

PROCESO			
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
 <p style="font-size: 8px; margin: 0;">AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	TÍTULO	Código: CT-FO-21	
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Versión No 00	Página 1 de 7
		Fecha.	08 03 2018



ANEXO TECNICO
“ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS QUE DEBE CUMPLIR EL OFERENTE”

Especificaciones técnicas y/o norma técnica del bien que garanticen la correcta ejecución del contrato. Los requerimientos descritos a continuación son factor excluyente, el no ofrecimiento y/o Incumplimiento de cualquier característica descrita dará lugar al **RECHAZO** de la oferta.

GRUPO 1 ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE VERDURAS, FRUTAS, TUBÉRCULOS Y HORTALIZAS.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	MEDIDA	FICHA TECNICA/ NORMA
1	AGUACATE	KILO	SIC 17130
2	AJO	KILO	SIC 6347
3	APIO	KILO	SIC 16380
4	ARRACACHA	KILO	SIC 16381
5	BANANO CRIOLLO	UNIDAD	SIC 16371
6	CEBOLLA CABEZONA	KILO	SIC 16345
7	CEBOLLA LARGA	KILO	SIC 16383
8	CILANTRO	KILO	SIC 16359
9	CIMARRON	KILO	RES. 2674
10	ESPINACA	KILO	SIC 16386
11	GUAYABA CRIOLLA	KILO	SIC 18517
12	GUASCA	KILO	SIC16387
13	HABICHUELA	KILO	SIC 16370
14	LAUREL	KILO	SIC 25064
15	LECHUGA BATAVIA	KILO	SIC 16352
16	LIMÓN COMUN	KILO	SIC 16353
17	LULO DE CASTILLA	KILO	SIC 16353
18	MARACUYA	KILO	SIC 16351
19	MAZORCA	KILO	SIC 19925
20	MORA	KILO	SIC 20151
21	PAPA AMARILLA	KILO	SIC 19926
22	PAPA PASTUSA	KILO	SIC 19935
23	PEPINO	KILO	SIC 19936
24	PEREJIL	KILO	SIC 16394
25	PIMENTÓN	KILO	SIC 16356
26	PIÑA	KILO	SIC 16395
27	PLÁTANO	KILO	SIC 16349
28	REMOLACHA	KILO	SIC 16357
29	REPOLLO	KILO	SIC 16358
30	TOMATE CHONTO	KILO	SIC 16360
31	TOMATE DE ÁRBOL ROJO	KILO	SIC 20598
32	YUCA ARMENIA	KILO	SIC 16362
33	ZANAHORIA	KILO	SIC 16363
34	TOMILLO	KILO	SIC 16351
35	MANZANA	UNIDAD	SIC 16390
36	PAPAYA	KILO	SIC 16396
37	MANGO	KILO	SIC 20143
38	FRESAS	KILO	SIC 20599
39	PERA	UNIDAD	SIC 16393
40	NARANJA	KILO	SIC 20118

PROCESO			
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small></p>	TÍTULO ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Código: CT-FO-21	
		Versión No 00	Página 2 de 7
		Fecha.	08 03 2018
 <p><small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small></p>			

41	MANDARINA	UNIDAD	SIC 20204
----	-----------	--------	-----------

GRUPO 2. 2 ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE PESCADO.

ITEM	ELEMENTO	FICHA TECNICA/ NORMA	UNIDAD DE MEDIDA
1	Bagre x 125 gramos	SIC 34064 Resolución 2674	KILO
2	Filete de bassa x 100 gramos	Resolución 2674	KILO
3	Tilapia x 125 gramos	SIC 300 Resolución 2674	KILO
4	Sierra	Resolución 2674	KILO

GRUPO 3. ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA.

ITEM	ELEMENTO	FICHA TECNICA/ NORMA	UNIDAD DE MEDIDA
1	PAN MAIZ x 65 Gramos	Resolución 2674 2013	UNIDAD
2	PAN CORRIENTE x 65 Gramos	SIC 37782 Resolución 2674 2013	UNIDAD
3	PAN ALIÑADO X 125 Gramos	Resolución 2674 2013	UNIDAD
4	PAN CROASSANT X 60 Gramos	SIC 33120 Resolución 2674 2013	UNIDAD
5	TORTA DE VINO X 80 GRAMOS	Resolución 2674 2013	UNIDAD
6	TORTA DE VAINILLA x 60 Gramos	SIC 37776 Resolución 2674 2013	UNIDAD
7	MANTECADA x 80 Gramos	SIC 36982 Resolución 2674 2013	UNIDAD
8	CUCA x 80 Gramos	SIC 39626 Resolución 2674 2013	UNIDAD
9	GALLETA DULCE x 80 Gramos	Resolución 2674 2013	UNIDAD
10	PAN ACEMA x 65 Gramos	Resolución 2674 2013	UNIDAD

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small></p>	TÍTULO ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	Código: CT-FO-21		
		Versión No 00	Página 3 de 7	
		Fecha.	08	03
 <p><small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small> <small>Por el pueblo, para el pueblo, con el pueblo</small></p>				

11	GALLETA DE AVENA x 80 Gramos	SIC 37628 Resolución 2674 2013	UNIDAD
12	PAN COCO X 65 Gramos	SIC 36045 Resolución 2674 2013	UNIDAD
13	MUFFIN VAINILLA X 65 Gramos	Resolución 2674 2013	UNIDAD
14	CHICHARRON DE BOCADILLO X 80 Gramos	Resolución 2674 2013	UNIDAD
15	ACEMA X 80 Gramos	Resolución 2674 2013	UNIDAD
16	PAN DULCE X 80 Gramos	SIC 36041 Resolución 2674 2013	UNIDAD
17	PAN TAJADO X 450 Gramos	SIC 36051 Resolución 2674 2013	UNIDAD
18	PAN ROSCON X 80 GRAMOS	SIC 37624 Resolución 2674 2013	UNIDAD

NOTA: los menús valorizados de las diferentes unidades se deben elaborar teniendo en cuenta como referencia la minuta patrón, y la tabla de porciones, sin embargo, de común acuerdo entre el ordenador del gasto, el personal de soldados alumnos de escuelas de formación, soldados e infantes de marina y la agencia logística con la aprobación del nutricionista de la unidad se puede reemplazar algunos alimentos por otros propios de cada región y que no quedaron incluidos en la presente minuta.

CONFORME LO EXPUESTO, DE ACUERDO AL CONTRATO INTERADMINISTRATIVO DE ALIMENTACION SUSCRITO CON EL MINISTERIO DE DEFENSA - EJERCITO NACIONAL SE PUEDEN INCLUIR PRODUCTOS ADICIONALES A LOS CONVENIDOS.

SE DEBE DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LAS FICHAS TECNICAS ANEXAS.

Se deben entregar copias de los registros sanitarios de cada uno de los productos incluidos en el presente proceso que exige la **OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO SANITARIO VIGENTE** para todo alimento que se expendia directamente al consumidor bajo marca de fábrica.

