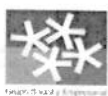


PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		
		VERSIÓN: No. 03		Página 1 de 126
		FECHA:	23	07
 <small>Fuerza Aérea Colombiana</small> <small>de la Defensa</small>				

Fecha: 22/12/2025

DEPENDENCIA: Abastecimientos Bienes y Servicios

OFICINA PRINCIPAL/ REGIONAL: Regional Amazonia

DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares es un establecimiento público del orden nacional, adscrito al Ministerio de Defensa Nacional, dotado de personería jurídica, autonomía administrativa, financiera y patrimonial, cuya misión es proveer soluciones logísticas focalizadas en abastecimientos Clase I, Clase III e Infraestructura a las Fuerzas Militares de Colombia y a otras entidades del Estado, en todo tiempo y lugar, y desarrollar sus capacidades en la gestión de otros bienes y servicios.

En cumplimiento de tal misionalidad, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, celebró los siguientes Contratos Interadministrativos:

Contrato interadministrativo **No. 050-DIADQ-DIPER-2025** CELEBRADO ENTRE EL MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL- EJERCITO NACIONAL Y LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES. cuyo objeto corresponde a: *EL CONTRATISTA SE OBLIGA CON EL M.D.N. - EJERCITO NACIONAL, AL ABASTECIMIENTO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACION CON DESTINO AL PERSONAL DE SOLDADOS Y ALUMNOS DE LAS UNIDADES MILITARES DEL EJERCITO NACIONAL.*

Contrato Interadministrativo **No. 0002-ARC-JOLAN-2023** CONTRATAR EL ABASTECIMIENTO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE INFANTES DE MARINA, CADETES Y ALUMNOS DE LAS DIFERENTES ESCUELAS DE FORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS ANEXOS A, B, C, D, E, F, G, DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN INTERADMINISTRATIVA.

Contrato Interadministrativo **No.185-00-A-COFAC-CODAF-2022** suscrito con el Ministerio de Defensa Nacional – Fuerza Aérea Colombiana, cuyo objeto corresponde a: *EL SUMINISTRO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE SOLDADOS DE AVIACIÓN Y ALFÉREZ, CADETES, DISTINGUIDOS Y ALUMNOS DE ACUERDO CON LA FICHA TÉCNICA Y LAS CONDICIONES PROPIAS DEL SERVICIO REQUERIDO.*

Contrato Interadministrativo **No. 261-00-COFAC-DILOS-2024** suscrito con el Ministerio de Defensa Nacional – Fuerza Aérea Colombiana, cuyo objeto corresponde a: *EL SUMINISTRO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACIÓN DIARIA PARA EL PERSONAL DE SOLDADOS PROFESIONALES DE LA FUERZA AEROSPECIAL COLOMBIANA, CONFORME A LA FICHA TÉCNICA Y LAS CONDICIONES PROPIAS DEL SERVICIO REQUERIDO.*

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	CÓDIGO: CT-FO-39			
		VERSION: No. 03		Página 2 de 126	
		FECHA:	16	07	2025
INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN					

Actualmente, la Agencia Logística requiere cumplir con los compromisos adquiridos mediante la suscripción de Contratos interadministrativos con las Fuerzas Militares, Convenios y/o Actas de acuerdo con todas aquellas entidades adscritas o vinculados al Sector Defensa.

Es así que, conforme a lo establecido en las especificaciones técnicas (fichas técnicas, minuta para elaboración del menú, etc.) de los negocios contractuales antes relacionados y los que llegare a suscribir, la Agencia Logística, a través de sus diferentes regionales, en cumplimiento de sus obligaciones contractuales, debe abastecer víveres frescos, secos y demás en forma oportuna, así mismo, suministrar y garantizar el abastecimiento de comida caliente en la cantidad y calidad proporcional al valor de la partida de alimentación, directamente en las unidades de catering (comedores de tropa), o donde la Entidad lo requiera para el cumplimiento de sus obligaciones contractuales.

Con la presente contratación la ALFM, busca atender el suministro de los bienes antes señalados de forma continua, reduciendo la posibilidad de la ocurrencia de riesgos asociados con el desabastecimiento para lo cual es indispensable contar con empresas que garanticen capacidad técnica, experiencia y cobertura nacional, teniendo en cuenta que en los compromisos contractuales adquiridos por la ALFM no solo incluyen sitios determinados, sino exigen que se tenga disposición de suministro en cualquier parte del país e inclusive a nivel nacional cuando las circunstancias operacionales así lo demanden.

Conforme a lo anterior, se hace necesario adelantar el correspondiente proceso de selección, cuyo objeto corresponda al **SUMINISTRO DE FRUTAS Y VERDURAS PARA LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES; REGIONAL AMAZONÍA**, con cargo a la asignación presupuestal de la vigencia 2026 con el cual se garantice el suministro de manera ininterrumpida y se mitigue el riesgo de desabastecimiento y la configuración de incumplimientos contractuales.

Lo anterior, sin perjuicio de la posibilidad de abastecer otras regionales y/o unidades de servicio y todas aquellas entidades adscritas o vinculados al Sector Defensa que así lo requieran, para el cumplimiento de la misionalidad institucional.

Por lo expuesto anteriormente, y teniendo en cuenta la cuantía del presupuesto que se hace necesario para atender de manera adecuada la necesidad, adelantar proceso de Selección Abreviada para el suministro de bienes de características técnicas uniformes, dando observancia a lo dispuesto en el Artículo 2º, numeral 2, literal a, de la Ley 1150 de 2007, y el Artículo 2.2.1.2.1.2.1 del Decreto 1082 de 2015, en concordancia con lo dispuesto en la Ley 80 de 1993 y 1882 de 2018.

ANTECEDENTES

Los bienes solicitados, tiene sus antecedentes en el cumplimiento de las obligaciones contractuales que se desprenden de los siguientes negocios interadministrativos, celebrados por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, y los que llegaren a suscribir:

Contrato interadministrativo **No. 050-DIADQ-DIPER-2025** CELEBRADO ENTRE EL MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL- EJERCITO NACIONAL Y LA AGENCIA LOGISTICA DE

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO	CÓDIGO: CT-FO-39		
		VERSION: No. 03		Página 3 de 126
		FECHA:	16	07
INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN				

LAS FUERZAS MILITARES. cuyo objeto corresponde a: *EL CONTRATISTA SE OBLIGA CON EL M.D.N. – EJERCITO NACIONAL, AL ABASTECIMIENTO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACION CON DESTINO AL PERSONAL DE SOLDADOS Y ALUMNOS DE LAS UNIDADES MILITARES DEL EJERCITO NACIONAL.*

Contrato Interadministrativo **No.0002-ARC-JOLAN-2023** CONTRATAR EL ABASTECIMIENTO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE INFANTES DE MARINA, CADETES Y ALUMNOS DE LAS DIFERENTES ESCUELAS DE FORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS ANEXOS A, B, C, D, E, F, G, DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN INTERADMINISTRATIVA.

Contrato Interadministrativo **No.185-00-A-COFAC-CODAF-2022** suscrito con el Ministerio de Defensa Nacional – Fuerza Aérea Colombiana, cuyo objeto corresponde a: *EL SUMINISTRO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE SOLDADOS DE AVIACIÓN Y ALFÉREZ, CADETES, DISTINGUIDOS Y ALUMNOS DE ACUERDO CON LA FICHA TÉCNICA Y LAS CONDICIONES PROPIAS DEL SERVICIO REQUERIDO.*

Contrato Interadministrativo **No. 261-00-COFAC-DILOS-2024** suscrito con el Ministerio de Defensa Nacional – Fuerza Aérea Colombiana, cuyo objeto corresponde a: *EL SUMINISTRO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACIÓN DIARIA PARA EL PERSONAL DE SOLDADOS PROFESIONALES DE LA FUERZA AEROSPECIAL COLOMBIANA, CONFORME A LA FICHA TÉCNICA Y LAS CONDICIONES PROPIAS DEL SERVICIO REQUERIDO.*

ADQUISICIONES ANTERIORES.

No. Proceso	No. Contrato	Observaciones al Desarrollo de la ejecución
Contratación mínima cuantía No. 006-056-2024	Contrato de Suministro No. 006-047-2024	Se ejecutó satisfactoriamente
Contratación selección abreviada subasta inversa No. 006-001-2025	Contrato de Suministro No. 006-002-2025	Se ejecutó satisfactoriamente
Contratación selección abreviada subasta inversa No. 006-053-2025	Contrato de Suministro No. 006-049-2025	Se encuentra en ejecución

OBJETO A CONTRATAR

El objeto del contrato que resulte del respectivo proceso de selección corresponderá al: **SUMINISTRO DE FRUTAS Y VERDURAS PARA LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES; REGIONAL AMAZONÍA.**

CÓDIGO ESTÁNDAR DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE NACIONES UNIDAS (UNSPSC)

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	CÓDIGO: CT-FO-39		Página 4 de 126	
		VERSION: No. 03			
		FECHA:	16	07	2025
INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN					

Los bienes están codificados en el clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC como se indica a continuación, los cuales corresponden con el registrado en el PAA:

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) Alimentos, bebidas y tabaco	(40) Vegetales Frescos	(17) Aguacates	50401700
			(18) frijoles (habichuela)	50401800
			(19) Remolachas	50401900
			(23) Repollos	50402300
			(25) Zanahorias	50402500
			(32) Maíces	50403200
			(34) Cocombros	50403400
			(38) Ajos	50403800
			(41) Hiervas	50404100
			(46) lechugas	50404600
			(53) Cebollas	50405300
			(56) pimientos	50405600
			(57) Papas	50405700
			(62) Espinacas	50406200
			(65) Tomates	50406500
			(67) Ahuyamas	50406700
			(70) Vegetales Nominant	50407000
			(72) Tubérculos	50407200
		(30) Fruta Fresca	(15) Manzanas	50301500
			(17) Bananos	50301700
			(41) Limones	50304100
			(44) Mandarinas	50304400
			(45) Mangos	50304500
			(50) Naranjas	50305000
			(56) Piñas	50305600
			(70) Frutas Nominant	50307000

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL BIEN /SERVICIO

La determinación de las especificaciones técnicas para el presente proceso se encuentra detalladas en el anexo de especificaciones técnicas (fichas técnicas) elaboradas por el respectivo comité y adoptadas por la Entidad y corresponde a la siguiente descripción:

ITEM	CANTIDAD	DESCRIPCION	REQUISITOS MINIMOS
1	1 (KILO)	AGUACATE: Drupa de color variable entre verde oscuro y morado oscuro, de superficie lisa o rugosa, con pulpa verde amarillenta. Fruto firme, pesado para su tamaño y libre de magulladuras. Debe cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC 1248	Fruto de superficie lisa, lustrosa, corteza delgada, blanda; pulpa amarilla clara; semilla más bien pequeña, adherida a la pulpa y de buen sabor.
2	1 (KILO)	REMOLACHA: Debe tener humedad natural al tacto, jugosa, turgente, con todas las características de un producto recién cosechado. El producto debe cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC 1224. Clasificación: grande, Calidad 1. Diámetro entre 8	Raíz sana, entera, sin rajaduras, sin daños mecánicos, sin indicios de infecciones de ninguna clase, sin ruptura de la epidermis, sin huellas de ataque de larvas, sin manchas negras en la superficie de la raíz.

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN

CÓDIGO: CT-FO-39

VERSIÓN: No. 03

Página 5 de 126

FECHA:

16

07

2025



		a 10 cm.	
3	1 (KILO)	<p>ZANAHORIA: Tamaño: medianas de color naranja brillante que indique su frescura. Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. Enteras: Encontrarse sano y sin daños ajenos a la naturaleza del producto. Limpias: libres de olores y sabores extraños. Exentas de cualquier daño causado por congelación o refrigeración. Libres de humedad externa anormal. Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC</p>	<p>Fresca, libre de cualquier humedad anormal exterior sin ramas, no debe presentar indicios de deshidratación, ni consistencia leñosa. No debe presentar indicios de pudrición o heridas, libre de fisuras, magulladuras y libre de defecto de coloración, el producto debe estar lavado y libre de material extraño.</p>
4	1 (KILO)	<p>MAZORCA: El maíz dulce es la mazorca, obtenida de ciertas variedades de maíz, que se consume a modo de hortaliza. Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. Libres de humedad externa anormal. Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC.</p>	<p>Mazorca de maíz amarillo gramínea destacada por su inflorescencia femenina llamada mazorca agrupadas a lo largo de un eje, la mazorca está cubierta por basteas de color verde y textura papirácea y termina en una especie de penacho de color amarillo oscuro, formado por los estilos.</p>
5	1 (KILO)	<p>PEPINO COHOMBRO: El fruto es carnoso, largo y cilíndrico, su tamaño depende de la variedad. El epicarpio es duro de color verde oscuro o amarillo. Enteros, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Desarrollados y maduros. Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. Libres de magulladuras, humedad exterior anormal. Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC</p>	<p>Aspecto fresco, limpio, sin residuos de tierra, sano, no debe dar muestras de ablandamiento apical y amarillamiento. Oblongo, alargado. Entera y sana con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras.</p>
6	1 (KILO)	<p>AJO (CABEZA DE AJO): Cada una de las partes o dientes en que está dividido el bulbo o cabeza de ajo. Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. Libres de humedad externa anormal. Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC</p>	<p>La cabeza de ajos. Es cada bulbo que se encuentra envuelto por una túnica blanca, a veces algo rojiza, membranosa, transparente y muy delgada. Su sabor es fuerte, especialmente en crudo y ligeramente picante y rústico con hábitos similares a la cebolla, se agrupaba dentro de la familia de las liliáceas pero actualmente se lo ubica dentro de la subfamilia de las alióideas de las amarilidáceas</p>
7	1 (KILO)	<p>REPOLLO: Esférica o ligeramente achatada en buen grado de madurez comercial, cultivados en buenas condiciones de cultivo. Fresca, libre de cualquier humedad anormal exterior, no debe presentar indicios de deshidratación, sin olores y sabores extraños, libre de plagas y/o indicios de pudrición ó heridas, debe tener un desarrollo normal con un grado de maduración que les permita soportar el transporte y la manipulación normal.</p>	<p>Se determina por el diámetro de mínimo de 20 a 30 cm. debe presentar un color verde intenso en sus hojas, no debe presentar color amarillo en sus hojas ó tallo y un peso mayor a los 2000 g. El tallo debe estar cortado a una longitud máxima de 20 mm.</p>

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small></p>	TÍTULO	CÓDIGO: CT-FO-39	
	INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	VERSIÓN: No. 03	Página 6 de 126
		FECHA:	16
		2025	



8	1 (KILO)	<p>PIMENTON: Debe tener humedad natural, firme al tacto, la superficie lisa, sin señales de deshidratación recalentamiento o pasmado. Libre de daños por congelación, heridas no cicatrizadas, quemaduras producidas por el sol, humedad externa y sabores y olores extraños.</p> <p>Enteros, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Desarrollados y maduros. Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. Libres de magulladuras, humedad exterior anormal. Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC</p>	El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta, su color rojo vinotinto (cuando está maduro).
9	1 (KILO)	<p>LECHUGA: Debe estar fresca y libre de cualquier humedad anormal exterior, no debe presentar indicios de deshidratación.</p> <p>Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. Libres de humedad externa anormal. Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC.</p>	Deben tener un desarrollo normal con un grado de maduración que les permitan soportar el transporte y manipulación normal.
10	1 (KILO)	<p>YUCA: El grado de desarrollo y el estado de la yuca debe permitir el transporte y manipulación de manera que llegue satisfactoriamente al lugar de destino.</p> <p>Yucas, enteras y frescas. Libres de raíces secundarias. Libres de olores y sabores extraños. La pulpa debe ser blanca sin manchas que indiquen que el producto esta pasado.</p>	El índice se determina por la longitud del producto debe ser de mínimo 15 cm con una cáscara no mayor de 5 mm de espesor y color rosado.
11	1 (KILO)	<p>PLATANO: El grado de desarrollo y el estado del plátano debe permitir el transporte y manipulación de manera que llegue satisfactoriamente al lugar de destino.</p> <p>Debe tener humedad natural al tacto, la superficie lisa, sin señales de deshidratación, debe tener un fruto sano, sin señales de maltrato producidos por fricción golpes o cortaduras, sin cavidades negras y profundas en la punta apical, sin rajaduras en la corteza, sin recortes en la punta que lleguen hasta la pulpa.</p>	El fruto es una falsa baya epígina de 17 a 19 cm de largo y hasta 5 de diámetro, que forma, un racimo compacto. Está cubierta por un pericarpio coriáceo verde en el ejemplar inmaduro y amarillo intenso, rojo o bandeado verde y blanco al madurar. Es de forma lineal o falcada, entre cilíndrica y marcadamente angulosa según la variedad. El extremo basal se estrecha abruptamente hacia un pedicelo de 1 a 2 cm.
12	1 (KILO)	<p>ARRACACHA: La arracacha se cultiva principalmente por su raíz reservante que es de sabor agradable y de fácil digestibilidad, ya que posee un almidón muy fino.</p> <p>Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. Libres de humedad externa anormal. Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC</p>	Sana, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras, tierra, raíces secundarias y hojas. Debe estar fresca turgente consistencia firme, no debe estar torcida, deformada o bifurcada, sin indicios de fibras o lignificación hacia el centro de la pulpa (presencia de corazón), limpia y sin humedad externa. Amarillo claro.
13	1 (KILO)	<p>CILANTRO: es una planta anual y tiene una altura de entre 40 y 60 cm.</p>	Las hojas deben tener aspecto fresco, sin manchas no debe presentar color

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión es nuestra Fortaleza</p>	<p>TÍTULO</p> <p>INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN</p>	CÓDIGO: CT-FO-39			 <p>Ministerio de la Defensa</p>
		VERSIÓN: No. 03		Página 7 de 126	
		FECHA:	16	07	

		Color verde intenso, brillante, sin picaduras de insectos, bordes enteros, hojas limpias, follaje abundante, tallos cortos y delgados. No debe mostrar hojas amarillas, sucias, con puntos negros o color café, tampoco flores	amarillo en sus hojas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas.
14	1 (KILO)	CEBOLLA LARGA: Tamaño Larga, Calidad 1ª. El producto debe cumplir los requisitos de la norma técnica NTC 1222, el tamaño largo debe tener una longitud de 15 cm. a 24.9 cm. y un diámetro de 1.5 cm. a 1.9 cm. No debe presentarse fraccionada, rota o arrancada, debe estar libre de residuos de tierra, daños mecánicos o de otra índole y con la epidermis exterior completa y libre de daños causados por plagas y no presentar indicios de pudrición o magulladuras. El tallo debe estar entero y sano con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades.	Desarrolla 2 a 6 brotes o ramificaciones de tamaño parecido y que se cosechan al estado verde. La parte comestible está compuesta por el pequeño tallo que es recubierto por las partes envainadas de las hojas y que conforman un falso tallo blanco, similar al del puerro.
15	1 (KILO)	CEBOLLA CABEZONA: Cebollas que se destinen al consumo fresco, excluidas las cebollas verdes de hojas enteras y las cebollas destinadas a la transformación industrial. Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. Libres de humedad externa anormal. Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC.	Las cebollas deben estar en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación.
16	1 (KILO)	PAPA CRIOLLA: Corteza limpia y suave, firme al tacto, color amarillo uniforme, aspecto fresco y sano, ojos medianamente profundos. No debe dar muestras de humedad exterior, lesiones, pudriciones, cicatrices, cortaduras, malformaciones, enverdecimiento o retoños. El producto debe estar libre de tierra (debe estar lavada). Sana, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, no debe tener desprendimiento de la epidermis, pulpa de color amarillo uniforme.	Corteza limpia y suave, firme al tacto, color amarillo uniforme, aspecto fresco y sano, ojos medianamente profundos. Es una papa pequeña (4-6cm. De diámetro) de piel e interior amarillo ocre, semejante a una yema de huevo de gallina.
17	1 (KILO)	PAPA PASTUSA: (<i>Solanum tuberosum</i>) es una planta perteneciente a la familia de las solanáceas originaria de Suramérica. Enteras, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Sanas, libres de ataque de insectos, o enfermedades que impidan el consumo. Limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles. Libres de magulladuras profundas, humedad exterior anormal. Exentas de daños causados por bajas temperaturas. Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC	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.
18	1 (KILO)	TOMATE CHONTO: El fruto es una baya de forma y tamaño variable, uniforme, redondo sin protuberancias ni deformaciones. Enteros, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme.	El grado de madurez debe ser de coloración avanzada (3/4 pintón) cuando muestra más del 60 % superficie rojo pero no es totalmente rojo.

