

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 1 de 3
		Fecha:	12 07 2018
			

PRODUCTO / NOMBRE	MORA
-------------------	------

REQUISITOS GENERALES	Código	2000001492
	Clasificación	Frutas
	Descripción del Producto	Género: Rubus, Variedad: (Glaucus Benth) o Mora de Castilla, Mora para el consumo fresco o como insumo para el procesamiento industrial. El fruto debe estar en un grado de madurez color rojo claro, Color : 3

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	La condición de calidad que debe cumplir los criterios establecidos en la NTC 4106 Categoría I. Calibre B. Enteras con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme, sanas, limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles, prácticamente libres de magulladuras, y humedad exterior anormal. Deben tener drupillas bien formadas, llenas y bien adheridas, los frutos deben tener cáliz, la coloración del fruto debe ser homogénea y acorde con el estado de madurez.
	Contenido	No Aplica
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Norma Técnica NTC 4106, NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kg de producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán

[Handwritten signature]

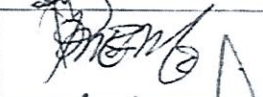
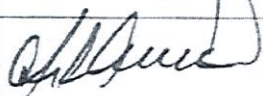
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00	Página 2 de 3		
		Fecha: 12 / 07 / 2018			

	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condición humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.

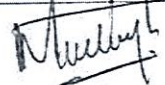
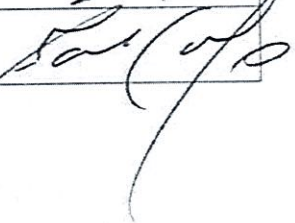
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
--	---

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se retira requisito de empaque del producto en bolsas de polietileno.
3	Se incluye requisito específico de productos de regional Sur o Fronteras.
4	Se ajusta a formato versión 3, Se retira: Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordados para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro, deben ser totalmente firmes al tacto.
5	Se ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Los requisitos de transporte y certificaciones se actualizan a las necesidades actuales.
6	Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422. Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado– ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y se retira la NTC 792-2. Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	12-03-21	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	12-03-21	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	12-03-21	

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00			
		Página 3 de 3			
		Fecha:	12	07	2018

	Subdirector General. de Contratos	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	12-03-21	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	12-03-21	

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TITULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 01

Página 1 de 3

Fecha:

12

07

2018



PRODUCTO / NOMBRE

MORTADELA ESTANDAR

REQUISITOS GENERALES

Código

SAP 200001493 / SAP 200000805 / SAP 200000806

Clasificación

Embutidos

Descripción del
Producto

Producto cárnico procesado, homogeneizado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido. La mezcla se introduce en tripas naturales o artificiales aprobadas para tal fin, con diámetro superior a 80 mm. Puede ser adicionada o no grasa de cerdo. El producto debe poseer un olor y sabor característico del producto, textura blanda compacta, presentar color rosa pálido a intenso dependiendo de la especie utilizada. El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición, o contaminación por deficiencia en su manipulación.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes

Producto elaborado a base de carne de res, carne de cerdo, grasa de cerdo, sal, especias, aditivos en las cantidades autorizadas por las entidades sanitarias y demás sustancias de uso permitido.

Requisitos
Fisicoquímicos

PARAMETRO *	ESTANDAR	
	% MINIMO	% MAXIMO
Proteína (Nx6,25) en fracción de masa	10	
Grasa en fracción de masa		28
Humedad más grasa, en fracción de masa		90
Almidón en fracción de masa		10
Proteína no cárnica en fracción de masa		6

Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos procesados cocidos estándar- Tabla No 3 - NTC 1325 (Quinta actualización).

Requisitos
Microbiológicos

Requisito	n	m	M	c
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100 000	1
Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	< 100	-	-
Recuento de esporas <i>Clostridium</i> sulfito reductor, UFC/g	3	< 10	100	1
Detección de <i>Salmonella</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-
Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-
Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g en donde:	3	< 10	-	-
n = número de muestras que se van a examinar m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = número de muestras permitidas con resultados entre m y M.				

Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos- Tabla 5 - NTC 1325 (Última actualización).

Requisitos
Nutricionales

No Aplica

Otras características del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (Quinta actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: <u>Plomo 0,5 mg/Kg máximo</u>
------------------------------------	---

REQUISITOS NORMATIVOS	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 quinta Actualización, resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 810 de 2021 y demás normas vigentes que le aplique.
------------------------------	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001493 El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr. SAP 200000805 El producto debe tener un peso mínimo de 500 gr. SAP 200000806 El producto debe tener un peso mínimo de 250 gr.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe venir empacado al vacío. El empaque debe ser una película de alta barrera termoformable que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes. Los productos deben venir embalado por 20 unidades en canasta plástica.
	Rotulado	El rotulado impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011, y debe garantizarse que por la acción de la humedad el mismo no se borrará del empaque, evitando la pérdida de trazabilidad en el producto. 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	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C): Mínimo 30 días.
--	---

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto sanitario FAVORABLE 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.
----------------------------------	---

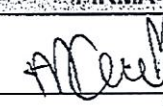
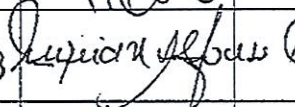
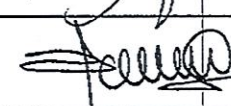
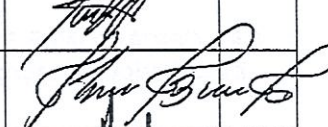
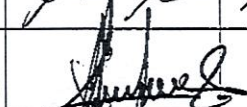
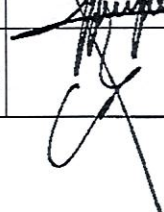
CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador.	El proveedor deberá acreditar: • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Registro sanitario del producto. (Vigente) No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:

MAYO DE 2023

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 3
3	Se retira requerimiento de HACCP y se ajusta a inscripción y autorización sanitaria ante el INVIMA de los establecimientos acondicionadores (Decreto 1282 de 2016)
4	Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y se retiran códigos SIC donde se mencionan. Se retira presentaciones y se deja presentación x 1000 gr. En requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye información de donde se extraen los parámetros. Se adiciona información nutricional, basado en la Tabla Nutricional del ICBF del 2005, para mortadela de Res (embutido). Se adiciona información en Otros requisitos: "El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: <u>Plomo 0,5 mg/Kg máximo</u> En Rotulado se adiciona: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Se adiciona requisito en certificaciones, registro sanitario del producto.
5	Se adiciona códigos SAP 200000805, mortadela x mínimo 500 gr y Código SAP 200000806, mortadela x mínimo 250 gr.
6	Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 01. En requisitos específicos se actualizan las tablas 3 y 5 de la NTC 1325 (Quinta Actualización). Se retiran los Requisitos Nutricionales toda vez que la información nutricional se encuentra contenida en el NTC- 1325 quinta actualización. En Requisitos Normativos se incluye Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011. En condiciones de transporte se retira la frase También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado por no estar acorde a las exigencias normativas de trasporte de productos cárnicos comestibles. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	1 0 MAY 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodriguez	1 0 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	1 0 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	1 0 MAY 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm.Emp. Luz Stella Beltrán Rodriguez	1 0 MAY 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Roza	1 0 MAY 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	1 0 MAY 2023	

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

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

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica												
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica												
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica												
	Requisitos Nutricionales	<table><tr><th>Análisis Proximal</th><th>Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento</th></tr><tr><td>Humedad (g)</td><td>88,5</td></tr><tr><td>Energía (Kcal)</td><td>41</td></tr><tr><td>Proteína (g)</td><td>0,7</td></tr><tr><td>Carbohidratos Totales (g)</td><td>8,8</td></tr></table>	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento	Humedad (g)	88,5	Energía (Kcal)	41	Proteína (g)	0,7	Carbohidratos Totales (g)	8,8		
	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento												
Humedad (g)	88,5													
Energía (Kcal)	41													
Proteína (g)	0,7													
Carbohidratos Totales (g)	8,8													
Otras características del producto	<i>Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 – Naranja, cruda</i> Debe ser de una misma variedad y tamaño uniforme. Debe esta entero con la forma y el color típico de la variedad, no tener ataque por insectos. Debe estar fresco, limpio y sin humedad exterior. Cáscara consistente al tacto. El calibre del producto que se acepta es de C y D, que corresponde a un peso entre 226 a 165 gramos/unidad.													

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 4086, NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
-----------------------	---

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

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

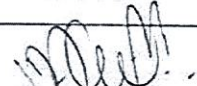
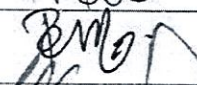
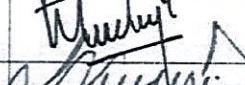
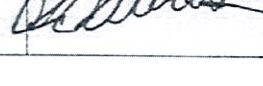
[Handwritten signature]

Handwritten notes at the top of the page, including a date and some illegible text.

Main body of handwritten notes, organized into several paragraphs. The text is mostly illegible due to fading and bleed-through.

Bottom section of the page containing a list of items, possibly a checklist or inventory, with handwritten entries and checkboxes.

