Su carne blanca tierna, crujiente y consistente. Es aromática y de excelente sabor.

REQUISITOS ESPECÍFICOS

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
Energía (kcal)	72
Proteína (g)	0.3
Carbohidratos Totales (g)	16.5

Tabla de Composición Nutricional ICBF 2016 - Manzana común - cruda

Otras características del producto: Enteros, con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme, sanos, libres de ataques 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, categoría 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.

Continúa 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 retira requisito específico de productos de regional sur o fronteras
4	Se ajusta al formato versión 3. Se retira. Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. Deben ser totalmente firmes al tacto.
5	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran 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 "Fruta" a "Frutas". La descripción es

Continúa Ficha Técnica de Producto...

MANZANA ROJA

realizada basado en NTC 5533, se cambia variedad de Domestica Roja a Galu ya que se da mayormente en Colombia. Los requisitos nutricionales son de Datos de la tabla Nutricional ICBF 2015. Para Manzana, Maduro, pulpa, Baya, las otras características del producto se basan en información extraída 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 lugar 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 recolección. 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. Se retira requisito del empaque que debe cumplir con la NTC 729-2 ya que es un requerimiento para paja. Las certificaciones deben ser entregadas al convalidar comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega de 3 días a 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. Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica. Se incluye en los Requisitos Generales - ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se retira en los Requisitos Específicos - ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se incorpora y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado - ítem Empaque, se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se ajusta en Empaque y Rotulado - Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "Por Libra (500g) mínimo de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos". Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01. Se ajusta en requisitos Nutricionales a los Datos de la tabla de composición Nutricional ICBF 2015 Para Manzana común - cruda.

ANÁLISIS PROXIMAL	UNIDADES DE EXPRESIÓN DE LOS NUTRIENTES POR 100 g DE PARTE COMESTIBLE DEL ALIMENTO
Humedad (g)	82.7
Energía (kcal)	72
Proteína (g)	0.3
Carbohidratos Totales (g)	16.5

Tabla de Composición Nutricional ICBF 2015 - Manzana común - cruda. Se ajusta en Empaque, Embalaje y Rotulado en el ítem Presentación del Producto retirando la presentación Por Libra (500g) mínimo de producto y se incluye Código actualizado SAP 200001746 - por unidad se adiciona código SAP 200002517 - por Kg. En el ítem Empaque y Rotulado se retira la frase "en peso bruto" para el embalaje de caja de cartón. Se ajusta en la vida útil del producto el tiempo mínimo a partir de la entrega, se cambia de 6 días a 5 días. Se retira 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	NO. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	09 SEP 2022	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	09 SEP 2022	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	09 SEP 2022	
	Subdirector General de Contratación	MSC. Adm. Emp. Hector Vargas Rodriguez	09 SEP 2022	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	09 SEP 2022	

PROCESO PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

TÍTULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 1 de 3

Fecha: 12 07 2018

PRODUCTO / NOMBRE: MARACUYA

Código: 200000449 / 200001485

Clasificación: FRUVER

Descripción del Producto: Género: (Passiflora Edulis), Variedad: Passiflora Edulis Sims var flavicarpa, Baya redonda u ovoide, de variedad amarilla, piel delgada o rugosa encorada, con aspecto de cuero, pulpa abundante y mas o menos acida

REQUISITOS GENERALES

REQUISITOS ESPECÍFICOS

Ingredientes: No Aplica

Requisitos Fisicoquímicos: No Aplica

Requisitos Microbiológicos: No Aplica

Requisitos Nutricionales: No Aplica

Otras características del producto: El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta, su color amarillo verdoso (cuando esté maduro). Debe ser de una misma variedad y tamaño uniforme. Debe estar entero con la forma y el color típico de la variedad, no tener ataque por insectos. Debe estar fresco, limpio y sin humedad exterior y tener el pedúnculo cortado de raíz. Cáscara lisa, dura y acolchada. Al palpar el producto se debe sentir el contenido de semillas. El producto debe tener un diámetro longitudinal lineal de 6 a 12 cm

Contenido: No Aplica

Requisitos Normativos: El producto debe cumplir con la Norma Técnica NTC 1267. Calidad Primera. Tamaño grande.

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 lugar y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la "Leyenda de 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 recolección. 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

PROCESO PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

TÍTULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 2 de 3

Fecha: 12 07 2018

Empaque: al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.