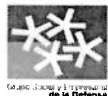
PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		
		VERSIÓN: No. 03		Página 8 de 126
		FECHA:	16	07
				

		Desarrollados y maduros. Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. Libres de magulladuras, humedad exterior anormal. Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC	
19	1 (KILO)	AHUYAMA: Según su variedad - se reconocen distintas especies, con tonalidades que van desde el verde al naranja intenso, y un peso promedio de entre 1 y 8 Kg. Su pulpa es de color amarillo-anaranjado. Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. Libres de humedad externa anormal. Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC 5422	Ahuyama de textura suave y firme al tacto aspecto de fruto lleno y fresco.
20	1 (KILO)	GUASCA: hojas verdes y frescas. Es una herbácea de color verde, hojas con peciolos ligeramente dentada. Color verde intenso, brillante, sin picaduras de insectos, bordes enteros, hojas limpias, no deben mostrar hojas amarillas, sucias, quemadas, marchitas con puntos cafés, tampoco flores.	Debe estar fresca y libre de cualquier humedad anormal exterior, sin residuos de tierra, sanas sin hojas amarillas o deshidratadas.
21	1 (KILO)	HABICHUELA: el fruto es una vaina unida por un hilo dorsal y ventral, las vainas pueden ser de color verde y de forma redonda, ovalada, aplanada según la variedad. Vainas verde intenso, ligeramente brillante, frescas, limpias, tiernas, frágiles, superficie lisa con ondulaciones de la semilla, crujientes al partirlas con la mano, deben quebrarse fácilmente, sin rasgaduras.	Las habichuelas no deben tener deterioro en su color, olor y apariencia debido a exceso de humedad, no deben tener manchas pequeñas de color rojizo o negro causado por hongos, ni ningún indicio de descomposición o deterioro, las vainas deben ser de tamaño uniforme.
22	1 (UNIDAD)	MANZANA ROJA: Fruto de buen tamaño, de color rojo vinotinto, con carne azucarada, jugosa ligeramente acidulada y muy aromática. El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de las manzanas o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado o pulpa mecánica virgen. No se admiten uso de papel periódico impreso ni de material vegetal como insertos.	El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta, su color rojo vinotinto (cuando está maduro).
23	1 (UNIDAD)	MANGO: obtenidos de (Mangifera indica L), de la familia Anacardiáceas, para consumo fresco excluido el mango para procesamiento industrial. 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. Debe estar libre de manchas negras o venas que se extienden bajo la piel. La tolerancia de calidad debe ser de máximo el 5% de	El grado de madurez debe ser en un color amarillo verdoso en más del 50 % de la fruta, su tamaño debe ser mediano y al ser palpada la fruta debe percibirse un ligero hundimiento de la cáscara.

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TÍTULO</p> <p>INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN</p>	CÓDIGO: CT-FO-39		 <p>Comando en Jefe de la Defensa</p>
		<p>VERSIÓN: No. 03</p>		
		FECHA:	16	07

		número o peso del mango que no cumplen la categoría, el tamaño promedio es de 225 gramos en un rango de 200 a 250 gramos, de categoría EXTRA.	
24	1 (UNIDAD)	<p>MANDARINA: Baya redonda con pericarpio blando, de color naranja al madurar; semillas ovaladas.</p> <p>Mandarinas con la forma y color característico de la variedad, libres de olor, sabor, humedad o materiales extraños. El pedúnculo debe estar cortado a ras, de tal manera que no ocasione daños a las otras frutas. Exentas de síntomas de deshidratación. El diámetro debe ser entre un rango de 66-85 mm y calidad EXTRA. La tolerancia de calidad debe ser de máximo el 5% de número o peso de la mandarina.</p>	El grado de madurez debe ser en un color anaranjado verdoso en más del 50 % de la fruta, su tamaño debe ser mediano.
25	1 (UNIDAD)	<p>BANANO: Baya blanda y carnosa.</p> <p>Entero y sano, libre de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades.</p> <p>Deben presentar aspecto fresco y consistencia firme, deben estar exentos de material extraño como tierra, polvo, agroquímicos, visibles en el producto o en el empaque.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos.</p>	El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta, su color amarillo verdoso.
26	1 (UNIDAD)	<p>NARANJA: Pomo carnoso de cascara 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.</p> <p>Debe ser de una misma variedad y tamaño uniforme. Debe estar entero con la forma y color típico de la variedad, no tener ataque por insectos, debe estar fresco limpio, fresco y sin humedad exterior.</p>	Cascara consistente al tacto. El calibre del producto que se acepta es de C y D que corresponde a un peso de 264-226g por unidad
27	1 (KILO)	<p>LIMON TAHITI: (Citrus), variedad: <i>aurantifolia Swingle</i>, limón de la variedad especial para consumo fresco. Fruto de forma ovoide o elíptico. Piel delgada lisa o rugosa. Pulpa abundante, generalmente acida.</p> <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 ocasionados por estos. 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 60g.</p>	El producto debe tener un color verde intenso brillante, de consistencia firme, con un diámetro mínimo 45 mm y de categoría 1, según la NTC 1264.
28	1 (KILO)	<p>LIMON MANDARINA: es un híbrido entre la mandarina <i>Citrus reticulada</i> y el limón <i>Citrus x limón</i>. Es un fruto de los citrus, con muy ácido sabor y cascara y pulpa anaranjadas.</p> <p>Enteros, con la forma características de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme, sanos, libres de ataque de insectos o enfermedades, limpios, exentos de olores, sabores</p>	En canastilla con un peso de 20kg.

PROCESO					
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		 <small>GRAN DIRECCIÓN Y LOGÍSTICA DE LA DEFENSA</small>	
		VERSIÓN: No. 03			Página 10 de 126
		FECHA:	16		07

		o materias extrañas visibles, libres de magulladuras, humedad exterior anormal, aspecto fresco y consistencia firme, la coloración del fruto debe ser homogénea.	
29	1 (UNIDAD)	PIÑA: Genero: (Ananas comosus L. Meer). Variedad: Cayena Lisa, las hojas tienen los bordes lisos, fruto alargado y cilíndrico con un peso promedio de 2.4kg. Enteras, con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme, sanas, con los ojos bien formados y llenos, limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles, prácticamente libres de magulladuras, humedad exterior anormal producto de mal manejo postcosecha, el corte del pedúnculo debe estar bien curado y sin grietas, con una longitud entre los 5 y 25mm. La corona deberá ser de color verde y bien adherido a la fruta, libre de quemaduras por el sol.	CALIBRE 5 EN ADELANTE, poco contenido de fibra y alto porcentaje de jugo Cascara lisa y pulpa blanco-amarillenta
30	1 (KILO)	ESPINACA: conjunto de plantas provenientes de cualquier variedad de la especie Spinaca eleracea. 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 o en manojos, deberán tener las hojas enteras y de coloración y aspectos normales para la variedad. Deberán estar exentas de daños causados o heladas, enfermedades, insectos o roedores que afecten su aspecto y comestibilidad.

NOTA: Los **bienes** a suministrar, deben cumplir con la totalidad de los requerimientos y especificaciones contenidas en las fichas técnicas adoptadas por la Entidad, anexas.

CONDICIONES TECNICAS ESPECIALES DEL BIEN/ SERVICIO A ADQUIRIR

Aunado al cumplimiento de las especificaciones técnicas contenidas en el concepto anterior y las correspondientes fichas técnicas, adoptada por la Entidad para el suministro de los bienes, el oferente y futuro contratista debe cumplir los siguientes requerimientos técnicos:

A. Canal de Comunicación para solicitud de entrega:

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

B. Transporte Especial:

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

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		
		VERSIÓN: No. 03		Página 11 de 126
		FECHA:	16	07
				

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

C. Establecimiento de Comercio:

El futuro contratista (**persona natural, persona jurídica, consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura**) DEBE acreditar un establecimiento de comercio mediante el Certificado de existencia y representación legal y/o certificado de inscripción en el registro mercantil, según sea el caso, en donde ejecutarán las actividades relacionadas con el objeto del presente proceso de selección (Suministro de frutas y verduras). Con el fin de garantizar el suministro ininterrumpido de los productos relacionados con el objeto del presente proceso de selección y dado los riesgos ya tipificados por la Entidad como bloqueos de vías, derrumbes, paros, entre otros, el establecimiento de comercio debe contar con un domicilio en Florencia –Caquetá. **Este requisito se realiza teniendo en cuenta que el 70% de las unidades de catering que administra la regional, se encuentran ubicadas y/o se abastecen en el municipio de Florencia Caquetá.**

Nota 1: Para el caso de los oferentes plurales (unión temporal o consorcio o promesa de sociedad futura) uno de los integrantes debe acreditar este requisito. Y ambos deberán allegar con la propuesta el certificado de existencia y representación legal y/o matrícula mercantil donde se acredite que su actividad económica tenga relación con el objeto a contratar.

D. Concepto Sanitario, Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas y/o para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas:

El proponente **DEBE** anexar a su propuesta, la respectiva acta de inspección sanitaria LEGIBLE emitida por la autoridad sanitaria competente (Dirección territorial de salud o INVIMA), del establecimiento de comercio, la cual deberá allegarse con **concepto favorable o Con Requerimiento** (Siempre y cuando en este último no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor), es decir, que acredite que el establecimiento del productor y/o fabricante, o comercializador cumple con las condiciones sanitarias establecidas en la normatividad vigente que rige la materia, que no SUPERE LOS DOCE (12) MESES de expedición.

NOTA 1: Debe anexarse al cumplimiento de este requisito CERTIFICACION (Formulario No.6), en la cual se manifieste de manera expresa **la calidad en la que se actúa**, es decir, **productor y/o fabricante, o Comercializador.**

NOTA 2: Los datos consignados en el respectivo concepto **DEBEN** ser coherentes con la información reportada en el certificado de existencia y representación legal y/o matrícula mercantil aportado para el cumplimiento del **establecimiento de comercio** según aplique, so pena de rechazo de la acreditación del cumplimiento del presente requisito. El comité evaluador está en la potestad de confirmar y corroborar dicha información.

NOTA 3: Para el caso de los oferentes plurales (unión temporal, consorcio o promesa de

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestros Puertos</small>	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		
		VERSIÓN: No. 03		Página 12 de 126
		FECHA:	16	07

sociedad futura) cada integrante debe acreditar individualmente este requisito.

NOTA 4: El Concepto Sanitario y/o Acta de inspección Sanitaria **DEBE** allegarse en el formato establecido para tal fin por parte la autoridad sanitaria competente, conforme a lo dispuesto en el artículo 51 de la Resolución No. 2674 de 2013 y Resolución 1229 de 2013 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

E. Acta de Inspección Sanitaria de Vehículos y/o medios de transporte:

El futuro contratista (**persona natural, persona jurídica, consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura**) **DEBE** anexar a su propuesta, el acta de inspección sanitaria legible de mínimo **02 VEHÍCULOS para transporte de alimentos de propiedad del oferente o alquilado**, expedido por la autoridad sanitaria competente en la cual consten las condiciones sanitarias del mismo con concepto FAVORABLE **apta para el transporte de alimentos**, que no SUPERE LOS DOCE (12) MESES de expedición.

Adicional a ello debe anexar junto con este requisito:

1. Copia Soat (el cual debe estar vigente).
2. Revisión tecno mecánica (si aplica), mediante la cual se verificará que el vehículo y/o medio de transporte, posee las condiciones mecánicas óptimas para poder circular por las vías públicas y privadas del país.
3. Licencia de tránsito del vehículo (Tarjeta de Propiedad).
4. Contrato de arrendamiento, si aplica.

A su vez debe dar cumplimiento a todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 del 2013, Capítulo VII, Artículo 29.

F. Educación y Capacitación de Los Manipuladores De Alimentos:

De conformidad con la resolución 2674 de 2013, en su **ARTÍCULO 12.- EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN** establece que: "...Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos. Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad..."

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestros Fuercos</small>	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		 <small>Comandante en Jefe de la Defensa Nacional</small>	
		VERSIÓN: No. 03			Página 13 de 126
		FECHA:	16	07	2025

En tal sentido, el oferente persona natural o jurídica debe allegar con su oferta:

- Certificado de higiene y manipulación de alimentos y/o listados de asistencias a capacitaciones, con fecha de expedición dentro de los 6 meses anteriores a la fecha de cierre del presente proceso, de dos operarios involucrados en el área de proceso de producción y/o distribución. Dichas certificaciones podrán ser efectuadas por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias.
- Plan de capacitación continuo-permanente y/o cronograma de capacitación para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación, de acuerdo con lo establecido en el **Artículo 13. Plan de capacitación de la resolución 2674 de 2013.**

G. Certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos del Personal Manipulador de Alimentos y persona encargada del descargue y/o Conductor:

Para el cumplimiento de este requisito se requiere que el oferente presente certificación médica no mayor a doce meses de expedición del personal involucrado en el área de proceso de producción y/o distribución (02 Personas encargadas del descargue y/o conductores), en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos y el buen estado de salud.

NOTA: La Entidad se reserva la potestad de realizar visita técnica y verificación de las instalaciones locativas, manipuladores, y procesos en cualquier momento o etapa del proceso de selección, visita en la cual se tomarán evidencias fotográficas.

H. Registro general de pequeños productores:

Para el cumplimiento de este requisito se requiere que el futuro contratista (**persona natural, persona jurídica, consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura**), allegue **manifestación expresa de la calidad en la que presenta su oferta**, conforme las definiciones del artículo 2.20.1.1.1 del Decreto 248 de 2021 para pequeños productores u organizaciones de productores agropecuarios; o en calidad de comercializador y/o distribuidor de los bienes objeto del presente proceso. La calidad de pequeños productores se validará mediante la **certificación** expedida por las secretarías departamentales de agricultura de los departamentos (Caquetá y Putumayo) o quien haga sus veces.

El oferente **DEBE** anexar los siguientes requisitos:

- **Calidad de pequeño productor:**
 - a. **Registro general de pequeños productores y productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria individuales y/o organizaciones:** El oferente deberá crear un Registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria individuales y/o de organizaciones ante las secretarías departamentales (Caquetá y putumayo) de agricultura o quien haga sus veces; para lo cual debe allegar con la oferta **CERTIFICADO** donde se Identifique como pequeño productor expedido por las secretarías departamentales de agricultura

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La Unión en nuestras Fuerzas</small>	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		
		VERSIÓN: No. 03		Página 14 de 126
		FECHA:	16	07
 <small>Unidad de Gestión y Administración de la Defensa</small>				

del departamento correspondiente en el cual se encuentre inscrito o quien haga sus veces.

- b. Contrato de arrendamiento:** Para acreditar la calidad de productor agropecuario local/nacional, el oferente deberá allegar contrato de arrendamiento o un certificado de tradición y libertad del inmueble, o los recibos de pago de los impuestos, contribuciones y valorizaciones del inmueble, que permita demostrar que los productores tienen la calidad de propietarios, poseedores o tenedores del predio, en los que se evidencie la vereda, el municipio, el departamento o la región de ubicación donde se encuentra el sistema de producción del proveedor de los productos agropecuarios.

• **Calidad de comercializador y/o distribuidor.**

El oferente que se presente como COMERCIALIZADOR Y/O DISTRIBUIDOR DEBE anexar los siguientes requisitos:

- a. El compromiso de compra mínima:** la persona natural o jurídica interesa en el proceso de selección deberá declarar y documentar su compromiso de adquirir como mínimo el treinta por ciento (30%) del valor del contrato resultante, en productos provenientes de pequeños productores agropecuarios locales y/o productores pertenecientes a la Agricultura Campesina Familiar y Comunitaria (ACFC), ubicado dentro de la zona geográfica definida para la ejecución del contrato (Caquetá y Putumayo). Para ello el proponente deberá allegar copia (s) de la (s) promesa (s) de contrato (s) de proveeduría suscrita (s) con pequeños productores y productores de la ACFC. Dicha promesa deberá contener como mínimo:
- La identificación del pequeño productor y del proponente.
 - La especificación del producto agropecuario y sus variedades.
 - La cantidad a adquirir (en unidades o peso).
 - El (los) lugar (es) previstos de entrega.
 - La manifestación expresa de la intención de compra para efectos de dar cumplimiento al porcentaje mínimo exigido por la Ley 2046 de 2021.

El contrato de proveeduría deberá ser suscrito, según el (los) lugar (es) de ejecución del contrato, con productos pertenecientes a la Agricultura Campesina Familiar y Comunitaria (ACFC).

- b. Compromiso de pago contra entrega:** El proponente deberá manifestar su compromiso de realizar el pago total contra entrega efectiva a los pequeños productores vinculados mediante contrato o promesa de proveeduría, como medida para proteger el flujo de caja, conforme lo establece el artículo 10 de la Ley 2046 de 2020 y la Directiva Presidencial 09 de 2024.
- c. No exclusividad ni intermediación indebida:** El proponente deberá manifestar que se abstiene de condicionar o subordinar la relación con pequeños productores a esquemas de intermediación indebida o prácticas que limiten su libertad contractual, en coherencia con los principios de comercio justo, soberanía alimentaria y circuito cortos de comercialización.

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO	CÓDIGO: CT-FO-39		
		VERSION: No. 03		Página 15 de 126
		FECHA:	16	07
				

NOTA 1: En caso de que, durante la ejecución del contrato, cambien las condiciones de producción (factores que alteren la producción proyectadas) de los pequeños productores con quien se haya celebrado la promesa de contrato de proveeduría y/o futuros contratos de proveeduría, para acreditar este requisito; se debe informar a la Entidad y enviar los nuevos contratos de proveeduría que se suscriban para cumplir con el porcentaje de presupuesto establecido.

I. Plan Estratégico De Seguridad Vial:

En cumplimiento a la normatividad vigente en seguridad Vial, según la Ley 1503 de 2011 artículo 12, Resolución 20223040040595 de 2022 que deroga la Resolución 1565 de 2014, y Por la cual se adopta la metodología para el diseño, implementación y verificación de los Planes Estratégicos de Seguridad Vial y se dictan otras disposiciones; y del decreto 2851 del 2013, Artículo 11. **Registro, Adopción y Cumplimiento**, El futuro contratista (**persona natural, persona jurídica, consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura**) **DEBE** anexar en su propuesta certificación suscrita por el organismo de tránsito que corresponde a la jurisdicción en la cual se encuentra su domicilio o quien haga sus veces, en donde se avale el cumplimiento del Plan Estratégico de Seguridad Vial.

Nota 1: Para el caso de los oferentes plurales (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura) cada integrante debe acreditar individualmente este requisito, salvo si la naturaleza y particularidad de la organización de unos de los integrantes no le exija su aplicación conforme a lo estipulado en el artículo 12 de la Ley 1503 de 2011.

J. Plan de Saneamiento:

El oferente deberá certificar la implementación y capacitaciones de cada uno de los programas del plan de saneamiento básico en cumplimiento de la resolución 2674 de 2013.

K. Seguridad de la información:

Dando cumplimiento a las políticas, normas, procedimientos y buenas prácticas de seguridad de los activos de información y demás lineamientos establecidos por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares y con el fin de minimizar el uso no autorizado, indebido o accidental de los activos de Información de la entidad, el futuro contratista (**persona natural, persona jurídica, consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura**) **DEBE** anexar al cumplimiento de este requisito **EL ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD Y NO DIVULGACIÓN CONTRATISTA** (Formulario No.7), debidamente diligenciado y firmado.

L. Certificación SG-SST:

De conformidad con lo establecido en la resolución No. 0312 del 13 de febrero de 2019, se debe anexar:

Certificación firmada por la persona encargada de la implementación del SG-SST, con el número de licencia o registro para operar Servicios de Seguridad y Salud en el Trabajo;

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		
		VERSIÓN: No. 03		Página 16 de 126
		FECHA:	16	07
 <small>Unidad de Gestión y Control de la Defensa</small>				

manifestando el cumplimiento del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo a la normatividad vigente.

- Autoevaluación de estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST), emitida por la ARL con fecha de la presente vigencia.

Nota: Se aclara que la certificación expedida por la ARL a la cual se encuentre afiliada la empresa, que certifique porcentaje de cumplimiento del SG-SST de acuerdo al Decreto 1072 de 2015 y según las fases de implementación de la Resolución 0312/2019, donde la valoración sea MODERADAMENTE ACEPTABLE o ACEPTABLE, debe constar que la aplicación de la autoevaluación haya sido en el mes de diciembre del año 2025.

CONDICIONES PONDERABLES DEL BIEN/ SERVICIO A ADQUIRIR (SI APLICA)

Para el presente proceso no aplica factores ponderables de carácter técnico.

NORMATIVIDAD APLICABLE (específica para el servicio y/o bien)

- **NTC 279, NTC 341, NTC 1064, NTC 1190, NTC 1190, NTC 1221, NTC 1222, NTC 1225, NTC 1248, NTC 1248-2 y NTC 1248-3, NTC 1253, NTC 1266, NTC 1330, NTC 3634, NTC 4086, NTC 5422.**
- **Ley 9ª. de 1979** Por la cual se Dictan Medidas Sanitarias.
- **Decreto 2078 de 2012** Por el cual se establece la estructura de Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –INVIMA- y se determinan sus funciones.
- **Decreto 3075 de 1997** Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979
- **Resolución 2674 de 2013, modificada por Resolución 3168 de 2015** Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
- **Resolución No. 5109 de 2005, emitida por el Ministerio de Protección Social** Por la cual se regula la rotulación del producto.
- **Res. 224 DEL 2007 Min. Agricultura y Desarrollo Rural** Por la cual se expide el Reglamento Técnico No. RTC-002 MADR de requisitos mínimos que deben cumplir los empaques de los productos agrícolas para consumo humano que se importen, se produzcan y se comercialicen en el territorio nacional.
- **Circular 046 de 2014 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social,** por medio de la cual se establecen lineamientos para la articulación y coordinación de las actividades de inspección, vigilancia y control relacionadas con alimentos destinados al consumo humano.

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		
		VERSIÓN: No. 03		Página 17 de 126
		FECHA:	16	07
 <small>Oficina General de Planeación de la Defensa</small>				

- **Circular 031 de 2015, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social**, por medio del cual emiten directrices para la aplicación de la normatividad sanitaria de alimentos de consumo humano.
- **Decreto 2270 de 2012**, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- **Decreto 1282 de 2016** Por el cual se establece el trámite para la obtención de la autorización sanitaria provisional y se dictan otras disposiciones
- **La Ley 80 de 1993** "Estatuto General de Contratación de la Administración Pública" que consagra los principios de transparencia, economía y responsabilidad, los cuales se deben tener en cuenta al momento de adelantar las actuaciones contractuales de las entidades estatales, para buscar de esta forma el cumplimiento de sus fines, la continua y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los administrados.
- **La Ley 1150 de 2007** "Por medio de la cual se introducen medidas para la eficiencia y la transparencia en la Ley 80 de 1993" y establece las modalidades de selección de contratistas y disposiciones generales para la contratación con recursos públicos.
- **La Ley 1882 de 2018** "Por medio de la cual se adicionan, modifican y dictan disposiciones orientadas a fortalecer la contratación pública en Colombia, la ley de infraestructura y se dictan otras disposiciones"
- **La Ley 1474 de 2011** "Ley Anticorrupción" que consagra medidas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública.
- **El Decreto 0019 de 2012** "Anti trámites" que suprime o reforma regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios en la Administración Pública, con el objeto de contribuir a su eficacia y eficiencia, así como también, fortalecer los principios de buena fe, confianza legítima, transparencia y moralidad.
- **El Decreto 1082 de 2015** "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional" y que derogó el Decreto 1510 de 2013 y contempló en el Título 1 "CONTRATACIÓN ESTATAL" de la Parte 2 "REGLAMENTACIONES" correspondiente al Libro 2 "RÉGIMEN REGLAMENTARIO DEL SECTOR ADMINISTRATIVO DE PLANEACIÓN NACIONAL", las disposiciones legales generales aplicables a la actividad contractual de las Entidades Públicas.
- **El decreto 1860 de 2021**, Por el cual se modifica y adiciona el Decreto **1082** de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, con el fin reglamentar los artículos 30, 31, 32, 34 y 35 de la Ley 2069 de 2020, en lo relativo al sistema de compras públicas y se dictan otras disposiciones.
- **Decreto 1071 del 2015:** Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural.