6	Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado– ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".
7	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se Incluye Código SAP 200001555, de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018), se ajusta presentación del producto por código SAP. <i>Cambios realizados por JPMR Oct/2021.</i>
8	Se ajusta en requisitos del producto en el ítem Otras características del producto: peso entre 226 a 165 gramos/unidad correspondiente a la NTC 4086 al tamaño del producto de acuerdo al calibre C y D. Se ajusta en Empaque, Embalaje y Rotulado: en el ítem Presentación del Producto: retirando la frase "Kg por producto" y se Incluye Código actualizado SAP 200001748 – por unidad y SAP 200001555 – por Kg. En el ítem Rotulado: se incluye la frase "nombre del proveedor". Se reubica el siguiente texto del ítem condiciones de transporte al ítem Vida Útil Del Producto Y Requerimientos De La Entidad: "Durante el almacenamiento el producto deberá estar en lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse con diferentes sustancias. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro."

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

	seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse con diferentes sustancias. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
--	---

CONDICIONES DE TRANSPORTE	No debe transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Dando cumplimiento a los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas.
----------------------------------	---

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	SEPTIEMBRE DE 2022
-----------------------------	---------------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se retira requisito de empaque del producto en bolsas de polietileno.
3	Se incluye requisito específico de productos de regional Sur o Fronteras.
4	Se ajusta a formato versión 3. Se retira: Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro, deben ser totalmente firmes al tacto. Se retira de la condición de empaque: para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica 5422. Se adiciona calibre del producto para determinar una condición de calidad en cuanto a tamaño del producto de acuerdo a la NTC 4086 del producto.
5	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Fruver" a "frutas". En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona "o FAVORABLE CON CONDICIONES", además que El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto. En el empaque se retira condición "debe cumplir con la NTC 729-2" ya que esta es requisito de la Piña. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega, se cambia de 3 días a 5 días. Para las certificaciones se solicita: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 1 de 2
		Fecha:	12 07 2018
			

PRODUCTO / NOMBRE	ÑAME
-------------------	------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001495
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Tubérculo comestible, de piel dura y de color marrón a gris rosado. Su textura puede variar de suave y húmeda a áspera, seca y harinosa. El interior es de color blanco.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica																
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica																
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica																
	Requisitos Nutricionales		<table><tr><th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th><th colspan="2">PARAMETROS</th></tr><tr><th>PROMEDIO</th><th>DESVIACIÓN</th></tr><tr><td>Proteína (%)</td><td>2.0</td><td>--</td></tr><tr><td>Humedad (%)</td><td>71.1</td><td>± 1.2</td></tr><tr><td>Calorías (kcal)</td><td>99</td><td>--</td></tr></table>	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DESVIACIÓN	Proteína (%)	2.0	--	Humedad (%)	71.1	± 1.2	Calorías (kcal)	99	--	
	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS																
		PROMEDIO	DESVIACIÓN															
	Proteína (%)	2.0	--															
	Humedad (%)	71.1	± 1.2															
Calorías (kcal)	99	--																
	Datos de la tabla Nutricional ICBF 2015. Para Ñame, sin cáscara, crudo																	
Otras características del producto	El producto debe estar limpio, fresco, entero y ser de consistencia firme, no debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos, debe estar libre de plagas, enfermedades y de olores extraños, la pulpa no debe tener manchas anormales que muestren indicios de pudrición. El ñame debe ser de 1ª calidad según NTC 1269(Última actualización)																	
Contenido	En canastilla con un peso máximo de 20 Kg.																	
Requisitos Normativos	Cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. El producto debe cumplir los requisitos de la norma técnica NTC 1269 (Última Actualización).																	

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	En canastillas con un peso neto máximo de 20 Kg. Cumpliendo la norma técnica NTC 5422.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales

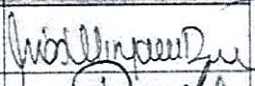
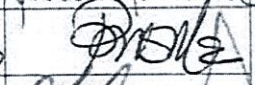
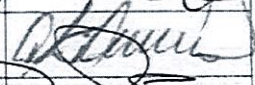
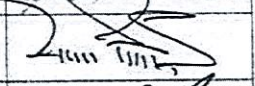
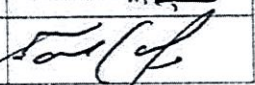
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00			
		Página 2 de 2			
Fecha:		12	07	2018	

		de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
	Empaque	El empaque debe ser entregado en canastilla, cumpliendo con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. 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 Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de quince (15) días contados a partir de la fecha de entrega.

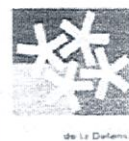
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	FEBRERO 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	13 Febrero 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso melo	13. febr. 2020	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	13 Feb 20	
	Subdirector General. de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	13 FEB 20	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	13 feb 20	

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



		consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
	Empaque	En canastilla con un peso máximo de 7,5 Kg. de peso bruto máximo. El producto debe ser entregado en canastilla de fondo liso sin perforación de máximo 12 cm. de profundidad, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, y la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica 5422 Las especificaciones del empaque/embalaje se deben ajustar a la norma técnica NTC 5141.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empaçado.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.

**CERTIFICACIONES Proveedor /
Maquilador/ Comercializador**

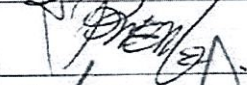
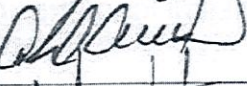
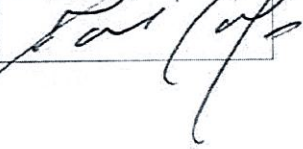
– Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.

**FECHA ACTUALIZACIÓN DE
CONTENIDO:**
MARZO DE 2021
MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 2. GP: 1000/2004, se incluye requisito de que no se permiten productos magullados. Se incluye requisito específico para la regional Sur y Fronteras.
3	Se incluye requisito específico para el producto negociado para la Regional Sur. Se incluye requisito " Categoría I Calibre B."
4	Se retira: Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordados para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. Se retira de las condiciones de empaque: para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.
5	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Fruter" a "frutas". En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona "o FAVORABLE CON CONDICIONES", además que El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega, se cambia de 3 días a

	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00		Página 3 de 3	
		Fecha:	12	07	

	5 días. En condiciones de empaque se retira: "se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de las papayas o daño mecánico, los separadores pueden ser papel periódico u otro material que sea de primer uso". Para las certificaciones se solicita: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
6	Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422. Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado– ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".

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

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TITULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 01

Página 1 de 2

Fecha:

26

03

2021



PRODUCTO / NOMBRE	OREGANO
-------------------	---------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001496
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Especia natural deshidratada, obtenida de las hojas y sumidades floridas sanas, limpias, desecadas y molidas del "Origanum Vulgare".

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes

No Aplica

Requisitos Físicoquímicos

El producto debe cumplir los siguientes requerimientos:

Parámetro	Valor
Humedad (%m/m máx.)	15
Cenizas (%m/m máx.)	16
Cenizas insolubles en HCl (%m/m máx.)	2
Aceite Volátil (%m/m min.)	1,5
Fibra Bruta (%m/m máx.)	25

NTC 4423 – Características de composición de las especias en forma natural

Tabla 4. Contenido máximo de contaminantes

Contaminantes	Limite maximo en mg/kg
Arsénico como As	1
Plomo como Pb	1

Requisitos Microbiológicos

El producto debe cumplir los siguientes requerimientos:

Requisitos	n	m	M	c
NMP coliformes fecales /g	3	10	30	-
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	3	5 000	50 000	-
Detección de Salmonella /25 g	10	0	---	0

NTC 4423 – Requisitos Microbiológicos para especias y condimentos puros o en polvo

Requisitos Nutricionales

No Aplica

Otras características del producto

Sea en hoja o molido el producto debe tener aspecto, textura, color, olor y sabor característico. Libre de plagas o elementos extraños.

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 5422, NTC 4423, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
-----------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001496 - Por Kg de producto.
	Empaque y/o Embalaje	En canastillas limpias y desinfectadas, con un peso neto máximo de 15 Kg.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.

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

CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador

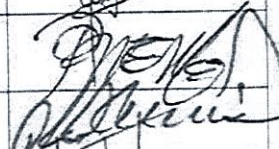
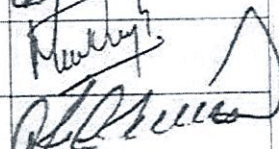
Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.

FECHA ACTUALIZACIÓN:

ABRIL DE 2021

CONTROL DE CAMBIOS

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

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

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 1 de 2	
		Fecha:	12	07
				

PRODUCTO / NOMBRE	PAN CORRIENTE
-------------------	---------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001768 / 200002050
	Clasificación	Panadería
	Descripción del Producto	Producto alimenticio resultante de la fermentación y horneado de una mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura, que puede contener otros ingredientes, y/o aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.