REQUISITOS PARA PRODUCTORES

- Entregar copia de Certificado favorable en la oferta: Diagnostico técnico-sanitario formato de **INVIMA** vigente de planta de producción.
- Entregar copia de Diagnostico técnico- sanitario vigente formato de INVIMA a vehículo de transporte que será encargado de la distribución emitido por la entidad de control correspondiente.
- El oferente debe entregar copias de Exámenes laboratorio (KOH uñas, frotis de garganta y coprológico), certificación de curso de manipulación de alimentos y certificados de aptitud medica del personal involucrado en la comercialización. Para soportar vinculación con la empresa debe aportar la última planilla de pago de seguridad social y la agencia logística podrá verificar esta información.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Código: CT-FO-21	
				Versión No 00	Página 4 de 7
		Fecha.	08	03	2018
					

- Presentar resultados de análisis microbiológico mínimo de cuatro productos requeridos en el presente proceso que permitan determinar que son aptos para consumo.
- Presentar copia de certificado de fumigación emitido por entidad certificada por la secretaria de salud municipal o departamental de planta de proceso vigente.
- El oferente debe cumplir con normas de BPM y demás requisitos establecidos en la resolución 2674 de 2013.
- La Agencia Logística regional Suroccidente podrá realizar visitas técnicas en cualquier momento y sin previo aviso para verificación de cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y de ejecución del contrato.
- Presentar documentación que acredite la tenencia de vehículo refrigerado a título de propiedad, que corresponda con lo emitido en el concepto favorable. En el caso que este sea alquilado presentar contrato de alquiler vigente y/o leasing según el caso, en plazo que cubra la ejecución del proceso adjudicado. Debe tener la leyenda visible "Transporte de alimentos" tal y como se exige en la resolución 2674 de 2013 y debe dar cumplimiento con el decreto 2270 de 2012.

REQUISITOS PARA COMERCIALIZADORES

- Entregar copia de certificación con concepto favorable o favorable con observaciones que no afecten la inocuidad del producto: Diagnostico técnico-sanitario formato de INVIMA vigente a productor y comercializador según sea el caso. Para comercializador se debe entregar copia de concepto favorable de productor, de comercializador y copia de acta de visita formato INVIMA emitido por la entidad de control correspondiente.
- Entregar copia de Diagnostico técnico- sanitario vigente formato de INVIMA a vehículo de transporte que será encargado de la distribución emitido por la entidad de control correspondiente.
- Si el oferente es comercializador debe anexar la certificación donde demuestre el vínculo comercial con el productor y donde mencione lo siguiente: distribución autorizada de productos incluidos en las especificaciones y objeto del contrato, tiempo de relación comercial y vigencia.
- El oferente debe entregar copias de Exámenes laboratorio (KOH uñas, frotis de garganta y coprológico), certificación de curso de manipulación de alimentos y certificados de aptitud medica del personal involucrado en la comercialización. Para soportar vinculación con la empresa debe aportar la última planilla de pago de seguridad social y la agencia logística podrá verificar esta información.
- Presentar resultados de análisis microbiológico mínimo de cuatro productos requeridos en el presente proceso que permitan determinar que son aptos para consumo.
- Presentar copia de certificado de fumigación emitido por entidad certificada por la secretaria de salud municipal o departamental de planta de proceso y de almacenamiento vigente.
- El oferente debe cumplir con normas de BPM y demás requisitos establecidos en la resolución 2674 de 2013.
- Presentar documentación que acredite la tenencia de vehículo refrigerado a título de propiedad, que corresponda con lo emitido en el concepto favorable. En el caso que este

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	Código: CT-FO-21			
		Versión No 00		Página 5 de 7	
		Fecha.	08	03	2018
ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS					

sea alquilado presentar contrato de alquiler vigente y/o leasing según el caso, en plazo que cubra la ejecución del proceso adjudicado. Debe tener la leyenda visible "Transporte de alimentos" tal y como se exige en la resolución 2674 de 2013 y debe dar cumplimiento con el decreto 2270 de 2012.

- La Agencia Logística regional Suroccidente podrá realizar visitas técnicas en cualquier momento y sin previo aviso para verificación de cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y de ejecución del contrato a comercializador y productor si es requerido con el fin de garantizar cumplimiento de requisitos en ambos.

El Contratista debe garantizar :

- El producto debe estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005. Los productos deben tener una etiqueta resistente a la humedad, rotulación con nombre del producto, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, peso neto.
- El contratista debe prestar atención directa las 24 horas del día, los 7 días de la semana de modo tal, que garantice el suministro permanente. Sin costo adicional al Contrato.
- El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura de refrigeración entre 0 °C y 4 °C.
- Los respectivos manuales de limpieza y desinfección, control de plagas y roedores y manejo de residuos sólidos, deberán estar a disposición de la oficina de catering de la Regional en caso de requerirse.
- El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Debe hacer cumplimiento estricto a la totalidad del Artículo 66, de la Res. Min. Protección Social No 4287 / 2007.
- El oferente debe entregar en comodato durante la vigencia del contrato congelador en el comedor de tropa con el fin de evitar contaminación cruzada y garantizar de este modo la cadena de frío y por ende la conservación de los productos.
- *El supervisor del contrato es la líder de catering de la regional suroccidente y por extensión los administradores de comedores de tropa.*
- Suministrar información actualizada de consumos y saldos de los productos objeto del contrato a la AGENCIA LOGÍSTICA, cuando la entidad lo requiera.
- Suministrar información actualizada de consumos y saldos de los productos objeto del contrato a la AGENCIA LOGÍSTICA, cuando la entidad lo requiera.

Debe dar soporte y solución oportuna a contingencias presentadas en la ejecución del contrato (previa coordinación con el supervisor designado por la AGENCIA LOGÍSTICA y aprobación del ordenador del gasto).

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

1. Suministrar el objeto del contrato a entera satisfacción y en las condiciones de calidad exigidas por EL CONTRATANTE.
2. Presentar las facturas una vez se preste el servicio y con la fecha de radicación de las mismas, cumpliendo con los requisitos que exige el artículo 615 del Estatuto Tributario, en original y tres fotocopias., y subirlas a la plataforma SECOP II
3. Garantizar la calidad del suministro.
4. Hacer el suministro en los lugares relacionados en el presente documento. Cumplir con el objeto contratado dentro del plazo y en las condiciones acordadas.
5. Proveer a su costo, todos los bienes o servicios necesarios para el cumplimiento de los objetivos y funcionalidades requeridas en el presente contrato.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	Código: CT-FO-21			
		Versión No 00		Página 6 de 7	
		Fecha.	08	03	2018
ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS					

6. No ofrecer pagos o halagos a los funcionarios de la AGENCIA LOGÍSTICA.
7. Cumplir con las exigencias del supervisor de acuerdo con las funciones que le corresponden.
8. Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.
9. Responder en los plazos que la AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
10. iniciada la ejecución del contrato, en caso de incumplimiento, deberá obtener la ampliación, renovación o restablecer el valor de la garantía u otorgar una nueva garantía que ampare el cumplimiento de las obligaciones que surjan por razón de la celebración, ejecución y liquidación del contrato. La AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE podrá declarar la caducidad del mismo, de no obtener esta actuación por parte del CONTRATISTA.
11. Dar cumplimiento con el objeto de la presente Contratación Pública dentro del plazo y en las condiciones acordadas.
12. Proveer a su costo, toda la dotación necesaria para el cabal cumplimiento.
13. Prestar la máxima colaboración en todo momento para facilitar la debida supervisión del contrato.
14. Suscribir el Acta de Liquidación del Contrato.
15. En general, la obligación de cumplir cabalmente con las condiciones y modalidades previstas para la ejecución del Contrato, para lo cual el CONTRATISTA deberá actuar razonablemente en el marco de sus obligaciones contractuales, del mismo modo cumplir con las obligaciones inherentes a la Plataforma SECOP II como lo son aprobar el contrato, cargar la póliza, y demás funciones establecidas en la misma.
16. Cancelar sus obligaciones en seguridad social y aportes para fiscales como cotizante.
17. cumplir con el objeto contratado dentro del plazo y las condiciones acordadas.
18. Se compromete a cumplir con todos los requisitos, normas y especificaciones técnicas mencionadas en el presente documento.
19. Cumplir con las obligaciones inherentes a la plataforma SECOP II relativas a la aprobación del contrato, cargue de la póliza que ampara el contrato, cargue de facturación y las demás obligaciones a las que se encuentra sometido en virtud de lo establecido en Colombia Compra Eficiente – Plataforma SECOP II.

