

Volver

Opciones



Proceso : SE REQUIERE COTIZACIONES PARA REALIZAR ESTUDIO DE MERCADO PARA ...

Solicitud de información a los Proveedores
R NORTE 010-001-2022 FRITOS Y TAMALES (En análisis)

PROVEEDORES

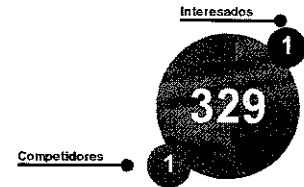
Unidad de contratación REGIONAL NORTE

Ver Entesa

SE SOLICITA COTIZACIONES PARA REALIZAR ESTUDIO DE MERCADO ADQUISICIÓN DE FRITOS Y TAMALES PARA ABASTECER LOS CATERING ADMINISTRADOS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL NORTE BARRANQUILLA.

(Zona horaria (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

Fecha de presentación de ofertas 6/01/2022 8:00 AM - Fecha de publicación 2/01/2022 8:10 PM



LÍNEA DE TIEMPO

Fecha de publicación de concurso	Plazo para solicitar aclaraciones	Presentación de ofertas
02/01/2022	06/01/2022	06/01/2022

LISTA DE OFERTAS

Referencia de oferta	Entidad	Presentada	Oferta
R NORTE 010-001-2022 FRITOS Y TAMALES SE REQUIERE COTIZACIONES PARA REALIZAR ESTUDIO DE MERCADO PARA LA ADQUISICIÓN DE FRITOS Y TAMALES PA	DISTRIBUIDORA FULL SERVICE SAS	5/01/2022 11:27 AM	13.900

OBSERVACIONES AL PLIEGO DE CONDICIONES

No tiene ninguna observación a los documentos del proceso

MENSAJES

Sin mensajes

EVALUACIÓN ECONÓMICA

EVALUACIÓN

TAREAS

Sin tareas

MODIFICACIONES / ADENDAS

No tiene ninguna modificación

PROVEEDORES SUSCRITOS

DISTRIBUIDORA FULL SERVICE SAS
5/01/2022 8:51 AM

Ver más »

ADMINISTRACIÓN DE EQUIPOS

Las modificaciones serán aplicadas sólo en este proceso

Equipo: REGIONAL NORTE / 2/01/2022 7:43 PM (UTC -5 horas) (UTC -05:00) Bogotá, Lima, Quito

EVENTOS DEL PROCESO

El proceso CO1.BDOS.2476546 ha cambiado de Solicitud información publicada a En

Información en evaluación
R NORTE 010-001-2022 FRITOS Y TAMALES
SE REQUIERE COTIZACIONES PARA REALIZAR ESTUDIO DE MERCADO PARA LA ADQUISICIÓN DE FRITOS Y TAMALES PARA ABASTECER LOS CATERING REGIONAL NORTE
Solicitud de información a los Proveedores
DISTRIBUIDORA FULL SERVICE SAS

[Volver](#)

Ver oferta: **R NORTE 010-001-2022 FRITOS Y TAMALES SE REQUIERE COTIZACIONES PARA REALIZAR ESTUDIO DE MERCADO**

Opciones

[Información general](#) | [Cuestionario](#) | [Anexos](#) | [Evaluación](#)

Información general

[Volver al principio](#)

Información general

Nombre de la oferta R NORTE 010-001-2022 FRITOS Y TAMALES SE REQUIERE COTIZACIONES PARA REALIZAR ESTUDIO DE MERCADO PARA LA ADQUISICIÓN DE FRITOS Y TAMALES PA

Número del proceso R NORTE 010-001-2022 FRITOS Y TAMALES

Tipo Total

Estado Información en evaluación

Proveedor



DISTRIBUIDORA FULL SERVICE SAS

COLOMBIA, Cartagena
Número de documento 901176934

Responsable DISTRIBUIDORA FULL SERVICE SAS

Sobres

Nombre del sobre	Situación de llegada	Estado	Fecha y hora de entrega
Oferta de estimación	Dentro del plazo	Abierto	7 días de tiempo transcurrido (5/01/2022 11:27:55 AM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

Cuestionario

[Volver al principio](#)

