

Florencia, 19 de junio del 2026

PARA: Señores proveedores

ASUNTO: Solicitud de cotización

CONDICIONES A TENER EN CUENTA PARA LA COTIZACIÓN

En la presente se especifican los datos básicos del proceso que adelantará la Entidad con el fin de contratar el suministro de los bienes que se relacionan más adelante, así como los respectivos gastos que deberá asumir el contratista en la ejecución de contrato y que se recomiendan tener en cuenta para la respectiva cotización, que permita efectuar análisis del mercado correspondiente.

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Amazonía en cumplimiento de su misión institucional, la cual tiene por fin apoyar a las Fuerzas Militares y las Entidades del Sector Defensa para satisfacer sus necesidades logísticas, requiere adquirir:

- OBJETO: "SUMINISTRO DE ADEREZOS; BOCADILLOS VELEÑOS; MAIZ PETO Y AREPAS PARA LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES; REGIONAL AMAZONIA."**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ITEM	ARTICULOS	UNID
1	AREPA DE MAIZ BLANCO SIN SAL X 40 GRAMOS	UNIDAD
2	AREPA CON QUESO X 100 GRAMOS	UNIDAD
3	MAIZ TRILLADO (PETO O MAZAMORRA) BOLSA DE 1000 GRAMOS	UNIDAD
4	MIEL EN SOBRE 8 GRAMOS	UNIDAD
5	SALSA DE TOMATE DE 8 A 10 GRAMOS	UNIDAD
6	BOCADILLO (DE GUAYABA - VELEÑO) X 30 GRAMOS	UNIDAD

NOTA: No se estipulan cantidades, teniendo en cuenta que las solicitudes de suministro se efectuaran de acuerdo a la necesidad de la Entidad. Es de aclarar que la cotización requerida debe estar vigente por lo menos por **90 días** en atención a que la selección.

- LUGAR DE EJECUCIÓN:** El CONTRATISTA deberá hacer entrega de los bienes objeto del contrato en las Unidades Militares que a continuación se relacionan:

Departamento 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 Larandía Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.	Larandía - Caquetá
4	BATALLÓN DE APOYO Y SERVICIOS CONTRA EL NARCOTRÁFICO No. 2	BASCN 2	Fuerte Militar Larandía Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.	Larandía - Caquetá

Sede Principal – Calle 95 No. 13 - 08
Edificio Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Bogotá, D.C., Colombia
PBX (601) 6510420
Línea Gratuita Nacional 018000126537
www.agencialogistica.gov.co

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	Tres esquinas - Caquetá

Departamento Putumayo

ÍTEMS	BATALLÓN O UNIDAD	SIGLA	DIRECCIÓN	UBICACIÓN
1	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO. 25 "GENERAL ROBERTO DOMINGO RICO DIAZ"	BIROR 25	Vereda el Porvenir en Villa Garzón.	Villa garzón-putumayo
2	BATALLÓN DE ARTILLERÍA NO. 27 GENERAL LUIS ERNESTO ORDOÑEZ CASTILLO	BALOC 27	Kilómetro 11 en la vía que conduce a Puerto Asís en el corregimiento de Santana.	Santana-putumayo

NOTA 1: La recepción de los bienes objeto del contrato, en el sitio relacionado en el ítem 8 de la anterior tabla, estará supeditada a la efectiva disponibilidad de vuelo por parte de la Fuerza Aérea, para el traslado de los mismos a la base de Tres Esquinas, de modo que, en la eventualidad de que se efectúe la solicitud del suministro y por condiciones ajenas a la Entidad no exista salida de vuelo para el traslado de los alimentos, el contratista debe recepcionar nuevamente los bienes objeto de suministro y almacenarlos, toda vez que, la entidad no cuenta con dicha capacidad; y efectuar entrega de los mismos una vez sean solicitados.

NOTA 2: El futuro contratista debe ajustarse y cumplir los protocolos de seguridad que se hagan exigibles para el ingreso a las distintas unidades militares; igualmente debe coordinar con el supervisor las fechas y horas de entrega, de modo que no se presenten traumatismos en el cumplimiento de los suministros por no observarse las horas establecidas para tal fin.

NOTA 3: La Regional podrá contemplar lugares de entrega adicionales mediante la celebración de actas modificatorias suscritas por las partes.

3. **PLAZO DE EJECUCIÓN:** La ejecución estimada del contrato que resulte del proceso de selección corresponde a la vigencia 2026, dependiendo de la asignación presupuestal que se le asigne a la Regional, y a partir del cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución del contrato y/o hasta agotar el valor total de la misma, lo que primero ocurra.

NOTA: La adjudicación del proceso de selección se efectuará de forma TOTAL de los precios unitarios ofertados por el oferente seleccionado, que no podrá superar el presupuesto oficial que disponga la Entidad para la futura contratación.

4. **COSTOS:** El valor unitario a cotizar del producto, deberá considerar los siguientes costos adicionales, que implica la ejecución contractual:

- **Rete fuente: 2.5%**
- **Rete Ica: 5 x 1.000**
- **Rete Iva: 15%**
- **Estampilla pro desarrollo universidad de la Amazonía: 3%**




- Gastos de Transporte y Logística de Entrega.
- Constitución de la garantía única.
- Los demás costos e impuestos directos e indirectos que recaigan sobre los productos a cotizar.

5. **FICHAS TÉCNICAS:** Anexos.

Sede Principal – Calle 95 No. 13 - 08
Edificio Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Bogotá, D.C., Colombia
PBX (601) 6510420
Línea Gratuita Nacional 018000126537
www.agencialogistica.gov.co



**ANEXO
AREPA DE MAIZ BLANCO SIN SAL**

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

PRODUCTO / NOMBRE	AREPA DE MAIZ BLANCO SIN SAL
--------------------------	-------------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000859 / SAP 200001716 / SAP 200001718 / SAP 200001690
	Clasificación	AREPAS
	Descripción del Producto	Producto que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de maíz blanco y margarina que posteriormente es sometido a un proceso de asado sobre parrilla.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Maíz blanco y margarina																									
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica																									
	Requisitos Microbiológicos	<p>El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos (20) y levaduras</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10³ ufc/g</td> <td>3x10³ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>< 10 ufc/g</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus coagulasa positiva (20)</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>< 10² ufc/g</td> <td>10³ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Bacillus Cereus</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>3x10² ufc/g</td> <td>10³ ufc/g</td> </tr> </tbody> </table> <p>(20) Criterio microbiológico cuando el producto contenga queso o relleno de queso Requisitos Microbiológicos. 7,1 Arepa. Resolución 1407 de 2022</p>	REQUISITO	n	c	m	M	Mohos (20) y levaduras	5	2	10 ³ ufc/g	3x10 ³ ufc/g	Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---	Staphylococcus coagulasa positiva (20)	5	2	< 10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g	Bacillus Cereus	5	2	3x10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g
	REQUISITO	n	c	m	M																						
	Mohos (20) y levaduras	5	2	10 ³ ufc/g	3x10 ³ ufc/g																						
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---																							
Staphylococcus coagulasa positiva (20)	5	2	< 10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g																							
Bacillus Cereus	5	2	3x10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g																							
Requisitos Nutricionales	No Aplica																										
Otras características del producto	<p>El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.</p> <p>Libre de olores a humedad o fermentado, Libre de manchas de colores o crecimiento de moho. El producto no podrá presentar indicios de sobrecocción o quemado.</p> <p>Consérvase refrigerado entre 2°C a 6°C.</p> <p>Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.</p>																										

Continua Ficha Técnica de Producto ...