20. El proveedor debe aportar cada tres meses certificación bancaria actualizada.

NOTA: EN el evento que se requieran productos, bienes, obras y/o servicios que no estén incluidos en el cuadro de relación de productos, el supervisor podrá requerir al contratista para la prestación de los mismos, siempre que el contratista este en la capacidad de suministrarlos, para lo cual, el contratista deberá presentar cotización y el supervisor verificara que el valor se encuentre dentro de los precios de mercado de la región, mediante mínimo dos cotizaciones adicionales de firmas que suministren y/o presten el servicio objeto del contrato, una vez verificado que los precios cotizados se encuentran dentro de los precios de mercado la entidad procederá a solicitar la prestación del servicio y/o suministro de los bienes obras y/o servicios requeridos previo modificación del contrato.

NOTA: Las entregas se harán de LUNES A VIERNES DE 8:00 A 12:00 Y DE 14:00 a las 16:00 horas de acuerdo a lo autorizado en cada unidad militar. El personal y vehículos dispuestos para la entrega de los suministros deberán cumplir con los requerimientos de seguridad y registro autorizado para la entrega a cada Unidad Militar relacionada en el cuadro anterior. Una vez se haga la solicitud de pedido el tiempo de entrega no podrá ser superior a 24 horas.

NOTAS GENERALES A LOS LUGARES DE EJECUCIÓN.

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares de común acuerdo con el adjudicatario(s) del presente proceso de selección, en caso de ser necesario, podrá incluir más lugares de entrega, siempre y cuando estas modificaciones estén al alcance del cumplimiento del proveedor.

NOTAS GENERALES

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		Código: CT-FO-21	
				Versión No 00	Página 7 de 7
				Fecha.	08 03 2018
					

Nota 1: La Agencia Logística Regional Suroccidente podrá realizar visitas técnicas en cualquier momento y sin previo aviso, para la verificación del cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y durante la ejecución del contrato.

Nota 2: La Agencia Logística regional Suroccidente podrá realizar visitas técnicas periódicas a los centros de producción y almacenamiento, para hacer un mejor seguimiento al proveedor y así poder hacer una adquisición de bienes eficientes cumpliendo con los objetivos de calidad establecidos, esto, lo podrá realizar en cualquier momento y sin previo aviso para verificación de cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y de ejecución del contrato.

Nota 3: En el evento que se requieran bienes, obras y/o servicios que no estén incluidos en el cuadro de relación de productos y precios, el supervisor podrá requerir al contratista el suministro de los mismos, siempre que el contratista este en la capacidad de suministrarlos, para lo cual, el contratista deberá presentar cotización y el supervisor verificara que el valor se encuentre dentro de los precios de mercado de la región, mediante mínimo dos cotizaciones adicionales de firmas que suministren y/o presten el servicio objeto del contrato, una vez verificado que los precios cotizados se encuentran dentro de los precios de mercado la entidad procederá a solicitar la prestación del servicio y/o suministro de los bienes obras y/o servicios requeridos previo modificación del contrato

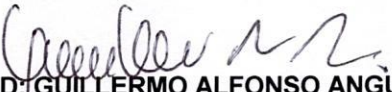
Nota 4: Una vez se haga la adjudicación, el proveedor adjudicatario tiene la obligación de mantener los precios con el fin que no conlleven a desequilibrio económico mientras no se trate de hechos o situaciones imprevisibles o imprevistas, por el contrario lo que en vista al momento de proponer o contratar, conduzca a inflar o rebajar sustancialmente el valor de los bienes o servicios contratados en perjuicio de la entidad no será objeto de reajuste.

Nota 5. Para aquellos contratos que se acepte reajuste de precios por hechos o situaciones imprevisibles o imprevistas del mercado, se establece la condición de volver a su estado inicial en el momento de que el mercado vuelva a presentar variaciones de precios.

Nota 6: Se incluyen los productos de acuerdo a lo estipulado en el Menú establecido por la Unidad Militar, pudiéndose ampliar las solicitudes de otros productos que tengan que ver con la naturaleza del contrato, previa presentación y aceptación de la cotización de los ítems a incluir.

Nota 7: Las cantidades serán determinadas de acuerdo a la necesidad que presente la Profesional Catering de la Regional en los pedidos, se debe tener en cuenta que los valores unitarios no pueden variar en el momento de la facturación y se deben facturar los elementos relacionados anteriormente. La entrega de los productos se debe Coordinar con el administrador del Comedor, previa autorización de la profesional Catering

COMITÉ TÉCNICO ESTRUCTURADOR


TD: GUILLERMO ALFONSO ANGULO
 Técnico Despacho

PROCESO																		
GESTION DE LA CONTRATACIÓN																		
	SUBPROCESO		SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS															
	TITULO		FICHA TECNICA DE PRODUCTO															
	CODIGO F01-PGN-S03	VERSION No. 03	FECHA VERSION 01/09/2010	Pág. 1 de 1														
Producto/Nombre		SIC 37776 TORTA DE VAINILLA X 500 g																
Género	No aplica																	
Variedad	No aplica																	
Grado de Madurez	No aplica																	
Nombre Genérico	TORTA DE VAINILLA X 500 g																	
Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de batido y cremado ingredientes panificables. El producto es de textura suave, esponjosa y aroma característico.																	
Ingredientes	Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, polvo de hornear y esencia. 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 Nutricionales	No aplica																	
Otras características del producto	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARAMETROS (Unidades)</th> <th>VALOR REFERENCIA (Producto Listo para consumo INVIMA)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Rto. Aerobios mesófilos (UFC/g ó cm³)</td> <td>Max 10.000</td> </tr> <tr> <td>NMP de Coliformes Totales (NMP / g ó cm³)</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales (NMP / g ó cm³)</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Rto Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g ó cm³)</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Busqueda de Salmonella sp / (25 g.)</td> <td>Ausente</td> </tr> <tr> <td>Mohos y Levaduras (UFC/g ó cm³)</td> <td>100-300</td> </tr> </tbody> </table>				PARAMETROS (Unidades)	VALOR REFERENCIA (Producto Listo para consumo INVIMA)	Rto. Aerobios mesófilos (UFC/g ó cm ³)	Max 10.000	NMP de Coliformes Totales (NMP / g ó cm ³)	<3	NMP Coliformes Fecales (NMP / g ó cm ³)	<3	Rto Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g ó cm ³)	<100	Busqueda de Salmonella sp / (25 g.)	Ausente	Mohos y Levaduras (UFC/g ó cm ³)	100-300
PARAMETROS (Unidades)	VALOR REFERENCIA (Producto Listo para consumo INVIMA)																	
Rto. Aerobios mesófilos (UFC/g ó cm ³)	Max 10.000																	
NMP de Coliformes Totales (NMP / g ó cm ³)	<3																	
NMP Coliformes Fecales (NMP / g ó cm ³)	<3																	
Rto Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g ó cm ³)	<100																	
Busqueda de Salmonella sp / (25 g.)	Ausente																	
Mohos y Levaduras (UFC/g ó cm ³)	100-300																	
Contenido	El SIC 37776 debe tener un peso unitario de 500 g.																	
Presentación	Canastilla x 4 unidades. El producto será en presentación rectangular o circular previo requisito																	
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.																	
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser embalado en canastilla por 4 bolsas de 500 g. Cada producto.																	
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación.																	
Requisitos Normativos	Decreto 3075 de 1997, Res. Min. Protección Social 5109 de 2005.																	
Requisito Específico	No aplica																	
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	<p>El proveedor debe estar certificado con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso o Concepto Sanitario emitido por la entidad sanitaria competente en el sitio de fabricación del producto. - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA o entidad sanitaria a vehículo de transporte. <p>Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.</p>																	
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		25/04/2013		COD LMFT - 2475														