Rotulado: El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural, con un peso máximo bruto de 20 Kg. Las especificaciones del empaque/embalaje se deben ajustar a la norma técnica NTC 1276.

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

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO: MARZO DE 2021

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato versión 2 - GP 1000 2004, se incluye requisito de que no se permiten productos maquillados. Se incluye requisito específico para el producto negociado para la Regional Sur o Fronteras. Se incluye requisito de la NTC 1267 "Calidad Primera. Tamaño grande".
3	Se retira. Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recolección. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. Se retira de las condiciones de empaque para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.
4	Se ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no se utilizan 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.
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 (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 y se cambia la NTC de referencia de 5141 a 1267. Se ajusta en Empaque y Rotulado - Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".
6	

PROCESO PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

TÍTULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 3 de 3

Fecha: 12 07 2018

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Jenny Patricia Motta Romero	12-03-21	
	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	12-03-21	
Revisó	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 Rivas Pineda	12-03-21	

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

PRODUCTO / NOMBRE	MAZORCA
-------------------	---------

REQUISITOS GENERALES	Código	2000001486
	Clasificación	Verdura
	Descripción del Producto	Mazorca de maíz amarillo granífera, destacada por su inflorescencia femenina formada en 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 brácteas de color verde (no debe llevar hojas que la recubran).

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	Debe estar libre de insectos, ataque de plagas, enfermedades, residuos químicos, sin olores extraños. Entera y sana con la forma característica de aspecto fresco, libre de ataque de insectos, enfermedades, libre de magulladuras y recubierta todo el eje de granos.
	Contenido	No Aplica

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

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	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. 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, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "cerear" 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. 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".
4	
5	

CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Delineación Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Jenny Patricia Molina Romero	12-03-21
Revisó	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rosa Mary Enciso Melo	12-03-21
	Subdirector General de Contratos	Colonel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	12-03-21
	Subdirector General de Contratos	MSc. Adm. Enio Hector Vargas Rodriguez	12-03-21
Aprobó	Secretario General	Colonel Juan Carlos Riveros Pineda	12-03-21

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

PRODUCTO / NOMBRE	MORA
-------------------	------

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

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	La condición de calidad que debe cumplir los criterios establecidos en la NTC 4106 Categoría I Calibre B. Enteras con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme, sanas, limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles, prácticamente libres de magulladuras, y humedad exterior anormal. Deben tener drupillas bien formadas, firmes y bien adheridas. Los frutos deben tener color rojo claro homogéneo y acorde con el estado de madurez.
	Contenido	No Aplica

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
	Empaque	
	Rotulado	

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

Empaque	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.
	En canastilla con un peso máximo de 7.5 Kg. de peso bruto máximo. El producto debe ser entregado en canastilla de fondo liso sin perforación de máximo 12 cm. de profundidad, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, y la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
	Para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica 5422.
	Las especificaciones del empaque/embalaje se deben ajustar a la norma técnica NTC 5141.
Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a 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	Versión Inicial
2	Ajuste a formato versión 2. GP. 1000 2004. se incluye requisito de que no se permitan productos magullados. Se incluye requisito específico para la regional Sur y Fronteras.
3	Se incluye requisito específico para el producto negociado para la Regional Sur. Se incluye requisito "Categoría I Calibre B".
4	Se retira. Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deben entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. Se retira de las condiciones de empaque para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.
5	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIG de donde se mencionaba 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 "Fruta" a "Frutas". En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona "o FAVORABLE CON CONDICIONES", además que el personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comensalista 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

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO	Código: PA-FO-75		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00		Página 3 de 3
	Fecha: 12 07 2018			

5 días. En condiciones de empaque se retira "se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de las pajayas o dardo mecánico, los separadores pueden ser papel periódico o otro material que sea de primer uso". Para las certificaciones se solicita Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.

6 Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica. Se incluye en los Requisitos Generales - ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422. Se retira en los Requisitos Específicos - ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado- ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se ajusta en Empaque y Rotulado - Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y Leyenda de Transporte de Alimentos.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. 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 Peña	12-03-21	

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO	Código: PA-FO-75		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	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 ESPECÍFICOS	Ingredientes	No Aplica										
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica										
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica										
	Requisitos Nutricionales	<table><tr><th>Análisis Proximal</th><th>Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento</th></tr><tr><td>Humedad (g)</td><td>86.5</td></tr><tr><td>Energía (kcal)</td><td>41</td></tr><tr><td>Proteína (g)</td><td>0.7</td></tr><tr><td>Carbohidratos totales (g)</td><td>0.9</td></tr></table> <p>Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 – Naranja, cruda</p>	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento	Humedad (g)	86.5	Energía (kcal)	41	Proteína (g)	0.7	Carbohidratos totales (g)	0.9
	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento										
Humedad (g)	86.5											
Energía (kcal)	41											
Proteína (g)	0.7											
Carbohidratos totales (g)	0.9											
Otras características del producto	Debe ser de una misma variedad y tamaño uniforme. Debe estar 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 4066, NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.