AREPA DE MAIZ BLANCO SIN SAL

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con los requerimientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013. Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005. Resolución 810 de 2021.	
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000859 Arepa Tela Sin Sal * 1 Kg SAP 200001716 El producto debe tener un peso mínimo de 100 gramos SAP 200001718 El producto debe tener un peso por unidad de 30 a 40 gramos. SAP 200001690 El producto debe tener un peso por unidad de 60 a 100 gramos.
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno BOPP o polietileno de primer uso y grado alimentario x 10 unidades de producto. 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.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
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	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 debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.	
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> - Registro, permiso o notificación sanitaria vigente - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con condiciones). - Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. 	
FECHA ACTUALIZACIÓN:	AGOSTO 2025	
CONTROL DE CAMBIOS		
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS	
1	Versión Inicial	

Sede Principal – Calle 95 No. 13 - 08
Edificio Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Bogotá, D.C., Colombia
PBX (601) 6510420
Línea Gratuita Nacional 018000126537
www.agencialogistica.gov.co

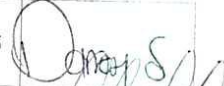
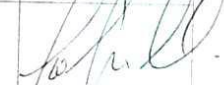

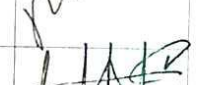

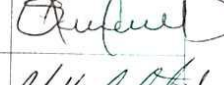
Continua Ficha Técnica de Producto ... AREPA DE MAIZ BLANCO SIN SAL

2	<p>Actualización Información A Formato PA-FO-75, y se Incluye Código SAP actualizado para Arepa con Queso y Arepa de Maíz Amarillo con queso". Se incluye el maíz amarillo en los ingredientes. Se retiran los Requisitos Fisicoquímicos, pues no se tiene información de la normatividad de donde proceden los datos allí registrados.</p> <p>Se incluye referencia normativa para los Requisitos Microbiológicos "Parámetros Microbiológicos-INVIMA: Actualización 16 de abril de 2002".</p> <p>Se ajustan y complementan Otras características del producto.</p> <p>Se Retira La Información De Los Requisitos Normativos y se incluye "El producto debe cumplir con los requerimientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013".</p> <p>Se ajusta la presentación del producto incluyendo la descripción de cada código SAP.</p> <p>Se Fusionan Los Ítems Empaque Y Condiciones De Embalaje Ajustando La Información En El Ítem Empaque Y/O Embalaje.</p> <p>Se incluye en las Condiciones de transporte y se adiciona "Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013", y Se ajustan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador.</p> <p><i>Cambios realizados por JPMR /Abr 2021</i></p>																																									
3	<p>Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En clasificación se cambia de panadería a arepas. En requisitos microbiológicos se actualizan retirando los Parámetros Microbiológicos-INVIMA: Actualización 16 de abril de 2002</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Ítem Evaluado</th> <th style="text-align: left;">Requisito</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos UFC/g</td> <td><10000</td> </tr> <tr> <td>Recuentos de Coliformes UFC/g</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Recuentos de Coliformes Fecales UFC/g</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC /g</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Bacillus Cereus UFC/g</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Detección de Escherichia Coli/g</td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella/25 g</td> <td>Ausencia</td> </tr> </tbody> </table> <p>Y se incluyen los Requisitos Microbiológicos de la Resolución 1407 de 2022 según item 7,1 Arepa.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">REQUISITO</th> <th style="text-align: center;">n</th> <th style="text-align: center;">c</th> <th style="text-align: center;">m</th> <th style="text-align: center;">M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos (20) y levaduras</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">10³ ufc/g</td> <td style="text-align: center;">3x10³ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">< 10 ufc/g</td> <td style="text-align: center;">---</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus coagulasa positiva (20)</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">< 10² ufc/g</td> <td style="text-align: center;">10³ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Bacillus Cereus</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">3x10² ufc/g</td> <td style="text-align: center;">10³ ufc/g</td> </tr> </tbody> </table> <p>(20) Criterio microbiológico cuando el producto contenga queso o relleno de queso</p> <p>Se retiran los requisitos nutricionales teniendo en cuenta que el aporte es declarado por cada fabricante y en cumplimiento de la normatividad sanitaria.</p> <p>En Otras características del producto se incluye el texto: "Libre de olores a humedad o fermentado, Libre de manchas de colores o crecimiento de moho. Consérvese refrigerado entre 2°C a 6°C. y se retira el texto "El producto deber entregarse en cavas de icopor a una temperatura mínima de 75°C garantizando su conservación y protección frente a la contaminación cruzada.</p> <p>En Requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.</p> <p>Rotulo se retira el texto Se debe indicar mínimo la siguiente información: fabricante, dirección del fabricante, fecha de elaboración, lote. Y se incluye el texto: "El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición."</p> <p>En empaque y embalaje se incluye el texto "Bolsa de polipropileno BOPP o polietileno de primer uso y grado alimentario x 10 unidades de producto y se retira el texto: "El producto debe empacarse en material de primer uso, que proteja el producto x 10 unidades de producto."</p> <p>En vida útil del producto se amplia de dos a cinco días.</p> <p>De acuerdo a la versión PA-FO-75 Versión 03 se dejan solamente las condiciones de transporte.</p> <p>En certificaciones se incluyen los requisitos: Registro, permiso o notificación sanitaria vigente, y Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. <i>Cambios realizados por MCRG, agosto de 2025.</i></p>	Ítem Evaluado	Requisito	Recuento de aerobios mesófilos UFC/g	<10000	Recuentos de Coliformes UFC/g	<3	Recuentos de Coliformes Fecales UFC/g	<3	Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC /g	<100	Recuento de Bacillus Cereus UFC/g	<100	Detección de Escherichia Coli/g	Ausencia	Detección de Salmonella/25 g	Ausencia	REQUISITO	n	c	m	M	Mohos (20) y levaduras	5	2	10 ³ ufc/g	3x10 ³ ufc/g	Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---	Staphylococcus coagulasa positiva (20)	5	2	< 10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g	Bacillus Cereus	5	2	3x10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g
Ítem Evaluado	Requisito																																									
Recuento de aerobios mesófilos UFC/g	<10000																																									
Recuentos de Coliformes UFC/g	<3																																									
Recuentos de Coliformes Fecales UFC/g	<3																																									
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC /g	<100																																									
Recuento de Bacillus Cereus UFC/g	<100																																									
Detección de Escherichia Coli/g	Ausencia																																									
Detección de Salmonella/25 g	Ausencia																																									
REQUISITO	n	c	m	M																																						
Mohos (20) y levaduras	5	2	10 ³ ufc/g	3x10 ³ ufc/g																																						
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---																																						
Staphylococcus coagulasa positiva (20)	5	2	< 10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g																																						
Bacillus Cereus	5	2	3x10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g																																						


	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	08/08/2025	

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

AREPA DE MAIZ BLANCO SIN SAL

Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	08/08/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	John Jairo Herrera Weeber	08/08/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ronald Oswaldo Duarte Rodriguez	08/08/2025	
	Director de Abastecimientos Clase I	Julián Fernando Serrano Serrano	08/08/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	08/08/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	08/08/2025	

AREPA CON QUESO

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

PRODUCTO / NOMBRE	AREPA CON QUESO
--------------------------	------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 20000044 / SAP 200001717 / SAP 200001715
	Clasificación	AREPAS
	Descripción del Producto	El producto es una masa de maíz blanco o amarillo enriquecido con la adición de leche, mantequilla, sal y azúcar, relleno con queso doble crema y sometido a un proceso de cocción (Asado)

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	El producto podrá tener como mínimo los siguientes ingredientes: maíz blanco o amarillo, agua, queso doble crema, mantequilla y sal.																									
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica																									
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:																									
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos (20) y levaduras</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10³ ufc/g</td> <td>3x10³ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>< 10 ufc/g</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus coagulasa positiva (20)</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>< 10² ufc/g</td> <td>10³ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Bacillus Cereus</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>3x10² ufc/g</td> <td>10³ ufc/g</td> </tr> </tbody> </table>	REQUISITO	n	c	m	M	Mohos (20) y levaduras	5	2	10 ³ ufc/g	3x10 ³ ufc/g	Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---	Staphylococcus coagulasa positiva (20)	5	2	< 10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g	Bacillus Cereus	5	2	3x10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g
		REQUISITO	n	c	m	M																					
Mohos (20) y levaduras		5	2	10 ³ ufc/g	3x10 ³ ufc/g																						
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---																							
Staphylococcus coagulasa positiva (20)	5	2	< 10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g																							
Bacillus Cereus	5	2	3x10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g																							
(20) Criterio microbiológico cuando el producto contenga queso o relleno de queso																											
Requisitos Microbiológicos. 7,1 Arepa. Resolución 1407 de 2022																											
Requisitos Nutricionales	No Aplica																										
Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. Libre de olores a humedad o fermentado, Libre de manchas de colores o crecimiento de moho. El producto no podrá presentar indicios de sobrecocción o quemado. Consérvese refrigerado entre 2°C a 6°C.																										