PROCESO					GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
	SUBPROCESO				SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS				
	TITULO				FICHA TECNICA DE PRODUCTO				
	CODIGO F01-PGN-S03	VERSION No. 03	FECHA VERSION 01/09/2010		Pág. 1 de 1				

Producto/Nombre	SIC 37627 PAN HAMBURGUESA X 100 g SIC 37778 PAN HAMBURGUESA X 80 g
-----------------	---

Género	No aplica																								
Variedad	No aplica																								
Grado de Madurez	No aplica																								
Nombre Genérico	PAN HAMBURGUESA																								
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.																								
Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, 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	No aplica																								
Requisitos Nutricionales	No aplica																								
Otras características del producto	<p>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.</p> <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>Mohos y Levaduras (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>10²</td> <td>10²</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Análisis</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mesófilos Aerobios</td> <td>10.000 UFC Máximo</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Totales</td> <td>< 3 NMP/g</td> </tr> <tr> <td>Estafilococo Coagulasa (+)</td> <td><100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>E. Coli</td> <td>Ausente</td> </tr> </tbody> </table>	Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos	Límite por g				n	c	m	M	Mohos y Levaduras (UFC/g)	3	1	10 ²	10 ²	Análisis	Valor	Mesófilos Aerobios	10.000 UFC Máximo	Coliformes Totales	< 3 NMP/g	Estafilococo Coagulasa (+)	<100 UFC/g	E. Coli	Ausente
Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos	Límite por g																								
	n	c	m	M																					
Mohos y Levaduras (UFC/g)	3	1	10 ²	10 ²																					
Análisis	Valor																								
Mesófilos Aerobios	10.000 UFC Máximo																								
Coliformes Totales	< 3 NMP/g																								
Estafilococo Coagulasa (+)	<100 UFC/g																								
E. Coli	Ausente																								
Contenido	El SIC 37627 debe tener un peso neto de 100g El SIC 37778 debe tener un peso neto de 80g																								
Presentación	Canastilla x 30 unidades.																								
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.																								
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades.																								
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación.																								
Requisitos Normativos	Decreto 3075 de 1997																								
Requisito Específico	No aplica																								
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	<p>El proveedor debe estar certificado con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso o Concepto Sanitario emitido por la entidad sanitaria competente en el sitio de fabricación del producto. - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a vehículo de transporte. <p>Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.</p>																								

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:

25/04/2013

COD LMFT - 2475

PROCESO				
GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
	SUBPROCESO		SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS	
	TITULO		FICHA TECNICA DE PRODUCTO	
	CODIGO F01-PGN-S03	VERSION No. 03	FECHA VERSION 01/09/2010	Pág. 1 de 1

Producto/Nombre	SIC 36045 PAN DE COCO X 60g SIC 36979 PAN DE COCO X 50g
-----------------	--

Género	No aplica														
Variedad	No aplica														
Grado de Madurez	No aplica														
Nombre Genérico	PAN DE COCO														
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														
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 Físicoquímicos	No aplica														
Requisitos Nutricionales	No aplica														
Otras características del producto	<p>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.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARAMETROS (Unidades)</th><th>VALOR REFERENCIA (INVIMA Galletas y Bizcochos)</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Rto. Aerobios mesófilos (UFC/g ó cm³)</td><td>10 000-30 000</td></tr> <tr> <td>Rto. De Mohos y Levaduras (UFC/g ó cm³)</td><td>100-200</td></tr> <tr> <td>NMP de Coliformes Totales (NMP / g ó cm³)</td><td>7-11</td></tr> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales (NMP / g ó cm³)</td><td><3</td></tr> <tr> <td>Rto Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g ó cm³)</td><td>< 100</td></tr> <tr> <td>Busqueda de Salmonella sp / (25 g.)</td><td>Ausente</td></tr> </tbody> </table>	PARAMETROS (Unidades)	VALOR REFERENCIA (INVIMA Galletas y Bizcochos)	Rto. Aerobios mesófilos (UFC/g ó cm ³)	10 000-30 000	Rto. De Mohos y Levaduras (UFC/g ó cm ³)	100-200	NMP de Coliformes Totales (NMP / g ó cm ³)	7-11	NMP Coliformes Fecales (NMP / g ó cm ³)	<3	Rto Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g ó cm ³)	< 100	Busqueda de Salmonella sp / (25 g.)	Ausente
PARAMETROS (Unidades)	VALOR REFERENCIA (INVIMA Galletas y Bizcochos)														
Rto. Aerobios mesófilos (UFC/g ó cm ³)	10 000-30 000														
Rto. De Mohos y Levaduras (UFC/g ó cm ³)	100-200														
NMP de Coliformes Totales (NMP / g ó cm ³)	7-11														
NMP Coliformes Fecales (NMP / g ó cm ³)	<3														
Rto Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g ó cm ³)	< 100														
Busqueda de Salmonella sp / (25 g.)	Ausente														
Contenido	El SIC 36045 debe tener un peso neto de 60g El SIC 36979 debe tener un peso neto de 50g														
Presentación	Canastilla x 30 unidades.														
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.														
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades.														
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación.														
Requisitos Normativos	Decreto 3075 de 1997, NTC 1363														
Requisito Específico	No aplica														
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	<p>El proveedor debe estar certificado con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso o Concepto Sanitario emitido por la entidad sanitaria competente en el sitio de fabricación del producto. - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA o entidad sanitaria a vehículo de transporte. <p>Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.</p>														

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:

