PRODUCTO / NOMBRE	**GUASCAS**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001466
	Clasificación	VERDURAS
	Descripción del Producto	Es una Herbácea de color verde, hojas con peciolos ligeramente dentada. Color verde intenso, brillante, sin picaduras de insectos, bordes enteros, hojas limpias, follaje abundante. No debe mostrar hojas amarillas, sucias, quemadas, marchitas, con puntos negros o color café, tampoco flores.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	Hojas verdes y frescas, libres de cualquier humedad anormal exterior, sin residuos de tierra, sanas y sin hojas amarillas o 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 lineas, suelto o atado, dando cumplimiento a la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y la NTC 5422.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, peso neto al momento de ser empacado.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil minima de cinco (05) dias contados a partir de la fecha de entrega.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehiculo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehiculo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso

	acordes al tipo de transporte, ya sea en cajas de 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 dias 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	Actualización información a Formato PA-FO-75, y se incluye código SAP. Al ítem Otras Caracteristicas del Producto se adiciona la información contenida en el item Grado de Madurez de la ficha versión anterior. Se adicionan los Requisitos Normativos – "NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min Agricultura y Desarrollo Rural". Se ajusta en Empaque/Embalaje y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "*Por Kg de producto*". Se reúnen en el ítem Empaque/Embalaje y Rotulado, la información relacionada en los ítem Presentación, empaque y condiciones de Embalaje de la versión anterior. Se adicionan las Condiciones de Transporte "*En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año.* *Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro*". 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*" *Cambios realizados por JPMR / Abr 2021.*

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