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con los requerimientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013. Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
------------------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por unidad de producto con peso neto mínimo de 100 g. SAP 200001717 Arepa con Queso SAP 200001715 Arepa de Maíz Amarillo con Queso
--------------------------------------	---------------------------	--

Sede Principal – Calle 95 No. 13 - 08
Edificio Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Bogotá, D.C., Colombia
PBX (601) 6510420
Línea Gratuita Nacional 018000126537
www.agencialogistica.gov.co

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

AREPA CON QUESO

		SAP 200000044 Arepa De Maíz Amarillo Con Queso
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno BOPP o polietileno de primer uso y grado alimentario. El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades. También puede entregarse cada unidad de producto deberá entregarse empacada de forma individual en película de papel Kraft anti-grasa o bolsa aluminizada, de tal forma que se proteja el producto.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

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

CONDICIONES DE TRANSPORTE	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 debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------	---

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> - Registro, permiso o notificación sanitaria vigente - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con condiciones). - Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años.
--	---



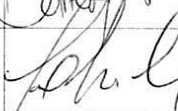
FECHA ACTUALIZACIÓN:	AGOSTO 2025
-----------------------------	--------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75, y se Incluye Código SAP actualizado para Arepa con Queso y Arepa de Maiz Amarillo con queso". Se incluye el maiz amarillo en los ingredientes. Se retiran los Requisitos Físicoquímicos, pues no se tiene información de la normatividad de donde proceden los datos allí registrados. Se incluye referencia normativa para los Requisitos Microbiológicos "Parámetros Microbiológicos-INVIMA: Actualización 16 de abril de 2002". Se ajustan y complementan Otras características del producto. Se Retira La Información De Los Requisitos Normativos y se incluye "El producto debe cumplir con los requerimientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013". Se ajusta la presentación del producto incluyendo la descripción de cada código SAP.

Continua Ficha Técnica de Producto ...

AREPA CON QUESO





	<p>Se Fusionan Los Items Empaque Y Condiciones De Embalaje Ajustando La Información En El Ítem Empaque Y/O Embalaje. Se incluye en las Condiciones de transporte y se adiciona "Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013", y Se ajustan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador. <i>Cambios realizados por JPMR /Abr 2021</i></p>																																							
3	<p>Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En código y presentación del producto se incluye el material SAP 200000044 AREPA DE MAIZ AMARILLO CON QUESO, creado previamente por oficina TIC. En Descripción del Producto se incluye masa de maíz amarillo. En requisitos microbiológicos se actualizan retirando los Parámetros Microbiológicos-INVIMA: Actualización 16 de abril de 2002</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Aceptable</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de Microorganismos Mesófilos</td> <td>10000</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Totales NMP</td> <td>< 3</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Fecales, NMP</td> <td>< 3</td> </tr> <tr> <td>Recuento Estafilococo coagulasa positiva</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Salmonella / 25g</td> <td>Negativo</td> </tr> </tbody> </table> <p>Y se incluyen los Requisitos Microbiológicos de la Resolución 1407 de 2022 según ítem 7,1 Arepa.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos (20) y levaduras</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10³ ufc/g</td> <td>3x10³ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>< 10 ufc/g</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus coagulasa positiva (20)</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>< 10² ufc/g</td> <td>10³ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Bacillus Cereus</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>3x10² ufc/g</td> <td>10³ ufc/g</td> </tr> </tbody> </table> <p>(20) Criterio microbiológico cuando el producto contenga queso o relleno de queso En Otras características del producto se incluye el texto: "Libre de olores a humedad o fermentado, Libre de manchas de colores o crecimiento de moho. Consérvese refrigerado entre 2°C a 6°C. y se retira el texto "El producto deber entregarse en cavas de icopor a una temperatura mínima de 75°C garantizando su conservación y protección frente a la contaminación cruzada. En Requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Rotulo se retira el texto Se debe indicar mínimo la siguiente información: fabricante, dirección del fabricante, fecha de elaboración, lote. Y se incluye el texto: "El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición." En empaque y embalaje se incluye como alternativa También puede entregarse cada unidad de producto deberá entregarse empacada de forma individual en película de papel Kraft anti-grasa o bolsa aluminizada, de tal forma que se proteja el producto. En vida útil del producto se amplia de dos a cinco días. En certificaciones se incluyen los requisitos: Registro, permiso o notificación sanitaria vigente, y Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. <i>Cambios realizados por MCRG, agosto de 2025.</i></p>	Parámetro	Aceptable	Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000	Coliformes Totales NMP	< 3	Coliformes Fecales, NMP	< 3	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	<100	Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	<100	Salmonella / 25g	Negativo	REQUISITO	n	c	m	M	Mohos (20) y levaduras	5	2	10 ³ ufc/g	3x10 ³ ufc/g	Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---	Staphylococcus coagulasa positiva (20)	5	2	< 10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g	Bacillus Cereus	5	2	3x10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g
Parámetro	Aceptable																																							
Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000																																							
Coliformes Totales NMP	< 3																																							
Coliformes Fecales, NMP	< 3																																							
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	<100																																							
Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	<100																																							
Salmonella / 25g	Negativo																																							
REQUISITO	n	c	m	M																																				
Mohos (20) y levaduras	5	2	10 ³ ufc/g	3x10 ³ ufc/g																																				
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---																																				
Staphylococcus coagulasa positiva (20)	5	2	< 10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g																																				
Bacillus Cereus	5	2	3x10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g																																				

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	08/08/2025	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	08/08/2025	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	John Jairo Herrera Weeber	08/08/2025	



Sede Principal – Calle 95 No. 13 - 08
Edificio Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Bogotá, D.C., Colombia
PBX (601) 6510420
Línea Gratuita Nacional 018000126537
www.agencialogistica.gov.co

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

AREPA CON QUESO

	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ronald Oswaldo Duarte Rodriguez	08/08/2025	
	Director de Abastecimientos Clase I	Julián Fernando Serrano Serrano	08/08/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	08/08/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	08/08/2025	

MAIZ TRILLADO (PETO O MAZAMORRA)

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

PRODUCTO / NOMBRE		MAIZ TRILLADO (PETO O MAZAMORRA)									
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001482 / SAP 200002471									
	Clasificación	Verduras									
	Descripción del Producto	Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad o híbrido, de la gramínea <i>Zea mays</i> .									
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Maiz Trillado para peto o mazamorra									
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir con los parámetros:									
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>DESCRIPCIÓN</th> <th>% MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad</td> <td>15 %</td> </tr> <tr> <td>Porcentaje en Granos Dañados por Hongos</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>Aflatoxinas</td> <td>20 µg/Kg</td> </tr> </tbody> </table>	DESCRIPCIÓN	% MÁXIMO	Humedad	15 %	Porcentaje en Granos Dañados por Hongos	3%	Aflatoxinas	20 µg/Kg	
		DESCRIPCIÓN	% MÁXIMO								
		Humedad	15 %								
Porcentaje en Granos Dañados por Hongos	3%										
Aflatoxinas	20 µg/Kg										
Requisitos físicoquímicos – Maiz Grado 1, NTC 633 (Última Actualización)											
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los parámetros:										
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Microorganismo</th> <th>Límite</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g</td> <td>250000</td> </tr> <tr> <td>recuento de <i>Escherichia coli</i>, UFC/g</td> <td><10</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>5000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td><100</td> </tr> </tbody> </table>	Microorganismo	Límite	Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	250000	recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	<10	Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	5000	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	<100	Requisitos microbiológicos: para maíz en grano - NTC 633 (Última Actualización)
Microorganismo	Límite										
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	250000										
recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	<10										
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	5000										
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	<100										
Requisitos Nutricionales	No Aplica										
Otras características del producto	El grano de maíz no debe contener contaminantes de tipo físico, químico y microbiológico que afecten la salud y debe estar exento de sabores y olores extraños.										
REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 633 (Última Actualización), Resolución 2674 de 2013, Res. Min Protección 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.										
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001482 – Bolsa de 1000 gramos. SAP 200002471 – Bolsa de 500 gramos									
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe estar reempacado en bolsa de polietileno de baja densidad de calibre 3.0									
	Rotulado	El producto debe ser impreso en la paca o en la bolsa, debe cumplir con los requisitos de la Res. Min. Protección Social 5109/2005.									
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil de dos meses (2) meses contados a partir de la fecha de entrega.										