14/08/2012

COD LMFT - 2475

PROCESO																												
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN																												
	SUBPROCESO																											
	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS																											
	TÍTULO																											
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO																											
	CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA VERSIÓN	Pág. 1 de 1																								
	F01-PGN-S03	No. 03	01/09/2010																									
Producto/Nombre	SIC 36051 PAN MOLDE BLANCO TAJADO X 450 g SIC 36052 PAN MOLDE BLANCO TAJADO X 480 g SIC 36053 PAN MOLDE BLANCO TAJADO X 480 g SIC 36054 PAN MOLDE BLANCO TAJADO X 500 g SIC 36055 PAN MOLDE BLANCO TAJADO X 600 g SIC 36056 PAN MOLDE BLANCO TAJADO X 650 g SIC 36057 PAN MOLDE BLANCO TAJADO X 700 g																											
Género	No aplica																											
Variedad	No aplica																											
Grado de Madurez	No aplica																											
Nombre Genérico	PAN MOLDE BLANCO																											
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 horneado. El pan deberá venir tajado.																											
Ingredientes	Harina de trigo fortificada, Azúcar, Sal, Margarina, levadura fresca y agua.																											
Requisitos Físicoquímicos	La humedad del producto deberá ser entre 28 y 34%																											
Requisitos Nutricionales	No aplica																											
Otras características del producto	<p>La miga del pan deberá ser blanco cremoso. La corteza debe ser ligeramente dorada, uniforme, no debe estar quada, ni presentar contaminantes o materiales extraños. El olor debe ser a un producto horneado, sin acidez, libre olores y sabores desagradables. La miga deberá ser elástica, poco porosa y uniforme. La miga no se podrá desmenujar. El producto deberá estar tajado x 24 rebanadas. Debe cumplir los siguientes requisitos microbiológicos:</p> <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>Mohos y Levaduras (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>10²</td> <td>10³</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Análisis</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobios mesófilos</td> <td>10.000 UFC máximo</td> </tr> <tr> <td>Coliformes totales</td> <td>< 3 NMP/g</td> </tr> <tr> <td>Estafilococo Coagulasa (+)</td> <td>< 100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>E. Coli</td> <td>Ausente</td> </tr> </tbody> </table>				Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos	Límite por g				n	c	m	M	Mohos y Levaduras (UFC/g)	3	1	10 ²	10 ³	Análisis	Valor	Aerobios mesófilos	10.000 UFC máximo	Coliformes totales	< 3 NMP/g	Estafilococo Coagulasa (+)	< 100 UFC/g	E. Coli	Ausente
Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos	Límite por g																											
	n	c	m	M																								
Mohos y Levaduras (UFC/g)	3	1	10 ²	10 ³																								
Análisis	Valor																											
Aerobios mesófilos	10.000 UFC máximo																											
Coliformes totales	< 3 NMP/g																											
Estafilococo Coagulasa (+)	< 100 UFC/g																											
E. Coli	Ausente																											
Contenido	El SIC 36051 debe tener un peso neto de 450 g El SIC 36052 debe tener un peso neto de 480 g El SIC 36053 debe tener un peso neto de 480 g El SIC 36054 debe tener un peso neto de 500 g El SIC 36055 debe tener un peso neto de 600 g El SIC 36056 debe tener un peso neto de 650 g El SIC 36057 debe tener un peso neto de 700 g																											
Presentación	SIC 36051 debe contar con 24 rebanadas SIC 36052 debe contar con 26 rebanadas SIC 36053 debe contar con 26 rebanadas SIC 36054 debe contar con 24 rebanadas SIC 36055 debe contar con 24 rebanadas SIC 36056 debe contar con 24 rebanadas SIC 36057 debe contar con 26 rebanadas																											
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 producto debe estar rotulado según la Res. Min. Protección Social 5109/2005.																											
Vida Útil	El producto deberá tener una vida útil de veinte (20) días																											
Condiciones de Embalaje	El producto deberá entregarse embalado en canastilla limpia de plástico.																											
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en Vehículo con acta de visita sanitaria Favorable Vigente. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.																											
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Res. Min. Protección Social No 5109/05. NTC 1363.																											
Requisito Específico	Al momento de la entrega el producto debe tener máximo cinco (5) días, después de su fecha de fabricación.																											
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: - Certificado favorable vigente en: Diagnóstico técnico- sanitario vigente de INVIMA o entidad sanitaria autorizada para tal fin. - Certificado favorable vigente en: Diagnóstico técnico- sanitario vigente de INVIMA o entidad sanitaria autorizada para tal fin del vehículo de transporte de alimentos. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.																											
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO: 12/03/2012 COD LMFT - 2481																												

PROCESO																												
GESTION DE LA CONTRATACIÓN																												
	SUBPROCESO		SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS																									
	TITULO		FICHA TECNICA DE PRODUCTO																									
	CODIGO F01-PGN-S03	VERSION No. 03	FECHA VERSION 01/09/2010	Pág. 1 de 1																								
Producto/Nombre		SIC 36980 PAN CORRIENTE X 50g SIC 37782 PAN CORRIENTE X 60g																										
Género	No aplica																											
Variedad	No aplica																											
Grado de Madurez	No aplica																											
Nombre Genérico	PAN CORRIENTE																											
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.																											
Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, etc.																											
Requisitos Físicoquímicos	No aplica																											
Requisitos Nutricionales	No aplica																											
Otras características del producto	<p>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.</p> <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>Mohos y Levaduras (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>10²</td> <td>10²</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Análisis</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mesofilos Aerobios</td> <td>10.000 UFC Máximo</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Totales</td> <td>< 3 NMP/g</td> </tr> <tr> <td>Estafilococo Coagulasa (+)</td> <td><100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>E. Coli</td> <td>Ausente</td> </tr> </tbody> </table>				Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos	Límite por g				n	c	m	M	Mohos y Levaduras (UFC/g)	3	1	10 ²	10 ²	Análisis	Valor	Mesofilos Aerobios	10.000 UFC Máximo	Coliformes Totales	< 3 NMP/g	Estafilococo Coagulasa (+)	<100 UFC/g	E. Coli	Ausente
Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos	Límite por g																											
	n	c	m	M																								
Mohos y Levaduras (UFC/g)	3	1	10 ²	10 ²																								
Análisis	Valor																											
Mesofilos Aerobios	10.000 UFC Máximo																											
Coliformes Totales	< 3 NMP/g																											
Estafilococo Coagulasa (+)	<100 UFC/g																											
E. Coli	Ausente																											
Contenido	El SIC 36980 debe tener un peso neto de 50g El SIC 37782 debe tener un peso neto de 60g																											
Presentación	Canastilla x 30 unidades.																											
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.																											
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades.																											
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación.																											
Requisitos Normativos	Decreto 3075 de 1997																											
Requisito Específico	No aplica																											
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso o Concepto Sanitario emitido por la entidad sanitaria competente en el sitio de fabricación del producto. - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a vehículo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.																											
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:		25/04/2013		COD LMFT - 2475																								

PROCESO				
GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
	SUBPROCESO			
	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS			
	TITULO			
FICHA TECNICA DE PRODUCTO				
CODIGO F01-PGN-S03	VERSION No. 03	FECHA VERSION 01/09/2010	Pág. 1 de 1	

Producto/Nombre	SIC 36046 MANTECADA X 60g SIC 36982 MANTECADA X 80g
------------------------	--

