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 ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El tamaño de la papa debe ser en un rango de 65-90 mm de diámetro en la sección ecuatorial de la papa Grado A Tamaño Grande. Papas con características internas y externas homogéneas, en buen estado de madurez, buena forma, limpia (sin tierra y material biológico), seca, sin humedad exterior y sin contaminantes químicos, libre de defectos fisiológicos, de daños causados por hongos, insectos o moluscos y bacterias, exentos de daños mecánicos y daños fisiológicos. La papa debe estar libre de verdeamiento.

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 exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.
	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.

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	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
2	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.
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 "verduras", Se retira variedad de papa Andigena. En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera: *"En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.* *Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la*

	conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro". Para las certificaciones se solicita: ☐ Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
4	Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422. Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado– ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".
5	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 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. 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	

PAGINA EN BLANCO