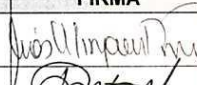
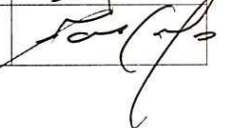
Continúa Ficha Técnica de Producto ... **MAIZ TRILLADO (PETO O MAZAMORRA)**

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. 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 deterioro y/o humedad.
----------------------------------	---



CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> • Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria del producto vigente, según corresponda. • Concepto sanitario Favorable o favorable con condiciones del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen alimentos o sus materias primas, emitido por la autoridad sanitaria competente.
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	DICIEMBRE DE 2021
-----------------------------	--------------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se ajusta la información a Formato PA- FO-75 Versión 01, se incluye código maíz (peto o mazamorra) x 500 gramos, Cambios realizados por IMRC / Noviembre 2021.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	30 NOV 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Ros Mary Enciso Melo	06 DIC 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	06 DIC 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	06 DIC 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	06 DIC 2021	

MIEL EN SOBRE



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

PRODUCTO / NOMBRE	MIEL EN SOBRE
--------------------------	----------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001779
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	Solución Acuosa, viscosa, ligeramente dulce, de incolora o translúcida a ligeramente amarilla, miscible al calentar en todas las proporciones con agua, concentrada y clarificada de sacáridos, obtenida por la hidrólisis parcial de almidón alimenticio y/o inulina, a través de ácidos y/o enzimas grado alimenticio.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Azúcar, glucosa, sabor artificial, miel de abejas, regulador de acidez, acidulante, conservantes, los aditivos e ingredientes deben ser permitidos por la legislación nacional vigente.												
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>Jarabe de glucosa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Equivalente de dextrosa (DE), en %</td> <td>20 - 70</td> </tr> <tr> <td>Sólidos totales, en %</td> <td>70 - 90</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>4,0 - 6,0</td> </tr> <tr> <td>Almidón cualitativo</td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>Humedad, en %</td> <td>10-30</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos físicoquímicos – NTC 610</p>	Requisitos	Jarabe de glucosa	Equivalente de dextrosa (DE), en %	20 - 70	Sólidos totales, en %	70 - 90	pH	4,0 - 6,0	Almidón cualitativo	Negativo	Humedad, en %	10-30
	Requisitos	Jarabe de glucosa												
	Equivalente de dextrosa (DE), en %	20 - 70												
	Sólidos totales, en %	70 - 90												
	pH	4,0 - 6,0												
	Almidón cualitativo	Negativo												
Humedad, en %	10-30													
Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Microorganismos</th> <th>m</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de microorganismos aerobios mesófilos, UFC/g</td> <td>5 000</td> </tr> <tr> <td>NMP coliformes fecales/g</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohos y Levaduras, UFC/g</td> <td>500</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> / 25 g</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos – NTC 610</p>	Microorganismos	m	Recuento de microorganismos aerobios mesófilos, UFC/g	5 000	NMP coliformes fecales/g	<3	Recuento de Mohos y Levaduras, UFC/g	500	Detección de <i>Salmonella</i> / 25 g	0			
Microorganismos	m													
Recuento de microorganismos aerobios mesófilos, UFC/g	5 000													
NMP coliformes fecales/g	<3													
Recuento de Mohos y Levaduras, UFC/g	500													
Detección de <i>Salmonella</i> / 25 g	0													
Requisitos Nutricionales	No Aplica													
Otras características del producto	El jarabe de glucosa debe estar exento de materias objetables o extrañas, debe cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la normatividad vigente. <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Metales pesados (expresados como plomo), en mg/kg (ppm)</td> <td>Máximo 5</td> </tr> <tr> <td>Arsénico, en mg/kg (ppm)</td> <td>Máximo 1</td> </tr> <tr> <td>Plomo, en mg/kg (ppm)</td> <td>Máximo 0.5</td> </tr> </tbody> </table>	Metales pesados (expresados como plomo), en mg/kg (ppm)	Máximo 5	Arsénico, en mg/kg (ppm)	Máximo 1	Plomo, en mg/kg (ppm)	Máximo 0.5							
Metales pesados (expresados como plomo), en mg/kg (ppm)	Máximo 5													
Arsénico, en mg/kg (ppm)	Máximo 1													
Plomo, en mg/kg (ppm)	Máximo 0.5													
Contenido	El producto debe contener peso neto mínimo 8 gramos.													
Requisitos Normativos	Resolución Ministerio de Salud y protección Social 2674 de 2013. Resolución 5109 de 2005. NTC 610													

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Bolsas de mínimo 100 unidades.
---------------------------	---------------------------	--------------------------------

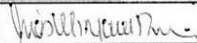

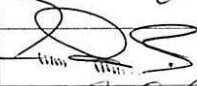

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 2 de 2	
		Fecha:	12 07 2018	

	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. Ambiente: preferiblemente a menos de 30°C. Después de abrir almacenar en refrigeración. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Empaque flexible conformado con un material laminado de 2 capas, resistente a presiones físicas, barrera a oxígeno, vapor de agua, olores y sabores con barrera a oxígeno, vapor de agua, olores y sabores y abre fácil.
	Rotulado	El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso. Debe declarar presencia de alérgenos en su empaque.
	Vida Útil	El producto debe tener una vida útil de 1 año.



CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> Registro Sanitario, Notificación Sanitaria o Permiso Sanitario de alimentos. Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO DE 2020
--	----------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	19-Marzo-2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	19-marzo-2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	19-Marzo/20	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	19-Marzo/20	

SALSA DE TOMATE

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	CÓDIGO: PA-FO-75			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	VERSIÓN No. 03	Página 1 de 6		
		FECHA:	07	02	

PRODUCTO / NOMBRE		SALSA DE TOMATE																								
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000677 / SAP 200000678 / SAP 200001417 / SAP 200001929 / SAP 200002372 / SAP 200002761																								
	Clasificación	ADEREZO																								
	Descripción del Producto	Producto preparado con la pulpa de tomates (<i>Lycopersicon esculentum</i>) sanos y maduros, adicionado de sal, azúcar, edulcorantes permitidos, vinagre cebollas, ajos y aditivos permitidos, y sometidos a un tratamiento térmico adecuado que garantice su conservación.																								
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Agua, tomate, azúcar, vinagre, sal, especias o condimentos, espesantes, colorantes, saborizantes y demás aditivos permitidos por la legislación nacional vigente																								
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisito</th> <th colspan="2">Limite</th> </tr> <tr> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Solidos totales, fracción de masa, en %</td> <td>31</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Solidos solubles por lectura refracto métrica , a 20°C</td> <td>29</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td>-</td> <td>4.3</td> </tr> <tr> <td>Cloruro de sodio, NaCl, Fracción en masa, en %</td> <td>-</td> <td>4.0</td> </tr> <tr> <td>Contenido Bostwich, cm/30 s a 20°C</td> <td>-</td> <td>7.0</td> </tr> <tr> <td>Acidez expresado como ácido acético, Fracción de masa, en %</td> <td>0.85</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos fisicoquímicos para la salsa de Tomate – NTC 921/2008</p> <p>Requisito colorante según Resolución 15790 de 1984:</p> <p>Colorantes, solo en mezcla (ppm) máximo 250</p>		Requisito	Limite		Mínimo	Máximo	Solidos totales, fracción de masa, en %	31	-	Solidos solubles por lectura refracto métrica , a 20°C	29	-	pH a 20°C	-	4.3	Cloruro de sodio, NaCl, Fracción en masa, en %	-	4.0	Contenido Bostwich, cm/30 s a 20°C	-	7.0	Acidez expresado como ácido acético, Fracción de masa, en %	0.85	-
	Requisito	Limite																								
Mínimo		Máximo																								
Solidos totales, fracción de masa, en %	31	-																								
Solidos solubles por lectura refracto métrica , a 20°C	29	-																								
pH a 20°C	-	4.3																								
Cloruro de sodio, NaCl, Fracción en masa, en %	-	4.0																								
Contenido Bostwich, cm/30 s a 20°C	-	7.0																								
Acidez expresado como ácido acético, Fracción de masa, en %	0.85	-																								
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y Levaduras</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>20 ufc/g</td> <td>50 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>< 10 ufc/g o ml</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>		REQUISITO	n	c	m	M	Mohos y Levaduras	5	2	20 ufc/g	50 ufc/g	Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g o ml	-									
REQUISITO	n	c	m	M																						
Mohos y Levaduras	5	2	20 ufc/g	50 ufc/g																						
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g o ml	-																						