Género	No aplica																								
Variedad	No aplica																								
Grado de Madurez	No aplica																								
Nombre Genérico	MANTECADA																								
Descripcion del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante el batido y cremado de ingredientes que le dan la textura y sabor característicos al producto luego del horneo. Producto de textura suave y esponjosa.																								
Ingredientes	Harina de trigo fortificada, Harina de Maiz o Maizena, azucar , levadura, huevos, sal,, bicarbonato de sodio, esencias. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente																								
Requisitos Fisicoquímicos	No aplica																								
Requisitos Nutricionales	No aplica																								
Otras características del producto	<div>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. Debe cumplir los siguientes requisitos microbiológicos:</div> <table><tr><th rowspan="2">Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos</th><th colspan="4">Limite por g</th></tr><tr><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Mohos y Levaduras (UFC/g)</td><td>3</td><td>1</td><td>10⁻²</td><td>10⁻³</td></tr></table> <table><tr><th>Análisis</th><th>Valor</th></tr><tr><td>Mesofilos Aerobios</td><td>10.000 UFC Máximo</td></tr><tr><td>Coliformes Totales</td><td>< 3 NMP/g</td></tr><tr><td>Estafilococo Coagulasa (+)</td><td><100 UFC/g</td></tr><tr><td>E. Coli</td><td>Ausente</td></tr></table>	Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos	Limite por g				n	c	m	M	Mohos y Levaduras (UFC/g)	3	1	10 ⁻²	10 ⁻³	Análisis	Valor	Mesofilos Aerobios	10.000 UFC Máximo	Coliformes Totales	< 3 NMP/g	Estafilococo Coagulasa (+)	<100 UFC/g	E. Coli	Ausente
Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos	Limite por g																								
	n	c	m	M																					
Mohos y Levaduras (UFC/g)	3	1	10 ⁻²	10 ⁻³																					
Análisis	Valor																								
Mesofilos Aerobios	10.000 UFC Máximo																								
Coliformes Totales	< 3 NMP/g																								
Estafilococo Coagulasa (+)	<100 UFC/g																								
E. Coli	Ausente																								
Contenido	El SIC 36046 debe tener un peso neto de 60g El SIC 36982 debe tener un peso neto de 80g																								
Presentacion	Canastilla x 30 unidades.																								
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 Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos(2) días.																								
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades.																								
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación.																								
Requisitos Normativos	Decreto 3075 de 1997																								
Requisito Especifico	No aplica																								
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso o Concepto Sanitario emitido por la entidad sanitaria competente en el sitio de fabricacion del producto. - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA o entidad sanitaria a vehiculo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.																								
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO: 14/08/2012 COD LMFT - 2475																									

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:

14/08/2012

COD LMFT - 2475

PROCESO																		
GESTION DE LA CONTRATACIÓN																		
	SUBPROCESO																	
	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTO																	
	TITULO																	
FICHA TECNICA DE PRODUCTO																		
CODIGO F01-PGN-S03		VERSION No. 03	FECHA VERSION 01/09/2010	Pág. 1 de 1														
Producto/Nombre		SIC 36048 GALLETA NEGRA (TIPO CUCA) X 60 g SIC 36989 GALLETA NEGRA (TIPO CUCA) X 50 g SIC 37626 GALLETA NEGRA (TIPO CUCA) X 80 g																
Género		No Aplica																
Variedad		No Aplica																
Grado de Madurez		No Aplica																
Nombre Genérico		GALLETA NEGRA																
Descripción del Producto		Producto horneado tipo galleta con forma redonda de color oscuro que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de Harina de Trigo, Miel, Agua, aceite, Levadura, colorantes, bicarbonato, sin conservantes, de color café oscuro y de textura blanda. El producto no puede entregarse fragmentado.																
Ingredientes		Harina de Trigo, Miel, Agua, aceite, Levadura, colorantes, bicarbonato, aditivos permitidos. 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 Nutricionales		No Aplica																
Otras características del producto		El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. Debe cumplir los siguientes requisitos microbiológicos: <table border="1" data-bbox="812 934 1396 1249"> <thead> <tr> <th>PARAMETROS (Unidades)</th> <th>VALOR REFERENCIA (INVIMA Galletas y Bizcochos)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Rto. Aerobios mesófilos (UFC/g ó cm²)</td> <td>10 000-30 000</td> </tr> <tr> <td>Rto. De Mohos y Levaduras (UFC/g ó cm²)</td> <td>100-200</td> </tr> <tr> <td>NMP de Coliformes Totales (NMP / g ó cm²)</td> <td>7-11</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales (NMP / g ó cm²)</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Rto Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g ó cm²)</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Búsqueda de Salmonella sp / (25 g)</td> <td>Ausente</td> </tr> </tbody> </table>			PARAMETROS (Unidades)	VALOR REFERENCIA (INVIMA Galletas y Bizcochos)	Rto. Aerobios mesófilos (UFC/g ó cm ²)	10 000-30 000	Rto. De Mohos y Levaduras (UFC/g ó cm ²)	100-200	NMP de Coliformes Totales (NMP / g ó cm ²)	7-11	NMP Coliformes Fecales (NMP / g ó cm ²)	<3	Rto Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g ó cm ²)	<100	Búsqueda de Salmonella sp / (25 g)	Ausente
PARAMETROS (Unidades)	VALOR REFERENCIA (INVIMA Galletas y Bizcochos)																	
Rto. Aerobios mesófilos (UFC/g ó cm ²)	10 000-30 000																	
Rto. De Mohos y Levaduras (UFC/g ó cm ²)	100-200																	
NMP de Coliformes Totales (NMP / g ó cm ²)	7-11																	
NMP Coliformes Fecales (NMP / g ó cm ²)	<3																	
Rto Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g ó cm ²)	<100																	
Búsqueda de Salmonella sp / (25 g)	Ausente																	
Contenido		El SIC 37626 debe pesar 80 gramos. El SIC 36048 debe pesar 60 gramos. El SIC 36989 debe pesar 50 gramos.																
Presentación		El producto debe protegerse de tal manera que no se permita contaminación cruzada.																
Empaque		Bolsa de polipropileno biorientado 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.																
Rotulado		Se debe indicar mínimo la siguiente información: fabricante, dirección fabricante, fecha de elaboración, lote, fecha de vencimiento.																
Vida Útil		El producto se requiere con una vida útil mínima de ocho (8) días																
Condiciones de Embalaje		El producto deber entregarse en canastillas de plástico, se asegure la presentación del producto y los riesgos de contaminación cruzada, en excelentes condiciones de higiene.																
Condiciones de Transporte		El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación.																
Requisitos Normativos		Decreto 3075 de 1997, Res. Min protección social 5109 de 2005. NTC 1241																
Requisito Específico		No Aplica																
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor		El proveedor debe estar certificado con: Diagnostico técnico sanitario vigente expedido mediante acta de visita del INVIMA o del ente de salud publica autorizado en el lugar de fabricación, con concepto FAVORABLE . El vehículo deberá presentar concepto sanitario favorable que lo autorice para el transporte de alimentos.																
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO: 25/04/2013 COD LMFT - 2471																		

PROCESO				
GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
	SUBPROCESO			
	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS			
	TITULO			
FICHA TECNICA DE PRODUCTO				
CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1	
F01-PGN-S03	No. 03	01/09/2010		