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

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

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

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	SEPTIEMBRE DE 2022
----------------------	--------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se retira requisito de empaque del producto en bolsas de polietileno
3	Se incluye requisito específico de productos de regional Sur o Fronteros
4	Se ajusta a formato versión 3. Se retira: Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteros, este se debe entregar empaquetado 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 no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro, deben ser totalmente firmes al tacto. Se retira de la condición de empaque: para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica 5422. Se adiciona calibre del producto para determinar una condición de calidad en cuanto a tamaño del producto de acuerdo a la NTC 4096 del producto.
5	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Fruta" a "Verdura". En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona "o FAVORABLE CON CONDICIONES", además que el personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto. En el empaque se retira condición "debe cumplir con la NTC 729-2" ya que esta es requisito de la Pila. Las certificaciones deben ser entregadas al 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.

PROCESO PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO 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 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.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No Aplica														
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica														
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica														
	Requisitos Nutricionales	<table><thead><tr><th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th><th colspan="2">PARÁMETROS</th></tr><tr><th>PROMEDIO</th><th>DEVIACIÓN</th></tr></thead><tbody><tr><td>Proteína (%)</td><td>2.2</td><td>0.10</td></tr><tr><td>Carbohidrato (%)</td><td>15.4</td><td>0.10</td></tr><tr><td>Grasas (%)</td><td>0.6</td><td>0.10</td></tr></tbody></table> <p>Datos de la tabla Nutricional ICBF 2015, Para Papa Criolla, con cascara, cruda.</p> <p>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 lavado).</p> <p>No debe dar muestras de humedad exterior, lesiones, pudriciones, cicatrices, cortaduras, malformaciones, envejecimiento o retoños, con la forma característica, no debe tener desprendimiento de la epidermis, pulpa de color amarillo uniforme.</p>	MACRONUTRIENTE	PARÁMETROS		PROMEDIO	DEVIACIÓN	Proteína (%)	2.2	0.10	Carbohidrato (%)	15.4	0.10	Grasas (%)	0.6	0.10
	MACRONUTRIENTE	PARÁMETROS														
		PROMEDIO	DEVIACIÓN													
Proteína (%)	2.2	0.10														
Carbohidrato (%)	15.4	0.10														
Grasas (%)	0.6	0.10														
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 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.

6	Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica. Se incluye en los Requisitos Generales - ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se retira en los Requisitos Específicos - ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica) la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado - ítem Empaque, según 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.
7	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". 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 Dec/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 4056 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 retira 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	
	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	09 SEP 2022	
Revisó	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	09 SEP 2022	
	Subdirector General de Contratación	Mag. Adm. Emp. Hector Vargas Rodríguez	09 SEP 2022	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	09 SEP 2022	

PROCESO PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS
	Código: PA-FO-75
	Versión No. 00 Página 2 de 4
	Fecha: 12 07 2018

	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 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 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.
Rotulado	La papa debe estar lavada y embalada en canastilla de plástico. 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 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 "Fruta" a "Verduras". Se adiciona información en Requisitos nutricionales basados en los Datos de Tabla Nutricional del ICBF, para papa criolla.

PROCESO PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

TÍTULO
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75
Versión No. 00
Página 3 de 4
Fecha: 12 07 2018

MACRONUTRIENTE	PARAMETROS	
	PROMEDIO	DEVIACIÓN
Proteína (%)	2.2	---
Humedad (%)	75.4	± 0.6
Calorías (kcal)	55	---

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."