Sede Principal – Calle 95 No. 13 - 08
Edificio Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Bogotá, D.C., Colombia
PBX (601) 6510420
Línea Gratuita Nacional 018000126537
www.agencialogistica.gov.co

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

SALSA DE TOMATE

		Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	-										
	Requisitos Microbiológicos	Requisitos Microbiológicos 12,5 Salsa no emulsionada Res 1407 de 2022														
	Requisitos Nutricionales	No Aplica														
	Otras características del producto	<p>Su color debe ser Rojo característico y completamente homogéneo. Su olor y sabor deben ser propios y libres de olores y sabores extraños, debido a su preparación con ingredientes de buena calidad, además de estar libre de sabor sobrecocido.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Metales pesados</th> <th>Limites Máximo en ppm</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Arsénico</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>Plomo</td> <td>2.0</td> </tr> <tr> <td>Cobre</td> <td>2.5</td> </tr> <tr> <td>Estaño</td> <td>150.0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Limite metales tóxicos – Resolución Min. Protección Social 15790 de 1984</p> <p>Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.</p>					Metales pesados	Limites Máximo en ppm	Arsénico	1.0	Plomo	2.0	Cobre	2.5	Estaño	150.0
Metales pesados	Limites Máximo en ppm															
Arsénico	1.0															
Plomo	2.0															
Cobre	2.5															
Estaño	150.0															
REQUISITOS NORMATIVOS		Debe cumplir con lo establecido en la NTC 921/2008 Resolución Ministerio Protección Social No. 15790/1984, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.														
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	<p>SAP 200000678 Unidad *190g embalada en caja *24 unidades</p> <p>SAP 200000677 Unidad *4150g embalada en caja *4 unidades</p> <p>SAP 200001417 Unidad *3000g embalada en caja *4 unidades</p> <p>SAP 200001929 Unidad de 8 a 10gr. Embaladas en Caja por seis (6) bolsas de 100 unidades mínimo.</p> <p>SAP 200002372 Unidad * 200g embalada en caja *24 unidades (Válido solo para Regional Centro – Leticia)</p> <p>En caso que se requiriese compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</p>														
	Empaque y/o Embalaje	<p>SAP 200002761 salsa de tomate galón * 3750 a 4000 gr</p> <p>SAP 20000677/ 200001417 / SAP 200002761 Envase en PET o Plástico PEAD circular y/o vidrio de primer de uso grado alimentario con tapa rosca plástica y/o envase de vidrio con tapa rosca.</p>														

Sede Principal – Calle 95 No. 13 - 08
Edificio Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Bogotá, D.C., Colombia
PBX (601) 6510420
Línea Gratuita Nacional 018000126537
www.agencialogistica.gov.co

Continúa Ficha Técnica de Producto ... **SALSA DE TOMATE**

		<p>SAP 20000678 / SAP 200002372 Envase Doy Pack con válvula y tapa rosca plástica.</p> <p>SAP 200001929 Envase Stick Pack fácil apertura.</p> <p>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>Todos los empaques deben ofrecer cierre hermético, que proporcione al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.</p>
	Rotulado	<p>El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio Protección Social No. 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicione.</p> <p>La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.</p>

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere con una vida útil mínima de diez (10) meses a partir de la fecha de fabricación o empaque, Al momento de la entrega el producto no debe tener más de 1 mes de fabricado o empacado.
--	--

CONDICIONES DE TRANSPORTE	<p>El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud.</p> <p>Ambiente: preferiblemente a menos de 30°C. Después de abrir almacenar en refrigeración. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p>
----------------------------------	--

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) ✓ Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). ✓ Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. ✓ No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsa y aderezos. (vigente)
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	ABRIL 2025
-----------------------------	-------------------