Producto/Nombre	SIC 37624 ROSCÓN CON BOCADILLO X 50G
-----------------	--------------------------------------

Género	No aplica														
Variedad	No aplica														
Grado de Madurez	No aplica														
Nombre Genérico	ROSCON														
Descripción del Producto	Producto alimenticio obtenido de la mezcla y horneado del producto, es un pan de tamaño personal con relleno de bocadoillo y espolvoreado con azúcar granulada, con forma de aro y el relleno debe ser dispuesto en toda la circunferencia del producto.														
Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, bocadoillo de guayaba. 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	No aplica														
Requisitos Nutricionales	No aplica														
Otras características del producto	<p>El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El producto debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables. El bocadoillo del roscón, deberá cumplir con la legislación sanitaria correspondiente y contar con excelentes características sensoriales. Debe cumplir los siguientes requisitos microbiológicos:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARAMETROS (Unidades)</th><th>VALOR REFERENCIA (INVIMA Galletas y Bizcochos)</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Rto. Aerobios mesófilos (UFC/g ó cm²)</td><td>10.000-30.000</td></tr> <tr> <td>Rto. De Mohos y Levaduras (UFC/g ó cm²)</td><td>100-200</td></tr> <tr> <td>NMP de Coliformes Totales (NMP / g ó cm²)</td><td>7-11</td></tr> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales (NMP / g ó cm²)</td><td><3</td></tr> <tr> <td>Rto Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g ó cm²)</td><td><100</td></tr> <tr> <td>Búsqueda de Salmonella sp / (25 g.)</td><td>Ausente</td></tr> </tbody> </table>	PARAMETROS (Unidades)	VALOR REFERENCIA (INVIMA Galletas y Bizcochos)	Rto. Aerobios mesófilos (UFC/g ó cm ²)	10.000-30.000	Rto. De Mohos y Levaduras (UFC/g ó cm ²)	100-200	NMP de Coliformes Totales (NMP / g ó cm ²)	7-11	NMP Coliformes Fecales (NMP / g ó cm ²)	<3	Rto Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g ó cm ²)	<100	Búsqueda de Salmonella sp / (25 g.)	Ausente
PARAMETROS (Unidades)	VALOR REFERENCIA (INVIMA Galletas y Bizcochos)														
Rto. Aerobios mesófilos (UFC/g ó cm ²)	10.000-30.000														
Rto. De Mohos y Levaduras (UFC/g ó cm ²)	100-200														
NMP de Coliformes Totales (NMP / g ó cm ²)	7-11														
NMP Coliformes Fecales (NMP / g ó cm ²)	<3														
Rto Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g ó cm ²)	<100														
Búsqueda de Salmonella sp / (25 g.)	Ausente														
Contenido	El SIC 36040 debe tener un peso neto de 60g														
Presentación	Canastilla x 30 unidades.														
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.														
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades.														
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación.														
Requisitos Normativos	Decreto 3075 de 1997														
Requisito Específico	No aplica														
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	<p>El proveedor debe estar certificado con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso o Concepto Sanitario emitido por la entidad sanitaria competente en el sitio de fabricación del producto. - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA o entidad sanitaria a vehículo de transporte. <p>Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.</p>														
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:															
13/03/2013	COD LMFT - 2475														

PROCESO																		
GESTION DE LA CONTRATACIÓN																		
	SUBPROCESO		SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTO															
	TITULO		FICHA TECNICA DE PRODUCTO															
	CODIGO F01-PGN-S03	VERSION No. 03	FECHA VERSION 01/09/2010	Pág. 1 de 1														
Producto/Nombre		SIC 37628 GALLETA DE AVENA X 80 g																
Género		No Aplica																
Variedad		No Aplica																
Grado de Madurez		No Aplica																
Nombre Genérico		GALLETA DE AVENA																
Descripción del Producto		<p>Producto horneado tipo galleta con forma redonda Las galletas y colaciones son alimentos a base de cereales y/o farináceos y/o mezcla de cereales, farináceos, oleaginosos y/o leguminosas elaboradas mediante el horneado apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados de trigo u otras farináceas con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Las galletas se les puede adicionar ingredientes tales como azúcares naturales edulcorantes artificiales permitidos, productos lácteos y sus derivados, huevos, frutas, pasta o masa de cacao, grasas, aceites, levaduras o cualquier otro Ingrediente apto para el consumo humano.</p>																
Ingredientes		<p>Harina de Trigo, Avena, Azúcar, Agua, aceite, Levadura, colorantes, bicarbonato, aditivos permitidos. 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.</p>																
Requisitos Físicoquímicos		No Aplica																
Requisitos Nutricionales		No Aplica																
Otras características del producto		<p>El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. Debe cumplir los siguientes requisitos microbiológicos:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARAMETROS (Unidades)</th> <th>VALOR REFERENCIA (INVIMA Galletas y Bizcochos)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Rto. Aerobios mesófilos (UFC/g ó cm³)</td> <td>10 000-30 000</td> </tr> <tr> <td>Rto. De Mohos y Levaduras (UFC/g ó cm³)</td> <td>100-200</td> </tr> <tr> <td>NMP de Coliformes Totales (NMP / g ó cm³)</td> <td>7-11</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales (NMP / g ó cm³)</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Rto Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g ó cm³)</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Búsqueda de Salmonella sp / (25 g)</td> <td>Ausente</td> </tr> </tbody> </table>			PARAMETROS (Unidades)	VALOR REFERENCIA (INVIMA Galletas y Bizcochos)	Rto. Aerobios mesófilos (UFC/g ó cm ³)	10 000-30 000	Rto. De Mohos y Levaduras (UFC/g ó cm ³)	100-200	NMP de Coliformes Totales (NMP / g ó cm ³)	7-11	NMP Coliformes Fecales (NMP / g ó cm ³)	<3	Rto Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g ó cm ³)	<100	Búsqueda de Salmonella sp / (25 g)	Ausente
PARAMETROS (Unidades)	VALOR REFERENCIA (INVIMA Galletas y Bizcochos)																	
Rto. Aerobios mesófilos (UFC/g ó cm ³)	10 000-30 000																	
Rto. De Mohos y Levaduras (UFC/g ó cm ³)	100-200																	
NMP de Coliformes Totales (NMP / g ó cm ³)	7-11																	
NMP Coliformes Fecales (NMP / g ó cm ³)	<3																	
Rto Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g ó cm ³)	<100																	
Búsqueda de Salmonella sp / (25 g)	Ausente																	
Contenido		El SIC 37628 debe pesar 80 gramos.																
Presentación		El producto debe protegerse de tal manera que no se permita contaminación cruzada.																
Empaque		Bolsa de polipropileno biorientado 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.																
Rotulado		Se debe indicar mínimo la siguiente información: fabricante, dirección fabricante, fecha de elaboración, lote, fecha de vencimiento.																
Vida Útil		El producto se requiere con una vida útil mínima de ocho (8) días																
Condiciones de Embalaje		El producto deber entregarse en canastillas de plástico, se asegure la presentación del producto y los riesgos de contaminación cruzada, en excelentes condiciones de higiene.																
Condiciones de Transporte		El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación.																
Requisitos Normativos		Decreto 3075 de 1997, Res. Min protección social 5109 de 2005. NTC 1241																
Requisito Especifico		No Aplica																
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor		<p>El proveedor debe estar certificado con: Diagnostico técnico sanitario vigente expedido mediante acta de visita del INVIMA o del ente de salud publica autorizado en el lugar de fabricación, con concepto FAVORABLE. El vehículo deberá presentar concepto sanitario favorable que lo autorice para el transporte de alimentos.</p>																
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO: 14/08/2012 COD LMFT - 2471																		