REQUISITOS ESPECÍFICOS

Ingredientes	Harina de trigo fortificada, grasa vegetal comestible, sal, azúcar, levadura, sal y conservantes, el uso de los ingredientes y aditivos deben cumplir con la legislación sanitaria vigente.																																		
Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table border="1"> <tr> <th>Requisitos</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr> <tr> <td>Humedad, en %</td><td>20</td><td>40</td></tr> <tr> <td>pH</td><td>4,8</td><td>6</td></tr> <tr> <td>Proteínas en base seca, en fracción en masa en %</td><td>9</td><td>—</td></tr> </table> Requisitos físicoquímicos pan corriente – NTC 1363 (Última Actualización)	Requisitos	Mínimo	Máximo	Humedad, en %	20	40	pH	4,8	6	Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9	—																						
Requisitos	Mínimo	Máximo																																	
Humedad, en %	20	40																																	
pH	4,8	6																																	
Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9	—																																	
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table border="1"> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos</th><th colspan="4">Límite por g</th></tr> <tr> <th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>5 000</td><td>10 000</td></tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>100</td><td>200</td></tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g</td><td>5</td><td>0</td><td><100</td><td>—</td></tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia</td><td>—</td></tr> <tr> <td>Recuento de <i>Bacillus cereus</i>, en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>10</td><td>100</td></tr> </table> Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)	Requisitos microbiológicos	Límite por g				n	c	m	M	Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g	5	2	5 000	10 000	Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g	5	2	100	200	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g	5	0	<100	—	Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g	5	0	Ausencia	—	Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , en UFC/g	5	2	10	100
Requisitos microbiológicos	Límite por g																																		
	n	c	m	M																															
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g	5	2	5 000	10 000																															
Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g	5	2	100	200																															
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g	5	0	<100	—																															
Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g	5	0	Ausencia	—																															
Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , en UFC/g	5	2	10	100																															
Requisitos Nutricionales	El aporte nutricional mínimo del producto en 100g debe ser: <table border="1"> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th><th colspan="2">PARAMETROS</th></tr> <tr> <th>PROMEDIO</th><th>DESVIACION</th></tr> <tr> <td>Humedad (%)</td><td>14,8</td><td>± 0.4</td></tr> <tr> <td>Grasas (%)</td><td>2,2</td><td>—</td></tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td><td>72,9</td><td>—</td></tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td><td>347</td><td>—</td></tr> </table> Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Pan	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DESVIACION	Humedad (%)	14,8	± 0.4	Grasas (%)	2,2	—	Carbohidratos (%)	72,9	—	Calorías (kcal)	347	—																	
MACRONUTRIENTE	PARAMETROS																																		
	PROMEDIO	DESVIACION																																	
Humedad (%)	14,8	± 0.4																																	
Grasas (%)	2,2	—																																	
Carbohidratos (%)	72,9	—																																	
Calorías (kcal)	347	—																																	
Otras características del producto	El olor y sabor deben ser los característicos a su formulación y acordes con su clasificación. El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna.																																		
Contenido	SAP 200001768 Debe tener un peso entre 60 y 125 gramos. SAP 200002050 Debe contener un peso mínimo de 65 gramos																																		
Requisitos Normativos	NTC 1363 (Última actualización), Resolución 2674 de 2013.																																		

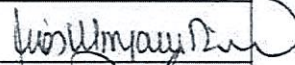
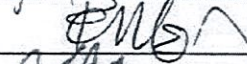
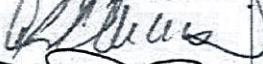
PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00		Página 2 de 2
		Fecha:	12	07
				

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud.
	Empaque	Lamina polipropileno biorentado. Empaque individual y/o Bolsa polietileno de alta densidad o polipropileno biorentado.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fechas de elaboración y fecha de vencimiento.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente) o certificación de no obligatoriedad de notificación sanitaria. Concepto sanitaria de planta procesadora expedida por la Entidad competente (vigente con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
--	---

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se incluye clasificación basado en Sistema SAP, se ajustan requisitos fisicoquímicos y requisitos microbiológicos basados en NTC 1363 (última actualización). En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: "además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS", se cambian las especificaciones en las certificaciones.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	04-Marzo-2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	01-mar-2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	04 MAR 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	04-MAR-2020	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	04-Mar-2020	

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

PRODUCTO / NOMBRE	PAN CORRIENTE LECHE ALFM
-------------------	--------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002203
	Clasificación	Pan
	Descripción del Producto	Producto alimenticio resultante de la fermentación y horneado de una mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura, que puede contener otros ingredientes, y/o aditivos permitidos por la legislación nacional vigente. el color característico es claro

REQUISITOS ESPECÍFICOS

Ingredientes

Harina de trigo fortificada, grasa vegetal comestible, mantequilla, sal, azúcar, levadura, esencias. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.

Requisitos Físicoquímicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Requisitos	Mínimo	Máximo
Humedad, en %	20	40
pH	4,8	6
Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9	—

Requisitos físicoquímicos pan corriente – NTC 1363 (Última Actualización)

Requisitos Microbiológicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Requisitos microbiológicos	Límite por g			
	n	c	m	M
Recuento de bacterias aerobias mesófilas en UFC/g	5	2	5 000	10 000
Recuento de mohos y levaduras en UFC/g	5	2	100	200
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva en UFC/g	5	0	<100	-
Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g	5	0	Ausencia	-
Recuento de <i>Bacillus cereus</i> en UFC/g	5	2	10	100

Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)

Requisitos Nutricionales

No Aplica

Otras características del producto

El olor y sabor deben ser los característicos y acordes a la clasificación pan de leche.

El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna.

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con los requerimientos establecidos en la NTC 3663, Resolución 2674 de 2013, Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/05.
-----------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y	Presentación del Producto	El producto debe tener un peso mínimo de 60 gramos.
----------------------	---------------------------	---

ROTULADO	Empaque y/o Embalaje	Cada unidad debe ir empacado en bolsa de polipropileno biorientado (Monocapa o Laminado) de primer uso y grado alimentario y/o embalado en bolsa por 100 unidades.
	Rotulado	Las bolsas por unidad, deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.

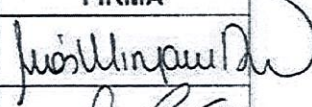
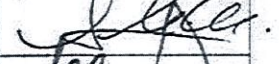
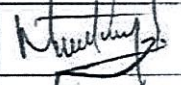
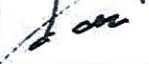
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de cinco (05) días contado a partir de la fecha de fabricación, Al momento de la entrega no deberá tener más de un (1) día desde su fecha de fabricación.
--	--

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------	--

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Concepto sanitario de la planta procesadora o sitio de fabricación del producto, expedida por la Entidad competente (con fecha de expedición no superior a un año y con concepto favorable o favorable con requerimientos).
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	JUNIO DE 2021
-----------------------------	----------------------

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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	18 JUN 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I (e)	Cont. Yenny Milena Ariza Acosta	22 JUN 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	22 JUN 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	22 JUN 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	22 JUN 2021	

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00		Página 1 de 2
		Fecha:	12	07
				

PRODUCTO / NOMBRE	PAN DE COCO
-------------------	-------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001750 / 200000503
	Clasificación	PANADERÍA
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura, además de tener un acentuado sabor y presencia de coco

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, coco rallado y leche de coco. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.																																		
Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica																																		
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos</th><th colspan="4">Límite por g</th></tr> <tr> <th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Escherichia coli</i> (UFC/g)</td><td>3</td><td>2</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positivos (ufc/g)</td><td>3</td><td>2</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> en 25g</td><td>3</td><td>0</td><td>0</td><td>—</td></tr> <tr> <td>Mohos y Levaduras UFC/g</td><td>3</td><td>2</td><td>10²</td><td>10³</td></tr> <tr> <td><i>Bacillus cereus</i> UFC/g</td><td>3</td><td>1</td><td>10</td><td>10²</td></tr> </tbody> </table> Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)	Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos	Límite por g				n	c	m	M	<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	3	2	0	0	<i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positivos (ufc/g)	3	2	0	0	<i>Salmonella</i> en 25g	3	0	0	—	Mohos y Levaduras UFC/g	3	2	10 ²	10 ³	<i>Bacillus cereus</i> UFC/g	3	1	10	10 ²
Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos	Límite por g																																		
	n	c	m	M																															
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	3	2	0	0																															
<i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positivos (ufc/g)	3	2	0	0																															
<i>Salmonella</i> en 25g	3	0	0	—																															
Mohos y Levaduras UFC/g	3	2	10 ²	10 ³																															
<i>Bacillus cereus</i> UFC/g	3	1	10	10 ²																															
Requisitos Nutricionales	No aplica																																		
Otras características del producto	El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.																																		
Contenido	El producto debe tener un peso entre 60 gr y 100gr.																																		
Requisitos Normativos	NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.																																		

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades. 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario

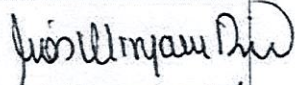
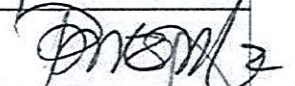
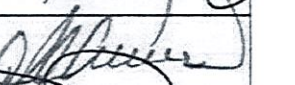
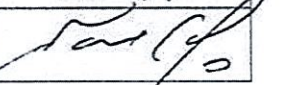
PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00		Página 2 de 2
		Fecha:	12	07
				

		FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud.
	Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.

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 requerimientos).
--	---

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP. Se ajusta el contenido, ampliando el rango de peso que puede tener el producto así: "El producto debe tener un peso de entre 60 gramos a 100 gr" de acuerdo a las solicitudes de las Regionales. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS y... En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	04-Marzo-2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	04-03-2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	04 MARZO 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	04-MARZ 2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	04-Marzo 2020	

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

PRODUCTO / NOMBRE	PAN CROISSANT
-------------------	---------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001725 / SAP 200002142 / SAP 200002316
	Clasificación	Panadería
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables y hojaldrados con margarina vegetal. El producto es de textura suave y crujiente. Según lo requerido por la regional, debe contar con relleno de queso y bocadillo, queso o sin relleno.