Se retira 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. Alm. Jenny Patricia Motta Romero	12-03-21	
Revisó	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	12-03-21	
	Subdirector General de Contratos	MSc. Adm. Elio Hector Vargas Rodríguez	12-03-21	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros MAFPHed	12-03-21	

PROCESO PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

TÍTULO
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 <i>Solanum Tuberosum</i> L. La papa es una especie de planta herbácea perteneciente al género <i>Solanum</i> 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 ESPECÍFICOS	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
EMPAQUE Y ROTULADO	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. 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 realiza 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 Transporte y Almacenamiento	

PROCESO PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

TÍTULO
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75
Versión No. 00
Página 2 de 3
Fecha: 12 07 2018

Empaque	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.
	El producto puede ser empacado costales de fibras naturales o fibra de poliolefina 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.
	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	Versión Inicial
2	Ajuste a formato versión 3. Se actualiza la descripción del producto por no corresponder. Se cambia dentro del ítem Empaque: poliolefina por fibra de poliolefina. Se retira del ítem empaque: "El empaque usado debe cumplir la norma técnica NTC 341-2. El empaque debe ser de primer uso. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y normas técnicas NTC 341-2 y NTC 341-3" y se incluye la NTC 5422. Se retira del ítem certificaciones: "Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural" por no corresponder al producto sino a personas naturales, jurídicas y sociedades. Se especifica los usos apropiados de esta papa de acuerdo a la catalogación de FEDEPAPA.
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, donde de "Frutera" a "verduras". Se retira variedad de papa Andígena. 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."

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 3 de 3
	Fecha:	12	07

4. **Elaboración:** 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 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. Alm. 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	Cyrial (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	12-03-21	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	12-03-21	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Rivas Pineda	12-03-21	

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

PRODUCTO / NOMBRE		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 ESPECÍFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características 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.
---------------------------	---

Continúa 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 verificarán al momento de recibir 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	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
----------------------	---------------

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato versión 3.
3	"Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente. FAVORABLE (FV, FVG) 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 adicionó código SAP 200001508, en condiciones de transporte y almacenamiento se actualizó la información basado en los requerimientos actuales de la Entidad.
4	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 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 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".
5	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01 y se retira Código SAP 200000564.
2	Cambios realizados por JPMR Abr - 2021

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

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
 FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	Version No. 01	Página 1 de 3	
	Fecha	26 03 2021	

PRODUCTO / NOMBRE	PERA
-------------------	------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001759 / 200002519
	Clasificación	FRUTAS
	Descripción del Producto	Género: (Pyrus), Variedad: Pyrus communis. Pomo de forma y color variable, generalmente alargado y de piel verde o amarillenta, con semillas (pipitas) negras, no brillantes, pequeñas y en número reducido. Melones para el consumo fresco excluido el procesamiento industrial.

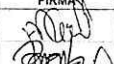
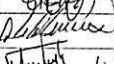
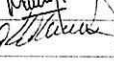
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No Aplica										
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica										
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica										
	Requisitos Nutricionales	<table border="1"> <tr> <th>Análisis Proximal</th> <th>Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento</th> </tr> <tr> <td>Humedad (g)</td> <td>86.3</td> </tr> <tr> <td>Energía (kcal)</td> <td>63</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td>0.3</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos Totales (g)</td> <td>12.9</td> </tr> </table>	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento	Humedad (g)	86.3	Energía (kcal)	63	Proteína (g)	0.3	Carbohidratos Totales (g)	12.9
	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento										
Humedad (g)	86.3											
Energía (kcal)	63											
Proteína (g)	0.3											
Carbohidratos Totales (g)	12.9											
Otras características del producto	Debe ser de una misma variedad y tamaño uniforme. Debe estar 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.											

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con la norma técnica 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 200001759 - por unidad SAP 200002519 - 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, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de las peras o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado o pulpa mecánica virgen. No se admiten uso de papel periódico impreso ni de material vegetal como insertos.

Continúa Ficha Técnica de Producto ...	PERA
--	------

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 "Fruta" a "Frutas". En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona lo FAVORABLE CON CONDICIONES, además que el personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. En la vida útil se 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. Se retiran del ítem ingredientes la información al 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 Conteniendo la información al registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y quita 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 al 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". Actualización información A Formato PA-FO-75 Versión 01. Se incluye en requisitos Nutricionales los Datos de la tabla de composición Nutricional ICBF 2018. Para pera, fruta.										
	6										
	7	<table border="1"> <tr> <th>Análisis Proximal</th> <th>Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento</th> </tr> <tr> <td>Humedad (g)</td> <td>86.3</td> </tr> <tr> <td>Energía (kcal)</td> <td>63</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td>0.3</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos Totales (g)</td> <td>12.9</td> </tr> </table>	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento	Humedad (g)	86.3	Energía (kcal)	63	Proteína (g)	0.3	Carbohidratos Totales (g)
Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento										
Humedad (g)	86.3										
Energía (kcal)	63										
Proteína (g)	0.3										
Carbohidratos Totales (g)	12.9										