[Ver resumen](#)

[Ver](#)

Sobre único

1 Lista de artículos

Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal

Imprimir PDF

Anexos

[Volver al principio](#)

Anexos

#	Nombre del documento	Solicitud de confidencialidad	Confidencial
<input type="checkbox"/>	Sobre único (PDF) Descargar Detalle	No	<input type="checkbox"/>

[Descargar seleccionados](#)

[Descargar todos](#)

Notas

Evaluación

[Volver al principio](#)

Evaluación de ofertas

⚠ La configuración de evaluación no se definió para la solicitud. Con el fin de ser capaz de crear una única evaluación a esta oferta se debería haber definido antes de la publicación de la solicitud.



Cartagena, 25 de enero 2022

Cordial Saludos,

ASUNTO: COTIZACION FRITOS Y TAMAL

Por medio de la presente ponemos en conocimientos nuestros precios para el primer semestre del año 2022 de los siguientes productos así:

ITEMS	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO
1	EMPANADA DE CARNE DE 100 a 150 GR	1	1.500,00
2	AREPA DE MAIZ CON QUESO DE 100 GR	1	1.500,00
3	AREPA CON HUEVO DE 120 GR	1	2.100,00
4	BUÑUELO DE 80 GR	1	1.450,00
5	ENVUELTO DE MAIZ DE 150 GR	1	1.050,00
6	PALITOS DE QUESO - DEDITOS DE 100 GR	1	1.500,00
7	PAPA RELLENA DE 130 GR	1	1.600,00
8	TAMAL CORRIENTE DE 250 GR	1	3.950,00
VALOR TOTAL			14.650,00

Cordialmente,


Mario Alberto Pineda
c.c. 73.185.791
Representante

Dirección: Barrio San Fernando Sect Los Ciruelos Cr 85 # 26 A 55
distribuidorajjventas@hotmail.co

DEPÓSITO Y LEGUMBRES DEL ORIENTE No. 1

NIT. 15.030.711-1

DEL ORIENTE N° 1

Javier Osvaldo Ramirez Martinez

NIT. 15.030.711-1

Montería, 21 de enero de 2021.

Señores:

AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

REGIONAL NORTE

Barranquilla

Ref: COTIZACION

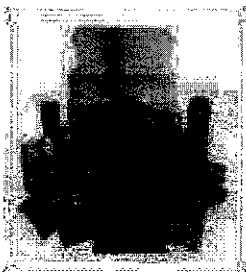
El suscrito **JAVIER OSVALDO RAMIREZ MARTINEZ**, obrando en nombre propio envío cotización para fines pertinentes:

FRITOS Y TAMALES

Item	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIOS
1	EMPANADA DE CARNE DE 100 a 150 GR	UND	1.400
2	AREPA DE MAIZ CON QUESO DE 100 GR.	UND	1.400
3	PALITOS DE QUESO - DEDITOS DE 100 GR	UND	1.350
4	AREPA CON HUEVO DE 120 GR.	UND	2.000
5	PAPA RELLENA DE 130 GR.	UND	1.650
6	TAMAL CORRIENTE DE 250 GR.	UND	3.700
7	ENVUELTO DE MAIZ DE 150 GR.	UND	1.300
8	BUÑUELO DE 80 GR.	UND	1.500


JAVIER OSVALDO RAMIREZ MARTINEZ

CC: 15.030.711 de Loricá.