REQUISITOS ESPECÍFICOS

Ingredientes	Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, polvo de hornear, esencias. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto. Cuando el producto se requiere relleno con bocadillo y queso, o queso, el relleno deberá estar libre de contaminación y contar con las características propias del producto.																																		
Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad, en %</td><td>20,0</td><td>40,0</td></tr> <tr> <td>pH</td><td>4,8</td><td>6,0</td></tr> <tr> <td>Proteínas en base seca, en fracción en masa en %</td><td>9,0</td><td></td></tr> <tr> <td>Grasa en fracción en masa en %</td><td>20,0</td><td></td></tr> </tbody> </table> Requisitos físicoquímicos pan hojaldre- NTC 1363 (Última Actualización)	Requisitos	Mínimo	Máximo	Humedad, en %	20,0	40,0	pH	4,8	6,0	Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9,0		Grasa en fracción en masa en %	20,0																				
Requisitos	Mínimo	Máximo																																	
Humedad, en %	20,0	40,0																																	
pH	4,8	6,0																																	
Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9,0																																		
Grasa en fracción en masa en %	20,0																																		
Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos</th><th colspan="4">Límite por g</th></tr> <tr> <th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>5 000</td><td>10 000</td></tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>100</td><td>200</td></tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> (coagulasa positiva), en UFC/g</td><td>5</td><td>0</td><td><100</td><td>-</td></tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia</td><td>-</td></tr> <tr> <td>Recuento de <i>Bacillus cereus</i>, en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>10</td><td>100</td></tr> </tbody> </table> Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)	Requisitos microbiológicos	Límite por g				n	c	m	M	Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g	5	2	5 000	10 000	Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g	5	2	100	200	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> (coagulasa positiva), en UFC/g	5	0	<100	-	Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g	5	0	Ausencia	-	Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , en UFC/g	5	2	10	100
Requisitos microbiológicos	Límite por g																																		
	n	c	m	M																															
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g	5	2	5 000	10 000																															
Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g	5	2	100	200																															
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> (coagulasa positiva), en UFC/g	5	0	<100	-																															
Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g	5	0	Ausencia	-																															
Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , en UFC/g	5	2	10	100																															
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																		
Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura hojaldrada al paladar, que se disuelve en la boca, 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.																																		

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013, NTC 1363 (Última actualización)
------------------------------	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe tener un peso de 65gramos a 120 gramos, como se requiere en pliego de condiciones.
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.

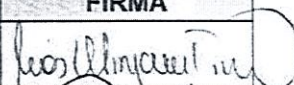
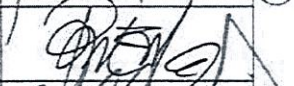
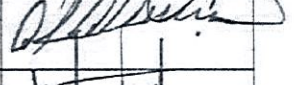
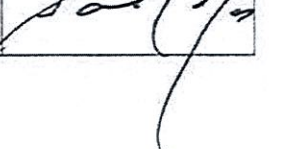
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.
--	---

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud.
----------------------------------	---

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos a planta de proceso o sitio de fabricación del producto. ☐ El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto.
--	---

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

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se ajustan los requisitos microbiológicos, En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: "además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud".
3	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01, se incluye código SAP 200002316 según listado de materiales enviado por Tecnología y validado por SGOL, se retira solicitud certificación vehículos ya que se encuentra implícito en requisitos transporte. 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. Rose 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	

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 1 de 2	
		Fecha:	12	07
				

PRODUCTO / NOMBRE	PAN DULCE
-------------------	-----------

REQUISITOS GENERALES	Código	200002051
	Clasificación	PANADERÍA
	Descripción del Producto	Producto alimenticio resultante de la fermentación y horneado de una mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura, que puede contener otros ingredientes, y /o aditivos permitidos por la legislación vigente. En su masa y relleno predomina el sabor dulce.

REQUISITOS ESPECÍFICOS

Ingredientes	Harina de Trigo Fortificada, Azúcar, Grasa Vegetal, Agua, Sal, Leudante, Huevos. Los ingredientes y aditivos son sugeridos y deben ser permitidos por la legislación nacional Vigente.																																		
Requisitos Físicoquímicos	<table> <tr> <th>Requisitos</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr> <tr> <td>Humedad, en %</td><td>20</td><td>40</td></tr> <tr> <td>pH</td><td>4,8</td><td>6</td></tr> <tr> <td>Proteínas en base seca, en fracción en masa en %</td><td>9</td><td>—</td></tr> </table> Requisitos físicoquímicos pan blando – NTC 1363 (Última Actualización)	Requisitos	Mínimo	Máximo	Humedad, en %	20	40	pH	4,8	6	Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9	—																						
Requisitos	Mínimo	Máximo																																	
Humedad, en %	20	40																																	
pH	4,8	6																																	
Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9	—																																	
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos</th><th colspan="4">Límite por g</th></tr> <tr> <th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>5 000</td><td>10 000</td></tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>100</td><td>200</td></tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g</td><td>5</td><td>0</td><td><100</td><td>-</td></tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia</td><td>-</td></tr> <tr> <td>Recuento de <i>Bacillus cereus</i>, en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>10</td><td>100</td></tr> </table> Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)	Requisitos microbiológicos	Límite por g				n	c	m	M	Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g	5	2	5 000	10 000	Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g	5	2	100	200	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g	5	0	<100	-	Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g	5	0	Ausencia	-	Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , en UFC/g	5	2	10	100
Requisitos microbiológicos	Límite por g																																		
	n	c	m	M																															
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g	5	2	5 000	10 000																															
Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g	5	2	100	200																															
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g	5	0	<100	-																															
Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g	5	0	Ausencia	-																															
Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , en UFC/g	5	2	10	100																															
Requisitos Nutricionales	No aplica																																		
Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, 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.																																		
Contenido	El producto debe tener un peso entre 60 a 120 gramos.																																		
Requisitos Normativos	NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.																																		

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades. 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud. Se debe cumplir con el capítulo VII de la

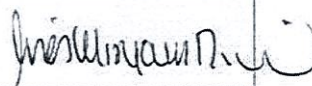
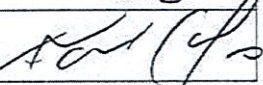
PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 2 de 2	
		Fecha:	12	07
				

		Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.

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 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. Alm. 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/MAR/20	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	19/ MAR /20	

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

PRODUCTO / NOMBRE	GALLETA BLANCA
-------------------	----------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001730
	Clasificación	Panadería
	Descripción del Producto	Producto homeado tipo galleta con forma redonda de color blanca que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de Harina de Trigo, grasa vegetal comestible, Agua, con textura característica tipo polvorosa.

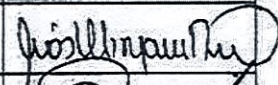
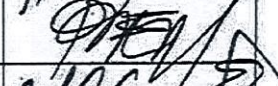
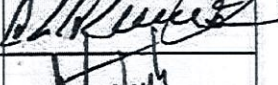
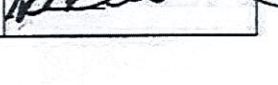
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Como mínimo debe tener los siguientes ingredientes: Harina de trigo, agua, azúcar, grasa vegetal comestible, puede contener canela y azúcar glass, los aditivos deben ser permitidos por la legislación nacional vigente.			
	Requisitos Físicoquímicos	Componentes		Valores	
			Min	Max	
		Proteína (%) en base seca	3,0	-	
		pH en solución acuosa al 10%	5,6	9,5	
	Humedad (%)	-	10,0		
	Requisitos físicoquímicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 1				
	Requisitos Microbiológicos	Requisito	n	m	M
Recuento bacterias aerobias mesofílicas, UFC/g		3	1000	5000	
Recuento Coliformes en placa, UFC/g		3	<10	10	
Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g		3	<100	-	
Recuento mohos y levaduras, UFC/g		3	50	500	
Recuento <i>Escherichia coli</i> , UFC/g		3	<10	-	
Recuento <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g		3	10	100	
Requisitos microbiológicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 2					
Requisitos Nutricionales	No Aplica				
Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: poseer una textura muy suave al paladar, olor y sabor característico, libre de material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.				

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1241 productos de molinería. Galletas. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.
-----------------------	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe tener un peso entre 40 a 80 gramos.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe empacarse en bolsas de polietileno, material de primer uso, que proteja el mismo de grado alimentario
	Rotulado	El productor debe pasar certificación que indique mínimo la siguiente información: fabricante, dirección del fabricante, fecha de elaboración o lote o el embalaje debe tener una etiqueta de rotulado con dicha información.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (05) 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. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima ya sea de refrigeración o ambiente de acuerdo al requerimiento Regional. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador	- 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:	OCTUBRE DE 2021

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial. Realizada por IMRC / Octubre 2021.

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

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00		Página 1 de 2
		Fecha:	12	07
				

PRODUCTO / NOMBRE	PAN PERRO
-------------------	-----------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001753
	Clasificación	Panadería
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico, con la adición de ajonjolí tostado en su superficie. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes

Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, semillas de ajonjolí, etc. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.

Requisitos Físicoquímicos

Requisitos	Mínimo	Máximo
Humedad, en %	20	40
pH	4,8	6
Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9	—

Tabla 1. Requisitos físicoquímicos para el pan NTC 1393 (tercera actualización).

Requisitos Microbiológicos

Requisito	m
Recuento de microorganismos mesó filos	10000
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	200
<i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva	<100
Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25 g	-
Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , en UFC/ g	100

Tabla 2. Requisitos microbiológicos para el pan NTC 1393 (tercera actualización).

Requisitos Nutricionales

No aplica

Otras características del producto

El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.

Contenido

SAP 200001781. El producto debe contener un peso mínimo de 30 g y/o estar en el rango de 60 a 80 gramos.

Requisitos Normativos

Resolución 2674 del 2013. Res. Min Protección social 5109/2005.