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

1	Versión Inicial.																																																																					
2	<p>Se retiraron los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP.</p> <p>Se ajustan los requisitos fisicoquímicos así:</p> <table border="1" data-bbox="454 462 1299 598"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> <th>Requisito</th> <th>Parámetro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento mesófilos aerobios, UFC/g</td> <td>3</td> <td>200</td> <td>500</td> <td>1</td> <td>Recuento mesófilos aerobios, UFC/g</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Recuento esporas Clostridium sulfito reductoras, UFC /g</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>-</td> <td>0</td> <td>Recuento esporas Clostridium sulfito reductoras, UFC /g</td> <td><10</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC/g</td> <td>3</td> <td>20</td> <td>50</td> <td>1</td> <td>Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC /g</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes totales, UFC/g</td> <td>3</td> <td><3</td> <td>-</td> <td>0</td> <td>Recuento de coliformes totales, UFC /g</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes fecales, NMP/g</td> <td>3</td> <td><3</td> <td>-</td> <td>0</td> <td>Recuento de coliformes fecales, NMP /g</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos (Hifas-Howard) máximo 40%</td> <td colspan="2">Campos</td> <td></td> <td>Po</td> <td>Recuento de mohos (Hifas-Howard) máximo 40%</td> <td>Campos</td> </tr> </tbody> </table> <p>En otras características de productos se incluyó: <i>Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.</i> En el contenido, se incluye Pesos Netos Mínimos.</p> <table border="1" data-bbox="454 714 1169 808"> <thead> <tr> <th>Metales pesados</th> <th>Límite Máximo en mg/Kg</th> <th>Metales pesados</th> <th>Límite Máximo en ppm</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Arsénico</td> <td>1.0</td> <td>Arsénico</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>Plomo</td> <td>2.0</td> <td>Plomo</td> <td>2.0</td> </tr> <tr> <td>Cobre</td> <td>2.5</td> <td>Cobre</td> <td>2.5</td> </tr> <tr> <td>Estano</td> <td>150.0</td> <td>Estano</td> <td>150.0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Se ajustan las condiciones de transporte así: El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud.</p> <p>Ambiente: preferiblemente a menos de 30°C. Después de abrir almacenar en refrigeración. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p> <p>Se incluye en el empaque: 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. Todos los empaques deben ofrecer cierre hermético, que proporcione al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.</p> <p>Se incluye en el rotulado: <i>La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.</i></p> <p>Se ajusta la vida útil del producto así: El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) meses a partir de la recepción.</p> <p>Se ajustaron las certificaciones de proveedores así: Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsa y aderezos. (vigente)</p>	Parámetro	n	m	M	C	Requisito	Parámetro	Recuento mesófilos aerobios, UFC/g	3	200	500	1	Recuento mesófilos aerobios, UFC/g	200	Recuento esporas Clostridium sulfito reductoras, UFC /g	3	<10	-	0	Recuento esporas Clostridium sulfito reductoras, UFC /g	<10	Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC/g	3	20	50	1	Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC /g	20	Recuento de coliformes totales, UFC/g	3	<3	-	0	Recuento de coliformes totales, UFC /g	<3	Recuento de coliformes fecales, NMP/g	3	<3	-	0	Recuento de coliformes fecales, NMP /g	<3	Recuento de mohos (Hifas-Howard) máximo 40%	Campos			Po	Recuento de mohos (Hifas-Howard) máximo 40%	Campos	Metales pesados	Límite Máximo en mg/Kg	Metales pesados	Límite Máximo en ppm	Arsénico	1.0	Arsénico	1.0	Plomo	2.0	Plomo	2.0	Cobre	2.5	Cobre	2.5	Estano	150.0	Estano	150.0
Parámetro	n	m	M	C	Requisito	Parámetro																																																																
Recuento mesófilos aerobios, UFC/g	3	200	500	1	Recuento mesófilos aerobios, UFC/g	200																																																																
Recuento esporas Clostridium sulfito reductoras, UFC /g	3	<10	-	0	Recuento esporas Clostridium sulfito reductoras, UFC /g	<10																																																																
Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC/g	3	20	50	1	Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC /g	20																																																																
Recuento de coliformes totales, UFC/g	3	<3	-	0	Recuento de coliformes totales, UFC /g	<3																																																																
Recuento de coliformes fecales, NMP/g	3	<3	-	0	Recuento de coliformes fecales, NMP /g	<3																																																																
Recuento de mohos (Hifas-Howard) máximo 40%	Campos			Po	Recuento de mohos (Hifas-Howard) máximo 40%	Campos																																																																
Metales pesados	Límite Máximo en mg/Kg	Metales pesados	Límite Máximo en ppm																																																																			
Arsénico	1.0	Arsénico	1.0																																																																			
Plomo	2.0	Plomo	2.0																																																																			
Cobre	2.5	Cobre	2.5																																																																			
Estano	150.0	Estano	150.0																																																																			
3	<p>Se ajusta el contenido mínimo del producto SAP 200000678 Bolsa Doy Pack con válvula por 200 gramos a Bolsa Doy Pack con válvula por 190; por cambio en las presentaciones del mercado y con el fin de incluir mayores posibilidades de participación.</p> <p>Se ajustan requisitos fisicoquímicos y microbiológicos así:</p> <table border="1" data-bbox="454 1302 1185 1375"> <thead> <tr> <th>Componente</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> <th>Características</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sólidos totales, fracción en masa (%)</td> <td>29</td> <td>-</td> <td>Total sólidos solubles por lectura refractométrica</td> <td>29.0</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Sólidos solubles por refractómetro, a 20°C</td> <td>31</td> <td>-</td> <td>a 20°C Sólidos totales en % en masa</td> <td>31.0</td> <td>36.0</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" data-bbox="454 1396 1234 1533"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Parámetro</th> <th>Requisito</th> <th>Parámetro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento mesófilos aerobios, UFC/g</td> <td>200</td> <td>Recuento microorganismos mesófilos / g</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Recuento esporas Clostridium sulfito reductoras, UFC /g</td> <td><10</td> <td>NMP - Coliformes Totales / g</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC /g</td> <td>20</td> <td>NMP - Coliformes Fecales / g</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes totales, UFC /g</td> <td><3</td> <td>Esporas Clostridium Sulfito Reductor / g</td> <td><10</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes fecales, NMP /g</td> <td><3</td> <td>Recuento Hongos y Levaduras / g</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos (Hifas-Howard) máximo 40%</td> <td>Campos</td> <td>Recuento de Mohos (Hifas-Howard) máximo 40%</td> <td>Campos</td> </tr> </tbody> </table> <p>Teniendo en cuenta lo estipulado en la Resolución 15790 de 1984, Artículo 4.</p> <p>En otras características se incluyó: <i>"Su color debe ser Rojo característico y completamente homogéneo. Su olor y sabor deben ser propios y libres de olores y sabores extraños, debido a su preparación con ingredientes de buena calidad, además de estar libre de sabor sobrecocido."</i> Teniendo en cuenta lo estipulado en la Resolución 15790 de 1984, Artículo 2.</p>	Componente	Mínimo	Máximo	Características	Mínimo	Máximo	Sólidos totales, fracción en masa (%)	29	-	Total sólidos solubles por lectura refractométrica	29.0	-	Sólidos solubles por refractómetro, a 20°C	31	-	a 20°C Sólidos totales en % en masa	31.0	36.0	Requisito	Parámetro	Requisito	Parámetro	Recuento mesófilos aerobios, UFC/g	200	Recuento microorganismos mesófilos / g	200	Recuento esporas Clostridium sulfito reductoras, UFC /g	<10	NMP - Coliformes Totales / g	<3	Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC /g	20	NMP - Coliformes Fecales / g	<3	Recuento de coliformes totales, UFC /g	<3	Esporas Clostridium Sulfito Reductor / g	<10	Recuento de coliformes fecales, NMP /g	<3	Recuento Hongos y Levaduras / g	20	Recuento de mohos (Hifas-Howard) máximo 40%	Campos	Recuento de Mohos (Hifas-Howard) máximo 40%	Campos																							
Componente	Mínimo	Máximo	Características	Mínimo	Máximo																																																																	
Sólidos totales, fracción en masa (%)	29	-	Total sólidos solubles por lectura refractométrica	29.0	-																																																																	
Sólidos solubles por refractómetro, a 20°C	31	-	a 20°C Sólidos totales en % en masa	31.0	36.0																																																																	
Requisito	Parámetro	Requisito	Parámetro																																																																			
Recuento mesófilos aerobios, UFC/g	200	Recuento microorganismos mesófilos / g	200																																																																			
Recuento esporas Clostridium sulfito reductoras, UFC /g	<10	NMP - Coliformes Totales / g	<3																																																																			
Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC /g	20	NMP - Coliformes Fecales / g	<3																																																																			
Recuento de coliformes totales, UFC /g	<3	Esporas Clostridium Sulfito Reductor / g	<10																																																																			
Recuento de coliformes fecales, NMP /g	<3	Recuento Hongos y Levaduras / g	20																																																																			
Recuento de mohos (Hifas-Howard) máximo 40%	Campos	Recuento de Mohos (Hifas-Howard) máximo 40%	Campos																																																																			
4	<p>Se adiciona presentaciones 200001417 Envase de Vidrio y/o Envase PET por 3000 gramos y 200001929 Envase Stick Pack por 8 a 10 gramos. Se relaciona las referencias donde se extrae la información de</p>																																																																					