DISTRIBUCIONES EL MEJOR GANGAZO

JHON FREDY ARIAS DUQUE

NIT: 70.465.079-1 REGIMEN COMUN

COTIZACIÓN

VENTA DE VIVERES Y ABARROTES EN GENERAL

VENTAS AL POR MAYOR Y AL DETAL

Pasaje Popular Bazurto Locales 29 y 31 Tel: 6692607 cartagena

13687

FECHA: 25-ene-22



NOMBRE: AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES REGIONAL NORTE

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	IVA	VR. TOTAL
1	EMPANADA DE CARNE DE 100 a 150 GR	UNIDAD	1600	8	1600
2	AREPA DE MAIZ CON QUESO DE 100 GR	UNIDAD	1600	8	1600
3	AREPA CON HUEVO DE 120 GR	UNIDAD	2200	8	2200
4	BUÑUELO DE 80 GR	UNIDAD	1500	8	1500
5	ENVUELTO DE MAIZ DE 150 GR	UNIDAD	1100	8	1100
6	PALITOS DE QUESO - DEDITOS DE 100 GR	UNIDAD	1600	8	1600
7	PAPA RELLENA DE 130 GR	UNIDAD	1650	8	1650
8	TAMAL CORRIENTE DE 250 GR	UNIDAD	4000	8	4000
SON:			SUBTOTAL		15.250
RECIDADO Y REPTADO DE LOS PRODUCTOS INCLUIDOS			IVA		
			TOTAL		15.250

Dirección: Pasaje popular bazurto locales 29 y 31 Teléfono: 6692607

Email: graneroelmejorgangazo@hotmail.com


JHON FREDY ARIAS DUQUE
C.C. # 70'465.079 de San Francisco (Antioquia)
Propietario

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

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

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




REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	El producto podrá tener como mínimo los siguientes ingredientes: maíz blanco o amarillo, agua, queso doble crema, mantequilla y sal.														
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica														
	Requisitos Microbiológicos	<p>El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Aceptable</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de Microorganismos Mesófilos</td> <td>10000</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Totales NMP</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Fecales, NMP</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Recuento Estafilococo coagulasa positiva</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Salmonella / 25g</td> <td>Negativo</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Parámetros Microbiológicos-INVIMA: Actualización 16 de abril de 2002</i></p>	Parámetro	Aceptable	Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000	Coliformes Totales NMP	<3	Coliformes Fecales, NMP	<3	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	<100	Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	<100	Salmonella / 25g	Negativo
	Parámetro	Aceptable														
	Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000														
Coliformes Totales NMP	<3															
Coliformes Fecales, NMP	<3															
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	<100															
Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	<100															
Salmonella / 25g	Negativo															
Requisitos Nutricionales	No Aplica															
Otras características del producto	<p>El producto debe presentar las siguientes características: poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar indicios de sobrecocción o quemado.</p> <p>El producto deber entregarse en cavas de icopor a una temperatura mínima de 75°C garantizando su conservación y protección frente a la contaminación cruzada.</p>															



REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con los requerimientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.
------------------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto:	Por unidad de producto con peso neto mínimo de 100 g. SAP 200001717 Arepa con Queso SAP 200001715 Arepa de Maíz Amarillo con Queso.
	Empaque y/o Embalaje:	Bolsa de polipropileno BOPP o polietileno de primer uso y grado alimentario. El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades. Cada unidad de producto deberá entregarse empacada de forma individual en película de papel Kraft anti-grasa o bolsa aluminizada, de tal forma que se proteja el producto.
	Rotulado:	Se debe indicar mínimo la siguiente información: fabricante, dirección del fabricante, fecha de elaboración, lote.

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 furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador	Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con condiciones).
FECHA ACTUALIZACIÓN:	ABRIL DE 2021

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	<p>Actualización Información A Formulo PA-FO-75, y se incluye Código SAP actualizado para Arepa con Queso y Arepa de Maíz Amarillo con queso. Se incluye el maíz amarillo en los ingredientes.</p> <p>Se retiran los Requisitos Físicoquímicos, pues no se tiene información de la normatividad de donde proceden los datos allí registrados.</p> <p>Se incluye referencia normativa para los Requisitos Microbiológicos "Parámetros Microbiológicos INVIMA Actualización 16 de abril de 2002".</p> <p>Se ajustan y complementan Otras características del producto.</p> <p>Se Retira La Información De Los Requisitos Normativos y se incluye "El producto debe cumplir con los requerimientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013".</p> <p>Se ajusta la presentación del producto incluyendo la descripción de cada código SAP.</p> <p>Se Fusionan Los Ítems Empaque Y Condiciones De Embalaje Ajustando La Información En El Ítem Empaque Y/O Embalaje.</p> <p>Se incluye en las Condiciones de transporte y se adiciona "Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013", y Se ajustan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador.</p> <p>Cambios realizados por JPMR /Abr 2021.</p>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Atm. Jenny Patricia Molta Romero	30 ABR 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Méndez	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			
PLANIFICACION DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Version No. 00	Página 1 de 2
		Fecha:	12
			

