| PROCESO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO** | | | | | |
| AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES | TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS** | CÓDIGO: **PA-FO-75** | | | |
| | | VERSIÓN No. **03** | | Página **1** de **4** | |
| | | FECHA: | **07** | **02** | **2025** |

| **PRODUCTO / NOMBRE** | **TOMATE DE ARBOL** |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | SAP 200001547 / SAP 200002334/ SAP 200002843 |
| | Clasificación | FRUTAS |
| | Descripción del Producto | Género: (Cyphomandra betacea Sendt), Variedad: Morada, Debe tener la forma ovoidal característica del tomate de árbol rojo. Deben estar libre de humedad externa anormal producida por mal manejo en las etapas poscosecha. Deben presentar aspecto fresco y consistencia firme. Deben estar exentas de materiales extraños, debe presentar pedúnculo, cuyo corte debe hacerse a la altura del primer nudo. |

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | No Aplica |
| | Requisitos Fisicoquímicos | No Aplica |
| | Requisitos Microbiológicos | No Aplica |
| | Requisitos Nutricionales | |

| Análisis Proximal | Unidades de expresion de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento | |
|---|---|---|
| | Tomate de Arbol Rojo | Tomate de Arbol Amarillo |
| Humedad (g) | 86,7 | 84,9 |
| Energía (Kcal) | 55 | 58 |
| Proteína (g) | 2,0 | 1,7 |
| Carbohidratos Totales (g) | 10,2 | 12,5 |

*Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 – Tomate de Árbol*

| | | |
|---|---|---|
| | Otras características del producto | Frutos enteros, con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme, sanos, limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles, prácticamente libres de humedad exterior anormal como consecuencia del mal manejo poscosecha, los frutos deben tener pedúnculo con corte en el primer nudo.<br>El grado de madurez debe ser en más del 70 % de la fruta, su color rojo con visos anaranjados Color: 4 (NTC 4105), El producto debe tener un Calibre B, de peso promedio de 118 gramos y un diámetro ecuatorial de 55 a 60 mm. |

| | |
|---|---|
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 4105. Categoría EXTRA, 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 200001547 – Tomate de Árbol por Kg<br>SAP 200002334 – Tomate de Árbol por Lb<br><br>**<u>En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</u>**<br><br>SAP 200002843 tomate de árbol * kg |
| | Empaque y/o Embalaje | El producto debe ser entregado en canastilla con un peso 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, 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 vehiculo 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.<br>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. |
| **3** | Se incluye requisito específico para el producto negociado para la Regional Sur. |
| **4** | Se retira: Cuando el producto sea negociado para la regional sur o Fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. El producto deberá estar en un grado de madurez grado 4. En certificaciones se retira: Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural.<br>Certificado: Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para vehículo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación. De las condiciones de empaque se retira: para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica NTC 5422. |
| **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 basada 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 el empaque se retira condición "debe cumplir con la NTC 729-2" ya que esta es requisito de la Piña.<br>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. |
| **6** | Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica<br>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.<br>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<br>Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto".<br>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 nombre del producto como aparece en el sistema, 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.* |
| **8** | Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 03<br>En código se agrega la palabra SAP antes de cada número y adicional se agrega SAP 200002843<br>En presentación de producto se agrega texto con el material así:<br>"En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:<br>SAP 200002843 tomate de árbol * kg".<br>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** | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística | Gisella Paola Garcia Avendaño | 23/05/2025 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Técnicas** | 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 | |