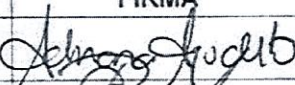
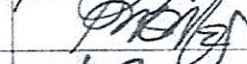
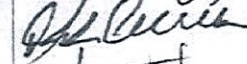
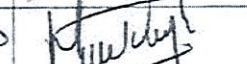
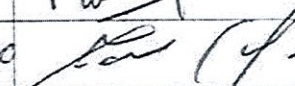
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00			
		Página 2 de 2			
		Fecha:	12	07	2018

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001781. El producto debe contener un peso mínimo de 30 gr y/ estar en el rango de 60 a 80 gramos.
	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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso grado alimentario.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínimo de ocho (8) días al momento de la entrega del producto.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente) o certificación de no obligatoriedad de notificación sanitaria. Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la Entidad competente (vigente con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	OCTUBRE 2020
--	---------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
A VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Mic. Adriana Carolina Agudelo Mendoza	29-oct-20	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	29-oct-20	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	29.00-20	
	Subdirector General. de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	29-10-2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	29-10-2020	

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

PRODUCTO / NOMBRE	ROSCÓN BOCADILLO ALFM
-------------------	-----------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002218
	Clasificación	Pan
	Descripción del Producto	Producto alimenticio obtenido de la mezcla y horneado del producto, es un pan de tamaño personal con relleno de bocadillo y espolvoreado con azúcar granulada, con un característico hueco en el centro.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	Harina de trigo, grasa vegetal, mantequilla, azúcar, agua, sal, levadura, esencia y relleno de bocadillo. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.																																		
Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table> <tr> <th>Requisitos</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr> <tr> <td>Humedad, en %</td><td>20</td><td>40</td></tr> <tr> <td>pH</td><td>4,8</td><td>6</td></tr> <tr> <td>Proteínas en base seca, en fracción en masa en %</td><td>9</td><td>—</td></tr> </table> Requisitos físicoquímicos pan corriente – NTC 1363 (Última Actualización)	Requisitos	Mínimo	Máximo	Humedad, en %	20	40	pH	4,8	6	Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9	—																						
Requisitos	Mínimo	Máximo																																	
Humedad, en %	20	40																																	
pH	4,8	6																																	
Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9	—																																	
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos</th><th colspan="4">Límite por g</th></tr> <tr> <th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>5 000</td><td>10 000</td></tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>100</td><td>200</td></tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva en UFC/g</td><td>5</td><td>0</td><td><100</td><td>-</td></tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia</td><td>-</td></tr> <tr> <td>Recuento de <i>Bacillus cereus</i> en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>10</td><td>100</td></tr> </table> Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)	Requisitos microbiológicos	Límite por g				n	c	m	M	Recuento de bacterias aerobias mesófilas en UFC/g	5	2	5 000	10 000	Recuento de mohos y levaduras en UFC/g	5	2	100	200	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva en UFC/g	5	0	<100	-	Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g	5	0	Ausencia	-	Recuento de <i>Bacillus cereus</i> en UFC/g	5	2	10	100
Requisitos microbiológicos	Límite por g																																		
	n	c	m	M																															
Recuento de bacterias aerobias mesófilas en UFC/g	5	2	5 000	10 000																															
Recuento de mohos y levaduras en UFC/g	5	2	100	200																															
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva en UFC/g	5	0	<100	-																															
Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g	5	0	Ausencia	-																															
Recuento de <i>Bacillus cereus</i> en UFC/g	5	2	10	100																															
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																		
Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, 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.																																		

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con los requerimientos establecidos en la NTC 1363, Resolución 2674 de 2013, Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/05.
-----------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y	Presentación del Producto	El producto debe tener un peso mínimo de 60 gramos.
----------------------	---------------------------	---

ROTULADO	Empaque y/o Embalaje	Cada unidad debe ir empacado en bolsa de polipropileno biorientado (Monocapa o Laminado) de primer uso y grado alimentario y/o embalado en canastilla con bolsatina x 100 unidades.
	Rotulado	Las bolsas unitarias deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de cinco (05) días contado a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no deberá tener más de un (1) día desde su fecha de fabricación.
--	--

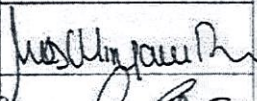
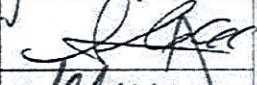
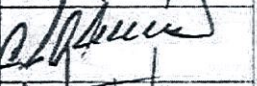
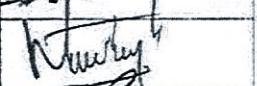
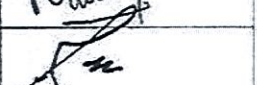
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------	--

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Concepto sanitario de la planta procesadora o sitio de fabricación del producto, expedida por la Entidad competente (con fecha de expedición no superior a un año y con concepto favorable o favorable con requerimientos).
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	JUNIO DE 2021
-----------------------------	----------------------

CONTROL DE CAMBIOS

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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	18 JUN 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I (e)	Cont. Yenny Milena Ariza Acosta	22 JUN 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	22 JUN 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	22 JUN 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	22 JUN 2021	

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00		Página 1 de 2
		Fecha:	12	07
				

PRODUCTO / NOMBRE	PAN ROSCON
-------------------	------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001760 200002138
	Clasificación	PANADERÍA
	Descripción del Producto	Producto alimenticio obtenido de la mezcla y horneado del producto, es un pan de tamaño personal con relleno de bocadillo o arequipe y espolvoreado con azúcar granulada, con un característico hueco en el centro.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, levadura y relleno de arequipe o bocadillo. Es importante que en el momento de los pedidos o procesos de contratación, se establezca el relleno del mismo, en todo caso este relleno, deberá estar libre de contaminación y contar con las características propias del producto. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente																																		
Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica																																		
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos</th><th colspan="4">Límites por g</th></tr> <tr> <th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Escherichia coli</i> (UFC/g)</td><td>3</td><td>2</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positivos (ufc/g)</td><td>3</td><td>2</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> en 25g</td><td>3</td><td>0</td><td>0</td><td>---</td></tr> <tr> <td>Mohos y Levaduras UFC/g</td><td>3</td><td>2</td><td>10²</td><td>10³</td></tr> <tr> <td><i>Bacillus cereus</i> UFC/g</td><td>3</td><td>1</td><td>10</td><td>10²</td></tr> </tbody> </table> Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)	Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos	Límites por g				n	c	m	M	<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	3	2	0	0	<i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positivos (ufc/g)	3	2	0	0	<i>Salmonella</i> en 25g	3	0	0	---	Mohos y Levaduras UFC/g	3	2	10 ²	10 ³	<i>Bacillus cereus</i> UFC/g	3	1	10	10 ²
Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos	Límites por g																																		
	n	c	m	M																															
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	3	2	0	0																															
<i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positivos (ufc/g)	3	2	0	0																															
<i>Salmonella</i> en 25g	3	0	0	---																															
Mohos y Levaduras UFC/g	3	2	10 ²	10 ³																															
<i>Bacillus cereus</i> UFC/g	3	1	10	10 ²																															
Requisitos Nutricionales	No aplica																																		
Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, 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.																																		
Contenido	SAP 200001760 El producto debe tener un peso entre 60 a 120 gramos. Según como lo requiera la Regional en Pliego de condiciones. SAP 200002138 El producto debe tener un peso neto de 80 gramos																																		
Requisitos Normativos	NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.																																		

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades. 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades
--------------------	---------------------------	---

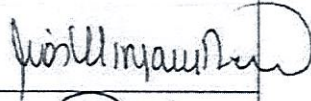
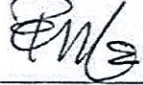
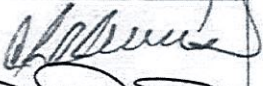
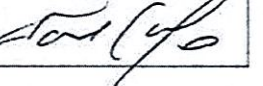
PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00		Página 2 de 2
		Fecha:	12	07
				

	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud.
	Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.

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 requerimientos).
--	--

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se retiran requisitos fisicoquímicos, y se ajustan los requisitos microbiológicos, En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	04-MARZO-2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	04-marzo-2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	04 MARZO 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	04-MAR-2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	04-Mar 2020	

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 1 de 2	
		Fecha:	12	07
				

PRODUCTO / NOMBRE	PAN TAJADO
-------------------	------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001755
	Clasificación	PANADERÍA
	Descripción del Producto	Producto horneado de textura blanda y suave. Elaborado a partir de una masa de harina de trigo fermentada por la acción de la levadura al degradar el azúcar, que es colocada en moldes rectangulares para ser sometida a crecimiento y posterior horneo. El pan deberá venir tajado.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, sal, margarina, levadura fresca y agua.																	
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes requisitos físicoquímicos: <table><tr><th rowspan="2">REQUISITO</th><th colspan="2">PARÁMETROS</th></tr><tr><th>MÍNIMO</th><th>MÁXIMO</th></tr><tr><td>Proteína en %</td><td>9</td><td>-</td></tr><tr><td>Humedad en % m/m</td><td>20</td><td>40</td></tr><tr><td>Grasa (g/100 g de harina)</td><td>6</td><td>18</td></tr></table>				REQUISITO	PARÁMETROS		MÍNIMO	MÁXIMO	Proteína en %	9	-	Humedad en % m/m	20	40	Grasa (g/100 g de harina)	6	18
	REQUISITO	PARÁMETROS																	
		MÍNIMO	MÁXIMO																
	Proteína en %	9	-																
	Humedad en % m/m	20	40																
	Grasa (g/100 g de harina)	6	18																
	Requisitos físicoquímicos pan blando – NTC 1363 (Última Actualización)																		
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table><tr><th>PARÁMETROS</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g</td><td>3</td><td>1</td><td>10²</td><td>10³</td></tr></table>				PARÁMETROS	n	c	m	M	Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g	3	1	10 ²	10 ³					
PARÁMETROS	n	c	m	M															
Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g	3	1	10 ²	10 ³															
	Requisitos microbiológicos pan sin relleno – NTC 1363 (Última Actualización)																		
Requisitos Nutricionales	No Aplica																		
Otras características del producto	El pan no debe presentar ampollas. El color debe ser uniforme, la corteza no debe estar quemada. La miga debe ser elástica, porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser característicos a la formulación y clasificación. Debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación vigente.																		
Contenido	El producto debe tener un peso mínimo de 450 gramos paquete de 24 unidades.																		
Requisitos Normativos	NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.																		