PRODUCTO / NOMBRE	BUÑUELO
--------------------------	----------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001772
	Clasificación	Panadería
	Descripción del Producto	Producto con forma redonda que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de fécula de maíz, polvo para hornear, huevos, queso costeño, azúcar, sal en otros ingredientes, que posteriormente es sometido a fritura en aceite vegetal.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Fécula de maíz, polvo para hornear, huevos, queso costeño, azúcar y sal.		
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica		
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:		
		Parámetro	Mínimo	Máximo
		Coliformes Fecales, NMP	<3	
		Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000
		Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	100	1000
Salmonella (25g)	Negativo			
Referencia: Producto listo para consumo INVIMA				
Requisitos Nutricionales	No Aplica			
Otras características del producto:	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura crocante en la superficie; suave y esponjoso en el interior, olor y sabor característico, libre de material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa en su superficie o su interior, a su vez debe tener una adecuada cocción.			
Contenido	El producto debe tener un peso entre 80 y 150 gramos.			
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/05, Resolución 2674 de 2013.			

EL QUEY REGULABLE	Presentación del Producto	Canastilla x 80 unidades, el producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 40 unidades cada una o 4 bolsas por 10 unidades.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	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. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima de acuerdo al requerimiento regional. Cuando el producto se solicite caliente este debe mantener una temperatura interna mínima de 55°C.
	Empaque	El producto debe empacarse en bolsatina de primer uso, que proteja el producto.






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



Rotulado	El producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento.
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.

CONCEPTO SANITARIO DE PLANTA PROCESADORA	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 DE ELABORACIÓN DE ESTE PROCESO	MARZO DE 2020
---	----------------------

LISTADO DE CAMBIOS	
VERSION	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión inicial.
2	Ajuste a formato versión 3, en el ítem contenido se adiciona la palabra mínimo. Se ajustan los requisitos microbiológicos según INVIMA. Se incluye clasificación del producto y Requisitos Normativos.
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. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "refrigerio" a "Panadería". En contenido se ajusta el peso del producto a entre 80 y 150 gramos. Basado en código SAP actual. En requisitos Normativos se adiciona Resolución 2874 de 2013. En condiciones de Transporte y almacenamiento Se agrega: "o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS". Se cambia temperatura de entrega de 75°C a 55°C mínimo.

	CARGO	FECHA	FIRMA
Elaborado	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Milyam Rivera Cardona	04-Marzo-2020 
Revisado	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 
Aprobado	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	04-Marzo-2020 



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

PRODUCTO / NOMBRE	ENVUELTO DE MAIZ
--------------------------	-------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001728
	Clasificación	COMIDAS LISTAS
	Descripción del Producto	Producto tradicional con forma cilíndrica que se obtiene a partir de la cocción de una mezcla de harina de maíz blanco, envuelto en hojas de mazorca

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Harina de maíz blanco, mantequilla, queso costeño, sal.														
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica														
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Aceptable</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de Microorganismos Mesófilos</td> <td>10000</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Totales NMP</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Fecales - NMP</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Recuento Estafilococo coagulasa positiva</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Salmonella / 25g</td> <td>Negativo</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Aceptable	Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000	Coliformes Totales NMP	<3	Coliformes Fecales - NMP	<3	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	<100	Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	<100	Salmonella / 25g	Negativo
	Parámetro	Aceptable														
	Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000														
	Coliformes Totales NMP	<3														
	Coliformes Fecales - NMP	<3														
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	<100															
Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	<100															
Salmonella / 25g	Negativo															
Requisitos Nutricionales	No Aplica															
Otras características del producto	El maíz utilizado en la fabricación del envuelto deberá cumplir con la NTC 366 y la NTC 3581. El producto debe presentar una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar indicios de sobre cocción o quemado.															
Contenido	SAP 200001728 Unidad de producto debe estar en un promedio de peso de 150 gramos.															
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social No.5109/05, Resolución 2674 de 2013.															