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

Continúa Ficha Técnica de Producto ...	PERA
--	------

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 recojo. Estas condiciones se verificarán al momento de recojo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos orgánicos serán rechazadas.
---------------------------	--

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	SEPTIEMBRE DE 2022
----------------------	--------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se retira requisito de empaque del producto en bolsas de polietileno
3	Se incluye requisito específico de productos de regional Sur o Fronteras
4	Se ajusta a formato versión 3. Se retira: "Cuando el producto sea negociado para la regional Sur o Fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polietileno u otros alternativos 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 recojo. Estas condiciones se verificarán al momento de recojo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos orgánicos serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro, deben ser totalmente firmes al tacto."

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
 FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	Version 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 (obtus), es una planta herbácea, perenne, con ciclo de cultivo anual (de 3 a 4 meses de duración), perteneciente a la familia de las solanáceas. El fruto es una baya que cambia de color conforme avanza su estado de madurez, es uniforme y de carne gruesa.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	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 lino, 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 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 ocho (8) días contados a partir de la fecha de entrega.
---	---

En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el luego No debe almacenarse ni transportarse por diferentes sustancias. También debe ser transportado en lugar 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 2074 de 2013.

CONDICIONES DE TRANSPORT

Quando el producto se negociado para ser transportados por medios aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar emballado 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 recibir 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.

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.

ABRIL DE 2021

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
---------	--

[illegible]

Adams

Elaboró	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
	Protección Civil y Asistencia Comunitaria	Ing. Alm. Romero	30 JUN 2021	
	Director Administrativo	Agm. Rose Mary Enciso Melo	03 MAY 2021	
Revisó	Subdirector General de Subcontratistas y Servicios	Comand. (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Construcción	MSc. Alm. Emp. Hector Vargas Rodríguez	03 MAY 2021	
Aprobó	Secretaría General (Ep.)	Comand. (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	03 MAY 2021	

<div> <div>  <p>ESTADOS UNIDOS MEXICANOS</p> </div> <div> <p>GOBIERNO DEL ESTADO DE GUAYMAS</p> <p>SECRETARÍA DE ECONOMÍA</p> </div> </div>	<div> <div>  <p>ESTADOS UNIDOS MEXICANOS</p> </div> <div> <p>GOBIERNO DEL ESTADO DE GUAYMAS</p> <p>SECRETARÍA DE ECONOMÍA</p> </div> </div>		<div> <div>  <p>ESTADOS UNIDOS MEXICANOS</p> </div> <div> <p>GOBIERNO DEL ESTADO DE GUAYMAS</p> <p>SECRETARÍA DE ECONOMÍA</p> </div> </div>		<div> <div>  <p>ESTADOS UNIDOS MEXICANOS</p> </div> <div> <p>GOBIERNO DEL ESTADO DE GUAYMAS</p> <p>SECRETARÍA DE ECONOMÍA</p> </div> </div>	
	<div> <div>  <p>ESTADOS UNIDOS MEXICANOS</p> </div> <div> <p>GOBIERNO DEL ESTADO DE GUAYMAS</p> <p>SECRETARÍA DE ECONOMÍA</p> </div> </div>		<div> <div>  <p>ESTADOS UNIDOS MEXICANOS</p> </div> <div> <p>GOBIERNO DEL ESTADO DE GUAYMAS</p> <p>SECRETARÍA DE ECONOMÍA</p> </div> </div>		<div> <div>  <p>ESTADOS UNIDOS MEXICANOS</p> </div> <div> <p>GOBIERNO DEL ESTADO DE GUAYMAS</p> <p>SECRETARÍA DE ECONOMÍA</p> </div> </div>	