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		
		VERSIÓN: No. 03		Página 18 de 126
		FECHA:	16	07
				

- **Decreto 248 de 2021:** Por el cual se adiciona la Parte 20 al Libro 2 del Decreto 1071 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural, relacionado con las compras públicas de alimentos.
- **Ley 2046 de 2020:** Por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos.

Así mismo, en lo no regulado particularmente en las normas antes mencionadas, se aplicarán las normas civiles y comerciales, las reglas previstas en el proyecto de pliego, las resoluciones y los documentos que se expidan con relación al presente proceso de selección abreviada subasta inversa electrónica.

EXPERIENCIA REQUERIDA

Conforme a lo dispuesto en el Artículo 2.2.1.1.1.5.2., del Decreto 1082 de 2015, por ser la experiencia un requisito habilitante, los oferentes deben tenerla inscrita en el RUP, usando los códigos del Clasificador de Bienes y Servicios en el tercer nivel. Para el presente proceso los proponentes deben acreditar la experiencia de la siguiente forma:

Se verificará como requisito habilitante **que en máximo tres (03) contratos** relacionados en el RUP (se puede acreditar con **1, 2 o 3 contratos**) que se encuentren inscritos y clasificados en por lo menos 10 de los siguientes códigos UNSPSC en cada uno de ellos hasta el tercer nivel:

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) Alimentos, bebidas y tabaco	(40) Vegetales Frescos	(17) Aguacates	50401700
			(18) frijoles (habichuela)	50401800
			(19) Remolachas	50401900
			(23) Repollos	50402300
			(25) Zanahorias	50402500
			(32) Maíces	50403200
			(34) Cocombrs	50403400
			(38) Ajos	50403800
			(41) Hiervas	50404100
			(46) lechugas	50404600
			(53) Cebollas	50405300
			(56) pimientos	50405600
			(57) Papas	50405700
			(62) Espinacas	50406200
			(65) Tomates	50406500
			(67) Ahuyamas	50406700
			(70) Vegetales Nominant	50407000
			(72) Tubérculos	50407200
		(30)	(15) Manzanas	50301500

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN

CÓDIGO: **CT-FO-39**

VERSIÓN: No. **03**

Página **19** de **126**

FECHA:

16

07

2025



		Fruta Fresca	(17) Bananos	50301700
			(41) Limones	50304100
			(44) Mandarinas	50304400
			(45) Mangos	50304500
			(50) Naranjas	50305000
			(56) Piñas	50305600
			(70) Frutas Nominant	50307000

La sumatoria de los valores Actualizados (VA) de los contratos **deben ser igual o mayor a una (1) vez el presupuesto oficial estimado para el presente proceso (PO) (100% PO), expresado en salarios mínimos legales mensuales vigentes (SMLMV) a la fecha de entrega de las propuestas.**

NOTA 1: Cuando se trate de Consorcios o Uniones temporales o promesas de sociedad futura, la experiencia se verificará con la sumatoria de las experiencias que acrediten cada uno de sus integrantes, la cual deberá ser igual o superior al 100% de la experiencia exigida. **En todo caso se requiere que todos los integrantes acrediten la experiencia específica exigida y al menos uno de ellos debe acreditar mínimo el cincuenta por ciento (50%) de la experiencia exigida y el porcentaje restante será verificado con la experiencia que acrediten los demás integrantes.**

LUGAR (ES) DE ENTREGA Y/O EJECUCIÓN DEL CONTRATO

La ejecución del contrato se realizará mediante entrega de los bienes de conformidad con la ubicación de las unidades de negocio que se enuncian a continuación; previa solicitud efectuada por parte del supervisor (a) del contrato:

Unidades del Caquetá

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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		 <small>Ministerio de la Defensa</small>	
		VERSIÓN: No. 03			Página 21 de 126
		FECHA:	16	07	2025

FORMA DE PAGO PROPUESTA

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares cancelará el valor del contrato (menos descuentos de ley), en mensualidades vencidas, o proporcional por fracción, correspondiente a los suministros efectivamente realizados y de acuerdo a los valores ofertados por el contratista, dentro de los **treinta (30) días** siguientes a la correspondiente facturación, previo cumplimiento de los trámites administrativos y financieros a que haya lugar y al cumplimiento de los siguientes requisitos:

A cargo del contratista:

- a. Factura o documento equivalente con el cumplimiento de los requisitos señalados en los Artículos 621 y 774 del Código de Comercio y Artículo 617 del Estatuto Tributario Nacional. De conformidad con el Decreto 1929 de 2007 por el cual se reglamenta el artículo 616-1 del Estatuto Tributario y demás normas que le adicionen, modifiquen o sustituyan, el contratista generará y pondrá a disposición de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares las facturas electrónicas junto con la copia de la Resolución de autorización expedida por la DIAN, a través del correo electrónico del Supervisor del Contrato, que será informado con anticipación a la generación de las facturas, notas crédito y/o notas débito, para su respectiva revisión y aceptación o rechazo de la misma. De igual manera el contratista debe cargar cada una de las facturas generadas por el link del proceso en la plataforma transaccional del SECOP II, una vez se realice aceptación por parte del supervisor del contrato. Esta condición será de obligatorio cumplimiento, de acuerdo a la normatividad tributaria vigente durante el plazo de ejecución.
- b. Certificación de paz y salvo del pago de seguridad social integral y parafiscales. Si es U.T o Consorcio se deben anexar igualmente por cada miembro. Tratándose de **personas jurídicas**, se deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados, a los sistemas mencionados mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o en su defecto por el representante legal.
- c. Certificación de paz y salvo de obligaciones laborales. Si es U.T o Consorcio se deben anexar igualmente por cada miembro. Tratándose de **personas jurídicas**, se deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados, a los sistemas mencionados mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o en su defecto por el representante legal.
- d. Planilla de pago seguridad social y parafiscales; por parte del contratista de las obligaciones frente al sistema de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, cuando a ello haya lugar.
- e. Documentos por parte del contratista de no aplicación de retención en la fuente para trabajadores independientes.

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestros Fuertes</small></p>	<p>TÍTULO</p> <p style="text-align: center;">INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN</p>	CÓDIGO: CT-FO-39		
		VERSIÓN: No. 03		Página 22 de 126
		FECHA:	16	07
				

A cargo del supervisor del contrato:

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

Requisitos adicionales en caso de existir endoso o cesión:

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

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

NOTA 2: La certificación Bancaria entregada con la propuesta, no tendrá una fecha de expedición mayor a treinta (30) días, en este orden de ideas esta deberá contener los siguientes datos:

- Nombre o Razón Social
- Numero de Nit.
- Entidad Financiera
- Número de cuenta
- Tipo de cuenta (Ahorros o corriente)

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

NOTA 3: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía no se responsabilizará por la mora en el pago al contratista, cuando ello fuere provocado por encontrarse incompleta la documentación que sirva de soporte para el trámite y no se ajuste a los requisitos establecidos en el artículo 617 del Estatuto Tributario modificado por el artículo 40 de la Ley 223 de 1995 y el artículo 64 Ley 788 de 2002.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		 <small>Ministerio de la Defensa</small>	
		VERSIÓN: No. 03			Página 23 de 126
		FECHA:	16	07	2025

Obligaciones Generales:

- a. Dar cumplimiento a las obligaciones con los sistemas de seguridad social, salud, pensiones y aportes parafiscales de todo el personal que ocupe en la ejecución del contrato, y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, conforme lo establecido por el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002, la Ley 828 de 2003, la Ley 1122 de 2007, Decreto 1703 de 2002, Decreto 510 de 2003, artículo 3 de la Ley 1150 de 2007, Ley 1562 de 2012 y demás normas que las adicionen, complementen, modifiquen o aclaren.
- b. Dar cumplimiento a lo estipulado en el Manual del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para Contratistas, Subcontratistas y Proveedores de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.
- c. Pagar los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de todo el personal que ocupe en la ejecución del contrato, igualmente la elaboración de los subcontratos necesarios, quedando claro que no existe ningún tipo de vínculo laboral del personal con la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía.
- d. Enviar vía correo electrónico los primeros siete (07) días de cada mes al supervisor del contrato, la Certificación de paz y salvo del pago de seguridad social integral y parafiscales y la Certificación de paz y salvo de obligaciones laborales expedidas por el revisor fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley anexando su tarjeta profesional y antecedentes actualizados expedidos por la junta central de contadores, o en su defecto firmadas por el representante legal; igualmente la planilla de pago de seguridad social y parafiscales tanto de la empresa como del representante legal y/o contratista.
- e. Cumplir con todos los requisitos establecidos para pago, quedando bajo su responsabilidad el no trámite de pago de la respectiva (s) factura (s), por falta de cumplimiento total de los mismos.
- f. Conocer a cabalidad el estudio y documentos previos, anexos técnicos, proyecto de pliego, adendas (si hay lugar a ellas), contrato y demás documentos del presente proceso de selección a fin de ejecutar y dar cumplimiento del objeto del proceso con eficiencia y eficacia.
- g. Actualizar y/o modificar las garantías cuando a ello hay lugar.
- h. Efectuar las entregas en los plazos y condiciones establecidas por la entidad, e igualmente en el vehículo acreditado en el proceso de selección para tal fin, so pena de incurrir en incumplimiento contractual.
- i. Entregar la totalidad del suministro solicitado junto con la factura, la cual deberá cumplir con los requisitos legales correspondientes, como los precios ofertados en el contrato.

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión es nuestra fuerza</small></p>	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		
		VERSIÓN: No. 03		Página 24 de 126
		FECHA:	16	07
 <p><small>Ministerio de Defensa</small></p>				

- j. Responder en los plazos que la Agencia Logística Regional Amazonía establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
- k. Mantener indemne a la Entidad de cualquier tipo de reclamación por parte del personal que utilice para la prestación del servicio.
- l. Responder por todos los gastos, contribuciones y demás deducciones que genere la suscripción y ejecución del contrato.
- m. Suscribir el acta de recibo a satisfacción del objeto contractual, la cual será envía por el supervisor del contrato vía correo electrónico y esta deberá ser enviada con firma original del representante legal y/o contratista en un Lapso no superior a 12 horas.
- n. Atender en forma permanente la dirección de la ejecución del objeto contractual.
- o. Informar oportunamente a la Entidad y/o supervisor del contrato, cualquier irregularidad o inconveniente que se presente en el suministro.
- p. Guardar total reserva de la información que por razón del servicio y desarrollo de sus actividades obtenga, esta es propiedad de la Entidad y está cobijada de reserva legal.
- q. Constituir la garantía de cumplimiento dentro de un plazo no mayor de tres (03) días hábiles siguientes a la fecha de perfeccionamiento del presente contrato.
- r. Realizar todos los procesos y procedimientos necesarios en la plataforma SECOP II y SIIF, de su competencia.
- s. Acatar las instrucciones del supervisor del contrato.
- t. Reportar e informar al supervisor del contrato todos los cambios que surjan en la información de los vehículos en los que se transporten los bienes contratados.
- u. Cumplir con las normas y especificaciones técnicas.
- v. Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato.
- w. Suscribir el Acta de Liquidación del Contrato.

Obligaciones Específicas:

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

PROCESO					
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39			
		VERSIÓN: No. 03		Página 25 de 126	
		FECHA:	16	07	2025
 <small>Departamento de Defensa</small>					

- b. Informar al supervisor, una vez suscrito el respectivo contrato, el número de contacto telefónico y correo electrónico dispuesto para las solicitudes de pedido.
- c. Contar con la coordinación logística necesaria, y a su costa, para la entrega de los bienes en los lugares de ejecución del contrato.
- d. Dar observancia durante la ejecución del contrato a la Resolución 2674 de 2013, y demás normas y/o actos administrativos que la sustituyan, modifiquen o adicionen.
- e. Entregar los productos solicitados en un término no superior a 8 horas corrientes. Esto, sin perjuicio de que, por razones de cumplimiento de la misionalidad de la Entidad, y por situaciones imprevisibles, se soliciten suministros con un término inferior al antes mencionado, para lo cual se concederá un término razonable, previamente concertado con el respectivo supervisor del contrato, so pena de incurrir en incumplimiento contractual.
- f. Cambiar los bienes suministrados que presenten algún tipo de observación posterior a su entrega, por no cumplir con las condiciones técnicas descritas en el contrato, Lapso no superior a 2 horas, so pena de incurrir en incumplimiento contractual.
- g. Mantener vigentes, durante la ejecución del contrato, todas las licencias y/ permisos requeridos para el suministro del bien, conforme a los requerimientos de las normas que rigen la materia.
- h. Llevar el control sobre las cantidades y ejecución presupuestal del contrato, siendo única y exclusivamente responsabilidad del contratista, los suministros que se efectúen por fuera del valor oficial del contrato.
- i. Corregir, a la mayor brevedad posible, cualquier deficiencia que se presente con el suministro, so pena de incurrir en incumplimiento del contrato.
- j. Mantener las condiciones sanitarias de los productos a suministrar durante toda la ejecución del contrato, igualmente que cuenten con Registro, permiso o notificación sanitaria vigente, según riesgo en salud pública.
- k. Garantizar la implementación del Plan Estratégico de Seguridad Vial de acuerdo a lo indicado en la Ley 1503/20211, Ley 2050/2020, Decreto 1552/2021 y demás que regulen la materia.
- l. A más tardar el tercer día hábil siguiente a la suscripción del contrato, el contratista deberá presentar para validación de la Entidad Contratante, el o los contratos de proveeduría debidamente suscritos con los pequeños productores del Caquetá y Putumayo a través de los cales garantiza las compras locales correspondientes al treinta por ciento (30%) del valor del contrato, condición que deberá ser verificada por el supervisor del contrato.

PROCESO									
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN									
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión es nuestra fuerza</small>	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN				CÓDIGO: CT-FO-39				
					VERSIÓN: No. 03		Página 26 de 126		
					FECHA:	16	07	2025	
 <small>Departamento de Defensa</small>									

- m.** Entregar los primeros cinco (05) días de cada mes certificación que acredite que los productores con quien o quienes suscribió contrato de proveeduría, se encuentran inscritos en el Registro General de Pequeños Productores y Productos de la Agricultura Campesina, Familiar y comunitaria, conforme se establece en el artículo 2.20.1.1.2 del Decreto 248 de 2021.
- n.** Enviar vía correo electrónico los primeros cinco (05) días de cada mes, la certificación de la compra mensual de los productos, certificados en el contrato de proveeduría celebrado con el o los pequeños productores de acuerdo a lo indicado en el Decreto 1071 del 2015 adicionado por el Decreto 248 de 2021 y Ley 2046 del 2020 y demás normas que apliquen, anexando al mismo documento equivalente electrónico de la compra y/o comprobante de pago contra entrega efectiva ya los pequeños productores con quien o quienes suscribió contratos de proveeduría, las cuales al finalizar el contrato deben sumar el monto mínimo del 30% del valor contratado.
- o.** En caso de que, durante la ejecución del contrato, cambien las condiciones de producción (factores que alteren la producción proyectadas) de los pequeños productores con quien se haya celebrado la promesa de contrato de proveeduría y/o futuros contratos de proveeduría, se debe informar al supervisor y enviar los nuevos contratos de proveeduría que se suscriban para cumplir con el porcentaje de presupuesto establecido.
- p.** Los contratistas, subcontratistas o proveedores deben garantizar el suministro de ropa de seguridad conforme a lo establecido en la normatividad legal vigente. La cual debe ser adecuada para las actividades que van a realizar, garantizando que sus trabajadores usarán los elementos de Protección Personal (EPP) y la ropa de seguridad que se les ha suministrado. Adicionalmente, deberá controlar el uso adecuado, inspeccionar y realizar periódicamente las reposiciones de los EPP y ropa de seguridad para asegurar sus óptimas condiciones; y entrenar a su personal en el uso adecuado y cuidado de los EPP.

NOTA: Todas las estipulaciones incluidas en los estudios previos, pliegos de condiciones y en el contrato, son de obligatorio cumplimiento por parte del contratista.

RIESGOS TECNICOS (Matriz de Riesgos)

Atendiendo a lo establecido en el Artículo 4º de la Ley 1150 de 2007 y los Artículos 2.2.1.1.1.6.1. y 2.2.1.1.1.6.3 del Decreto 1082 de 2015 se efectúa la evaluación de los riesgos previsibles, de conformidad con lineamientos y directrices efectuadas por Colombia Compra Eficiente, así:

Nº	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento /Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento o				Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría			¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN

CÓDIGO: CT-FO-39

VERSIÓN: No. 03

Página 27 de 126

FECHA:

16

07

2025



1	GENERAL INTERNO PLANEACIÓN ECONÓMICO	No existen oferentes habilitados para el proceso de selección	Declaratoria del desierto del proceso de selección	3	5	7	EXTERNO ALFM	Desarrollar un adecuado análisis de la oferta del sector	2	5	7	ALTO SI ALFM	Desde la estructuración del proceso	Publicación del proceso	Analizando adecuadamente el mercado, de modo que se identifique claramente los posibles oferentes	Durante la estructuración del proceso
2	GENERAL INTERNO SELECCIÓN OPERACIONAL	Que los interesados no cumplan los indicadores de capacidad financiera ni organizacional	Declaratoria del desierto del proceso de selección	3	5	7	EXTERNO ALFM	Desarrollar un adecuado análisis de los indicadores financieros y de capacidad organizacional	2	5	7	ALTO SI ALFM	Desde la estructuración del proceso	Hasta la verificación de los requisitos habilitantes	Analizando adecuadamente el mercado, de modo que se identifique claramente los posibles oferentes	Durante la estructuración del proceso
3	GENERAL EXTERNO CONTRATACIÓN OPERACIONAL	No suscripción del contrato	No ejecución del contrato e incumplimiento a la misión institucional	1	1	2	BAJO CONTRATISTA	Garantía de seriedad de la oferta	1	1	2	BAJO SI ALFM	Desde el cierre del proceso	Hasta la adjudicación	Hacer efectiva la garantía de seriedad de la oferta	Diario
4	GENERAL EXTERNO CONTRATACIÓN OPERACIONAL	Retirar la oferta después del cierre del proceso	Retraso en la etapa precontractual	1	1	2	BAJO OFERENTE	Garantía de seriedad de la oferta	1	1	2	BAJO NO ALFM	Desde el cierre del proceso	Hasta la adjudicación	Hacer efectiva la garantía de seriedad de la oferta	Diario
5	ESPECÍFICO EXTERNO EJECUCIÓN OPERACIONAL	Incumplimiento total o parcial de las obligaciones	Incumplimiento del objeto contractual	2	2	4	BAJO CONTRATISTA	Garantía de cumplimiento	2	2	4	BAJO SI SUPERVISOR	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Informe de supervisión	En el evento
6	ESPECÍFICO EXTERNO EJECUCIÓN OPERACIONAL	Falta de calidad de los bienes a contratar	Deficiencia y mala calidad de los bienes que recibe la Entidad en cumplimiento del contrato	3	5	6	EXTREMO CONTRATISTA	Garantía de calidad de los bienes	3	5	8	EXTREMO SI SUPERVISOR	Desde el plazo de ejecución	Vigencia de la garantía de calidad	Verificación del cumplimiento de las especificaciones técnicas	En el evento
7	ESPECÍFICO EXTERNO EJECUCIÓN OPERACIONAL	Incumplimiento de las obligaciones laborales	Incumplimiento del objeto contractual y violación de los derechos laborales por parte del contratista	1	1	2	BAJO CONTRATISTA	Garantía de pago de salarios y prestaciones sociales	1	1	2	BAJO SI SUPERVISOR	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Informe de supervisión	Mensual
8	ESPECÍFICO EXTERNO EJECUCIÓN OPERACIONAL	Modificación de las especificaciones técnicas	Deficiente calidad en el cumplimiento del objeto contractual	1	4	5	BAJO CONTRATISTA	Realizar requerimiento oportuno al contratista para que realice las actividades de acuerdo a los términos contratados	1	4	5	ALTO SI SUPERVISOR	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Verificación por parte del delegado al momento de recibir los bienes contratados	En el evento

PROCESO									
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN									
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small></p>	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN				CÓDIGO: CT-FO-39			 <p><small>Unidad Social y Logística de la Defensa</small></p>	
	VERSIÓN: No. 03				Página 28 de 126				
	FECHA:		16	07	2025				

9	ESPECÍFICO EXTERNO EJECUCIÓN OPERACIONAL	Accidentalidad	Perjuicios materiales y ambientales	1	5	6	ALTO	CONTRATISTA A	Seguimiento a la entrega	1	5	6	ALTO	SI	ALFM	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Comunicación permanente con el contratista	Contra entrega
10	ESPECÍFICO EXTERNO CONTRATACIÓN/EJECUCIÓN ECONÓMICO	Desabastecimiento	Aumento de los precios, demoras, menos cantidades de entrega	2	2	4	BAJO	CONTRATISTA	Previsión de la ocurrencia	2	2	4	BAJO	SI	ALFM-CONTRATISTA	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Verificación de la información por medios de comunicación	Diario
11	ESPECÍFICO EXTERNO EJECUCIÓN OPERACIONAL	Cierre de vías de acceso	Demoras y prorrogas en el plazo de ejecución	2	2	4	BAJO	CONTRATISTA	Verificación de la periodicidad de la ocurrencia	3	3	6	ALTO	SI	ALFM-CONTRATISTA	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Verificación de la información por medios de comunicación	Diario
12	ESPECÍFICO EXTERNO SELECCIÓN/CONTRATACIÓN FINANCIERA	Variación de precios y normatividad	Falta de liquidez y condiciones de financiación	3	4	5	ALTO	CONTRATISTA	Análisis para modificación de las condiciones contractuales	3	4	5	ALTO	SI	ALFM	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Verificación de la información permanente con el proveedor	Diario
13	ESPECÍFICO EXTERNO SELECCIÓN/CONTRATACIÓN EJECUCIÓN	Cambio de legislación tributaria	Nuevos tributos establecidos	2	4	6	ALTO	ALFM-CONTRATISTA	Verificación normatividad tributaria	2	4	6	ALTO	SI	ALFM	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Verificación de la información por medios de comunicación	Diario
14	GENERAL EXTERNO EJECUCIÓN OPERACIONAL	Transporte de los bienes hasta el lugar de entrega	No entrega de los bienes o Entrega de los mismos en mal estado	1	3	4	BAJO	CONTRATISTA	Seguimiento a la Entrega	1	3	5	ALTO	SI	ALFM	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Comunicación permanente con el contratista	En el evento
15	ESPECÍFICO EXTERNO EJECUCIÓN ECONÓMICO	Fluctuación de los precios de los insumos, desabastecimiento y especulación de los mismos	Suspensión del contrato	3	5	6	EXTREMO	CONTRATISTA	Verificación en los medios de comunicación	3	5	8	EXTREMO	SI	ALFM	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Comunicación permanente con el contratista	En el evento

RIESGOS DE LA ETAPA CONTRACTUAL

Teniendo en cuenta el análisis del sector efectuado, la naturaleza, el objeto del contrato a celebrar y el análisis del riesgo atribuido a las partes, se considera que es necesario exigir como garantía ***contrato de seguro contenido en una póliza*** que cubra los riesgos que se relacionan a continuación, en las cuantías igualmente relacionadas.