EMPAQUE Y REGULADO	Presentación del Producto	El producto debe protegerse de tal manera que no se permita la contaminación cruzada. El producto deberá entregarse en excelentes condiciones, por lo tanto no podrá llegar fragmentado, oprimido, aplastado, etc. El producto debe entregarse en cavas de isopor o en un recipiente que mantenga la temperatura hasta el momento de consumo final del mismo, cuando se soliciten calientes a 55°C; en caso contrario se deberá entregar en contenedores que garanticen la conservación y protección del producto manteniendo temperatura de refrigeración y/o congelación dependiendo de la necesidad de la Regional.
	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 con concepto técnico sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con lo requerido en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima de acuerdo al requerimiento regional.
	Empaque	El producto debe ser empacado de hoja de mazorca y reempacado en bolsa de polietileno primer uso y grado alimentario. El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades.





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



		Cada unidad de producto deberá entregarse empacada de forma individual en película de vinil o polipropileno, de tal forma que se proteja el producto.
	Rotulado	El producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (05) días.

REQUISITOS Principales	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
---	----------------------

VERSION	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se incluye la clasificación del producto. Se adiciona la palabra mínimo en las condiciones de contenido. Se ajusta título de envuelto de mazorca a envuelto de maíz. Se incluyen los Requisitos Microbiológicos del producto según parámetros emitidos por el INVIMA. Se cambia vida útil de 15 días a 5 días.
3	Ajuste al formato PA-FQ-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 "refrigerio" a "Comidas listas". En requisitos Normativos se adiciona: Resolución 2674 de 2013. En condiciones de transporte se agrega: En lugar fresco, seco y ventilado; lejos del calor y el fuego; No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias... o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

CARGOS				
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	11 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	Código: PA-FG-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 1 de 3
		Fecha:	12
			


PRODUCTO NOMBRE	PALITO DE QUESO
-----------------	-----------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200002168 / 200001727
	Clasificación	COMIDAS LISTAS
	Descripción del Producto	Producto de panadería elaborado a partir de harina de trigo fortificada y adicionado de grasa vegetal, debe ser manipulado con el fin de obtener un panecillo con diferentes capas o láminas, en forma tabular o alargada, con adición de queso. Conocido también como dedo de queso.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Como mínimo debe tener los siguientes ingredientes: Harina de trigo, agua, grasa vegetal comestible, queso, azúcar, sal.																																		
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica																																		
	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> sp. 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	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> sp. 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> sp. 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: poseer una textura 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. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009, con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2674 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.																																			
Contenido	El producto debe tener un peso de entre 80 gramos a 120 gr.																																			
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/05, 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 por 10 unidades.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	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.



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



		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.
	Empaque	El producto debe empacarse en bolsa tina de primer uso, que proteja el producto. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento. Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (05) días.

SERVICIO SANITARIO FAVORABLE MANUFACTURADO Y UTILIZADO	- 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) - Registro sanitario del producto. (Vigente)
---	---