PRODUCTO / NOMBRE	PIRA
Código	200001514 / 200002330 / 200002345
Clasificación	FRUTAS
Descripción del Producto	Gálico (Ananas comosus L. Verr), Variedad: Cayena Lisa. Las Pajas tienen los bordes lisos, futo alargado y cilíndrico con un peso promedio de 2.4 Kg. CALIBRE 6 EN ADELANTE, poco contenido de fibra y alto porcentaje de jugo.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No Aplica	<p>Tabla de Composición Nutricional (Cajón 2018 - 2019)</p> <table><tr><th>Aditivo Presente</th><th>Indicador de exposición de los consumidores por 100 g de la parte comestible del alimento</th></tr><tr><td>Harina de trigo</td><td>15,5</td></tr><tr><td>Levadura</td><td>0,5</td></tr><tr><td>Sal de mesa</td><td>0,4</td></tr><tr><td>Colorante rojo (E124)</td><td>12,4</td></tr></table>	Aditivo Presente	Indicador de exposición de los consumidores por 100 g de la parte comestible del alimento	Harina de trigo	15,5	Levadura	0,5	Sal de mesa	0,4	Colorante rojo (E124)	12,4
	Aditivo Presente	Indicador de exposición de los consumidores por 100 g de la parte comestible del alimento											
	Harina de trigo	15,5											
	Levadura	0,5											
	Sal de mesa	0,4											
Colorante rojo (E124)	12,4												
Reguladores	No aplica												
Farmacológicos	No aplica												
Microbiológicos	No aplica												
Otras características del producto	Requisitos Nutricionales												

REQUISITOS NORMATIVOS

<p>Presentación del Producto</p> <p>SAP 2000001514 – Pila por Kg SAP 200002330 – Pila por Lb SAP 200002343 – Pila por Unidad, peso mínimo 600 gr</p>	<p>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</p> <p>Empaque y/o Embalaje</p> <p>El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de empaque, fecha de vencimiento y fecha de elaboración.</p>
--	---

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

Oldenburg

Continúa Ficha Técnica de Producto ... PLATANO

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 empaquetado.
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 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:	MAYO DE 2021

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión inicial. Se unifican las FTP Platano maduro y Platano 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. Alm. Inés Muryam Rivera Cardona	21 MAY 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I Adm. Rosa Mary Enciso Melo	25 MAY 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	25 MAY 2021	

Continúa Ficha Técnica de Producto ... PLATANO

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

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 01	Página 1 de 2
	Fecha:	25	03
PRODUCTO / NOMBRE		RAICES CHINAS	
REQUISITOS GENERALES	Código	200001533	
	Clasificación	Verduras	
	Descripción del Producto	Raíces Chinas son brotes del frijol mungo o soya verde, producto de un proceso de germinación de los granos de esta leguminosa.	
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No Aplica	
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica	
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica	
	Requisitos Nutricionales	No Aplica	
	Otras características del producto	Deben presentar textura firme, color blanco con punto verde, tiernas y gruesas (no hilo), que no estén húmedas y no presenten signos de contaminación, daño o deterioro, no deben presentar mal olor ni coloración café. Deben estar libres de cualquier material o elemento extraño.	
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	En canastillas limpias y desinfectadas, con un peso neto máximo de 15 Kg.	
	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 empaquetado.	
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.	
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 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, ya sea en cajas de cartón.	

	sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto 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 / Maquillador 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
----------------------	---------------

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial

CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	30 ABR 2021	
	Directora Abastecimientos Clase I	03 MAY 2021	
Revisó	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Contratación	03 MAY 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	03 MAY 2021	

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO
	TÍTULO
	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 hueria, Raíz de papa uniforme con anillos un poco más claros pero dalgados. Debe ser más del 50% de la fruta, su color rojo vinotinto (cuando está maduro).

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No Aplica	
	Requisitos Físicoquímicos	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	
Otras características del producto	Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Remolacha, sin casaca, cruda 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.

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 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 / Maquillador 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
----------------------	-----------------

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. El personal debe poseer Certificación de INVIMA (visita sanitaria) concepto vigente: favorable para vehículo de distribución. El personal debe poseer Certificación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comprador el día de la negociación, se ajusta certificaciones a Acta de visita sanitaria (VSC) 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 calidad máximos exigidos del producto. Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 01, 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 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". Se retiran del ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud. 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
3	Se retira del ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud. 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
4	Se retira del ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud. 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

5	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". 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 2018). Se ajusta presentación del producto por código SAP. Cambios realizados por JPMAR Oct/2021.
---	---

CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	07 OCT 2021	
	Directora Abastecimientos Clase I	07 OCT 2021	
Revisó	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	07 OCT 2021	
	Subdirector General de Contratación	07 OCT 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	07 OCT 2021	

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS ARMADAS PERU	TÍTULO	Código PA-FO-75	 MINISTERIO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Versión No 01		Página 1 de 3
	ALIMENTOS	Fecha:		28 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 ESPECÍFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características 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 amarillento en sus hojas o tallo y el repollo morado debe presentar un color rojo 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.