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades. 2 bolsas de 15 unidades de 24 unidades de pan tajado, cada una o 3 bolsas por 10 unidades de 24 unidades de pan tajado
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud.
	Empaque	El producto está protegido por una película de polietileno de baja densidad, el cierre de la bolsa se hace por medio de un alambre plastificado el cual se entorcha.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011.

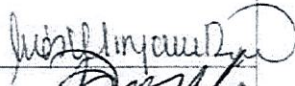
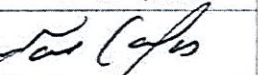
PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 2 de 2	
		Fecha:	12	07
				

Vida Útil	El producto deberá tener una vida útil de veinte (20) días. Al momento de la entrega el producto debe tener máximo cinco (05) días, después de su fecha de fabricación.
-----------	---

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 requerimientos).
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	FEBRERO DE 2020
--	------------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se agregan requisitos fisicoquímicos basado en NTC 1363 (Última actualización), y se ajustan los requisitos microbiológicos y Otras características basados en misma NTC. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS y en certificaciones se agrega: Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	10 Febrero 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm. Monica Maria Tovar Bernal	13 feb 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	13 Feb 20	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	13 FEB 20	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	13 feb 20	

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00		Página 1 de 2
		Fecha:	12	07
				

PRODUCTO / NOMBRE	PONQUE TAJADO / TORTA DE VAINILLA
--------------------------	--

REQUISITOS GENERALES	Código	200000695 / 200001786 / 200000716 / 200001787
	Clasificación	Repostería
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de batido y cremados ingredientes panificables. El producto es de textura suave, esponjosa y aroma característico cuadrado y empaque individual.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, agua, mantequilla, huevos, esencia, polvo para hornear.														
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica														
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>m</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento total de microorganismos mesofílicos/g</td> <td>≤10000</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes totales/g</td> <td>≤7</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes fecales/g</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Recuento Estafilococos coagulasa positivos/g</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohos y levaduras/g</td> <td>≤100</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella /25g</td> <td>Ausencia</td> </tr> </tbody> </table> Referencial: INVIMA para galletas y bizcochos	REQUISITO	m	Recuento total de microorganismos mesofílicos/g	≤10000	NMP Coliformes totales/g	≤7	NMP Coliformes fecales/g	<3	Recuento Estafilococos coagulasa positivos/g	<100	Recuento de Mohos y levaduras/g	≤100	Detección de Salmonella /25g	Ausencia
	REQUISITO	m														
	Recuento total de microorganismos mesofílicos/g	≤10000														
	NMP Coliformes totales/g	≤7														
	NMP Coliformes fecales/g	<3														
	Recuento Estafilococos coagulasa positivos/g	<100														
Recuento de Mohos y levaduras/g	≤100															
Detección de Salmonella /25g	Ausencia															
Requisitos Nutricionales	No Aplica															
Otras características del producto	El producto debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no debe poseer exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. Debe entregarse en los sabores solicitados por el cliente.															
Contenido	200000695 / 200001786 El producto debe poseer un peso neto mínimo de 70 gramos. 200000716 / 200001787 El producto debe poseer un peso neto mínimo de 63 gramos.															
Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013.															

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades. El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas x 10 unidades.
	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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.

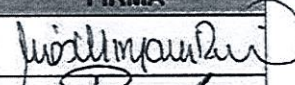
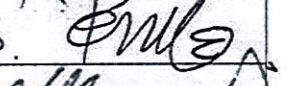
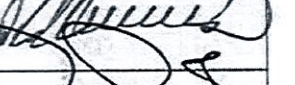
PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00		Página 2 de 2
		Fecha:	12	07
				

Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.
-----------	---

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria con concepto sanitario Favorable o favorable con condiciones, para sitio de acopio y distribución expedido por la autoridad sanitaria.
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MAYO 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	08 Mayo 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I.	Adm. Rose Mary Enciso Melo	08 Mayo 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	08 Mayo 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	08 MAY 2020	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2020	

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE
PRODUCTO ALIMENTOS

CÓDIGO: PA-FO-75

VERSIÓN No. 03

Página 1 de 3

FECHA:

07

02

2025



PRODUCTO / NOMBRE	DONA
-------------------	------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000237/ SAP 200002696
	Clasificación	Panadería
	Descripción del Producto	Las donas son un producto que consiste en una masa compuesta por harina, aceite, azúcar y sal que se extiende con un rodillo para formar una capa delgada que se corta en forma circular con un orificio en medio, se hornean y una vez hechas, a veces se rebozan de azúcar, chocolate, o se rellenan de arequipe, mora, chantilly.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Harina de trigo, levadura, leche, huevos azúcar, margarina, arequipe, chocolate, mermelada de mora, crema chantilly.																																		
	Requisitos Fisicoquímicos	No aplica.																																		
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos:																																		
		<table><thead><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr></thead><tbody><tr><td>Mohos</td><td>5</td><td>2</td><td>10² ufc/g</td><td>2x10² 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 positivo</td><td>5</td><td>0</td><td>< 10² ufc/g</td><td>---</td></tr><tr><td>Salmonella spp</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/ 25g</td><td>---</td></tr><tr><td>Listeria monocytogenes</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/ 25g</td><td>---</td></tr></tbody></table>	REQUISITO	n	c	m	M	Mohos	5	2	10 ² ufc/g	2x10 ² ufc/g	Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---	Staphylococcus coagulasa positivo	5	0	< 10 ² ufc/g	---	Salmonella spp	5	0	Ausencia/ 25g	---	Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/ 25g	---				
		REQUISITO	n	c	m	M																														
		Mohos	5	2	10 ² ufc/g	2x10 ² ufc/g																														
Escherichia coli		5	0	< 10 ufc/g	---																															
Staphylococcus coagulasa positivo		5	0	< 10 ² ufc/g	---																															
Salmonella spp	5	0	Ausencia/ 25g	---																																
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/ 25g	---																																
Requisitos Microbiológicos. 8,2 productos panadería dulce, galletas y bizcochos. Resolución 1407 de 2022																																				
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																			
Otras características del producto	No Aplica																																			

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, NTC 1363, 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.
------------------------------	--

Presentación del Producto	SAP 200000237 Donas*100gr SAP 200002696 Donas rellenas surtidas*70gr
---------------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario con termosellado. Empaque individual con termosellado y/o en bolsa, según lo requerido por el supervisor y/o la regional correspondiente. Canastilla por unidades requeridas por la regional.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínimo de ocho (8) días.
--	--

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, Expedido por el Ente territorial de salud. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
--------------------------------------	--

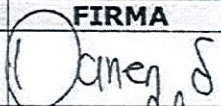
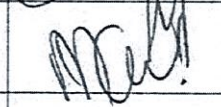
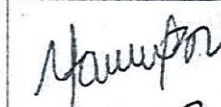
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • 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.
--	---

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

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																																																																
1	Versión Inicial																																																																
2	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 Se actualizan requisitos normativos incluyendo resolución 1407 de 2022 por entrar en vigencia y se retiran los Parámetros Microbiológicos- NTC 1363 El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table><tr><th rowspan="2">Requisitos microbiológicos</th><th colspan="4">Límite por g</th></tr><tr><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Presencia de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>5 000</td><td>10 000</td></tr><tr><td>Presencia de mohos y levaduras, en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>100</td><td>200</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g</td><td>5</td><td>0</td><td><100</td><td>---</td></tr><tr><td>Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia</td><td>---</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Listeria monocytogenes</i>, en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>10</td><td>100</td></tr></table> Requisitos microbiológicos pan - NTC 1363 (Última Actualización) <table><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Mohos</td><td>5</td><td>2</td><td>10² ufc/g</td><td>2x10² ufc/g</td></tr><tr><td><i>Escherichia coli</i></td><td>5</td><td>0</td><td>< 10 ufc/g</td><td>---</td></tr><tr><td><i>Staphylococcus coagulasa positivo</i></td><td>5</td><td>0</td><td>< 10² ufc/g</td><td>---</td></tr><tr><td><i>Salmonella</i> spp</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr><tr><td><i>Listeria monocytogenes</i></td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr></table> Requisitos Microbiológicos. 8.2 productos panadería dulce, galletas y bizcochos. 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 las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Y se retira Resoluciones 333 de 2011. En presentación del producto se actualizan de acuerdo al gramaje contemplado en la creación del material en SAP, retirando el texto El peso del producto debe estar entre 60 y 100 gramos. Y se deja unidad *80 g.	Requisitos microbiológicos	Límite por g				n	c	m	M	Presencia de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g	5	2	5 000	10 000	Presencia de mohos y levaduras, en UFC/g	5	2	100	200	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g	5	0	<100	---	Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g	5	0	Ausencia	---	Recuento de <i>Listeria monocytogenes</i> , en UFC/g	5	2	10	100	REQUISITO	n	c	m	M	Mohos	5	2	10 ² ufc/g	2x10 ² ufc/g	<i>Escherichia coli</i>	5	0	< 10 ufc/g	---	<i>Staphylococcus coagulasa positivo</i>	5	0	< 10 ² ufc/g	---	<i>Salmonella</i> spp	5	0	Ausencia/25g	---	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Ausencia/25g	---
Requisitos microbiológicos	Límite por g																																																																
	n	c	m	M																																																													
Presencia de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g	5	2	5 000	10 000																																																													
Presencia de mohos y levaduras, en UFC/g	5	2	100	200																																																													
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g	5	0	<100	---																																																													
Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g	5	0	Ausencia	---																																																													
Recuento de <i>Listeria monocytogenes</i> , en UFC/g	5	2	10	100																																																													
REQUISITO	n	c	m	M																																																													
Mohos	5	2	10 ² ufc/g	2x10 ² ufc/g																																																													
<i>Escherichia coli</i>	5	0	< 10 ufc/g	---																																																													
<i>Staphylococcus coagulasa positivo</i>	5	0	< 10 ² ufc/g	---																																																													
<i>Salmonella</i> spp	5	0	Ausencia/25g	---																																																													
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Ausencia/25g	---																																																													