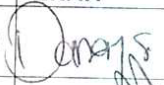



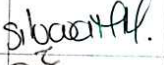

Continúa Ficha Técnica de Producto ... **SALSA DE TOMATE**

	requisitos físico químicos, microbiológico y límites máximos de metales tóxicos, se adiciona información en contenido, presentación del producto y empaque para los códigos SAP agregados. En requisitos normativos se agrega Resolución Ministerio de protección Social 2674 de 2013.																																																					
5	Se modifica información presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado, Se retira de transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos", se ajusta información de solicitud vida útil.																																																					
6	Se adiciona presentación Doy Pack 200gr (Válido para Regional Centro - Leticia), se modifica ítem empaque. <i>Cambios realizados por IMRC / Abr 2021.</i>																																																					
7	Se complementa y actualiza la descripción del producto y los ingredientes, en el ítem empaque para los códigos SAP 200000677 y 200001417 presentación galón, se incluye la opción de envase Plástico PEAD teniendo en cuenta los requerimientos del mercado. <i>Cambios realizados por JPMR / Feb 22.</i>																																																					
8	En el ítem Certificaciones: Se retira la obligatoriedad de presentar Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsa y aderezos y se deja de carácter voluntario																																																					
9	Se ajustan los requisitos Microbiológicos, Se retiran los Requisitos microbiológicos Resolución Min. Protección Social 15790 de 1984																																																					
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Parámetro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento microorganismos mesofilicos/gr</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>NMP - Coliformes Totales/gr</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>NMP - Coliformes Fecales/gr</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Esporas Clostridium Sulfito Reductor/gr</td> <td><10</td> </tr> <tr> <td>Recuento Hongos y Levaduras/gr</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohos (Hifas-Howard) máximo 40%</td> <td>Campos</td> </tr> </tbody> </table>				Requisito	Parámetro	Recuento microorganismos mesofilicos/gr	200	NMP - Coliformes Totales/gr	<3	NMP - Coliformes Fecales/gr	<3	Esporas Clostridium Sulfito Reductor/gr	<10	Recuento Hongos y Levaduras/gr	20	Recuento de Mohos (Hifas-Howard) máximo 40%	Campos																																				
	Requisito	Parámetro																																																				
Recuento microorganismos mesofilicos/gr	200																																																					
NMP - Coliformes Totales/gr	<3																																																					
NMP - Coliformes Fecales/gr	<3																																																					
Esporas Clostridium Sulfito Reductor/gr	<10																																																					
Recuento Hongos y Levaduras/gr	20																																																					
Recuento de Mohos (Hifas-Howard) máximo 40%	Campos																																																					
Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 12,5 Salsa no emulsionada																																																						
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y Levaduras</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>20 ufc/g</td> <td>50 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>< 10 ufc/g o ml</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>				REQUISITO	n	c	m	M	Mohos y Levaduras	5	2	20 ufc/g	50 ufc/g	Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g o ml	-	Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	-																														
REQUISITO	n	c	m	M																																																		
Mohos y Levaduras	5	2	20 ufc/g	50 ufc/g																																																		
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g o ml	-																																																		
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	-																																																		
	En requisitos normativos se incluyen Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022., Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, además en la NTC 921 se quita el texto última actualización y se agrega el año (2008).																																																					
	En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Se incluye texto: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.																																																					
	En ítem de certificaciones, se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.																																																					
10	En descripción de Presentación del Producto se cambia la palabra galones por unidades:																																																					
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Antes</th> <th>Ahora</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Unidad *4150g embalada en caja *4 galones</td> <td>Unidad *4150g embalada en caja *4 unidades</td> </tr> <tr> <td>Unidad *3000g embalada en caja *4 galones</td> <td>Unidad *3000g embalada en caja *4 unidades</td> </tr> </tbody> </table>		Antes	Ahora	Unidad *4150g embalada en caja *4 galones	Unidad *4150g embalada en caja *4 unidades	Unidad *3000g embalada en caja *4 galones	Unidad *3000g embalada en caja *4 unidades																																														
Antes	Ahora																																																					
Unidad *4150g embalada en caja *4 galones	Unidad *4150g embalada en caja *4 unidades																																																					
Unidad *3000g embalada en caja *4 galones	Unidad *3000g embalada en caja *4 unidades																																																					
11	En requisitos fisicoquímicos se actualiza tabla de acuerdo a los requisitos establecidos en el NTC 291 de 2008																																																					
	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">ANTES</th> </tr> <tr> <th>Componente</th> <th>Minimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sólidos Totales fracción de masa (%)</td> <td>31.0</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Sólidos solubles por refractómetro a 20 °C</td> <td>29.0</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Acidez (exp Como Ac. Acético) Fracción de masa en %</td> <td>0.85</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td>—</td> <td>4.3</td> </tr> <tr> <td>Consistencia Boswihc. cm /30 s a 20°C</td> <td>—</td> <td>7.0</td> </tr> <tr> <td>Cloruro de sodio fracción en masa en %</td> <td>—</td> <td>4.0</td> </tr> <tr> <td>Colorantes solo en mezcla (ppm)</td> <td>—</td> <td>250</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Requisitos fisicoquímicos para la salsa de Tomate - NTC 921(Tercera actualización)</i></p>		ANTES			Componente	Minimo	Máximo	Sólidos Totales fracción de masa (%)	31.0	—	Sólidos solubles por refractómetro a 20 °C	29.0	—	Acidez (exp Como Ac. Acético) Fracción de masa en %	0.85	—	pH a 20°C	—	4.3	Consistencia Boswihc. cm /30 s a 20°C	—	7.0	Cloruro de sodio fracción en masa en %	—	4.0	Colorantes solo en mezcla (ppm)	—	250	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisito</th> <th colspan="2">Limite</th> </tr> <tr> <th>Minimo</th> <th>Maximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sólidos totales fracción de masa en %</td> <td>31</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C</td> <td>29</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td>—</td> <td>4.3</td> </tr> <tr> <td>Cloruro de sodio NaCl Fracción en masa en %</td> <td>—</td> <td>4.0</td> </tr> <tr> <td>Contenido Boswihc. cm /30 s a 20 °C</td> <td>—</td> <td>7.0</td> </tr> <tr> <td>Acidez expresado como ácido acético Fracción de masa en %</td> <td>0.85</td> <td>—</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Requisitos fisicoquímicos para la salsa de Tomate - NTC 921/2008</i></p>		Requisito	Limite		Minimo	Maximo	Sólidos totales fracción de masa en %	31	—	Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C	29	—	pH a 20°C	—	4.3	Cloruro de sodio NaCl Fracción en masa en %	—	4.0	Contenido Boswihc. cm /30 s a 20 °C	—	7.0	Acidez expresado como ácido acético Fracción de masa en %	0.85	—
ANTES																																																						
Componente	Minimo	Máximo																																																				
Sólidos Totales fracción de masa (%)	31.0	—																																																				
Sólidos solubles por refractómetro a 20 °C	29.0	—																																																				
Acidez (exp Como Ac. Acético) Fracción de masa en %	0.85	—																																																				
pH a 20°C	—	4.3																																																				
Consistencia Boswihc. cm /30 s a 20°C	—	7.0																																																				
Cloruro de sodio fracción en masa en %	—	4.0																																																				
Colorantes solo en mezcla (ppm)	—	250																																																				
Requisito	Limite																																																					
	Minimo	Maximo																																																				
Sólidos totales fracción de masa en %	31	—																																																				
Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C	29	—																																																				
pH a 20°C	—	4.3																																																				
Cloruro de sodio NaCl Fracción en masa en %	—	4.0																																																				
Contenido Boswihc. cm /30 s a 20 °C	—	7.0																																																				
Acidez expresado como ácido acético Fracción de masa en %	0.85	—																																																				
	De acuerdo a la Resolución 15790 de 1984 se agrega en requisitos fisicoquímicos el texto "Colorantes, solo																																																					



Continúa Ficha Técnica de Producto ...

SALSA DE TOMATE

	en mezcla (ppm) máximo 250", parámetro que se encontraba contemplado en componente de la tabla de Requisitos fisicoquímicos para la salsa de Tomate - NTC 921(Tercera actualización) que se actualizó. En requisito normativo y rotulado se agrega el texto " y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen". <i>Cambios realizados el 27/02/2024 por DASR.</i>
12	Actualización a Versión 03, Formato PA-FO-75 Se agrega material SAP 200002761 en ítem: código En presentación de producto se agrega "En caso que se requiriese compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002761 salsa de tomate galón * 3750 a 4000 gr". En empaque y/o embalaje se agrega SAP 200002761. La inclusión del código es 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, 28/04/2025.</i>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	28-04-2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28-04-2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola García Avendaño	28-04-2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	28-04-2025	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	28-04-2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	28-04-2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	28-04-2025	

BOCADILLO (DE GUAYABA – VELEÑO)

PROCESO						
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO						
	TÍTULO	Código: PA-FO-75				
		FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Versión No. 03		Página 1 de 5
		Fecha:	07	02		2025

PRODUCTO / NOMBRE		BOCADILLO (DE GUAYABA-VELEÑO)												
REQUISITOS GENERALES	Código	200000105 / 200000104 / 200000103 / 200000102 / 200000110 / 200000106 / 200000107 / 200000109 / 200000108 / 200001722 / 200002526 / 200002703 / 200002788/200002687												
	Clasificación	Bocadillo												
	Descripción del Producto	Pasta sólida obtenida mediante la cocción de una mezcla de pulpa de guayaba madura y sana, con adición de edulcorantes naturales o artificiales. El bocadillo debe tener una consistencia que permita cortar después de frío sin perder su forma y textura.												
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Guayaba fresca, pulpa de guayaba, sacarosa y aditivos permitidos en la legislación nacional vigente. El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:												
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>Mín</th> <th>Máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>*Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C (Brix)</td> <td>75</td> <td>85</td> </tr> <tr> <td>Humedad en fricción de masa expresada como %</td> <td>11</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos en fracción de masa expresado como %</td> <td>80</td> <td>--</td> </tr> </tbody> </table>	Requisitos	Mín	Máx	*Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C (Brix)	75	85	Humedad en fricción de masa expresada como %	11	20	Carbohidratos en fracción de masa expresado como %	80	--
		Requisitos	Mín	Máx										
		*Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C (Brix)	75	85										
		Humedad en fricción de masa expresada como %	11	20										
Carbohidratos en fracción de masa expresado como %	80	--												
*Esta lectura aplica si se ha empleado únicamente sacarosa como edulcorante														
Referencia Normativa NTC 5856 – Para Bocadillo de Guayaba														
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y levaduras</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10³ ufc/g</td> <td>2x10³ ufc/g</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos Microbiológicos. 5,4 bocadillo. Resolución 1407 de 2022	REQUISITO	n	c	m	M	Mohos y levaduras	5	2	10 ³ ufc/g	2x10 ³ ufc/g			
REQUISITO	n	c	m	M										
Mohos y levaduras	5	2	10 ³ ufc/g	2x10 ³ ufc/g										
Requisitos Nutricionales	Tener en cuenta lo establecido en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 – Bocadillo o Dulce de guayaba.													
Otras características del producto	El bocadillo será elaborado con mínimo el 60% de pulpa o fruta y debe presentar las siguientes características sensoriales: <ul style="list-style-type: none"> • Color uniforme; olor y sabor propio de la fruta procesada, libre de sabores y olores extraños y de consistencia firme. • El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas y sin señales de resequeidad o revenimiento. • Como aditivos solo se permite el uso de pectinas. • No deben adicionarse aditivos no autorizados en la normativa correspondiente con el fin de mejorar las condiciones del producto. El producto no puede presentar ningún indicio de 													