FECHA DE PROMULGACIÓN DE	MARZO DE 2020
--------------------------	---------------

VERSION	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS																								
1	Versión Inicial																								
2	<p>Ajuste a formato versión 3. Se incluye clasificación del producto. Se ajusta requerimiento normativo. El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/05. Se retira del ítem Condiciones de Transporte y Almacenamiento: "entre 1°C y 4°C, o si la entrega del mismo se hace en caliente, este debe tener una temperatura interna mínima de 75°C, dos horas antes del consumo del producto" y se incluye: "óptima ya sea de refrigeración o ambiente de acuerdo al requerimiento Regional. Se ajustan los Requisitos Microbiológicos del Producto según parámetros emitidos por INVIMA.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Análisis</th> <th>Valor</th> <th>Parámetro</th> <th>Aceptable</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobios mesófilos</td> <td>10.000 UFC máximo</td> <td>Recuento de Microorganismos Mesófilos</td> <td>10000</td> </tr> <tr> <td>Coliformes totales</td> <td><3 NMP/g</td> <td>Coliformes Totales NMP</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Estafilococo Coagulasa (+)</td> <td><100 UFC/g</td> <td>Coliformes Fecales, NMP</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>E.Coli</td> <td>Ausente</td> <td>Recuento Estafilococo coagulasa positiva</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Recuento Mohos y Levaduras</td> <td>200</td> </tr> </tbody> </table>	Análisis	Valor	Parámetro	Aceptable	Aerobios mesófilos	10.000 UFC máximo	Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000	Coliformes totales	<3 NMP/g	Coliformes Totales NMP	3	Estafilococo Coagulasa (+)	<100 UFC/g	Coliformes Fecales, NMP	<3	E.Coli	Ausente	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	<100			Recuento Mohos y Levaduras	200
Análisis	Valor	Parámetro	Aceptable																						
Aerobios mesófilos	10.000 UFC máximo	Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000																						
Coliformes totales	<3 NMP/g	Coliformes Totales NMP	3																						
Estafilococo Coagulasa (+)	<100 UFC/g	Coliformes Fecales, NMP	<3																						
E.Coli	Ausente	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	<100																						
		Recuento Mohos y Levaduras	200																						
3	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, cambia de "Refrigerio" a "Comidas listas". Se retiran requisitos fisicoquímicos. Se ajusta el contenido, ampliando el rango de peso que puede tener el producto así: "El producto debe tener un peso de entre 80 gramos a 120 gr" de acuerdo a las solicitudes de las Regionales. En																								



[Handwritten signature]

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

Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: **o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS y...** En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias.

	SARGO	SRE	FECHA	SER
EM	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Fig. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	04 Marzo 2020	<i>[Signature]</i>
RE	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rosa Mary Enciso Melo	04 mar. 2020	<i>[Signature]</i>
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Gamacho Diaz	04 MARZO 2020	<i>[Signature]</i>
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	04 MARZO 2020	<i>[Signature]</i>
AD	Subdirector General	Coronel Juan Carlos Pineda Riveros	04. Mar 2020	<i>[Signature]</i>



[Handwritten signature]

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

PRODUCTO / NOMBRE		PAPA RELLENA
REQUISITOS GENERALES	Código	200001756
	Clasificación	COMIDAS LISTAS
	Descripción del Producto	El producto en forma redonda elaborado a partir de una masa elaborada de papa, harina de trigo, rellena de arroz, carne de res, huevo, entre otros ingredientes y finalmente es sometido a proceso de fritura.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Harina de maíz, papa pastusa, carne magra de res, especie y condimentos.														
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica														
	Requisitos Microbiológicos	<p>El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parametro</th> <th>Acceptable</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de Microorganismos Mesófilos</td> <td>10000</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Totales NMP</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Fecales NMP</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Recuento Estafilococo coagulasa positiva</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Recuento Esperas Clostridium Sulfito Reductor</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Salmonella / 25g</td> <td>Negativo</td> </tr> </tbody> </table> <p>Parámetros Microbiológicos-INVIMA: Actualización 15 de abril de 2002</p>	Parametro	Acceptable	Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000	Coliformes Totales NMP	<3	Coliformes Fecales NMP	<3	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	<100	Recuento Esperas Clostridium Sulfito Reductor	<100	Salmonella / 25g	Negativo
	Parametro	Acceptable														
	Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000														
	Coliformes Totales NMP	<3														
	Coliformes Fecales NMP	<3														
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	<100															
Recuento Esperas Clostridium Sulfito Reductor	<100															
Salmonella / 25g	Negativo															
Requisitos Nutricionales	No Aplica															
Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar indicios de sobre cocción o quemado.															
Contenido	El producto debe tener un peso mínimo de 130 gramos.															
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con los requerimientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.															

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe protegerse de tal manera que no se permita la contaminación cruzada. El producto deberá entregarse en excelentes condiciones de calidad e inocuidad, por lo tanto, no podrá llegar fragmentado, oprimido, aplastado, etc. El producto debe entregarse en cajas de icopor o en un recipiente que mantenga la temperatura hasta el momento de la entrega, la cual debe ser mínimo de 75°C.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno de baja densidad resistente de primer uso y grado alimentario. El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades. Cada unidad de producto deberá entregarse empacada de forma individual en película de papel Kraft anti-grasa o bolsa aluminizada, de tal forma que se proteja el producto.
	Rotulado	El productor debe pasar certificación que indique mínimo la siguiente información: fabricante, dirección del fabricante, fecha de elaboración o lote o el embalaje del producto debe tener una etiqueta de rotulado con dicha información.