Las cuales, deberán ser constituidas a favor de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía, identifica con Nit. 800.117.190-7, para que surta la aprobación correspondiente y de forma posterior ser anexa al respectivo expediente contractual.

RIESGOS DE LA ETAPA PRECONTRACTUAL:

Tipo de Riesgo	Pólizas exigibles
----------------	-------------------

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO	CÓDIGO: CT-FO-39		
		VERSION: No. 03		Página 29 de 126
		FECHA:	16	07
INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN				

<ul style="list-style-type: none"> La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el plazo para la Adjudicación o para suscribir el contrato es prorrogado, siempre que tal prórroga sea inferior a tres (3) meses. El retiro de la oferta después de vencido el plazo fijado para la presentación de la oferta. La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del adjudicatario. La falta de otorgamiento por parte del oferente seleccionado de la garantía de cumplimiento del contrato. 	<p>SUFICIENCIA GARANTÍA SERIEDAD DE LA OFERTA: Por un valor equivalente al 10% del valor del presupuesto oficial y/o Items, con una vigencia de noventa (90) días calendario contados a partir de la fecha definitiva de cierre del proceso de selección.</p> <p>En el evento que la propuesta sea presentada en consorcio o unión temporal, la garantía debe tomarse a nombre del consorcio o unión temporal según el caso, con la indicación de cada uno de los integrantes no a nombre de sus representantes legales y debe expresar claramente que será exigible por su valor total ante el incumplimiento en que incurran cualquiera de los integrantes del grupo proponente, en todo o en parte, derivado del incumplimiento de las obligaciones amparadas.</p>
--	--

RIESGOS DE LA ETAPA CONTRACTUAL:

Tipo de riesgo	Amparos exigibles	Cobertura
Riesgos Económicos Riesgos Operacionales Riesgos Financieros Riesgos de la Naturaleza Riesgos Ambientales Riesgos Tecnológicos	Suficiencia del cumplimiento del contrato	40% valor contrato con una vigencia igual a la ejecución del contrato y de la prorrogas a las que hubiere lugar y seis (6) meses más. Es decir, la cobertura de la garantía deberá ser desde la fecha de firma del contrato hasta el plazo de ejecución y 6 meses más.
Riesgos Económicos Riesgos Operacionales Riesgos Financieros Riesgos de la Naturaleza Riesgos Ambientales Riesgos Tecnológicos	Suficiencia de Calidad	50% valor contrato con una vigencia igual a la ejecución del contrato y de la prorrogas a las que hubiere lugar y 4 meses más. Es decir, la cobertura de la garantía deberá ser desde la fecha de firma del contrato hasta el plazo de ejecución y 4 meses más.
Riesgos Operacionales Riesgos Financieros	Suficiencia del pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales	5% valor contrato por el término de vigencia del contrato y tres (3) años más. Es decir, la cobertura de la garantía deberá ser desde la fecha de firma del contrato hasta el plazo de ejecución y 3 años más.

ACTIVIDADES DE SEGUIMIENTO DEL CONTRATISTA (CUANDO APLIQUE)
 (De conformidad con la guía de evaluación, selección seguimiento del desempeño y reevaluación de proveedores publicada en la Suite Visión)

INSPECCIONES:

CANTIDAD	FECHA	LUGAR	RESPONSABLE
----------	-------	-------	-------------

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		
		VERSIÓN: No. 03		Página 30 de 126
		FECHA:	16	07
				

N/A	N/A	N/A	N/A
-----	-----	-----	-----

AUDITORIAS DE SEGUNDA PARTE:

CANTIDAD	FECHA	LUGAR	RESPONSABLE
N/A	N/A	N/A	N/A

INTEGRACION COMITES ESTRUCTURADORES Y EVALUADORES (TECNICOS) Y SUPERVISOR

Comité estructurador Técnico	Nombre	Cargo
	Adm. Emp. Yesica Lorena Olmos Enciso	Tasd del Grupo Abastecimientos Bienes y Servicios

Comité Evaluador Técnico	Nombre	Cargo
	Ing. Alim. Darlyn Bolaños Garcia	PD. del Grupo Abastecimientos Bienes y Servicios

Supervisor	Nombre	Cargo	Cedula	Teléfono
	Cont. Púb. Ana Isabel Perez Arias	Tasd del Grupo Abastecimientos Bienes y Servicios	1117529851	3102446594

ANEXOS DEL INFORME TÉCNICO

Tabla 1.
Anexos adicionales

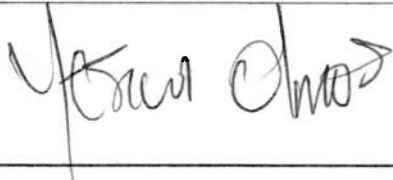
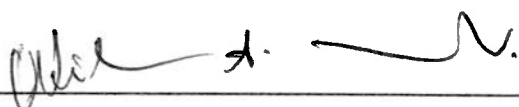
1. PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES	MARCAR CON X ANEXO ADICIONAL
Para todos los bienes y/o servicios se debe anexar el Pantallazo del Plan Anual de Adquisiciones en el que Conste su inclusión. No. Solicitud de Pedido de SAP	X <u>400009806</u>
2. OBRAS Y MANTENIMIENTO	
Diseños actualizados, revisados y aprobados Licencias Permisos Ambientales Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo (si aplica)	
3. VIVERES FRESCOS Y SECOS	
Fichas técnicas de productos aprobadas y	X

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO	INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN		CÓDIGO: CT-FO-39		
				VERSIÓN: No. 03		Página 31 de 126
				FECHA:	16	07
						

actualizadas Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo (si aplica)	
4. COMBUSTIBLES	
Fichas técnicas de productos aprobadas y actualizadas Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo (Si aplica)	
5. OTROS BIENES /SERVICIOS	
Fichas técnicas (si aplica) Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo (Si aplica) Y los demás que a criterio del comité técnico estructurador sean necesarios para la correcta estructuración del proceso de contratación.	

Nota. Anexos adicionales. Elaborado por Grupo Precontractual ALFM – 2025

Y los demás que a criterio del comité técnico estructurador sean necesarios para la correcta estructuración del proceso de contratación.

ELABORÓ.	APROBÓ
NOMBRE: Adm. Emp. YESICA LORENA OLMOS ENCISO	NOMBRE: Adm. Emp. WILLIAM ANDRÉS CORREA VELEZ
CARGO: Tasd del Grupo abastecimientos Bienes y Servicios	CARGO: Tasd, Coordinador del Grupo abastecimientos Bienes y Servicios (E)
FIRMA: 	FIRMA DE APROBACIÓN: 

PROCESO					
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					
	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39			
		VERSIÓN: No. 03	Página 32 de 126		
		FECHA:	16		07

ANEXO ESPECIFICACIONES TECNICAS AGUACATE

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

PRODUCTO / NOMBRE	AGUACATE
-------------------	----------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001582
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Género: (Persea Americana Mill), Variedad: Lorena, El grado de madurez debe ser en más del 50% de la fruta, su color verde amarillento moderado e interno amarillo claro brillante (Cuando está maduro). El producto debe tener una longitud de 15 cm y un diámetro ecuatorial de 8 a 9 cm

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe cumplir la norma técnica NTC 1248 Categoría EXTRA, si existe pedúnculo debe ser entero Fruto de superficie lisa, lustrosa, corteza delgada, blanda; pulpa amarilla clara; semilla más bien pequeña, adherida a la pulpa; buen sabor Enteros sanos: se excluye todo producto afectado por podredumbre o cualquier otra afección que impida su consumo Libres de cualquier materia extraña, exentos de plagas y de daños causados por éstas. Exentos de daños causados por bajas temperaturas. Pedúnculo con una longitud menor o igual a 10 mm seco e intacto, cuyo corte debe estar limpio. La falta de pedúnculo no se considera defecto siempre y cuando la unión con el tallo esté seca e intacta. Exentos de humedad anormal. Olor y/o sabores extraños. El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes
	Contenido	No Aplica
	Requisitos Normativos	NTC 1248, NTC 1248-2 y NTC 1248-3.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kg de producto
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		
		VERSIÓN: No. 03		Página 33 de 126
		FECHA:	16	07



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



		tener una fecha de expedición superior a un año Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
	Empaque	El producto debe ser entregado en canastilla, con un peso máximo de 15 Kg. de peso bruto máximo por canastilla, dando cumplimiento a la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y a la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de los aguacates o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado o pulpa mecánica virgen. No se admiten uso de papel periódico impreso ni de material vegetal como insertos.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser 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.
--	---

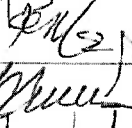
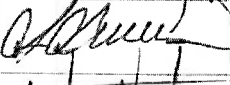
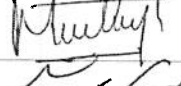
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO DE 2021
--	----------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial
2	Ajuste a formato versión 2 GP 1000 2004
3	Se incluye requisito específico para el producto negociado para la Regional Sur. Se incluye requisito de Calibre 8 en el producto de acuerdo con la NTC 1248
4	Se retira. Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio 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				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		
		VERSIÓN: No. 03	Página 34 de 126	
		FECHA:	16	07

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

	deterioro.
5	<p>Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retira el código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluye el código SAP, ya que actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "Fruver" a "verduras". Se adiciona en Requisitos Normativos la NTC 1248, ya que no estaba incluida.</p> <p>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</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>Se retira condiciones de empaque: NTC 729-2 ya que estas son requerimientos para Piña</p> <p>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.</p> <p>Para las certificaciones se solicita:</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>
6	<p>Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica</p> <p>Se incluye en los Requisitos Normativos la Res 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural</p> <p>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.</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" y se incluye la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007</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>

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

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO	CÓDIGO: CT-FO-39		
		VERSIÓN: No. 03		Página 35 de 126
		FECHA:	16	07
INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN				

REMOLACHA

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 03		Página 1 de 4
		Fecha:	07	02
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS				

PRODUCTO / NOMBRE		REMOLACHA
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001539 / SAP 200002326 / SAP 200002839
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Género: (Beta), variedad: de huerta, Raíz de pulpa uniforme con anillos un poco más claros pero delgados. Debe ser más del 50% de la fruta, su color rojo vinotinto (cuando está maduro).
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Clasificación de calidad 1ª. Entera y bien formada; dura, limpia, exenta de ataques de plagas y enfermedades, sin manchas, grietas o golpes. Libre de protuberancias o sobrecrecimientos, daños mecánicos graves, sin raíces secundarias ni pudriciones blandas, la coloración del fruto debe ser homogénea.
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 1224, NTC 5422, NTC 6753, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud, Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001539 - Remolacha por Kg SAP 200002326 - Remolacha por Lb SAP 200002839 - Remolacha por Kg. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.
	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, NTC 6753 y la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser 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.

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		
		VERSIÓN: No. 03	Página 36 de 126	
		FECHA:	16	07

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

REMOLACHA

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. 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, 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.</p>
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<p>El proveedor deberá acreditar: Concepto sanitario emitido por la entidad competente como Favorable o favorable con requerimientos para sitio de expendio o almacenamiento de alimentos y bebidas con fecha de expedición no superior a un año.</p>
FECHA ACTUALIZACIÓN: MAYO 2025	

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	<p>Versión Inicial.</p>
2	<p>Se ajusta a formato versión 3, se retira de las certificaciones: cumplimiento al Decreto 3748/2044 del Min Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado de INVIMA (visita sanitaria) concepto vigente: favorable para el sitio de acopio y distribución. Certificado de INVIMA (visita sanitaria) concepto vigente: favorable para vehículo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación; se ajusta a: Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de acopio y distribución expedido por la autoridad sanitaria. Se establece condiciones de calidad y se adiciona los requisitos de defectos máximos exigido del producto.</p>
3	<p>Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera: <i>"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.</i> <i>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</i> </p>

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN

CÓDIGO: CT-FO-39

VERSIÓN: No. 03

Página 37 de 126

FECHA:

16

07

2025



Continua Ficha Técnica de Producto ...

REMOLACHA

	<p>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>										
4	<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.</p> <p>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</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>										
5	<p>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 JPMR Oct/2021</p> <p>Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03</p> <p>En requisitos nutricionales se retiran los datos de la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Remolacha, sin cascara, cruda y se deja No Aplica.</p>										
6	<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>87,2</td></tr> <tr> <td>Energía (Kcal)</td><td>53</td></tr> <tr> <td>Proteína (g)</td><td>1,4</td></tr> <tr> <td>Carbohidratos Totales (g)</td><td>10,3</td></tr> </tbody> </table> <p>En los ítems de requisitos normativos y empaque y embalaje se incluye NTC 6753:2025 Frutas, hortalizas y tubérculos frescos especificaciones de empaque.</p> <p>En presentación del producto se incluyen el código SAP 200002839 - Remolacha por Kg, Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés y avalado por SGOL.</p> <p>En rotulo se retira el texto "de color rojo".</p> <p>En embalaje se retira el texto: "para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica".</p> <p>En certificaciones se ajusta el texto cambiando certificación sanitaria al sitio de acopio y distribución por Concepto sanitario de entidad competente como Favorable o favorable con requerimientos para sitio de expendio o almacenamiento de alimentos y bebidas. Cambios realizados por MCRG May /2025.</p>	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
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										

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		
		VERSIÓN: No. 03	Página 38 de 126	
		FECHA:	16	07

ZANAHORIA

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 03	Página 1 de 4	
		Fecha:	07	02

PRODUCTO / NOMBRE		ZANAHORIA
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001552 / SAP 200002849
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Raíz de forma cilíndrica a cónica, lisa, al hacer un corte es posible observar dos zonas bien diferenciadas, una al centro llamada corazón que debe ser pequeña y otra a su alrededor donde se acumulan las sustancias nutritivas.
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	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 leñosa. No deben germinar
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 1226 Categoría Extra, NTC 5422, NTC 6753, 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 200001552 - ZANAHORIA * KILO SAP 200002849 - ZANAHORIA * KILO Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla plástica con un peso máximo de 20 Kg, la canastilla de fondo perforado en rombos o líneas, suelto o atado, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, NTC 6753 y cumpliendo con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre 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.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39			
		VERSIÓN: No. 03			
		FECHA:		16	07

Continua Ficha Técnica de Producto ...
ZANAHORIA

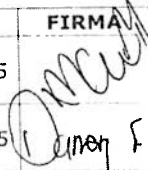
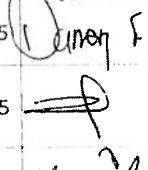
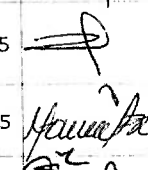
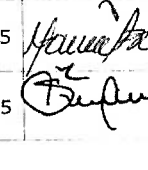
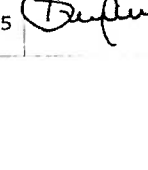
CONDICIONES DE TRANSPORTE	<p>En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" 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 VII de la Resolución 2674 de 2013.</p> <p>Quando 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	<p>El proveedor deberá acreditar: Concepto sanitario emitido por la entidad competente como Favorable o favorable con requerimientos para sitio de expendio o almacenamiento de alimentos y bebidas con fecha de expedición no superior a un año.</p>
FECHA ACTUALIZACIÓN:	MAYO 2025

CONTROL DE CAMBIOS															
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO														
1	<p>Versión Inicial.</p> <p>Se ajusta a formato versión 3, se retira de las certificaciones: Se ajusta a formato versión 3, se retira: cumplimiento al Decreto 3748/2044 del Min Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado de Invima (visita sanitaria) concepto vigente: favorable para el sitio de acopio y distribución. Certificado de Invima (visita sanitaria) concepto vigente: favorable para vehículo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación; se ajusta certificaciones a: Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de acopio y distribución expedido por la autoridad sanitaria.</p>														
2	<p>Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, se adiciona información en clasificación "Verduras". Se retiran requisitos fisicoquímicos y se adicionan requisitos nutricionales así:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARAMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO</th> <th>DESVIACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (g/100g)</td> <td>2.7</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono (g/100g)</td> <td>10.5</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g/100g)</td> <td>0.2</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Otras características del producto se actualizan información basado en Norma técnica 1226. En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera: <i>"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</i> </p>	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DESVIACION	Proteína (g/100g)	2.7	-	Hidratos de carbono (g/100g)	10.5	-	Grasas (g/100g)	0.2	-
MACRONUTRIENTE	PARAMETROS														
	PROMEDIO	DESVIACION													
Proteína (g/100g)	2.7	-													
Hidratos de carbono (g/100g)	10.5	-													
Grasas (g/100g)	0.2	-													
3															

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestros Países</small>	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		 <small>Fuerzas Armadas de la Defensa</small>	
		VERSIÓN: No. 03			Página 40 de 126
		FECHA:	16		07

Continua Ficha Técnica de Producto ...
ZANAHORIA

	<p>todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p> <p>Quando 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>														
4	<p>Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud.</p> <p>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.</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>														
5	<p>Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03</p> <p>En requisitos nutricionales se retiran los datos de la <i>Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Zanahoria</i>, cruda y se deja No Aplica.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th><th colspan="2">PARAMETROS</th></tr> <tr> <th>PROMEDIO</th><th>DESVIACION</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (g)</td><td>0.7</td><td>--</td></tr> <tr> <td>Humedad (%)</td><td>83.9</td><td>--</td></tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td><td>37</td><td>--</td></tr> </tbody> </table> <p>En los ítems de requisitos normativos y empaque y embalaje se incluye NTC 6753:2025 Frutas, hortalizas y tubérculos frescos especificaciones de empaque.</p> <p>En presentación del producto se incluyen el código SAP 200002849 - ZANAHORIA * KILO, Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés y avalado por SGOL.</p> <p>En embalaje se retira el texto: "para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica" y 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.</p> <p>En rotulo se retira el texto "de color rojo".</p> <p>En certificaciones se ajusta el texto cambiando certificación sanitaria al sitio de acopio y distribución por Concepto sanitario de entidad competente como Favorable o favorable con requerimientos para sitio de expendio o almacenamiento de alimentos y bebidas. <i>Cambios realizados por MCRG May /2025.</i></p>	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DESVIACION	Proteína (g)	0.7	--	Humedad (%)	83.9	--	Calorías (kcal)	37	--
MACRONUTRIENTE	PARAMETROS														
	PROMEDIO	DESVIACION													
Proteína (g)	0.7	--													
Humedad (%)	83.9	--													
Calorías (kcal)	37	--													

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	23/05/2025	

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		
		VERSIÓN: No. 03		Página 41 de 126
		FECHA:	16	07
				

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

ZANAHORIA

Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	
---------------	---	----------------------------------	------------	---

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		
		VERSIÓN: No. 03		Página 42 de 126
		FECHA:	16	07

MAZORCA

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 03		Página 1 de 4
		Fecha:	07	02

PRODUCTO / NOMBRE		MAZORCA
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000919 / SAP 2000001486 / SAP 200002840
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Mazorca de maíz amarillo gramínea, destacada por su inflorescencia femenina llamada mazorca agrupada a lo largo de un eje, textura papirácea y termina en una especie de penacho en color amarillo oscuro formado por los estilos. La mazorca no debe estar cubierta por bacteas de color verde (no debe llevar hojas que la recubran).
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	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 recubierto todo el eje de granos.
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 5422, NTC 6753, 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 200000919 MAZORCA * UND SAP 2000001486 MAZORCA * KILO SAP 200002840 MAZORCA * KILO. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado en bosa de polipropileno de baja densidad con peso neto máximo de 3 Kilos. La bolsa debe tener orificios que permitan la transferencia de aire entre el entorno y el producto empacado. El empaque debe ser de primer uso, el producto debe cumplir con la NTC 5422, NTC 6753 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.