Continúa Ficha Técnica de Producto ... BOCADILLO (DE GUAYABA-VELEÑO)

		<p>alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo.</p> <ul style="list-style-type: none"> No se permite la presencia de ningún tipo de almidón. <p>El producto debe cumplir con los siguientes límites de contaminantes:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Metal</th> <th>Contenido</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contenido Plomo, como Pb mg/kg</td> <td>0.05</td> </tr> </tbody> </table> <p>Referencia Normativa NTC 5856 - Para Bocadillo de Guayaba</p>	Metal	Contenido	Contenido Plomo, como Pb mg/kg	0.05
Metal	Contenido					
Contenido Plomo, como Pb mg/kg	0.05					

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 3929 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 14712 de 1984, NTC 5856, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
------------------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	<p>SAP 200001722 Bocadillo de Guayaba unidad x 30 gramos SAP 200000110 Bocadillo Veleño x unidad x 30 gramos SAP 200000106 Caja de 360 g contiene 12 unidades SAP 200000107 Caja de 540 g contiene 18 unidades SAP 200000109 Caja de 750g a 1000 g contiene 25 unidades. SAP 200000108 Caja de 1080 g contiene 36 unidades. SAP 200000105 Lonja por 300 g SAP 200000103 Lonja por 400 g SAP 200000103 Lonja por 500 g SAP 200000102 Bloque por 6500 g SAP 200002526 Bocadillo veleño caja de 380 g contiene 20 unidades SAP 200002703 Bocadillo * Kg para Panadería. 200002687 Bocadillo veleno *40 A 60 G <u>SAP 200002788 Bocadillo veleño display 360 gr * 18 und. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.</u></p>
	Empaque y/o Embalaje	<p>SAP 200001722, SAP 200000110, SAP 200000106, SAP 200000107, SAP 200000109, SAP 200000108, SAP 200002526, SAP 200002788, SAP 200002687 cada unidad de producto deberá ser empacado en hojas de bijao, libres de contaminación y que le permitan conservación al producto. Las hojas deberán estar descontaminadas, no presentar hongos, ataque de insectos o presencia de otro contaminante de cualquier tipo.</p> <p>SAP 200000105, SAP 200000104, SAP 200000103, SAP 200000102 y SAP 200002703 lonja envuelta en plástico de material apto para entrar en contacto con alimentos. No debe presentar ningún tipo de residuo orgánico en el empaque.</p> <p>El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado, 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>

Continúa Ficha Técnica de Producto ... BOCADILLO (DE GUAYABA-VELEÑO)

	Rotulado	Este debe ser impreso no adhesivo, según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
--	----------	--

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) meses contados a partir de su fecha de elaboración. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) mes desde su fecha de elaboración.
--	---

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 con concepto técnico sanitario FAVORABLE o Favorable con condiciones, expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------	---

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente). Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con condiciones). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	MARZO 2026.
-----------------------------	--------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con Res. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.
3	En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto, se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud.
4	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se retira la palabra "VELEÑO" del nombre del producto. Se incluyen todas las presentaciones de la versión inicial. Se incluye la presentación de lonja por 500 gramos y se ajustan todos los ítems correspondientes a este gramaje. Se retira de Requisitos normativos la NTC 5856 y permanece Resolución de Ministerio de Protección Social 3929 de 2013, por tener parámetros diferenciales no comparables, primando la normatividad legal.
5	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran códigos SIC de donde se mencionan en el documento debido a que ya no son utilizados en la Entidad y se incluyen códigos SAP de presentaciones que no habían sido tenidas en cuenta anteriormente, En ítem ingredientes se cambian basados en información de Resolución 3929 de 2013, Se adiciona en requisitos fisicoquímicos: "El bocadillo será elaborado con mínimo el 60% de pulpa o fruta." Además, se adiciona en requisitos fisicoquímicos y microbiológicos referencia de donde se toman los datos de parámetros fisicoquímicos y microbiológicos. Se adicionan otras características del producto basados en requisitos Bocadillo Resolución 3929 de 2013.

Continua Ficha Técnica de Producto ...

BOCADILLO (DE GUAYABA-VELEÑO)

Se actualizan Requisitos Normativos así: "Resolución 3929 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 14712 de 1984" Se actualiza las condiciones de transporte y almacenamiento a: "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 con concepto técnico sanitario FAVORABLE o Favorable con condiciones, expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013." Se adicionan condiciones de empaque así: "SAP 200000105, SAP 200000104, SAP 200000103 y SAP 200000102 lonja envuelta en plástico de material apto para entrar en contacto con alimentos. No debe presentar ningún tipo de residuo orgánico en el empaque. El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado con resistencia a la compresión vertical de 1050 kgf/m. 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."

Se actualiza información de rotulado así: según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011."

Se actualiza vida útil así: "2 meses mínimo a partir de la fecha de entrega."

Se actualiza información en certificaciones al proveedor: se adiciona: Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente), Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento

6 Se amplía el rango de gramaje de bocadillo veleño envuelto en hoja de bijao código SAP 200000109

7 Ajuste al formato PA-FO-75 V01, Se actualiza el nombre del producto de acuerdo con lo indicado en el sistema SAP, Se incluye código SAP aplicado a comedores de acuerdo con lo establecido por SGOL, se actualizan requisitos fisicoquímicos y microbiológicos bajo la NTC 5856. Cambios realizados por JPMR Ago/2021.

8 Se incluye código SAP 200002526 Bocadillo veleño caja por 20 unidades por 380 gramos, por solicitud de la Regional Nororiente, previa validación de la SGOL. Se incluye en requisitos Normativos la Resolución 333 de 2011 y la NTC 5856.

9 Se Incluye Código SAP 200002703 Bocadillo * Kg código que aplica para Panadería, de acuerdo con listado de materiales aportado por el área de Tecnología, solicitado por Nororiente y validado por la SGOL. En requisitos Microbiológicos se retiran:

Requisitos	n	m	M	c
Recuento de bacterias aerobias mesófilas UFC/g	5	10	100	2
Recuento de mohos UFC/g	5	10	50	2
Recuento de levaduras UFC/g	5	50	100	2
Recuento de esporas Clostridium sulfito reductoras UFC/g	5	<10	-	0
Recuento de talloformas totales en placa UFC/g	5	<10	10	2
Recuento de Escherichia coli UFC/g	5	<10	-	0

Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022 - Requisitos Microbiológicos. 5,4 Bocadillo.

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y levaduras	5	2	10 ² ufc/g	2x10 ² ufc/g

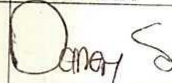
Requisitos Microbiológicos. 5.4 Bocadillo. Resolución 1407 de 2022

En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011


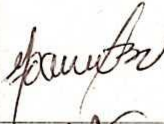

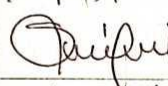
En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Se incluye el texto "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición."

10 Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03
Se retiran los de requisitos microbiológicos los requisitos contaminantes de plomo y se trasladan a otras características del producto.
En presentación del producto y Empaque y/o Embalaje se incluyen el material SAP 200002788 Bocadillo veleño display 360 gr * 18 und., 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. Cambios realizados por MCRG Abr 2025.

11 se agrega material SAP 200002687 en código, presentación y empaque y/o embalaje. Lo anterior teniendo en cuenta solicitud de la Regional Amazonia. Cambios realizados por DASR 10-03-2026

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	10-03-2026	

Continua Ficha Técnica de Producto ... BOCADILLO (DE GUAYABA-VELEÑO)

Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10-03-2026	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	David Jose Baldion Acevedo	10-03-2026	David Baldion
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	10-03-2026	
	Director Abastecimientos Clase I	Julián Fernando Serrano Serrano	10-03-2026	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	10-03-2026	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	10-03-2026	