Continúa 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 orgánicos 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 versión 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 más de 2000 g. 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 verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos orgánicos serán rechazadas. El producto en el momento de la entrega deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. Se retira el requisito de la NTC 1225. Se retira el requisito de la NTC 5422. Se ajusta el tamaño de grande a mediano y se justifica el rango de 2000 g a un rango entre 800 a 2000 gramos. Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 01, se retira el código SIC de donde se mencionó 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 "hortalizas a verdura". El contenido y presentación del producto cambia de 30 kg a 25 Kg, por disposición 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: 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. 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

Continúa Ficha Técnica de Producto ... REPOLLO

7	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. Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se retira código SAP 200000649. Se ajusta en otras características del producto el color, así: "el repollo verde presentar un color verde intenso en sus hojas, no debe presentar color amarillento en sus hojas o tallo y el repollo morado debe presentar un color rojo o morado intenso característico del producto". En línea 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			
Elaboró	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Jenny Patricia Monta Romero	30 ABR 2021	
	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	03 MAY 2021	
Revisó	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSC. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	03 MAY 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	03 MAY 2021	

FECHA ACTUALIZACIÓN:	
CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador	un año
El proveedor deberá acreditar: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable con requerimientos para uso de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a	
presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. fresco y relacionado al momento de la entrega el producto deberá estar totalmente libre de plagas. El producto deberá estar totalmente libre de los productos y aquellos unidades que presenten defectos de calidad. Estas condiciones se verificarán al momento de conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes de primer uso acorde al tipo de transporte que garanticen la	
Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, el producto sea negociado para ser transportados por medio superior a un año. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013	
Continúa Ficha Técnica de Producto ...	TOMATE CHONTO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
 FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Fecha: 28 / 03 / 2021 Versión No. 01 Código: PA-F.O.-75 Página 1 de 2			
TÍTULO TOMATE CHONTO		CÓDIGO 200001545 S-142			
REQUISITOS GENERALES Descripción del Producto Clasificación Verdurá		REQUISITOS ESPECÍFICOS Otras características del producto Ingredientes Requisitos Fisicoquímicos Requisitos Microbiológicos Requisitos Nutricionales La superficie debe ser brillante, fresca, húmeda, de pulpa jugosa, sin arugas y sin señales de marchitamiento; sin manchas externas, sin indicadores de infección ni rasguños y/o extrema producidos por insectos en los frutos; sin residuos de pesticidas, sin asaduras, sin daños fisiológicos y sin índices de putrefacción. El producto debe tener un tamaño mayor a 4 cm de diámetro			
PRODUCTO / NOMBRE TOMATE CHONTO					
REQUISITOS NORMATIVOS NTC 103, NTC 5422, Res 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural		REQUISITOS EMPAQUE Y ROTULADO Presentación del Producto Envase y/o Embalaje Rotulado Por Kg de producto En cartafila con peso neto máximo de 15 kg. El empaque debe cumplir con la Res. Minc. Agrícola y Desarrollo Rural 224 / 2007, NTC 5422 y NTC1103-2 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 bulto fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse en transportes 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, no debe tener una fecha de expedición.			

Continúa Ficha Técnica de Producto ... TOMATE DE ARBOL

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 2574 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.

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

FECHA ACTUALIZACIÓN: OCTUBRE DE 2021

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 2. GP. 1000/2004.
3	Se incluye requisito específico para el producto negociado para la Regional Sur.
4	Se retira: Cuando el producto sea negociado para la regional sur o Fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. El producto deberá estar en un grado de madurez grado 4. En certificaciones se retira: Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el MIn. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado: Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para vehículo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación. De las condiciones de empaque se retira: para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica NTC 5422. 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 "Prover" a "Truist". En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona "FAVORABLE CON CONDICIONES", además que el personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto. En el empaque se retira condición "debe cumplir con la NTC 723-2" ya que esta es requisito de la Pila. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador al 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.
5	

Continúa Ficha Técnica de Producto ... TOMATE DE ARBOL

6 Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica. Se incluye en los Requisitos Generales - ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422. Se retira en los Requisitos Específicos - ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado - ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se ajusta en Empaque y Rotulado - Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto, "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".