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN

	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39			
		VERSIÓN: No. 03		Página 43 de 126	
		FECHA:	16	07	

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

MAZORCA

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. 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.</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	El proveedor deberá acreditar: Concepto sanitario emitido por la entidad competente como Favorable o favorable con requerimientos para sitio de expendio o almacenamiento de alimentos y bebidas con fecha de expedición no superior a un año.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	MAYO 2025

CONTROL DE CAMBIOS

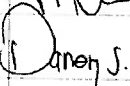
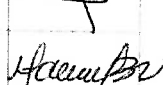
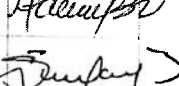
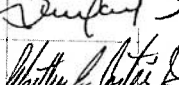
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 3.
3	<p>Se ajusta certificación que deberán cumplir el proveedor: Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: FAVORABLE (FV, FVC) para sitio de acopio y distribución el cual deberá ser expedido por la autoridad sanitaria.</p> <p>Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiró el código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluye el código SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "cereal" a "verduras".</p>
4	<p>En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza la información basada 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.</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>

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		
		VERSIÓN: No. 03	Página 44 de 126	
		FECHA:	16	07
				

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

MAZORCA

5	<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 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.</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>
6	<p>Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03</p> <p>En los ítems de requisitos normativos, empaque y embalaje se incluye NTC 6753:2025 Frutas, hortalizas y tubérculos frescos especificaciones de empaque.</p> <p>En presentación del producto se incluye el código SAP 200000919 de acuerdo al listado proporcionado por oficina TIC de códigos existentes para este producto y el código SAP 200002840 MAZORCA * KILO, Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés y avalado por SGOL.</p> <p>En certificaciones se ajusta el texto cambiando certificación sanitaria al sitio de acopio y distribución por Concepto sanitario de entidad competente como Favorable o favorable con requerimientos para sitio de expendio o almacenamiento de alimentos y bebidas. <i>Cambios realizados por MCRG May /2025.</i></p>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		
		VERSIÓN: No. 03	Página 45 de 126	
		FECHA:	16	07
				

PEPINO COHOMBRO

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 03	Página 1 de 4
		Fecha:	07
			

PRODUCTO / NOMBRE	PEPINO COHOMBRO
--------------------------	------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001508 / SAP 200002836
	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 Físicoquímicos	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, NTC 6753, 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 200001508 PEPINO COHOMBRO * KILO SAP 200002836 PEPINO COHOMBRO * KILO. <u>Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.</u>
	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, NTC 6753 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
----------------------------------	--

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN		CÓDIGO: CT-FO-39	
				VERSIÓN: No. 03	
				Página 46 de 126	
		FECHA:	16	07	2025



Continúa Ficha Técnica de Producto ...

PEPINO COHOMBRO

	<p>"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.</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. 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	El proveedor deberá acreditar: Concepto sanitario emitido por la entidad competente como Favorable o favorable con requerimientos para sitio de expendio o almacenamiento de alimentos y bebidas con fecha de expedición no superior a un año.
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN:	MAYO 2025
----------------------	------------------

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato versión 3.
3	*Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: FAVORABLE (FV, FVC) para sitio de acopio y distribución el cual deberá ser expedido por la autoridad sanitaria. * Se realizó cambio en la vida útil solicitada de 3 días a 10 días
4	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiró el código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad. Se adicionó código SAP 200001508. 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
5	Se incluye en los Requisitos Generales - ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422. Se retira de los Requisitos Normativos la NTC 5975, ya que no aplica para este producto sino para encurtidos. Se retira en los Requisitos 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".
6	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01 y se retira Código SAP 200000564. Cambios realizados por JPMR Abr - 2021

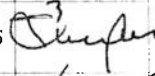
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TÍTULO</p> <p>INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN</p>	CÓDIGO: CT-FO-39			 <p>la gran fuerza y el compromiso de la Defensa</p>
		VERSIÓN: No. 03		Página 47 de 126	
		FECHA:	16	07	

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

PEPINO COHOMBRO

7	<p>Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03</p> <p>En requisitos normativos de retira el Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural.</p> <p>En los ítems de requisitos normativos y empaque y embalaje se incluye NTC 6753:2025 Frutas, hortalizas y tubérculos frescos especificaciones de empaque.</p> <p>En presentación del producto se incluyen el código SAP 200002836 PEPINO COHOMBRO * KILO, Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés y avalado por SGOL.</p> <p>En certificaciones se ajusta el texto cambiando certificación sanitaria al sitio de acopio y distribución por Concepto sanitario de entidad competente como Favorable o favorable con requerimientos para sitio de expendio o almacenamiento de alimentos y bebidas. <i>Cambios realizados por MCRG May /2025.</i></p>
---	---

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		
		VERSIÓN: No. 03	Página 48 de 126	
		FECHA:	16	07
				

AJO (CABEZA DE AJO)

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 03	Página 1 de 4	
		Fecha:	07	02
				

PRODUCTO / NOMBRE		AJO (CABEZA DE AJO)
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001584 / SAP 200002320 / SAP 200002822
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Género: Liliaceae, Variedad: Allium sativum L; la cabeza de ajo es cada bulbo que se encuentra envuelto por una túnica blanca, a veces algo rojiza, membranosa, transparente y muy delgada. Su sabor es fuerte, especialmente en crudo y ligeramente picante y rústico con hábitos similares a la cebolla, se agrupaba dentro de la familia de las liliáceas.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Calidad 1a. Los bulbos deben estar firmes al tacto, enteros, sanos (sin rajaduras, ni enfermedades) y limpios (sin materiales extraños). El producto debe estar con un color 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. NTC 5422, NTC 6753
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001584 - Ajo por Kg SAP 200002320 - Ajo por Lb <u>SAP 200002822 - AJO * KILO Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.</u>
	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, la NTC 5422, NTC 6753.
	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

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN

	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39			
		VERSIÓN: No. 03		Página 49 de 126	
		FECHA:	16	07	

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

AJO (CABEZA DE AJO)

	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 / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: Concepto sanitario emitido por la entidad competente como Favorable o favorable con requerimientos para sitio de expendio o almacenamiento de alimentos y bebidas con fecha de expedición no superior a un año.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	MAYO 2025

CONTROL DE CAMBIOS

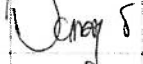
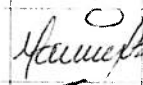
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 3. Se incluye la Clasificación del Producto. Se retiran los Requisitos Físicoquímicos y los Requisitos Normativos correspondientes a la Resolución del Ministerio de Salud 4241 de 1991 y la NTC 4423, toda vez que ésta aplica a especias o condimentos vegetales procesados. Se ajusta Contenido, Presentación del Producto y Empaque.
3	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "Fruiter" 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

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO	CÓDIGO: CT-FO-39		
		VERSIÓN: No. 03		Página 50 de 126
		FECHA:	16	07
INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN				

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

AJO (CABEZA DE AJO)

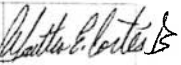
4	<p>todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p> <p>Quando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación 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>Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. Se retira condiciones de empaque NTC 729-2 ya que estas son requerimientos para Piña. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega. Para las certificaciones se solicita:</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 retira de los Ingredientes la Cabezas de ajo fresco y se deja No Aplica.</p> <p>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.</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", se incluye la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.</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>									
	<p>5</p> <p>Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se ajusta nombre del producto y clasificación según lo indicado en el sistema SAP, se Incluye Código SAP 200002320 de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018). Se incluyen requisitos normativos, se ajusta presentación del producto por código SAP. Cambios realizados por JPMR Oct/2021.</p>									
	<p>6</p> <p>Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03</p> <p>En requisitos nutricionales se retiran los datos de la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Ajo y se deja No Aplica.</p> <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>64,2</td></tr> <tr> <td>Energía (Kcal)</td><td>144</td></tr> <tr> <td>Proteína (g)</td><td>4,7</td></tr> <tr> <td>Carbohidratos Totales (g)</td><td>29,3</td></tr> </tbody> </table> <p>En los ítems de requisitos normativos y empaque y embalaje se incluye NTC 6753:2025 Frutas, hortalizas y tubérculos frescos especificaciones de empaque.</p> <p>En presentación del producto se incluyen el código SAP 200002822 - AJO * KILO, Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés y avalado por SGOL.</p> <p>En certificaciones se ajusta el texto cambiando certificación sanitaria al sitio de acopio y distribución por Concepto sanitario de entidad competente como Favorable o favorable con requerimientos para sitio de expendio o almacenamiento de alimentos y bebidas. Cambios realizados por MCRG May /2025.</p>	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento	Humedad (g)	64,2	Energía (Kcal)	144	Proteína (g)	4,7	Carbohidratos Totales (g)
Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento									
Humedad (g)	64,2									
Energía (Kcal)	144									
Proteína (g)	4,7									
Carbohidratos Totales (g)	29,3									

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	23/05/2025	

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		Página 51 de 126	
		VERSIÓN: No. 03			
		FECHA:	16	07	2025
					

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

AJO (CABEZA DE AJO)

Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	
---------------	---	-------------------------------	------------	---

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					
	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39					
		VERSIÓN: No. 03				Página 52 de 126	
		FECHA:	16			07	2025

REPOLLO

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75					
		Versión No. 03				Página 1 de 4	
		Fecha:	07			02	2025

PRODUCTO / NOMBRE		REPOLLO
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000650 / SAP 200001540 / SAP 200002841
	Clasificación	VERDURA
	Descripción del Producto	Esférica o ligeramente achatada en buen grado de madurez comercial. Yema o cabeza más o menos redonda que forman algunas plantas, como la lombarda y ciertas especies de lechugas, apiñándose o apretándose sus hojas unas contra otras
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	<p>Se determina por el diámetro de mínimo de 20 a 30 cm, el repollo verde presentar un color verde intenso en sus hojas, no debe presentar color amarillo en sus hojas o tallo y el repollo morado debe presentar un color rojizo o morado intenso característico del producto, en cuanto a su peso debe ser mayor a los 801 gramos. El tallo debe estar cortado a una longitud máxima de 20 mm.</p> <p>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.</p> <p>El producto debe tener un peso de 801 gramos a 2000 gramos o Tamaño MEDIANO y de calidad primera.</p>
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC 1225 y NTC 5422, NTC 6753, 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 200000650 REPOLLO MORADO * KG SAP 200001540 REPOLLO * KG puede ser Repollo verde o Repollo Morado SAP 200002841 REPOLLO * KILO Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TÍTULO</p> <p>INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN</p>	CÓDIGO: CT-FO-39		 <p>Comando en Jefe de la Defensa</p>	
		VERSIÓN: No. 03			Página 53 de 126
		FECHA:	16		07

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

REPOLLO

	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, NTC 6753 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 minima 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.

Quando 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: Concepto sanitario emitido por la entidad competente como Favorable o favorable con requerimientos para sitio de expendio o almacenamiento de alimentos y bebidas con fecha de expedición no superior a un año.

FECHA ACTUALIZACIÓN:

MAYO 2025

CONTROL DE CAMBIOS

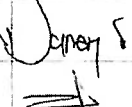
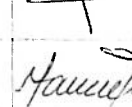
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 2. GP: 1000:2004
3	Se incluye requisito específico para el producto negociado para la Regional Sur o fronteras. Se indica que de acuerdo a la NTC 1225 el producto debe pesar mas de 2000 g.

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO	CÓDIGO: CT-FO-39		
		VERSION: No. 03		Página 54 de 126
		FECHA:	16	07
INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN				

Continua Ficha Técnica de Producto ...

REPOLLO

4	Se ajusta a formato versión 3. Se retira requisito específico: Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto en el momento de la entrega deberá estar totalmente firme al tacto y fresco. Se retira de las condiciones de empaque: " El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007" y "para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la NTC 5422". Se ajusta el tamaño de grande a mediano y se justifica el gramaje de 2000 g a un rango entre 800 a 2000 gramos.
5	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiró el código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad. Se adiciona código SAP 200001540. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "hortaliza" a "verdura". El contenido y presentación del producto cambia de 30 kg a 25 Kg, por 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
6	Se incluye en los Requisitos Generales - ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se retira en los Requisitos Específicos - ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado- ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural Se ajusta en Empaque y Rotulado - Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".
7	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, 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 amarillo en sus hojas o tallo y el repollo morado debe presentar un color rojizo 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. <u>Cambios realizados por JPMR / Abr 2021.</u>
8	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En los ítems de requisitos normativos, empaque y embalaje se incluye NTC 6753:2025 Frutas, hortalizas y tubérculos frescos especificaciones de empaque. En presentación del producto se incluye el código SAP 200000650 de acuerdo al listado proporcionado por oficina TIC de códigos existentes para este producto y el código 200002841 REPOLLO * KILO. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés y avalado por SGOL. En certificaciones se ajusta el texto cambiando certificación sanitaria al sitio de acopio y distribución por Concepto sanitario de entidad competente como Favorable o favorable con requerimientos para sitio de expendio o almacenamiento de alimentos y bebidas. <u>Cambios realizados por MCRG May /2025.</u>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN

CÓDIGO: **CT-FO-39**

VERSIÓN: No. **03**

Página **55** de **126**

FECHA:

16

07

2025



Continúa Ficha Técnica de Producto ...

REPOLLO

	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

PROCESO				GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		 <small>Fuerza Armada Nacional</small> <small>Comando en Jefe</small>			
		VERSIÓN: No. 03					
		FECHA:		16	07	2025	
		Página 56 de 126					

PIMENTON

PROCESO				PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		 <small>Fuerza Armada Nacional</small> <small>Comando en Jefe</small>			
		Versión No. 03					
		Fecha:		07	02	2025	
		Página 1 de 4					

PRODUCTO / NOMBRE		PIMENTON
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000583 / SAP 200000584 / SAP 200001511 / SAP 200002847 / SAP 200002848
	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 ESPECIFICOS	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 tinto, sin madurar el pimentón debe ser de color verde. El producto debe ser entero, sano, limpio libre de materia extraña visible, de apariencia fresca, bien desarrollados, libre de daños por congelación, heridas no cicatrizadas, quemaduras producidas por el sol, humedad externa, sabores y olores extraños. El producto debe tener un calibre de 50 mm de diámetro en el sector ecuatorial.
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir con la NTC 3634, NTC 5422, NTC 6753, 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 200000583 PIMENTON ROJO *1 KG SAP 200000584 PIMENTON VERDE *1 KG SAP 200001511 Por Kg de producto. Puede ser Pimentón Rojo o Pimentón Verde <u>SAP 200002847 PIMENTON ROJO * KILO Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.</u> <u>SAP 200002848 PIMENTON VERDE * KILO Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con</u>

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TÍTULO</p> <p>INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN</p>	CÓDIGO: CT-FO-39			
		VERSIÓN: No. 03		Página 57 de 126	
		FECHA:	16	07	2025



Continúa Ficha Técnica de Producto ...

PIMENTON

		funcionalidad exclusiva.
	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 3634, NTC 5422, NTC 6753, y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de ocho (8) días contados a partir de la fecha de entrega.
--	---

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. 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. 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	El proveedor deberá acreditar: Concepto sanitario emitido por la entidad competente como Favorable o favorable con requerimientos para sitio de expendio o almacenamiento de alimentos y bebidas con fecha de expedición no superior a un año.
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN:	MAYO 2025
-----------------------------	------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato versión 2. GP: 1000:2004

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN

CÓDIGO: CT-FO-39

VERSIÓN: No. 03

Página 58 de 126

FECHA:

16

07

2025



Continúa Ficha Técnica de Producto ...

PIMENTON

3	Ajuste a formato versión 3. Se ajustan los códigos SIC y SAP de acuerdo al listado maestro de materiales. Se incluye Clasificación. Se incluyen los Requisitos nutricionales. Se ajustaron otras características. Se retira del ítem empaque: "Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007" y se incluye "NTC 5422". Se retira del 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.
4	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiró el código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad. Se adiciona código 200001511, Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "fruver" a "verduras". 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
5	Se incluye en los Requisitos Generales - ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422. Se retira en los Requisitos Específicos - ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado- ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 3634. 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, se retira código SAP 200000583 y se actualiza nombre del producto. Se ajusta en otras características del producto el grado de madurez que define si el producto se requiere rojo o verde, así: "el grado de madurez debe ser en más del 50% de la fruta y su coloración debe ser - rojo-vino tinto, sin madurar el pimentón debe ser de color verde." En línea con el requerimiento de la Regional Centro se incluye dentro de esta Ficha Técnica la alternativa del Pimentón Verde y el pimentón rojo dentro de la presentación del producto. <i>Cambios realizados por JPMR Abr - 2021.</i>
7	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En los ítems de requisitos normativos y empaque y embalaje se incluye NTC 6753:2025 Frutas, hortalizas y tubérculos frescos especificaciones de empaque. En presentación del producto se incluyen los códigos SAP 200000583 PIMENTON ROJO *1 KG / SAP 200000584 PIMENTON VERDE *1 KG de acuerdo al listado proporcionado por oficina TIC de códigos existentes para este producto y SAP 200002847 PIMENTON ROJO * KILO Y SAP 200002848 PIMENTON VERDE * KIL. Estos materiales son de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés y avalado por SGOL. En certificaciones se ajusta el texto cambiando certificación sanitaria al sitio de acopio y distribución por Concepto sanitario de entidad competente como Favorable o favorable con requerimientos para sitio de expendio o almacenamiento de alimentos y bebidas. <i>Cambios realizados por MCRG May /2025.</i>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	23/05/2025	

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

**INFORME TECNICO DE
CONTRATACIÓN**

CÓDIGO: **CT-FO-39**

VERSIÓN: No. **03**

Página **59** de
126

FECHA:

16

07

2025



Continúa Ficha Técnica de Producto ...

PIMENTON

Aprobó

Jefe Oficina Asesora Jurídica
encargada de las funciones del
despacho de la Dirección General

Martha Eugenia Cortes
Baquero

23/05/2025

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		
		VERSIÓN: No. 03	Página 60 de 126	
		FECHA:	16	07
				

LECHUGA

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 03	Página 1 de 4	
		Fecha:	07	02
				

PRODUCTO / NOMBRE		LECHUGA
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000413 / SAP 200001564 / SAP 200002830
	Clasificación	VERDURA
	Descripción del Producto	Hojas ligeramente abollonadas, onduladas, de bordes rizados, consistentes y crujientes. Forma un cogollo voluminoso, redondo y denso. Lechuga de la Categoría I.
REQUISITOS ESPECIFICOS	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		El producto debe cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC 1064, NTC 5422, NTC 6753, 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 200000413 LECHUGA BATAVIA *1 KG SAP 200001564 LECHUGA *1 KG <u>SAP 200002830 LECHUGA * KILO. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.</u>
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ir empacado en bolsa de polipropileno, de 5 Kilos cada una, la bolsa debe ser de primer uso. El producto debe ser entregado en canastilla de 25 cm. de fondo perforado lineal y paredes perforado rombos, de alta densidad, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, NTC 6753 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 Cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39			
		VERSIÓN: No. 03			
		FECHA:		16	07

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

LECHUGA

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. 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. 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	<p>El proveedor deberá acreditar: Concepto sanitario emitido por la entidad competente como Favorable o favorable con requerimientos para sitio de expendio o almacenamiento de alimentos y bebidas con fecha de expedición no superior a un año.</p>

FECHA ACTUALIZACIÓN:	MAYO 2025
-----------------------------	------------------

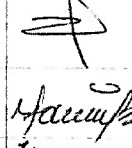
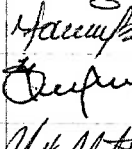
CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 3.
3	* Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: FAVORABLE (FV, FVC) para sitio de acopio y distribución el cual deberá ser expedido por la autoridad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

PROCESO					
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					
	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39			
		VERSIÓN: No. 03	Página 62 de 126		
		FECHA:	16		07

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

LECHUGA

7	<p>Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03</p> <p>En los ítems de requisitos normativos, empaque y embalaje se incluye NTC 6753:2025 Frutas, hortalizas y tubérculos frescos especificaciones de empaque.</p> <p>En presentación del producto se incluye el código SAP 200002830 LECHUGA * KILO, Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés y avalado por SGOL.</p> <p>En certificaciones se ajusta el texto cambiando certificación sanitaria al sitio de acopio y distribución por Concepto sanitario de entidad competente como Favorable o favorable con requerimientos para sitio de expendio o almacenamiento de alimentos y bebidas. <i>Cambios realizados por MCRG May /2025.</i></p>
---	--

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

PROCESO			
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39	
		VERSIÓN: No. 03	Página 63 de 126
		FECHA:	16
			

YUCA

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 01	Página 1 de 4
		Fecha:	07
			

PRODUCTO / NOMBRE	YUCA
-------------------	------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001550 / SAP 200002844
	Clasificación	Verdura
	Descripción del Producto	De forma alargada, de mayor diámetro en la base que en el ápice, no se aceptara ejes bifurcados ni protuberancias. La cobertura externa es carrasposa y la interna es suave, con vasos leñosos llenos de 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 ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Debe estar fresca, libres de raíces secundarias, flores, heridas y cortaduras, libre de insectos o daños causados por estos, no debe presentar indicios de pudrición, heridas o cortes. Libre de daños mecánicos, sin bifurcaciones, nódulos, mancha, pasada o torcidas.

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1255, NTC 5422, NTC 6753, 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 200001550 YUCA * KILO SAP 200002844 YUCA * KILO <u>Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.</u>
	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, NTC 6753, Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural
	Rotulado	El rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre del proveedor, fecha de empaque, lote del producto y peso neto al momento de ser empacado.