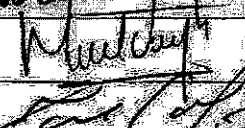

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TITULO	Código: PA-FO-75				
	FICHA TECNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Version No. 06	Pagina 2 de 2			
		Fecha:	12			07



Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (02) días.
-----------	--

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 condiciones).
--	--

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSION	DESCRIPCION DE CAMBIOS
1	Version Inicial.
2	<p>Ajuste al formato PA-FO-75 Version 06, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluyó los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "No Aplica" a "Comidas listas".</p> <p>En el ítem Requisitos Microbiológicos se incluyen "Parámetros Microbiológicos-INVIMA Actualización 16 de abril de 2002" pues es el documento de referencia para los parámetros establecidos en la ficha.</p> <p>En el ítem Requisitos Normativos, se retira la "Resolución del Ministerio de Protección Social No 5109/05", teniendo en cuenta que esta no aplica para este tipo de producto. Se incluyen "los requerimientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013".</p> <p>En el ítem Presentación del Producto, se ajustan las condiciones en que debe ser entregado el producto de acuerdo con los requerimientos normativos para comidas listas o de consumo inmediato.</p> <p>En el ítem Condiciones de Transporte y Almacenamiento, se retira "Cuando el producto se solicite caliente este debe mantener una temperatura interna mínima de 75°C" y se adiciona "Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013".</p> <p>En el ítem Empaque se retira "vinipel o polipropileno" y se reemplaza por "papel Kraft anti-grasa o bolsa aluminizada" teniendo en cuenta que estos materiales son más adecuados para la conservación de este tipo de producto y se retira el "papel" y se reemplaza por "de baja densidad resistente".</p> <p>En el ítem rotulado, se ajustan las condiciones de rotulado del producto.</p> <p>Se cambia la vida útil de cinco (05) días a dos (02) días, teniendo en cuenta que es un producto de consumo inmediato.</p> <p>En el ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador, se retira "Certificado Favorable vigente en diagnóstico técnico-sanitario de INVIMA a establecimiento o planta de producción" y se reemplaza por "Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con condiciones)".</p>

	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 Gamacho Diaz	12-03-21	
	Subdirector General de Contratos	MSc. Adm. Emp. Hector Vargas Rodriguez	12-03-21	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	12-03-21	

PROCESO PLANIFICACION DEL ABASTECIMIENTO				
	TITULO FICHA TECNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FQ-75		
		Version/No.: 00		Página: 1 de 3
	Fecha:	12		07



PRODUCTO / NOMBRE	TAMAL CORRIENTE
--------------------------	------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001761
	Clasificación	Comidas Listas
	Descripción del Producto	Se obtiene a partir de la masa hecha a base de harina de maíz y otros ingredientes, envuelto en hoja de plátano y posteriormente se cocina al vapor.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Ingredientes mínimos que debe contener: Pesa de Pollo (Colombina / Muslo o Ala completa 80g), masa a base de harina de maíz y/o arroz, cebolla larga, cebolla cabezona, zanahoria, ajo y otras especias.														
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica														
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: <table border="1" style="width: 100%; margin-top: 5px;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Acceptable</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de Microorganismos Mesófilos</td> <td>10000</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Totales NMP</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Fecales NMP</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Recuento Estafilococo Coagulasa Positiva</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Salmonella /25g</td> <td>Negativo</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Acceptable	Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000	Coliformes Totales NMP	<3	Coliformes Fecales NMP	<3	Recuento Estafilococo Coagulasa Positiva	<100	Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	<100	Salmonella /25g	Negativo
	Parámetro	Acceptable														
	Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000														
	Coliformes Totales NMP	<3														
	Coliformes Fecales NMP	<3														
	Recuento Estafilococo Coagulasa Positiva	<100														
Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	<100															
Salmonella /25g	Negativo															
Requisitos Nutricionales	No Aplica															
Otras características del producto	El producto debe contener presa de pollo completa, no debe tener trozos de piel sin carne. El producto debe tener las siguientes propiedades: Textura suave al paladar, Olor y sabor característico y debe estar libre de materias extrañas.															
Contenido	La unidad de producto debe estar en un promedio de peso de 200 a 300 gramos sin hoja.															
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social N° 5109/05, Resolución 2674 de 2013.															