	En rotulo se incluye Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. En condiciones de transporte se incluye el texto "Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013". En certificaciones se incluye el texto "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. Cambios realizados por MCRG. octubre 2024.
3	Se actualiza formato en versión 03 En código y presentación se agrega SAP 200002696 donas rellenas surtidas 70gr. de acuerdo solicitud regional centro En empaque y/o embalaje se elimina "El producto debe ser embalado en canastilla por 20 unidades." Y se agrega "Empaque individual con termosellado y/o en bolsa, según lo requerido por el supervisor y/o la regional correspondiente. Canastilla por unidades requeridas por la regional." lo anterior en pro de mejorar las condiciones de entrega. De acuerdo a solicitud de Regional Llanos

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

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	PAN CORRIENTE SAL ALFM
-------------------	------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002219/ SAP200002270 / SAP200002050
	Clasificación	PANADERIA ALFM
	Descripción del Producto	Producto alimenticio resultante de la fermentación y horneado de una mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura, que puede contener otros ingredientes, y/o aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, grasa vegetal comestible, mantequilla, sal, azúcar, levadura, esencia y huevo, la adición de conservantes, No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.				
	Requisitos Fisicoquímicos	No aplica				
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos.				
		Parámetro	n	c	m	M
		Mohos	5	2	2x10 ² ufc/g	---
	Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---	
Requisitos Microbiológicos 8,1 Pan, Res 1407 de 2022						
Requisitos Nutricionales	No aplica					
Otras características del producto	No aplica					

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 1407 de 2022, resolución 5109 de 2005. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen, resolución 2674 de 2013.
-----------------------	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002050 Pan corriente alfm -- desde 65gr SAP 200002270 Pan corriente alfm -- desde 60 gr SAP 200002219 Pan corriente sal alfm -- desde 60 gr
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado individual: Lámina Polipropileno biorientado Embalado en canastillas y en bolsas de 60 unidades - empaque individual
	Rotulado	De acuerdo con la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud, que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD

15 días desde su fabricación.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, expedido por el Ente Territorial de Salud. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima ya sea de refrigeración o ambiente de acuerdo al requerimiento Regional. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2574 de 2013.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador

Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la Entidad competente (vigente con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).

FECHA ACTUALIZACIÓN:

JULIO 2026

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO

1

Versión inicial

Se actualiza versión formato

Se retira requisitos fisicoquímicos

Se actualiza requisitos microbiológicos de acuerdo a la resolución 1407/2022, eliminándose:

Requisitos microbiológicos	Límite por g.			
	n	c	m	M
Recuento de bacterias aerobias mesófilas en UFC/g	5	2	5000	10 000
Recuento de mohos y levaduras en UFC/g	5	2	00	200
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva en UFC/g	5	0	<100	-
Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g	5	0	Ausencia	-
Recuento de <i>Bacillus cereus</i> en UFC/g	5	2	10	100

Requisitos microbiológicos pan – NTC 1333 (Última Actualización)

Se retira requisitos nutricionales

2

MACRONUTRIENTE	PARAMETROS	
	PROMEDIO	DESVIACION
Humedad (%)	22.4	--
Grasas (%)	5.4	--
Carbohidratos (%)	55.8	--
Calorías (kcal)	325	--

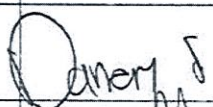
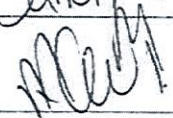
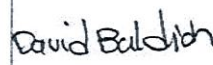
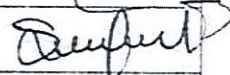
Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Pan de Sal

Se retira texto "El olor y sabor deben ser los característicos a su formulación y acordes con su clasificación. El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna.

El contenido de sal debe ajustarse a los planes de reducción de sal propuestos en la legislación nacional vigente." De otras características del producto.

En requisitos normativos se actualiza normatividad dejando "De acuerdo con la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud..."

Se elimina texto de empaque "Cada unidad debe ir empaquetado en bolsa de polipropileno biorientado (Monocapa o Laminado) de primer uso y grado alimentario y/o embalado en bolsa por 100 unidades." Y se deja "Producto empaquetado individual: Lamina Polipropileno biorientado
Embalado en canastillas y en bolsas de 60 unidades - empaque individual"
Se amplía el tiempo de vida útil ya que según estudios este es el lapso actual.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	02/07/2026	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	02/07/2026	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	David Jose Baldion Acevedo	02/07/2026	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Andrey Rodriguez Rodriguez	02/07/2026	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	02/07/2026	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	02/07/2026	

PÁGINA EN BLANCO

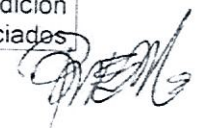
PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 1 de 4
		Fecha: 12 / 07 / 2018	

PRODUCTO / NOMBRE	PAPA CRIOLLA
-------------------	--------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001500
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Tubérculo de Corteza limpia y suave, firme al tacto, color amarillo uniforme, aspecto fresco y sano, ojos medianamente profundos, es una papa pequeña (4-6 cm de diámetro) de piel e interior amarillo ocre, semejante a una yema de huevo de gallina.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica																
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica																
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica																
	Requisitos Nutricionales	<table><tr><th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th><th colspan="2">PARAMETROS</th></tr><tr><th>PROMEDIO</th><th>DESVIACION</th></tr><tr><td>Proteína (%)</td><td>2.2</td><td>--</td></tr><tr><td>Humedad (%)</td><td>75.4</td><td>± 0.9</td></tr><tr><td>Calorías (kcal)</td><td>35</td><td>--</td></tr></table>			MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DESVIACION	Proteína (%)	2.2	--	Humedad (%)	75.4	± 0.9	Calorías (kcal)	35	--
	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS																
		PROMEDIO	DESVIACION															
Proteína (%)	2.2	--																
Humedad (%)	75.4	± 0.9																
Calorías (kcal)	35	--																
Otras características del producto	Datos de la tabla Nutricional ICBF 2015. Para Papa Criolla, con cáscara, cruda Enteros, con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme, sanos, libres de ataque de insectos o enfermedades, limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles, libres de magulladuras, la coloración del fruto debe ser homogénea. El producto debe estar libre de tierra (debe estar lavada). No debe dar muestras de humedad exterior, lesiones, pudriciones, cicatrices, cortaduras, malformaciones, enverdecimiento o retoños, con la forma característica, no debe tener desprendimiento de la epidermis, pulpa de color amarillo uniforme.																	
Contenido	No Aplica																	
Requisitos Normativos	NTC 341, NTC 5422, Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud.																	

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



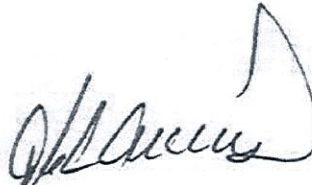
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La solución de logística y logística	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		 Ministerio de la Defensa	
		Versión No. 00			
		Fecha:	12	07	2018

		en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
	Empaque	El producto debe ser entregado en canastilla de alta densidad con un peso máximo de 20 Kg. cumpliendo la norma técnica NTC 5422 en su última actualización Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. La papa debe estar lavada y embalada en canastilla de plástico.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.

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

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Fruter" a "verduras". Se adiciona información en Requisitos nutricionales basados en los Datos de Tabal nutricional del ICBF, para papa criolla.



PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

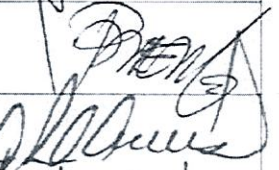
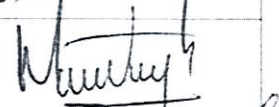
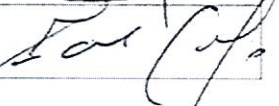
	TÍTULO	Código: PA-FO-75		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 3 de 4	
		Fecha:	12	07



	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS	
		PROMEDIO	DESVIACION
	Proteína (%)	22	--
	Humedad (%)	75.4	± 0.9
	Calorías (kcal)	86	--

En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera:
"En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro".

3 Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica
 Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y NTC 5422.
 Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado – ítem Empaque.
 Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto".
 Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto, "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".