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>LA UNIÓN DE NUESTROS PAÍSES</small>	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		 <small>General Staff and Department of Defense</small>
	VERSIÓN: No. 03		Página 64 de 126	
	FECHA:	16	07	

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

YUCA

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	<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. 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. 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	El proveedor deberá acreditar: Concepto sanitario emitido por la entidad competente como Favorable o favorable con requerimientos para sitio de expendio o almacenamiento de alimentos y bebidas con fecha de expedición no superior a un año.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	MAYO 2025

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato versión 3.
3	* Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: FAVORABLE (FV, FVC) para sitio de acopio y distribución el cual deberá ser expedido por la autoridad sanitaria. * Se realizó cambio en la vida útil solicitada de 3 días a 10 días * Se ajusta certificación que deberán cumplir el proveedor
4	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiró el código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad. Se adiciona 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 fto. 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

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN

CÓDIGO: CT-FO-39

VERSIÓN: No. 03

Página 65 de 126

FECHA:

16

07

2025



Continúa Ficha Técnica de Producto ...

YUCA

	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. <i>Cambios realizados por JPMR Abr - 2021</i>
7	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En requisitos normativos se corrige de la NTC 1225 repollo a NTC 1255 yuca, correspondiente al alimento objeto de la FTP. En los ítems de requisitos normativos y empaque y embalaje se incluye NTC 6753:2025 Frutas, hortalizas y tubérculos frescos especificaciones de empaque. En presentación del producto se incluyen el código SAP 200002844 YUCA * KILO, Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés y avalado por SGOL. En certificaciones se ajusta el texto cambiando certificación sanitaria al sitio de acopio y distribución por Concepto sanitario de entidad competente como Favorable o favorable con requerimientos para sitio de expendio o almacenamiento de alimentos y bebidas. <i>Cambios realizados por MCRG May /2025.</i>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		
		VERSIÓN: No. 03		Página 66 de 126
		FECHA:	16	07

PLATANO

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	CÓDIGO: PA-FO-75		
		VERSIÓN No. 03		Página 1 de 4
		FECHA:	07	02

PRODUCTO / NOMBRE		PLÁTANO
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001516 / 200002353/ 200002826/ 200002827
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Género: Musa Paradisiaca, Variedad: Hartón. El fruto es una falsa baya epigina, que forma un racimo compacto. Está cubierta por un pericarpio coriáceo verde en el ejemplar inmaduro y amarillo intenso, rojo o bandeado verde y blanco al madurar. Es de forma lineal o falcada, entre cilíndrica y marcadamente angulosa según la variedad. El extremo basal se estrecha abruptamente hacia un pedicelo de 1 a 2 cm.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El grado de madurez debe ser maduro: donde la totalidad de la superficie es de color amarillo o debe ser verde, en su totalidad de la superficie, (Según como lo requiera la Regional) Debe tener humedad natural al tacto, la superficie lisa, sin señales de deshidratación debe tener un fruto sano, sin señales de maltrato producidos por fricción golpes o cortaduras, sin cavidades negras y profundas en la punta apical, sin rajaduras en la corteza, sin recortes en la punta que lleguen hasta la pulpa. <u>De calidad extra, clasificación grande mínimo 350gramos.</u> Los plátanos deben estar enteros y duros, exteriormente secos, limpios, sin manchas ni grietas, no deben presentar rayas profundas ni huellas de ataques de plagas y enfermedades. No deben presentar indicios de pudrición ni magulladuras o heridas no cicatrizadas, ni tener el cuello roto.
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir con la norma técnica NTC1190, NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO		SAP 200001516 Plátano SAP 200002353 Plátano amarillo Por Kg de producto. En caso que se requiriese compra local por contingencia

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39			
		VERSIÓN: No. 03			
		FECHA:		16	07

Continúa Ficha Técnica de Producto ...
PLATANO

		y/o por necesidad del servicio hacer uso de los siguientes códigos:
		SAP 200002826 plátano verde * kilo SAP 200002827 plátano maduro * kilo
	Empaque y/o Embalaje	La canastilla debe ser de alta densidad, con peso neto máximo 25 Kg cumpliendo la norma técnica NTC 5422 en su última actualización, NTC 1190 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.
	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.
--	--

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. 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>
----------------------------------	--

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.
--	---

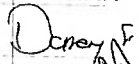
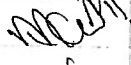
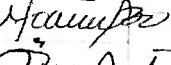
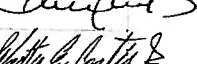
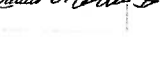
FECHA ACTUALIZACIÓN:	MAYO 2025
-----------------------------	------------------

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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39			
		VERSIÓN: No. 03			
		FECHA:		16	07
				Página 68 de 126	

Continúa Ficha Técnica de Producto ... PLATANO

1	<p>Versión Inicial. Se unifican las FTP Plátano maduro y Plátano Verde en la presente FTP, se incluye códigos SAP 200001516 PLATANO Y 200002353 PLATANO AMARILLO x Kg.</p> <p><i>Cambios realizados por IMRC / Mayo 2021.</i></p> <p>Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03</p> <p>En ítem código se incluye materiales SAP 200002826/ 200002827</p> <p>En presentación de producto se agregan texto con los materiales así:</p> <p>"En caso que se requiriese compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso de los siguientes códigos:</p> <p>SAP 200002826 plátano verde * kilo</p> <p>SAP 200002827 plátano maduro * kilo"</p> <p>La inclusión de los códigos son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. Cambios realizados por DASR, 23/05/2025</p>
2	

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO	CÓDIGO: CT-FO-39		
		VERSION: No. 03	Página 69 de 126	
		FECHA:	16	07
INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN				

ARRACACHA

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

PRODUCTO / NOMBRE	ARRACACHA
-------------------	-----------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001587 / 200002321
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Raíz tuberosa procedente de la especie <i>Arracacia xanthorrhiza</i> Bancroft.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica										
	Requisitos Fisicoquímicos	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>71.5</td> </tr> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>111</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td>0.9</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos Totales (g)</td> <td>26.3</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 – Arracacha Amarilla</i></p>	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento	Humedad (g)	71.5	Energía (Kcal)	111	Proteína (g)	0.9	Carbohidratos Totales (g)	26.3
	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento										
Humedad (g)	71.5											
Energía (Kcal)	111											
Proteína (g)	0.9											
Carbohidratos Totales (g)	26.3											
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 turgente consistencia firme, no debe estar torcida, deformada o bifurcada, sin indicios de fibras o lignificación hacia el centro de la pulpa (presencia de corazón), limpia y sin humedad externa. Amarillo claro.</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 Lb
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla con un peso neto máximo de 25 Kg., cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe 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
---	---

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO	CÓDIGO: CT-FO-39		
		VERSION: No. 03		Página 70 de 126
		FECHA:	16	07
INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN				

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

ARRACACHA

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 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>
----------------------------------	---

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	<p>Se retira de los Ingredientes la Arracacha 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 Contenido 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>
3	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se Incluye Código SAP 200002334 de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018). Se ajusta presentación del producto por código SAP. Cambios realizados por JPMR Oct/2021.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	07 OCT 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	07 OCT 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 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					
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		 <small>Ministerio de la Defensa</small>	
		VERSIÓN: No. 03			Página 71 de 126
		FECHA:	16		07

CILANTRO

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		 <small>Ministerio de la Defensa</small>	
		Versión No. 03			Página 1 de 4
		Fecha:	07		02

PRODUCTO / NOMBRE		CILANTRO
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001451 / SAP 200001114 / SAP 200002829
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Género: Coriandrum Sativum L, Variedad: De huerta. Color verde intenso, brillante, sin picaduras de insectos, bordes enteros, hojas limpias, follaje abundante, tallos cortos y delgados. No debe mostrar hojas amarillas, sucias, con puntos negros o color café, tampoco flores.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos 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 <u>ataque de hongos</u> .
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 5422, NTC 6753, 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 200001451 CILANTRO* KILO SAP 200001114 CILANTRO* LB <u>SAP 200002829 CILANTRO* KILO. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.</u>
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla plástica con un peso máximo de 10 Kg, la canastilla de fondo perforado en rombos o líneas, suelto o atado, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, NTC 6753 y con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre 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				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		
		VERSIÓN: No. 03	Página 72 de 126	
		FECHA:	16 07 2025	

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

CILANTRO

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 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>
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<p>El proveedor deberá acreditar: Concepto sanitario emitido por la entidad competente como Favorable o favorable con requerimientos para sitio de expendio o almacenamiento de alimentos y bebidas con fecha de expedición no superior a un año.</p>
FECHA ACTUALIZACIÓN:	MAYO 2025

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión 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.
3	Ajuste a formato versión 3. Se incluye Clasificación. Se retira de la Descripción del Producto "Frutos sanos, maduros, limpio y desecados". Se retiran los requisitos fisicoquímicos toda vez que estos no corresponden al producto. Se retira del ítem Contenido "El producto debe entregarse en atados organizados dentro de canastilla". Se retira: "Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio 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 canastilla de fondo perforado en rombos o líneas, suelto o atado" a "El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la NTC 5422."
4	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los 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 "Fruter" a "verduras".

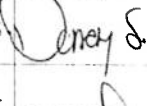
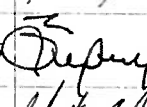
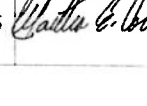
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN

 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		 <small>Unidad Social y Comunitaria de la Defensa</small>
		VERSIÓN: No. 03		
		FECHA:	16	07

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

CILANTRO

	<p>En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera: <i>"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.</i> <i>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".</i> 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>
5	<p>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".</p>
6	<p>Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En los ítems de requisitos normativos, empaque y embalaje se incluye NTC 6753:2025 Frutas, hortalizas y tubérculos frescos especificaciones de empaque. En presentación del producto se incluye el código SAP 200001114 CILANTRO* LB de acuerdo al listado proporcionado por oficina TIC de códigos existentes para este producto, y el código SAP 200002829 CILANTRO* KILO, Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés y avalado por SGOL. En certificaciones se ajusta el texto cambiando certificación sanitaria al sitio de acopio y distribución por Concepto sanitario de entidad competente como Favorable o favorable con requerimientos para sitio de expendio o almacenamiento de alimentos y bebidas. <i>Cambios realizados por MCRG May./2025.</i></p>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO	INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN		CÓDIGO: CT-FO-39		
				VERSIÓN: No. 03		
				Página 74 de 126		
		FECHA:	16	07	2025	

CEBOLLA LARGA

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Código: PA-FO-75		
				Versión No. 03		
				Página 1 de 4		
		Fecha:	07	02	2025	

PRODUCTO / NOMBRE		CEBOLLA LARGA	
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001447 / SAP 200002828	
	Clasificación	Verduras	
	Descripción del Producto	Género: (Allium Fistulo Sum L.), Desarrolla 2 a 6 brotes o ramificaciones de tamaño parecido y que se cosechan al estado verde. La parte comestible está compuesta por el pequeño tallo que es recubierto por las partes envainadas de las hojas y que conforman un falso tallo blanco, similar al del puerro.	
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica	
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica	
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica	
	Requisitos Nutricionales	No Aplica	
	Otras características del producto	No debe presentarse fraccionada, rota o arrancada, debe estar libre de residuos de tierra, daños mecánicos o de otra índole y con la epidermis exterior completa y libre de daños causados por plagas y no presentar indicios de pudrición o magulladuras. El tallo debe estar entero y sano con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades. Cebolla Larga, Tamaño Larga, Calidad 1ª. el tamaño largo debe tener una longitud de 15 cm. a 24.9 cm. y un diámetro de 1.5 cm. a 1.9 cm.	
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 1222, NTC 5422, NTC 6753, 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 200001447 CEBOLLA LARGA * KILO SAP 200002828 CEBOLLA LARGA * KILO. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.	
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla plástica con un peso máximo de 20 Kg, la canastilla de fondo perforado en rombos o líneas, suelto o atado, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, NTC 6753 y con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.	
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de	

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TECNICO DE
CONTRATACIÓN

CÓDIGO: CT-FO-39

VERSIÓN: No. 03

Página 75 de
126

FECHA:

16

07

2025



Continúa Ficha Técnica de Producto ...

CEBOLLA LARGA

	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. 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.</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	El proveedor deberá acreditar: Concepto sanitario emitido por la entidad competente como Favorable o favorable con requerimientos para sitio de expendio o almacenamiento de alimentos y bebidas con fecha de expedición no superior a un año.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	MAYO 2025

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.

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO	CÓDIGO: CT-FO-39		
		VERSIÓN: No. 03	Página 76 de 126	
		FECHA:	16	07
INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN				

Continua Ficha Técnica de Producto ...

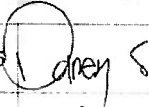
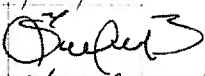
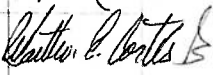
CEBOLLA LARGA

4	<p>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 acordados 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 en el momento de la entrega deberá estar totalmente firme al tacto y fresco. Se retira de las condiciones de empaque: "El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007" y "para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la NTC 5422". Se retira de certificaciones: Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado: Certificación de INVIMA Concepto Vigente: Favorable para sitio de acopio y distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación. Se retira de certificaciones la exigencia: Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural.</p>
5	<p>Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "Fruver" a "verduras".</p> <p>En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera: <i>"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.</i> Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordados 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>De los requisitos normativos se retira especificaciones de tamaño y calidad y se pasa esta información a otras características del producto.</p> <p>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.</p>
6	<p>Se retira de los Ingredientes la Cebolla Larga 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.</p> <p>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.</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", se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.</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	<p>Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03</p> <p>En los ítems de requisitos normativos, empaque y embalaje se incluye NTC 6753:2025 Frutas, hortalizas y tubérculos frescos especificaciones de empaque.</p> <p>En presentación del producto se incluyen el código SAP 200002828 CEBOLLA LARGA * KILO, Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva, solicitados por la regional canbe para atender proyecto en San Andrés y avalado por SGOL.</p> <p>En condiciones de transporte se incluye el texto "El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS".</p> <p>En certificaciones se ajusta el texto cambiando certificación sanitaria al sitio de acopio y distribución por Concepto sanitario de entidad competente como Favorable o favorable con requerimientos para sitio de expendio o almacenamiento de alimentos y bebidas. <i>Cambios realizados por MCRG May /2025.</i></p>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO	INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN		CÓDIGO: CT-FO-39		
				VERSIÓN: No. 03		Página 77 de 126
				FECHA:	16	07
						

Continúa Ficha Técnica de Producto ... **CEBOLLA LARGA**

Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		
		VERSIÓN: No. 03	Página 78 de 126	
		FECHA:	16	07
				

CEBOLLA CABEZONA

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	CÓDIGO: PA-FO-75		
		VERSIÓN No. 03	Página 1 de 4	
		FECHA:	07	02
				

PRODUCTO / NOMBRE	CEBOLLA CABEZONA
-------------------	------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001541 / 200002338/200002833/200002834
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Cebollas de variedad Allium Cepa L. Raíz fibrosa, poco profunda y sin ramificaciones, el tallo está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica										
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica										
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica										
	Requisitos Nutricionales	<table><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>1.4</td></tr><tr><td>Carbohidratos Totales (g)</td><td>7.7</td></tr></tbody></table> <p>Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 ~ Cebolla Cabezona</p>	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento	Humedad (g)	90.3	Energía (Kcal)	40	Proteína (g)	1.4	Carbohidratos Totales (g)	7.7
	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento										
Humedad (g)	90.3											
Energía (Kcal)	40											
Proteína (g)	1.4											
Carbohidratos Totales (g)	7.7											
Otras características del producto	<p>Categoría I. El diámetro ecuatorial del producto debe ser de 71 mm a 90 mm.</p> <p>Las cebollas de categoría I, deben ser de buena calidad, su forma y color deben ser característicos de la variedad. Deben ser firmes y compactos, no deben tener retoños, ni perforaciones, ni tallos duros. No deben tener hinchazón causada por un desarrollo anormal, deben estar libres de nudos en la raíz. Se permiten manchas ligeras que no afecten la última piel seca que protege la pulpa.</p> <p>Debe estar libre de plagas, mohos u hongos o daños causados por éstas.</p>											

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	<div style="display: flex;"> <div style="flex: 1;">Presentación del Producto</div> <div style="flex: 2;"> <p>SAP 200001541 - Cebolla Cabezona por Kg SAP 200002338 - Cebolla Cabezona por Lb</p> <p>En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso de los siguientes códigos:</p> <p>SAP 200002833 cebolla cabezona * kilo</p> </div> </div>
--------------------------------------	---

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestros Fuertes</p>	<p>TÍTULO</p> <p>INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN</p>	CÓDIGO: CT-FO-39			 <p>OFICINA GENERAL DE ASESORIA JURÍDICA Ministerio de Defensa</p>
		VERSIÓN: No. 03		Página 79 de 126	
		FECHA:	16	07	

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

CEBOLLA CABEZONA

		SAP 200002834 cebolla roja * kilo
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla en cantidades inferiores a 20 kilos el producto por canastilla, debe estar empacado en bolsa de polipropileno cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.

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:

MAYO 2025.

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 2. GP: 1000:2004

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		
		VERSIÓN: No. 03	Página 80 de 126	
		FECHA:	16	07
				

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

CEBOLLA CABEZONA

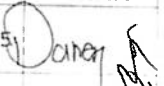
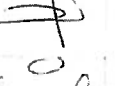
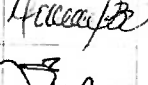
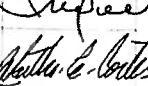
3	Se incluye requisito específico para el producto negociado para la Regional Sur y Fronteras.
4	<p>Ajuste a formato versión 3. Se cambia el Contenido de "En canastilla con un peso mínimo de un (1) Kilogramo" a "En canastillas con un peso máximo de 25 Kilos". Se retira: "Cuando el producto sea negociado 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."</p> <p>Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "Fruver" a "verduras".</p> <p>En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera: <i>"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.</i> <i>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".</i></p> <p>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.</p>
5	
6	<p>Se retira de los 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, Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422.</p> <p>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.</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", se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.</p> <p>Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. <i>"Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".</i></p>

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestros Fuercos</small>	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		 <small>Oficina de Asesoría Jurídica</small>	
		VERSIÓN: No. 03			Página 81 de 126
		FECHA:	16		07

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

CEBOLLA CABEZONA

7	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se Incluye Código SAP 200002338 de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018). Se ajusta presentación del producto por código SAP. <i>Cambios realizados por JPMR Oct/2021.</i>
8	<p>Se actualiza formato PA-FO-75 versión 03</p> <p>En ítem código se incluye materiales SAP 200002833/ 200002834</p> <p>se elimina de OTRAS características del producto "Cebolla Cabezona Blanca", de dado que puede ser de la variedad cebolla de Allium cepa L, las cuales se distinguen principalmente por su color, forma, sabor y tamaño del bulbo según la NTC 1221 segunda actualización</p> <p>En presentación de producto se agregan texto con los materiales así:</p> <p>"En caso que se requieran compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso de los siguientes códigos:</p> <p>SAP 200002833 cebolla cabezona * kilo</p> <p>SAP 200002834 cebolla roja * kilo".</p> <p>La inclusión de los códigos son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. <i>Cambios realizados por DASR, 23/05/2025</i></p>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>LA UNIÓN DE NUESTROS FUERTES</small>	TÍTULO INFORME TÉCNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		 <small>ESTADO MAYOR JEFATURA</small> <small>de la Defensa</small>	
		VERSIÓN: No. 03			Página 82 de 126
		FECHA:	16		07

PAPA CRIOLLA

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>LA UNIÓN DE NUESTROS FUERTES</small>	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		 <small>ESTADO MAYOR JEFATURA</small> <small>de la Defensa</small>	
		Versión No. 01			Página 1 de 4
		Fecha:	07		02

PRODUCTO / NOMBRE	PAPA CRIOLLA											
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001500 / SAP 200002835										
	Clasificación	Verdura										
	Descripción del Producto	Tubérculo de Corteza limpia y suave, firme al tacto, color amarillo uniforme, aspecto fresco y sano, ojos medianamente profundos, es una papa pequeña (4-6 cm de diámetro) de piel e interior amarillo ocre, semejante a una yema de huevo de gallina.										
	Requisitos Específicos	<table border="1"> <tr> <td>Ingredientes</td> <td>No Aplica</td> </tr> <tr> <td>Requisitos Físicoquímicos</td> <td>No Aplica</td> </tr> <tr> <td>Requisitos Microbiológicos</td> <td>No Aplica</td> </tr> <tr> <td>Requisitos Nutricionales</td> <td>No Aplica</td> </tr> <tr> <td>Otras características del producto</td> <td> <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 lavada).</p> <p>No debe dar muestras de humedad exterior, lesiones, pudriciones, cicatrices, cortaduras, malformaciones, enverdecimiento o retoños, con la forma característica, no debe tener desprendimiento de la epidermis, pulpa de color amarillo uniforme.</p> </td> </tr> </table>		Ingredientes	No Aplica	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica	Requisitos Microbiológicos	No Aplica	Requisitos Nutricionales	No Aplica	Otras características del producto
Ingredientes	No Aplica											
Requisitos Físicoquímicos	No Aplica											
Requisitos Microbiológicos	No Aplica											
Requisitos Nutricionales	No Aplica											
Otras características del producto	<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 lavada).</p> <p>No debe dar muestras de humedad exterior, lesiones, pudriciones, cicatrices, cortaduras, malformaciones, enverdecimiento o retoños, con la forma característica, no debe tener desprendimiento de la epidermis, pulpa de color amarillo uniforme.</p>											
REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 341, NTC 5422, NTC 6753, 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 200001500 PAPA CRIOLLA * KILO SAP 200002835 PAPA CRIOLLA * KILO Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.										
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla plástica con un peso máximo de 20 Kg, la canastilla de fondo perforado en rombos o líneas, suelto o atado, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, NTC 6753 y cumpliendo con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.										
	Rotulado	El rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del										

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN

CÓDIGO: **CT-FO-39**

VERSIÓN: No. **03**

Página **83** de **126**

FECHA:

16

07

2025



Continúa Ficha Técnica de Producto ...