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe estar en canastilla, la cual debe ser plástica en perfecto estado. Debe contener 40 unidades de producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o Favorable con condiciones expedido por el Ente Territorial de Salud. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima de acuerdo al requerimiento de la Regional. Las condiciones de transporte deben cumplir con los requisitos establecidos en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.





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

	Empaque	Producto envuelto en hoja de plátano y asegurado con fibra sintética deben ser de primer uso. El empaque no puede presentar hongos y hojas con ataque de insectos, el producto no puede estar amarrado con fibra natural (cabuya o fibra de fique). El empaque del producto debe ser amarrado en tipo redondo-moño o amarrado tipo sobre.
	Rotulado	El producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote o El productor debe pasar certificación donde se informe mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (02) días.




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 condiciones).
---	--

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	ENERO 2021
--	------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS																													
VERSION	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS																												
1	Versión inicial																												
2	Se especifica el peso de los ingredientes.																												
3	<p>Se ajusta a formato versión 3. Se retira del nombre del producto la palabra "TOLIMENSE". Se incluye la clasificación del producto. Se adiciona requerimiento normativo. El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social N° 5109/05. Se cambian los requisitos Microbiológicos del Producto según parámetros emitidos por INVIMA.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Analisis</th> <th>Valor</th> <th>Parámetro</th> <th>Acceptable</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td><10.000 UFC</td> <td>Recuento de Microorganismos Mesófilos</td> <td>10000</td> </tr> <tr> <td>Aerobios mesófilos</td> <td>maximo</td> <td>Coliformes Totales NMP</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Coliformes totales</td> <td><3 NMP/g</td> <td>Coliformes Fecales NMP</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Estafilococo Coagulasa (+)</td> <td><100 NMP/g</td> <td>Recuento Estafilococo Coagulasa Positiva</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>E. Coli</td> <td>Ausente</td> <td>Recuento Espores Clostridium Sulfito Reductor</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Salmonella/25g</td> <td>Negativo</td> </tr> </tbody> </table>	Analisis	Valor	Parámetro	Acceptable		<10.000 UFC	Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000	Aerobios mesófilos	maximo	Coliformes Totales NMP	<3	Coliformes totales	<3 NMP/g	Coliformes Fecales NMP	<3	Estafilococo Coagulasa (+)	<100 NMP/g	Recuento Estafilococo Coagulasa Positiva	<100	E. Coli	Ausente	Recuento Espores Clostridium Sulfito Reductor	<100			Salmonella/25g	Negativo
Analisis	Valor	Parámetro	Acceptable																										
	<10.000 UFC	Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000																										
Aerobios mesófilos	maximo	Coliformes Totales NMP	<3																										
Coliformes totales	<3 NMP/g	Coliformes Fecales NMP	<3																										
Estafilococo Coagulasa (+)	<100 NMP/g	Recuento Estafilococo Coagulasa Positiva	<100																										
E. Coli	Ausente	Recuento Espores Clostridium Sulfito Reductor	<100																										
		Salmonella/25g	Negativo																										
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 son utilizados en la Entidad, y se incluye código SAP. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Plato preparado" a "Comidas Listas". En ingredientes se adiciona "colombina/muslo o", generando otra alternativa de presa de pollo fuera del ala, se adiciona la especificación "y/o" entre la harina de maíz y arroz, basado en la forma de preparación de diferentes regiones, se retiran ingredientes tomate, por ser un																												

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

producto que incrementa el riesgo de deterioro del tamal y pimiento. En contenido se adiciona peso de acuerdo al Sistema SAP para código además se hace adición la especificación: "sin hoja". En requisitos normativos se adiciona Resolución 2674 de 2013, en condiciones de transporte se completa los requisitos.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimiento Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	28 ENE 2021	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	28 ENE 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	28 ENE 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	28 ENE 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	28 ENE 2021	