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

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	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 aceptará ejes bifurcados ni protuberancias. La cobertura externa es caraposa y la interna es suave, con vasos leñosos llenos de almidón. Al hacer un corte transversal se observa una zona correspondiente a dos coberturas externas con un espesor máximo de 1 milímetro, seguida de una estructura sólida sin señales de la presencia del cordón fibroso central.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Debe estar fresca, libre de raíces secundarias, flores, hendiduras y caraduras, libre de insectos o daños causados por ellos, no debe presentar indicios de pudrición, hendiduras o cortes. Libre de daños mecánicos, sin bifurcaciones, nodulos, manchas, pasadas 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 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 2574 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	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 versión 3
3	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente FAVORABLE (FV) para sitio de acopio y distribución el cual deberá ser expedido por la autoridad sanitaria. Se realizó cambio en la vida útil solicitada de 3 días a 10 días. Se ajusta certificación que deberán cumplir el proveedor.
4	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se refiere al código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad. Se adiciona código SAP 200001550. En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza la información basado en los requerimientos actuales de la Entidad. El contenido se cambia de 50 Kg máximo a 25 Kg Máximo. 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. Así 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".
6	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01 y se retira código SAP 200000738. Cambios realizados por JPMR Abr - 2021

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

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
	TÍTULO	Código: PA-FO-75		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00		Página 1 de 3
	Fecha:	12		07

PRODUCTO / NOMBRE	ZANAHORIA
-------------------	-----------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001552
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Raíz de forma cilíndrica a cónica, lisa, al hacer un corte es posible observar dos zonas bien diferenciadas, una en el centro llamada corazón que debe ser pequeña y otra a su alrededor donde se acumulan las sustancias nutritivas.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No aplica
	Requisitos Nutricionales	MACRONUTRIENTE
	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS PROMEDIO DESVIACIÓN

Proteína (%)	0.7	..
Humedad (%)	88.9	..
Calorías (Kcal)	37	..

Datos de la tabla Nutricional INCB 2015 Para Zanahoria, cruda

Otras características del producto	Raíz 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 raíces secundarias, no deben tener consistencia lefosa. No deben germinar.
Contenido	No Aplica
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 1226 (Última actualización) Categoría 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 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.

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
	TÍTULO	Código: PA-FO-75		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00		Página 2 de 3
	Fecha:	12		07

Empaque	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 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.
	El producto debe ser entregado en canastilla plástica con un peso máximo de 20 Kg, de fondo perforado en ramos o líneas, suelto o atado, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. 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.
	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 mínima de seis (6) 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	Se ajusta a formato versión 3, se retira de las certificaciones. Se ajusta a formato versión 3, se retira cumplimiento al Decreto 3745/2004 del Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado de Invenia (visita sanitaria) concepto vigente favorable para el sitio de acopio y distribución. Certificado de Invenia (visita sanitaria) concepto vigente favorable para el sitio de acopio y distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al contratista comprador el día de la negociación. Se ajusta certificaciones a Acta de visita

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
	TÍTULO	Código: PA-FO-75		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00		Página 3 de 3
	Fecha:	12		07

	sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de acopio y distribución expedido por la autoridad sanitaria.															
	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se mencionó 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:															
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARAMETROS</th><th>PROMEDIO</th><th>DE DESVIACIÓN</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>MACRONUTRIENTE</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>Proteína (%)</td><td>0.7</td><td>..</td></tr> <tr> <td>Humedad (%)</td><td>88.9</td><td>..</td></tr> <tr> <td>Calorías (Kcal)</td><td>37</td><td>..</td></tr> </tbody> </table>	PARAMETROS	PROMEDIO	DE DESVIACIÓN	MACRONUTRIENTE			Proteína (%)	0.7	..	Humedad (%)	88.9	..	Calorías (Kcal)	37	..
PARAMETROS	PROMEDIO	DE DESVIACIÓN														
MACRONUTRIENTE																
Proteína (%)	0.7	..														
Humedad (%)	88.9	..														
Calorías (Kcal)	37	..														
	Otras características del producto se actualizan información basado en Norma técnica 1226.															
3	<p>En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera:</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega se cambia de cinco a 6 días.</p> <p>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.</p> <p>Se incluye en los Requisitos Generales - ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado- ítem Empaque.</p> <p>Se ajusta en Empaque y Rotulado - Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto".</p>															
4	<p>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".</p>															

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Jenny Patricia Motta Romero	12-03-21	
	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	12-03-21	
Revisó	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 Rivera Pineda	12-03-21	