PAPA CRIOLLA

producto, nombre del proveedor, fecha de empaque, lote del producto y peso neto al momento de ser empacado.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD

El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad. Estas condiciones se 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: Concepto sanitario emitido por la entidad competente como Favorable o favorable con requerimientos para sitio de expendio o almacenamiento de alimentos y bebidas con fecha de expedición no superior a un año.

FECHA ACTUALIZACIÓN:

MAYO 2025

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO

1 Versión Inicial

Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "Fruiter" a "verduras". Se adiciona información en Requisitos nutricionales basados en los Datos de Tabla nutricional del ICBF, para papa criolla.

2

MACRONUTRIENTE	PARAMETROS	
	PROMEDIO	DESVIACION
Proteína (%)	2.2	± 0.1
Carbónhidrato (%)	25.4	± 0.5
Grasas (%)	5.6	± 0.1

En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera:

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	CÓDIGO: CT-FO-39			
		VERSIÓN: No. 03			
		INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN		Página 84 de 126	
		FECHA:	16	07	2025

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

PAPA CRIOLLA

"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 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".

Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03

En requisitos nutricionales se retiran los datos de la Datos de la tabla Nutricional ICBF 2015. Para Papa Criolla, con cáscara, cruda y se deja No Aplica

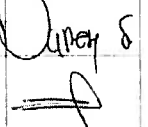
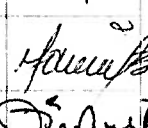
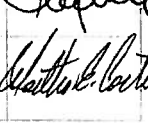
MACRONUTRIENTE	PARÁMETROS	
	PROMEDIO	DESVIACIÓN
Proteína	2.2	-
Carbohidrato	20.8	±10%
Grasa	0.5	-

En los ítems de requisitos normativos y empaque y embalaje se incluye NTC 6753:2025 Frutas, hortalizas y tubérculos frescos especificaciones de empaque.

En presentación del producto se incluyen el código SAP 200002835 PAPA CRIOLLA * KILO, Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés y avalado por SGOL.

En embalaje se retira el texto: "para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica".

En certificaciones se ajusta el texto cambiando certificación sanitaria al sitio de acopio y distribución por Concepto sanitario de entidad competente como Favorable o favorable con requerimientos para sitio de expendio o almacenamiento de alimentos y bebidas. *Cambios realizados por MCRG May /2025.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		
		VERSIÓN: No. 03		Página 85 de 126
		FECHA:	16	07
				

PAPA PASTUSA

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 01		Página 1 de 4
		Fecha:	07	02
				

PRODUCTO / NOMBRE	PAPA PASTUSA
-------------------	--------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001575 / SAP 200002838
	Clasificación	Verdura
	Descripción del Producto	Género: Solanum Tuberosum L. La papa es una especie de planta herbácea perteneciente al género Solanum de la familia de las solanáceas originaria de Sudamérica y cultivada por todo el mundo, el tubérculo crece de manera subterránea y alberga los nutrientes de la planta.

REQUISITOS 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.

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 341, NTC 5422, NTC 6753, 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 200001575 PAPA PASTUSA * KILO SAP 200002838 PAPA PASTUSA * KILO Este material es de uso <u>exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.</u>
	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. El empaque usado debe cumplir con la NTC 5422, NTC 6753, Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
	Rotulado	El rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre del proveedor, fecha de empaque, lote del producto y peso neto al momento de ser empacado.

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		
		VERSIÓN: No. 03		Página 86 de 126
		FECHA:	16	07
				

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

PAPA PASTUSA

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de quince (15) 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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p> <p>Quando 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.</p>
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: Concepto sanitario emitido por la entidad competente como Favorable o favorable con requerimientos para sitio de expendio o almacenamiento de alimentos y bebidas con fecha de expedición no superior a un año.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	MAYO 2025

CONTROL DE CAMBIOS

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

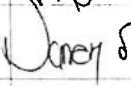
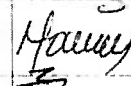
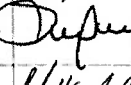
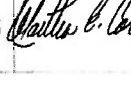
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN

	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39			
		VERSIÓN: No. 03		Página 87 de 126	
		FECHA:	16	07	

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

PAPA PASTUSA

	<p>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>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>
4	<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 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</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>
5	<p>Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03</p> <p>En los ítems de requisitos normativos y empaque y embalaje se incluye NTC 6753:2025 Frutas, hortalizas y tubérculos frescos especificaciones de empaque.</p> <p>En presentación del producto se incluyen el código SAP 200002838 PAPA PASTUSA * KILO, Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés y avalado por SGOL.</p> <p>En certificaciones se ajusta el texto cambiando certificación sanitaria al sitio de acopio y distribución por Concepto sanitario de entidad competente como Favorable o favorable con requerimientos para sitio de expendio o almacenamiento de alimentos y bebidas. Cambios realizados por MCRG May/2025.</p>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		
		VERSIÓN: No. 03	Página 88 de 126	
		FECHA:	16	07

TOMATE CHONTO

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 02	Página 1 de 4	
		Fecha:	07	02

PRODUCTO / NOMBRE		TOMATE CHONTO
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001546 / SAP 200002837
	Clasificación	Verdura
	Descripción del Producto	El fruto es una baya de forma y tamaño variable, uniforme, redondo sin protuberancias ni deformaciones
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	La superficie debe ser brillante, fresca, turgente, de pulpa jugosa, sin arrugas y sin señales de marchitamiento. Sin manchas externas, sin indicios de infección internas y/o externa producidas por microorganismos sin rupturas de epidermis, sin asoleaduras, sin quemaduras, sin residuos tóxicos de fumigación, sin rajaduras radiales, sin daños fisiológicos y sin indicios de putrefacción. El producto debe tener un tamaño mayor a 4 cm de diámetro
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 1103, NTC 5422, NTC 6753, 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 200001546 TOMATE CHONTO * KILO <u>SAP 200002837 TOMATE CHONTO * KILO Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.</u>
	Empaque y/o Embalaje	En canastilla con peso neto máximo de 15 Kg, el empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007, NTC 5422, NTC 6753 y NTC1103-2.
	Rotulado	El rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre del proveedor, fecha de empaque, lote del producto y peso neto al momento de ser empacado.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de Cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN

	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39			
		VERSIÓN: No. 03		Página 89 de 126	
		FECHA:	16	07	

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

TOMATE CHONTO

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. 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. 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	El proveedor deberá acreditar: Concepto sanitario emitido por la entidad competente como Favorable o favorable con requerimientos para sitio de expendio o almacenamiento de alimentos y bebidas con fecha de expedición no superior a un año.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	MAYO 2025

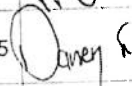
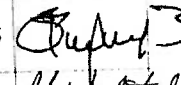
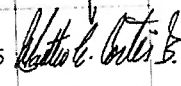
CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato versión 3.
3	*Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: FAVORABLE (FV, FVC) para sitio de acopio y distribución el cual deberá ser expedido por la autoridad sanitaria. * Se realizó cambio en la vida útil solicitada de 3 días a 10 días
4	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiró el código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad. Se cambia clasificación de fruter a Verdura. 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
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, NTC 5422 y NTC1103. Se retira en los Requisitos Específicos - ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado- ítem Empaque, aquí se adiciona la NTC 5422 y NTC 1103-2 Se ajusta en Empaque y Rotulado - Presentación del Producto la información allí registrada, pasándola al ítem Otras Características del Producto y dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39			
		VERSIÓN: No. 03		Página 90 de 126	
		FECHA:	16	07	2025

Continúa Ficha Técnica de Producto ... TOMATE CHONTO

6	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se retira código SAP 200000709 <i>Cambios realizados por JPMR Abr - 2021.</i>
7	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En los ítems de requisitos normativos y empaque y embalaje se incluye NTC 6753:2025 Frutas, hortalizas y tubérculos frescos especificaciones de empaque. En presentación del producto se incluyen el código SAP 200002837 TOMATE CHONTO * KILO. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés y avalado por SGOL. En certificaciones se ajusta el texto cambiando certificación sanitaria al sitio de acopio y distribución por Concepto sanitario de entidad competente como Favorable o favorable con requerimientos para sitio de expendio o almacenamiento de alimentos y bebidas. <i>Cambios realizados por MCRG May /2025.</i>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN

 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>LA UNIÓN DE NUESTROS FUERZOS</small>	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39			 <small>Ministerio de la Defensa</small>
		VERSIÓN: No. 03		Página 91 de 126	
		FECHA:	16	07	

AHUYAMA

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>LA UNIÓN DE NUESTROS FUERZOS</small>	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		 <small>Ministerio de la Defensa</small>	
		Versión No. 03			Página 1 de 4
		Fecha:	07		02

PRODUCTO / NOMBRE	AHUYAMA
-------------------	---------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001583 / SAP 200002825
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Género: Cucúrbita, Variedad: Máxima Duch; de forma ovalada, color amarillo fuerte en su interior, verde y anaranjado en la cáscara.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	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).

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 5422, NTC 6753, 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 200001583 AHUYAMA * KILO SAP 200002825 AHUYAMA * KILO. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.
	Empaque y/o Embalaje	Si el producto puede ser entregado entero, o troceado empacado en bolsa de polipropileno, ambas opciones embaladas para la entrega en canastilla plástica con un peso máximo de 25 Kg, la canastilla de fondo perforado en rombos o líneas, suelto o atado, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, NTC 6753 y con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre 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		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					
	TÍTULO	CÓDIGO: CT-FO-39					
						INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	
						VERSIÓN: No. 03	Página 92 de 126
FECHA:		16	07	2025			

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

AHUYAMA

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 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>
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<p>El proveedor deberá acreditar: Concepto sanitario emitido por la entidad competente como Favorable o favorable con requerimientos para sitio de expendio o almacenamiento de alimentos y bebidas con fecha de expedición no superior a un año.</p>

FECHA ACTUALIZACIÓN:

MAYO 2025

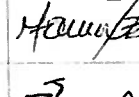
CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 2. GP:1000:2004
3	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 retira del ítem Certificaciones "Cumplimiento del Decreto 3748/2004 el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural."
4	<p>Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiró el código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluye el código SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "Fruter" a "verduras".</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</p>

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	CÓDIGO: CT-FO-39			
		VERSION: No. 03		Página 93 de 126	
		FECHA:	16	07	2025
INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN					

Continúa Ficha Técnica de Producto ...
AHUYAMA

	<p>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 tres (3) días a cinco (5) Días, a partir de la fecha de entrega.</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>										
5	<p>Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03</p> <p>En requisitos fisicoquímicos se retiran los datos de la Tabla por no ser un producto transformado y se deja No Aplica.</p> <table> <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>Aceite esencial % Min.</td><td>0.8</td></tr> </table> <p>En requisitos normativos se incluyen los aplicables al producto NTC 5422, NTC 6753, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.</p> <p>En los ítems de requisitos normativos, empaque y embalaje se incluye NTC 6753:2025 Frutas, hortalizas y tubérculos frescos especificaciones de empaque y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.</p> <p>En embalaje se retira el texto: "para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica".</p> <p>En presentación del producto se incluyen el código SAP 200002825 AHUYAMA * KILO. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés y avalado por SGOL.</p> <p>En condiciones de transporte se incluye el texto "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."</p> <p>En certificaciones se ajusta el texto cambiando certificación sanitaria al sitio de acopio y distribución por Concepto sanitario de entidad competente como Favorable o favorable con requerimientos para sitio de expendio o almacenamiento de alimentos y bebidas. <i>Cambios realizados por MCRG May /2025.</i></p>	Componentes	Valor	Humedad (%) max.	12	Cenizas (%) max	12	Cenizas Insolubles (%) max	4	Aceite esencial % Min.	0.8
Componentes	Valor										
Humedad (%) max.	12										
Cenizas (%) max	12										
Cenizas Insolubles (%) max	4										
Aceite esencial % Min.	0.8										

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		
		VERSIÓN: No. 03	Página 94 de 126	
		FECHA:	16	07
				

GUASCA

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

PRODUCTO / NOMBRE	GUASCAS	
REQUISITOS GENERALES	Código	200001466
	Clasificación	VERDURAS
	Descripción del Producto	Es una Herbácea de color verde, hojas con peciolo ligeramente dentada. Color verde intenso, brillante, sin picaduras de insectos, bordes enteros, hojas limpias, follaje abundante. No debe mostrar hojas amarillas, sucias, quemadas, marchitas, con puntos negros o color café, tampoco flores.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Hojas verdes y frescas, libres de cualquier humedad anormal exterior, sin residuos de tierra, sanas y sin hojas amarillas o deshidratadas.
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kg de producto.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla con un peso neto máximo de 20 Kg, la canastilla debe ser de fondo perforado en rombos o líneas, suelto o atado, dando cumplimiento a la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y la NTC 5422
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, peso neto al momento de ser empacado
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (05) 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.

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TÍTULO</p> <p>INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN</p>	CÓDIGO: CT-FO-39			 <p>Organismo de Planeación y Ejecución de la Defensa</p>
		VERSIÓN: No. 03		Página 95 de 126	
		FECHA:	16	07	

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

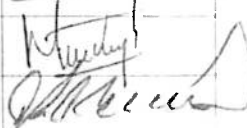
GUASCAS

	acordes al tipo de transporte, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. 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:	ABRIL DE 2021
-----------------------------	----------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial
2	<p>Actualización informacion a Formato PA-FO-75, y se incluye código SAP.</p> <p>Al ítem Otras Características del Producto se adiciona la informacion contenida en el ítem Grado de Madurez de la ficha versión anterior.</p> <p>Se adicionan los Requisitos Normativos – "NTC 5422. Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min Agricultura y Desarrollo Rural".</p> <p>Se ajusta en Empaque/Embalaje y Rotulado – Presentación del Producto la informacion allí registrada dejando la especificación de la presentación "Por Kg de producto".</p> <p>Se reúnen en el ítem Empaque/Embalaje y Rotulado, la información relacionada en los ítem Presentacion empaque y condiciones de Embalaje de la versión anterior.</p> <p>Se adicionan las Condiciones de Transporte "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en 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.</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, 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".</p> <p>Se ajustan los requerimientos en 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.</p> <p>Cambios realizados por JPMR / Abr 2021.</p>

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

PROCESO					
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					
	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39			
		VERSIÓN: No. 03			Página 96 de 126
		FECHA:	16		07

HABICHUELA

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 03			Página 1 de 4
		Fecha:	07		02

PRODUCTO / NOMBRE	HABICHUELA
-------------------	------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001470 / SAP 200001471 / SAP 200000340 / SAP 200002855
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Género: Phaseolus Vulgaris L, Variedad: Blue lake, Tendergreen, Sure crop, War; Tendercrop, Green pod o French horticultural. Vainas verde intenso, ligeramente brillante, frescas, limpias, tiernas, frágiles, superficie lisa con ondulaciones de la semilla, crujientes al partirlas con la mano, debe quebrarse fácilmente sin rasgaduras. El fruto es una vaina unida por un hilo dorsal y ventral, las vainas pueden ser de color verde y de forma redonda, ovalada, aplanada según la variedad.

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

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1253, NTC 5422, NTC 6753, 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 SAP 200000340 - Habichuela pre cortada por Kg <u>SAP 200002855 - HABICHUELA * KILO Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.</u>
	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, NTC 6753 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

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		
		VERSIÓN: No. 03		Página 97 de 126
		FECHA:	16	07
				

Continúa Ficha Técnica de Producto ... **HABICHUELA**

	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. 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.</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 <u>sobre maduración o deterioro</u>.</p>
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: Concepto sanitario emitido por la entidad competente como Favorable o favorable con requerimientos para sitio de expendio o almacenamiento de alimentos y bebidas con fecha de expedición no superior a un año.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	MAYO 2025
-----------------------------	------------------

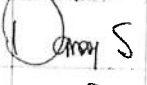
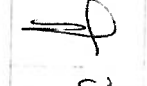
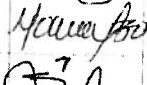
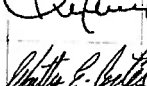
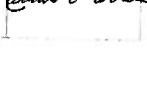
CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se retira requisito de empaque del producto en bolsas de polietileno.
3	Ajuste a formato versión 3. Se incluye la Clasificación del Producto. Se cambia contenido de 20 kilos a 15 kilos. Se retiran de Otras Características del Producto "Debe tener humedad natural al tacto, no debe tener fibras o hilos que indiquen que el fruto está muy maduro.". Se retiran los Requisitos Físicoquímicos ya que no corresponden al producto. Se ajusta Presentación del Producto y Empaque.
4	<p>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 "Fruter" a "verduras",</p> <p>En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera: <i>"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."</i></p>

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO	CÓDIGO: CT-FO-39		
		VERSIÓN: No. 03		Página 98 de 126
		FECHA:	16	07
INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN				

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

HABICHUELA

	<p>Quando 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>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>										
5	<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 Contenido 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", se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.</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>										
6	<p>Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se Incluye Código SAP 200001471 de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018). Se ajusta presentación del producto por código SAP. Cambios realizados por JPMR Oct/2021.</p> <p>Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03</p> <p>En requisitos nutricionales de retiran los datos de la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Habichuela y se deja No Aplica</p>										
7	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Analisis Proximal</th><th>Unidades de expresión de las nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (g)</td><td>90</td></tr> <tr> <td>Energía (kcal)</td><td>13</td></tr> <tr> <td>Proteína (g)</td><td>2,1</td></tr> <tr> <td>Carbónhidratos Totales (g)</td><td>7,2</td></tr> </tbody> </table> <p>En los ítems de requisitos normativos y empaque y embalaje se incluye NTC 6753:2025 Frutas, hortalizas y tubérculos frescos especificaciones de empaque.</p> <p>En presentación del producto se incluyen los códigos SAP 200000340 - Habichuela pre cortada por Kg de acuerdo al listado proporcionado por oficina TIC de códigos existentes para este producto y SAP 200002855 - HABICHUELA * KILO Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés y avalado por SGOL.</p> <p>En certificaciones se ajusta el texto cambiando certificación sanitaria al sitio de acopio y avalado por SGOL.</p> <p>Concepto sanitario de entidad competente como Favorable o favorable con requerimientos para sitio de expendio o almacenamiento de alimentos y bebidas. Cambios realizados por MCRG May /2025.</p>	Analisis Proximal	Unidades de expresión de las nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento	Humedad (g)	90	Energía (kcal)	13	Proteína (g)	2,1	Carbónhidratos Totales (g)	7,2
Analisis Proximal	Unidades de expresión de las nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento										
Humedad (g)	90										
Energía (kcal)	13										
Proteína (g)	2,1										
Carbónhidratos Totales (g)	7,2										

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		Página 99 de 126	
		VERSIÓN: No. 03			
		FECHA:	16	07	2025
					

MANZANA ROJA

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	CÓDIGO: PA-FO-75		Página 1 de 4	
		VERSIÓN No. 03			
		FECHA:	07	02	2025
					

PRODUCTO / NOMBRE	MANZANA ROJA
-------------------	--------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001746 / SAP 200002517/ SAP 200002853
	Clasificación	FRUTAS
	Descripción del Producto	Manzana: Fruto (pomo), perteneciente a la especie <i>Malus Pumila Mill.</i> , familia <i>Rosaceae</i> . Variedad Royal Gala , esta variedad tiene la piel brillante y con estrías rojo amarillentas sobre un fondo de color amarillo verdoso. Su forma, aunque muy irregular es tronco-cónica. Su carne blanca, tierna, crujiente y consistente, es aromática y de excelente sabor.

REQUISITOS 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
	Otras características del producto	Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Manzana común - cruda.		
		Enteros, con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme, sanos, libres de ataque de insectos o enfermedades, limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles, libres de magulladuras, humedad exterior anormal, aspecto fresco y consistencia firme, la coloración del fruto debe ser homogénea. El grado de madurez debe ser del más del 50% de la fruta, 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.
------------------------------	--

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39			
		VERSIÓN: No. 03			
		FECHA:		16	07
		Página 100 de 126			

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

MANZANA ROJA

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001746 – por unidad SAP 200002517 – por Kg <u>En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</u>
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200002853 manzana * und En caja cartón corrugado con un peso neto máximo de 20 kilos (40 lb) o en canastilla con un peso neto máximo de 15 Kg (30 lb), cumpliendo con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y la norma técnica NTC 5422.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre del proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) 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:		MAYO 2025.
CONTROL DE CAMBIOS		

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN

CÓDIGO: CT-FO-39

VERSIÓN: No. 03

Página 101 de 126

FECHA:

16

07

2025



Continúa Ficha Técnica de Producto ...