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

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

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

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El tamaño de la papa debe ser en un rango de 65-90 mm de diámetro en la sección ecuatorial de la papa Grado A Tamaño Grande. Papas con características internas y externas homogéneas, en buen estado de madurez, buena forma, limpia (sin tierra y material biológico), seca, sin humedad exterior y sin contaminantes químicos, libre de defectos fisiológicos, de daños causados por hongos, insectos o moluscos y bacterias, exentos de daños mecánicos y daños fisiológicos. La papa debe estar libre de verdeamiento.
	Contenido	No Aplica
	Requisitos Normativos	NTC 341, NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kg de producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes

Handwritten signature

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 2 de 3
		Fecha: 12 07 2018	
			

		condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
	Empaque	El producto puede ser empacado costales de fibras naturales o fibra de poliolefina que permita realizar muestreo, debe ser resistente al peso de 50 Kilos. El empaque usado debe cumplir la NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de quince (15) días contados a partir de la fecha de entrega.

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

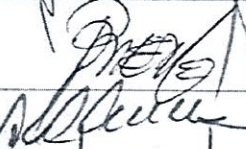
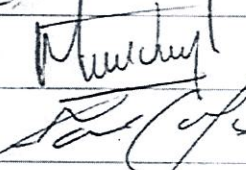
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO DE 2021
--	----------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 3. Se actualizó la descripción del producto por no corresponder. Se cambia dentro del ítem Empaque: polietileno por fibra de poliolefina. Se retira del ítem empaque: "El empaque usado debe cumplir la norma técnica NTC 341-2. El empaque debe ser de primer uso. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y normas técnicas NTC 341-2 y NTC 341-3" y se incluye la NTC 5422. Se retira del ítem certificaciones "Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural." por no corresponder al producto sino a personas naturales, jurídicas y sociedades. Se especifica los usos apropiados de esta papa de acuerdo a la catalogación de FEDEPAPA.
3	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Fruter" a "verduras". Se retira variedad de papa Andigena. En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o



PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
	TÍTULO	Código: PA-FO-75					
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00				Página 3 de 3	
		Fecha:	12			07	2018

	deterioro". Para las certificaciones se solicita: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
4	Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422. Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado– ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".

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

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

PRODUCTO / NOMBRE	PAPAYA
-------------------	--------

REQUISITOS GENERALES	Código	200000534 / 200001501 / 200002331
	Clasificación	FRUVER
	Descripción del Producto	Género: (Caricacea), Variedad: Carica papaya L, Tipo de maduración número 3. Verde claro con un 30% de color amarillo en dos vetas. Baya ovoide, de piel lisa y delgada, de diversos tonos en la madurez. Semilla: De color castaño oscuro, redondas, rugosas y cubiertas de una capa mucilaginosa, de 5 a 7 mm de diámetro. El tamaño requerido del producto es: Pequeño.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No aplica												
	Requisitos Físicoquímicos	No aplica												
	Requisitos Microbiológicos	No aplica												
	Requisitos Nutricionales	<table><tr><th>Análisis Proximal</th><th>Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento</th></tr><tr><td>Humedad (g)</td><td>89</td></tr><tr><td>Energía (Kcal)</td><td>47</td></tr><tr><td>Proteína (g)</td><td>0,5</td></tr><tr><td>Carbohidratos Totales (g)</td><td>9,9</td></tr></table>	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento	Humedad (g)	89	Energía (Kcal)	47	Proteína (g)	0,5	Carbohidratos Totales (g)	9,9		
	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento												
	Humedad (g)	89												
Energía (Kcal)	47													
Proteína (g)	0,5													
Carbohidratos Totales (g)	9,9													
	Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Papaya													
Otras características del producto	Debe ser de una misma variedad y tamaño uniforme. Debe estar entero con la forma y el color típico de la variedad, no tener ataque por insectos. Debe estar fresco, limpio y sin humedad exterior y tener el péndulo cortado de raíz. Cáscara consistente al tacto. No se permiten papayas con magulladuras. El tamaño del producto es Pequeño, con un peso en masa de 500 a 1500 gramos. El producto se requiere de Calidad: Primera - 1a.													

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con la Norma Técnica Colombiana NTC 1270, NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
-----------------------	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000534 / SAP 200001501 Papaya por Kg SAP 200002331 Papaya por Lb
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla, con un peso de 15 Kg. de peso bruto máximo, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de las papayas o daño mecánico, los separadores pueden ser papel periódico u otro material que sea de primer uso.

Adelina

	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condición humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.
--	----------	--

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

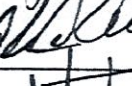
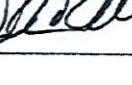
CONDICIONES DE TRANSPORTE	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
----------------------------------	--

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	OCTUBRE DE 2021
-----------------------------	------------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato versión 2. GP: 1000:2004, se incluye requisito de que no se permiten productos magullados. Se incluye requisito específico para la regional Sur y Fronteras.
3	Se retira: Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
4	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Los requisitos de transporte y certificaciones se actualizan a las necesidades actuales.
5	Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422. Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado– ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Requisitos Normativos la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en ítem Otras Características del Producto "El tamaño del producto es Pequeño, con un peso en masa de 500 a 1500 gramos. El producto se requiere de Calidad: Primera - 1ª"

	Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".
6	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se Incluye Código SAP 200002331 de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018). Se ajusta presentación del producto por código SAP. Cambios realizados por JPMR Oct/2021.

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

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

PRODUCTO / NOMBRE	SANDIA / PATILLA
--------------------------	-------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200000756 / 200001505 / 200002214 / 200002333
	Clasificación	Frutas
	Descripción del Producto	Fruto de esta planta, comestible, esférico y de gran tamaño, con corteza verde muy dura y pulpa roja, muy dulce y jugosa, y llena de pepitas negras.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	Tener en cuenta los parámetros establecidos en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2017, para Sandia.
	Otras características del producto	Debe ser de una misma variedad y tamaño uniforme, debe presentarse entera, con el aspecto, la forma y el color típicos de la variedad, debe estar fresca, limpia y sin indicios de humedad exterior, debe tener el grado de madurez que permita la conservación adecuada del producto en condiciones normales de manipuleo, almacenamiento y transporte, debe encontrarse, libre de daños por ataques de insectos, enfermedades, magulladuras, podredumbres, cicatrices y cortaduras.

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con NTC 1271, NTC 5422, Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
------------------------------	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000756 – Sandia por Kg SAP 200001505 – Patilla por Kg SAP 200002214 – Patilla por unidad SAP 200002333 – Sandia por Lb
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla con un peso máximo de 15 Kg por canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.

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

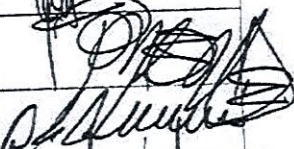
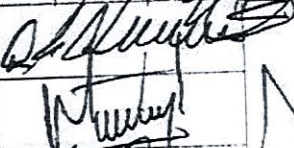
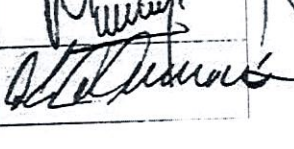
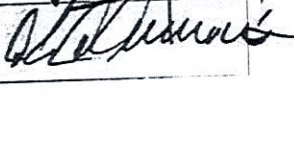
CONDICIONES DE TRANSPORTE	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"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

	fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
--	--

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	OCTUBRE DE 2021
-----------------------------	------------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retira código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluye código SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se agrega en el nombre la denominación "sandia", ya que así es llamada en varias regiones del país. Se cambia descripción basado en NTC 1271, se incluyen requisitos nutricionales basados en información tomada de la Tabla nutricional de ICBF 2015 para patilla.
3	Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422. Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado – ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".
4	Ajuste al formato PA-FO-75 V01. Se incluye código SAP 200001505 (Patilla) aplicado a comedores de acuerdo con lo establecido por SGOL, se actualizan requisitos nutricionales de acuerdo con lo establecido en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018. <i>Cambios realizados por JPMR Ago/2021.</i>
5	Se Incluyen Códigos SAP 200002214 / 200002333, de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se ajusta presentación del producto por código SAP. <i>Cambios realizados por JPMR Oct/2021.</i>

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

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

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

REQUISITOS GENERALES	Código	200001508
	Clasificación	Verdura
	Descripción del Producto	Baya bicarpelar, bilocular, carnosa, de forma variable según el cultivar, encontrándose tipos redondeados, ovoides y alargados.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Aspecto fresco, limpio, sin residuos de tierra, sano, no debe dar muestras de ablandamiento apical y amarillamiento, alargado. Entera y sana con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras.

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 5422. Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural
-----------------------	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kg de producto.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empackado canastillas, debe ser resistente al peso de 20 Kilos. El empaque usado debe cumplir con la NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
	Rotulado	El rotulado del producto debe ser resistente a la condición humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empackado.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de Diez (10) días contados a partir de la fecha de entrega.
---	--

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

	Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
--	--

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	ABRIL DE 2021
-----------------------------	----------------------

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato version 3.
3	*Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: FAVORABLE (FV, FVC) para sitio de acopio y distribución el cual deberá ser expedido por la autoridad sanitaria. * Se realizó cambio en la vida útil solicitada de 3 días a 10 días
4	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiró el código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad. Se adicionó código SAP 200001508. En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza la información basado en los requerimientos actuales de la Entidad. Para las certificaciones se solicita: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año
5	Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422. Se retira de los Requisitos Normativos la NTC 5975, ya que no aplica para este producto sino para encurtidos. Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado– ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01 y se retira Código SAP 200000564. Cambios realizados por JPMR Abr - 2021

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