MANZANA ROJA

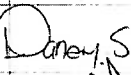
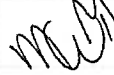
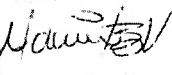
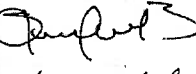
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO										
1	Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad										
2	Se retira requisito de empaque del producto en bolsas de polietileno.										
3	Se incluye requisito específico de productos de regional Sur o Fronteras.										
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 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.										
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 "Fruter" a "frutas", La descripción es realizada basado en NTC 3523, se cambia variedad de Domestica Roja a Gala, ya que se da mayormente en Colombia. Los requisitos nutricionales son de Datos de la tabla Nutricional ICBF 2015. Para Manzana, Maduro, pulpa; Las otras características del producto se basan en información 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 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 requisito del empaque debe cumplir con la NTC 729 -2 ya que es un requerimiento para piña. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega de 3 días a 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.										
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, se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural Se ajusta en Empaque y Rotulado - Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "Por Libra (500gr) mínimo de producto." Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".										
7	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01. Se ajusta en requisitos Nutricionales a los Datos de la tabla de composición Nutricional ICBF 2018. Para Manzana común - cruda. <table 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>82,7</td></tr> <tr> <td>Energía (kcal)</td><td>72</td></tr> <tr> <td>Proteína (g)</td><td>0,3</td></tr> <tr> <td>Carbohidratos Totales (g)</td><td>16,5</td></tr> </tbody> </table> <p>Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Manzana común - cruda Se ajusta en Empaque, Embalaje y Rotulado: en el ítem Presentación del Producto: retirando la presentación Por Libra (500gr) mínimo de producto y se Incluye Código actualizado SAP 200001746 - por unidad; se adiciona código SAP 200002517 - por Kg. En el ítem Empaque y/o Embalaje: se retira la frase "en peso bruto" para el embalaje de caja de cartón.</p>	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
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										

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		
		VERSIÓN: No. 03		Página 102 de 126
		FECHA:	16	07
				

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

MANZANA ROJA

Se ajusta en la vida útil del producto el tiempo mínimo a partir de la entrega, se cambia de 6 días a 5 días.
 Se reubica el siguiente texto del ítem condiciones de transporte al ítem Vida Útil Del Producto. Y Requerimientos De La Entidad: "Durante el almacenamiento el producto deberá estar en lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse con diferentes sustancias. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro."
 Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 03
 En código se agrega la palabra SAP antes de cada número y adicional se agrega SAP 200002853
 En presentación de producto se agrega texto con el material así:
 "En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:
 SAP 200002853 manzana* und
 La inclusión de los códigos son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. Cambios realizados por DASR. 23/05/2025

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN

	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39			
		VERSIÓN: No. 03		Página 103 de 126	
		FECHA:	16	07	

MANGO

<p>PROCESO</p> <p>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</p>					
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	CÓDIGO: PA-FO-75			
		VERSIÓN No. 03		Página 1 de 4	
		FECHA:	07	02	

PRODUCTO / NOMBRE		MANGO
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001744 / SAP 200001483 / SAP 200002852
	Clasificación	Frutas
	Descripción del Producto	Género: (<i>Mangifera Indica L.</i>), variedad: azúcar. Su producción se da entre los 800 m.s.n.m. y 2.000 m.s.n.m. Baya redonda con pericarpio blando, de color anaranjado al madurar; semillas ovaladas.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos 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, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles, libres de magulladuras, aspecto fresco y consistencia firme, los frutos deben tener cáliz y sin pedúnculo, la coloración del fruto debe ser homogénea y acorde con el estado de madurez. La clasificación por tamaño requerida es J, según tamaño referido en la NTC 1266; lo cual corresponde a un peso promedio de 160 gramos a 199 gramos y en categoría EXTRA. La tolerancia de calidad debe ser de máximo el 5% del peso total de mangos.
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir con la NTC 1266 Producto Categoría J en calidad EXTRA y NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001744 Unidad SAP 200001483 kg <u>En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</u> SAP 200002852 kg

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		
		VERSIÓN: No. 03	Página 104 de 126	
		FECHA:	16	07

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

MANGO

	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.
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		<p>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.</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. portado en furgón y/o vehículo cerrado</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:		MAYO 2025

CONTROL DE CAMBIOS

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

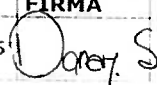
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN

	TÍTULO	CÓDIGO: CT-FO-39				
	INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	VERSIÓN: No. 03	Página 105 de 126			
		FECHA:	16		07	2025

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

MANGO

2	Se retira: Cumplimiento a la Resolución Ministerio De Agricultura y Desarrollo Rural No. 224/2007, se retira Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para vehículo de distribución por: El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Se retira: El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se aclara la clasificación del producto en tamaño tipo B: 66-85 mm de diámetro, se mantiene la calidad Extra. Se retira requisito de certificaciones: Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para vehículo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación. Se ajusta el tamaño promedio de 225 gramos en un rango de 200 a 250 gramos de categoría EXTRA, por un rango de peso promedio de 160 gramos en un rango de 160 a 199 gramos de categoría EXTRA.
3	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Fruver" a "Frutas". En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona "o FAVORABLE CON CONDICIONES", además que El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto. En vida útil se cambia de tres días a cinco días el requisito de tiempo de vida útil a partir de la entrega. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega. Para las certificaciones se solicita: ☐ Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
4	Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica Se incluye en los Requisitos Generales - ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se retira en los Requisitos Específicos - ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado- ítem Empaque, se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se ajusta en Empaque y Rotulado - Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".
5	Se actualiza el formato PA-FO-75 Versión 01. Se ajusta en EMPAQUE-EMBALAJE Y ROTULADO en el ítem Presentación del Producto. Se retira la información registrada como "Por Kg de Producto" y se coloca SAP 200001744 por Unidad /SAP 200001483 por kg Se ajusta el texto en EMPAQUE-EMBALAJE Y ROTULADO en el ítem Empaque y/o Embalaje "En canastilla con un peso máximo de 15 Kg. de peso bruto máximo. El producto debe ser entregado en canastilla de 25 cm. de fondo perforado lineal y paredes perforado rombos, de alta densidad, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural." Y se deja "En canastilla con un peso bruto máximo de 15 Kg. de peso. El producto debe ser entregado en canastilla de plástico de alta densidad de 25 cm de alto y contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el adecuado intercambio de gases cumpliendo con la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural." Se retira el siguiente Texto de CONDICIONES DE TRANSPORTE y se coloca en VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD Debe estar almacenado en lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse con diferentes sustancias. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega.
6	Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 03 En código se agrega la palabra SAP antes de cada número y adicional se agrega SAP 200002852 En presentación de producto se agrega texto con el material así: "En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002852 kg La inclusión de los códigos son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. Cambios realizados por DASR. 23/05/2025

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS ARMADAS DE COLOMBIA La unión de nuestras Fuerzas	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		 Fuerzas Armadas de Colombia de la Defensa	
		VERSIÓN: No. 03			Página 106 de 126
		FECHA:	16		07

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

MANGO

Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	<i>MC</i>
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	23/05/2025	<i>GP</i>
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	<i>YB</i>
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	23/05/2025	<i>SPBR</i>
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	<i>MECB</i>

PROCESO			
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39	
		VERSIÓN: No. 03	Página 107 de 126
		FECHA:	16 07 2025
			

MANDARINA

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

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

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

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

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

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

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

[Handwritten signature]

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		
		VERSIÓN: No. 03	Página 108 de 126	
		FECHA:	16	07

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	<p>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.</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.</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:

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 aclara la clasificación del producto en tamaño tipo B 66-85 mm de diámetro, se mantiene la calidad Extra. Se retira requisito de certificaciones. Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para vehículo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación.
3	<p>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 'Fruter' a 'frutas'. La descripción se cambia y se deja solo descripción en NTC 1330 Mandarina. En condiciones de transporte y almacenamiento se cambia por: En lugar 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. Se aclara la clasificación del producto en tamaño tipo A 86 mm o más de diámetro, se mantiene la calidad Extra.</p> <p>En la vida útil se amplia el tiempo mínimo a partir de la entrega, se cambia de 3 días a 6 días. Para las certificaciones se solicita Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.</p>

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN

CÓDIGO: CT-FO-39

VERSIÓN: No. 03

Página 109 de 126

FECHA:

16

07

2025



Continúa Ficha Técnica de Producto ...

MANDARINA

3	<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.</p> <p>Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado se deja como No Aplica– ítem Empaque. se adicional la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.</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>
4	<p>Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 01.</p> <p>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.</p> <p>Se ajusta el texto en EMPAQUE-EMBALAJE Y ROTULADO en el ítem Empaque y/o Embalaje. En canastilla con un peso máximo de 15 Kg. de peso bruto máximo. El producto debe ser entregado en canastilla de 25 cm. de fondo perforado lineal y paredes perforado rombos, de alta densidad, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Y se deja "En canastilla con un peso bruto máximo de 15 Kg. de peso. El producto debe ser entregado en canastilla de plástico de alta densidad de 25 cm de alto y contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el adecuado intercambio de gases cumpliendo con la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.</p> <p>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.</p>

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

PROCESO					GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN		CÓDIGO: CT-FO-39						
			VERSIÓN: No. 03						
			FECHA:			16	07	2025	

BANANO

PROCESO					PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		CÓDIGO: PA-FO-75						
			VERSIÓN No. 03						
			FECHA:			07	02	2025	

PRODUCTO / NOMBRE		BANANO									
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001721 / SAP 200002513/ SAP 200002824									
	Clasificación	Frutas									
	Descripción del Producto	Género: (Musa Sapientum L), Variedad: Banano criollo. Baya blanda y carnosa.									
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica									
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Variedad</th> <th colspan="2">Peso en gramos</th> </tr> <tr> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Banano</td> <td>110 gr</td> <td>130gr</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisito tomado de la NTC 1190:1976, tabla 1 clasificación de los plátanos.</p>		Variedad	Peso en gramos		Mínimo	Máximo	Banano	110 gr	130gr
	Variedad	Peso en gramos									
		Mínimo	Máximo								
	Banano	110 gr	130gr								
Requisitos Microbiológicos	No Aplica										
Requisitos Nutricionales	No Aplica										
Otras características del producto	<p>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.</p> <p>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.</p>										
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 <u>En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</u> SAP 200002824 banano * kilo									

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		Página 111 de 126	
		VERSIÓN: No. 03			
		FECHA:	16	07	2025

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

BANANO

	Empaque y/o Embalaje Rotulado	<p>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</p> <p>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.</p>
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		<p>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.</p>
CONDICIONES DE TRANSPORTE		<p>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.</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.</p>
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		<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>
FECHA ACTUALIZACIÓN:		MAYO 2025

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 el 50% de la fruta debe ser color amarillo verdoso, se indica el grado de maduración en 3 o puntas verdes.

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		
		VERSIÓN: No. 03		Página 112 de 126
		FECHA:	16	07



Continúa Ficha Técnica de Producto ...

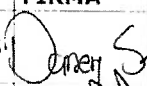
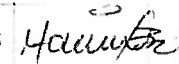
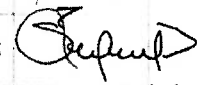
BANANO

	<p>Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "Fruver" a "frutas".</p> <p>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".</p> <p>En especificaciones de empaque se retira requisito "El empaque debe cumplir con la NTC 792-2" debido a que estas condiciones son para la piña.</p> <p>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. 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>								
3	<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. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.</p> <p>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.</p>								
4	<p>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.</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>								
	<p>Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 01.</p> <p>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.</p>								
5	<p>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."</p> <p>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.</p>								
6	<p>Se corrige en ítem Presentación del Producto el SAP 200001746 Por Unidad pertenece a manzana roja, se cambia al SAP 200001721 Por Unidad que corresponde a banano.</p>								
	<p>Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 03</p> <p>En código se agrega la palabra SAP antes de cada número y adicional se agrega SAP 200002824</p> <p>En requisitos físico químicos se agrega la siguiente tabla:</p> <table><tr><th rowspan="2">Variedad</th><th colspan="2">Peso en gramos</th></tr><tr><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Banano</td><td>110 gr</td><td>130gr</td></tr></table>	Variedad	Peso en gramos		Mínimo	Máximo	Banano	110 gr	130gr
Variedad	Peso en gramos								
	Mínimo	Máximo							
Banano	110 gr	130gr							
7	<p>Requisito tomado de la NTC 1190:1976, tabla 1 clasificación de los plátanos</p> <p>En presentación de producto se agrega texto con el material así: "En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002824 banano * kilo"</p> <p>La inclusión de los códigos son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. Cambios realizados por DASR. 23/05/2025</p>								

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		
		VERSIÓN: No. 03		Página 113 de 126
		FECHA:	16	07
				

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

BANANO

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Juridica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		
		VERSIÓN: No. 03	Página 114 de 126	
		FECHA:	16	07
				

NARANJA

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

PRODUCTO / NOMBRE	NARANJA
--------------------------	----------------

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica											
	Requisitos 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>88,5</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>9,8</td> </tr> </table> <p><i>Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 – Naranja cruda</i></p>	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento	Humedad (g)	88,5	Energía [Kcal]	41	Proteína (g)	0,7	Carbohidratos Totales (g)	9,8	
	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento											
Humedad (g)	88,5												
Energía [Kcal]	41												
Proteína (g)	0,7												
Carbohidratos Totales (g)	9,8												
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 4086, NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
------------------------------	---

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

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

[Firma manuscrita]

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN

	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39			
		VERSIÓN: No. 03		Página 115 de 126	
		FECHA:	16	07	

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

NARANJA

	<p>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.</p>
CONDICIONES DE TRANSPORTE	<p>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.</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.</p>
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<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>
FECHA ACTUALIZACIÓN:	SEPTIEMBRE DE 2022

CONTROL DE CAMBIOS

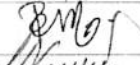
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se retira requisito de empaque del producto en bolsas de polietileno
3	Se incluye requisito específico de productos de regional Sur o Fronteras.
4	Se ajusta a formato versión 3. Se retira: Cuando el producto sea negociado 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 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 de la condición de empaque: para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica 5422. Se adiciona calibre del producto para determinar una condición de calidad en cuanto a tamaño del producto de acuerdo a la NTC 4086 del producto.
5	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Fruter" a "frutas". En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona "o FAVORABLE CON CONDICIONES", además que El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto. En el empaque se retira condición debe cumplir con la NTC 729-2 ya que esta es requisito de la Piña. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. En la vida útil se 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				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		
		VERSIÓN: No. 03		Página 116 de 126
		FECHA:	16	07

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

NARANJA

6	<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</p> <p>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</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	<p>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. <u>Cambios realizados por JPMR Oct/2021</u></p>
8	<p>Se ajusta en requisitos del producto en el ítem Otras características del producto peso entre 226 a 165 gramos/unidad correspondiente a la NTC 4086 al tamaño del producto de acuerdo al calibre C y D</p> <p>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".</p> <p>Se reubica el siguiente texto del ítem condiciones de transporte al ítem Vida Útil Del Producto Y Requerimientos De La Entidad: "Durante el almacenamiento el producto deberá estar en lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse con diferentes sustancias. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro."</p>

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

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		
		VERSIÓN: No. 03		Página 117 de 126
		FECHA:	16	07
				

LIMON TAHITI

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

PRODUCTO / NOMBRE	LIMON TAHITI
--------------------------	---------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200000423 / 200002269
	Clasificación	FRUVER
	Descripción del Producto	Género: (Cítrus), variedad: aurantifolia Swingle, Limón de la variedad especial para consumo fresco. Fruto de forma ovoide o elíptico. Piel delgada lisa o rugosa. Pulpa abundante, generalmente ácida.

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>89.7</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> </tbody> </table> <p><i>Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Limón</i></p>	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento	Humedad (g)	89.7	Energía (kcal)	44	Proteína (g)	0.3	Carbohidratos Totales (g)	9.3
	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento										
Humedad (g)	89.7											
Energía (kcal)	44											
Proteína (g)	0.3											
Carbohidratos Totales (g)	9.3											
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.</p> <p>El producto debe tener un color verde intenso brillante, de consistencia firme, con un diámetro de mínimo 45 mm y de Categoría 1, según la NTC 1264.</p>											

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

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

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

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		Página 118 de 126	
		VERSIÓN: No. 03			
		FECHA:	16	07	2025

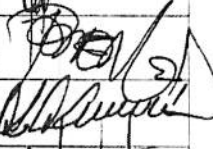
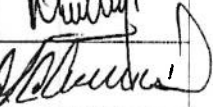
Continúa Ficha Técnica de Producto ... LIMON TAHITI

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

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

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		
		VERSIÓN: No. 03		Página 119 de 126
		FECHA:	16	07
				

LIMON MANDARINA

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

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

REQUISITOS GENERALES	Código	200000751 / 200002344
	Clasificación	Frutas
	Descripción del Producto	Es un híbrido entre la mandarina Citrus reticulada y el limón Citrus x limón. Es un fruto de los citrus, con muy ácido sabor y cáscara y pulpa anaranjadas.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Enteros, con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme, sanos, libres de ataque de insectos o enfermedades, limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles, libres de magulladuras, humedad exterior anormal, aspecto fresco y consistencia firme, la coloración del fruto debe ser homogénea.

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

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

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

CONDICIONES DE TRANSPORTE	<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 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.</p>
----------------------------------	--

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		
		VERSIÓN: No. 03	Página 120 de 126	
		FECHA:	16	07
				

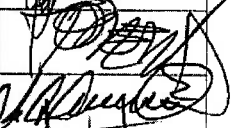
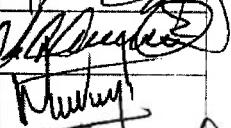
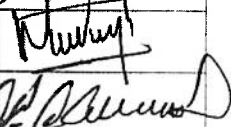
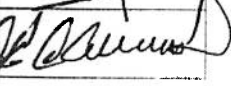
Continúa Ficha Técnica de Producto ...	LIMÓN MANDARINA
---	------------------------

	Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se 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 incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422. Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado – ítem Empaque. Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se Incluye Código SAP 200002344 de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología. Cambios realizados por JPMR Oct/2021.

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

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		
		VERSIÓN: No. 03		Página 121 de 126
		FECHA:	16	07
				

PIÑA

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	CÓDIGO: PA-FO-75		
		VERSIÓN No. 03		Página 1 de 4
		FECHA:	07	02
				

PRODUCTO / NOMBRE		PIÑA											
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001514 /SAP 200002330 /SAP 200002345/ SAP 200002850											
	Clasificación	FRUTAS											
	Descripción del Producto	Género: (Ananas comosus L. Meer), Variedad: Cayena Lisa, Las hojas tienen los bordes lisos, fruto alargado y cilíndrico con un peso promedio de 2.4 Kg. CALIBRE 5 EN ADELANTE, poco contenido de fibra y alto porcentaje de jugo. Cáscara lisa y pulpa blanco - amarillenta.											
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No Aplica											
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica											
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica											
	Requisitos Nutricionales	<table border="1" style="width: 100%;"> <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>86.5</td> </tr> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>56</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td>0.6</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos Totales (g)</td> <td>12.4</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;"><i>Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Piña</i></p>		Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento	Humedad (g)	86.5	Energía (Kcal)	56	Proteína (g)	0.6	Carbohidratos Totales (g)	12.4
	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento											
Humedad (g)	86.5												
Energía (Kcal)	56												
Proteína (g)	0.6												
Carbohidratos Totales (g)	12.4												
Otras características del producto	Enteras, con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme, sanas, con los ojos bien formados y llenos, limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles, prácticamente libres de magulladuras, humedad exterior anormal producto de mal manejo pos cosecha, el corte del pedúnculo debe estar bien curado y sin grietas, con una longitud entre los 5 y 25mm. La corona deberá ser de color verde y bien adherido a la fruta, libre de quemaduras por el sol.												
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir con las especificaciones de la norma técnica NTC 729, NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.											
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001514 - Piña por Kg SAP 200002330 - Piña por Lb SAP 200002345 - Piña por Unidad, peso mínimo 600 gr <u>En caso de requerirse compra local por contingencia v/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</u>											

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		
		VERSIÓN: No. 03		Página 122 de 126
		FECHA:	16	07
				

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

PIÑA

		SAP 200002850 piña* Kg
	Empaque y/o Embalaje	En canastilla con un peso máximo de 20 Kg. El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. El empaque debe cumplir con la NTC 729-2.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD

El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.

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 2025

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN

DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO

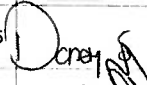
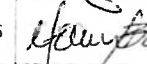
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN

	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		
		VERSIÓN: No. 03	Página 123 de 126	
		FECHA:	16 07 2025	

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

PIÑA

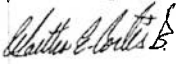
1	Versión Inicial.
2	Se retira requisito de empaque del producto en bolsas de polietileno.
3	Se incluye requisito específico de productos de regional Sur o Fronteras.
4	Se ajusta a formato versión 3, Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en 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.
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 "Fruter" a "Frutas", En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona "o FAVORABLE CON CONDICIONES", además que El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto. En vida útil se cambia de tres días a cinco días el requisito de tiempo de vida útil a partir de la entrega. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega se cambia de tres a cinco días. Para las certificaciones se solicita: ☐ Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
6	Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica Se incluye en los Requisitos Generales - ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422, y se generaliza la NTC 729. Se retira en los Requisitos Específicos - ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado- ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural Se ajusta en Empaque y Rotulado - Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".
7	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se Incluyen Códigos SAP 200002330 / 200002345 de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018). Se ajusta presentación del producto por código SAP. Cambios realizados por JPMR Oct/2021.
8	Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 03 En código se agrega la palabra SAP antes de cada número y adicional se agrega SAP 200002850 En presentación de producto se agrega texto con el material así: "En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002850 Piña* kg." La inclusión de los códigos son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. Cambios realizados por DASR. 23/05/2025

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	

PROCESO					GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestros Fuertes</small></p>	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39			 <p><small>General Staff and High Command of the Defense</small></p>				
		VERSIÓN: No. 03		Página 124 de 126					
		FECHA:		16	07	2025			

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

PIÑA

	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TÍTULO</p> <p>INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN</p>	CÓDIGO: CT-FO-39			 <p>General Directorate of Defense</p>
		VERSIÓN: No. 03		Página 125 de 126	
		FECHA:	16	07	

ESPINACA

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TÍTULO</p> <p>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</p>	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00		Página 1 de 2
		Fecha:	12	07

PRODUCTO / NOMBRE	ESPINACA
-------------------	----------

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

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

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

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN	CÓDIGO: CT-FO-39		
		VERSIÓN: No. 03		Página 126 de 126
		FECHA:	16	07

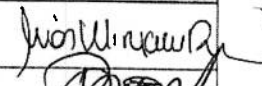
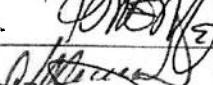
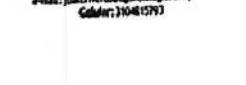
PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00		Página 2 de 2
		Fecha:	12	07

	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre del proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de seis (6) días.

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

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

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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	08 Mayo 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	08 mayo 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	08 mayo 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	08 MAY. 20	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2020	 Coronel Juan Carlos Riveros Pineda <small>Secretario General de la Agencia Logística de las Fuerzas Armadas</small> <small>e-mail: juanriveros@agencia-logistica.mil.mil</small> <small>Celular: 3104813793</small>