PROCESO				
GESTION DE ABASTECIMIENTO BIENES Y SERVICIO				
	SUBPROCESO			
	NEGOCIACION CENTRALIZADA B.N.A.			
	TITULO			
FICHA TECNICA DE PRODUCTO				
CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1	
F01-PGA-S03	No. 02	15/07/2009		
Producto/Nombre		SIC 33120 CROISANNTS		
Género	No aplica			
Variedad	No aplica			
Grado de Madurez	No aplica			
Nombre Genérico	Croisannts			
Descripcion del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables y hojaldrado con margarina vegetal, el producto generalmente lleva relleno. El producto es de textura suave y crujiente.			
Ingredientes	Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, polvo de hornear, esencias.			
Requisitos Físicoquímicos	Componente		Valor	
	Proteína	12.9 %	Mínimo	
	Grasa	22 %	Máximo	
	Carbohidratos	37.4 %	Máximo	
	Humedad	25.6 %	Máximo	
	Calorías	400 Kcal		
Requisitos Nutricionales	No aplica			
Otras características del producto	Análisis		Valor	
	Aerobios mesófilos	10.000 UFC	máximo	
	Coliformes totales	< 3 NMP/g		
	Estafilococo Coagulasa (+)	< 100 UFC/g		
	E.Coli	Ausente		
Contenido	El producto debe tener un peso neto de 120 a 150 g.			
Presentación	Canastilla x 30 unidades.			
Empaque	Bandeja de cartón de primer uso con bolsa de polipropileno biorientado calibre 20 micras de 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 (02) días.			
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas.			
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación.			
Requisitos Normativos	No aplica			
Requisito Específico	No aplica			
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso. Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a vehículo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.			
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		15/07/2009	COD LMFT - 247	

PROCESO																																							
GESTION DE LA CONTRATACIÓN																																							
SUBPROCESO		PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES																																					
TITULO		FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS																																					
CODIGO	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1																																			
	F01-PGN-S03	3	NOVIEMBRE de 2015																																				
Producto/Nombre		GALLETA DULCE																																					
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	37423 / 200000296																																					
	Clasificación	PRODUCTO DE MOLIENDA																																					
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneado apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Galletas saladas, es la galleta que tiene un sabor predominante salado. Las galletas se deben elaborar en condiciones sanitarias apropiadas, a partir de materias primas sanas, limpias, exentas de impurezas y con los procedimientos que garanticen las buenas prácticas de manufactura.																																					
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de Trigo Fortificada Aceite Vegetal, Grasa Vegetal, Azúcar Invertido, Agua, Sal, Azúcar, Bicarbonato de Sodio, Pirofosfato Acido de Sodio, Bicarbonato de Amonio.																																					
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el analisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Componentes</th> <th colspan="2">Valores</th> </tr> <tr> <th>Min</th> <th>Max</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%) en base seca</td> <td>3,0</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>pH en solución acuosa al 10%</td> <td>5,6</td> <td>9,5</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>-</td> <td>10,0</td> </tr> </tbody> </table>				Componentes	Valores		Min	Max	Proteína (%) en base seca	3,0	-	pH en solución acuosa al 10%	5,6	9,5	Humedad (%)	-	10,0																				
	Componentes	Valores																																					
		Min	Max																																				
	Proteína (%) en base seca	3,0	-																																				
	pH en solución acuosa al 10%	5,6	9,5																																				
	Humedad (%)	-	10,0																																				
	Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el analisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento bacterias aerobias mesofilas, UFC/g</td> <td>3</td> <td>1000</td> <td>5000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento Coliformes en placa, UFC/g</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>10</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Staphylococcus aureus coagulasa positiva</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td><100</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>3</td> <td>50</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Escherichia coli</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Bacillus cereus</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>				Requisito	n	m	M	c	Recuento bacterias aerobias mesofilas, UFC/g	3	1000	5000	1	Recuento Coliformes en placa, UFC/g	3	<10	10	1	Recuento <i>Staphylococcus aureus coagulasa positiva</i> , UFC/g	3	<100	-	0	Recuento mohos y levaduras, UFC/g	3	50	500	1	Recuento <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	3	<10	-	0	Recuento <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	3	10	100
Requisito	n	m	M	c																																			
Recuento bacterias aerobias mesofilas, UFC/g	3	1000	5000	1																																			
Recuento Coliformes en placa, UFC/g	3	<10	10	1																																			
Recuento <i>Staphylococcus aureus coagulasa positiva</i> , UFC/g	3	<100	-	0																																			
Recuento mohos y levaduras, UFC/g	3	50	500	1																																			
Recuento <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	3	<10	-	0																																			
Recuento <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	3	10	100	1																																			
Requisitos Nutricionales	No aplica																																						
Otras características del producto	<p>Contenido de Metales pesados.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Componente</th> <th>Contenido</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Plomo, como Pb (mg/kg)</td> <td>0.2</td> </tr> </tbody> </table>				Componente	Contenido	Plomo, como Pb (mg/kg)	0.2																															
Componente	Contenido																																						
Plomo, como Pb (mg/kg)	0.2																																						
Contenido	No aplica																																						
Requisitos Normativos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC - 1241.																																						
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Galletas empaçadas en tacos . El producto debe tener un Peso Neto mínimo de 300 gramos																																					
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.																																					
	Empaque	Las galletas se deben envolver y empacar en BOPP y asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.																																					
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 5109/2005. Res. Min Protección Social 333 de 2011.																																					
	Vida Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de 6 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener mas de dos (2) meses de empaçado.																																					
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.																																					
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:			MAYO DE 2016																																				

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Ajuste al formato versión 2 GP 1000:2004..
3	Se actualiza el Formato. Se cambia requisito " El producto se recibe en bodegas con máximo un (1) mes después de la fecha de fabricación" a dos meses. Se ajustan requisitos fisicoquímicos, dejando solos unos valores ya que se exigian dos calores diferentes. se incluye requisito de concepto sanitario FAVORABLE y registro sanitario INVIMA.
4	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 1241 PRODUCTOS DE MOLIENDA GALLETAS. Se actualiza las certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) y Manual de Buenas Practicas, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.
5	Se incluye codigo SAP. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se ajusta fecha de vencimiento de producto de 12 a 6 meses mínimo. Se adelantó ajuste a los análisis microbiológicos dados en la NTC 1241. se ajusta peso total no po minimo en un taco 300 g. Se ajusta requisitos fisicoquímicos conforme NTC 1241.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Albornoz Mancera	18/05/2016	ORIGINAL FIRMADO
Revisó	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas (e)	Angela Bibiana Peña	18/05/2016	ORIGINAL FIRMADO
	Coord. Grupo Industrial, encargado de las funciones de la Dir. Cadena Suministros	Ing. Carlos Elian Ligarreto Avedaño	18/05/2016	ORIGINAL FIRMADO
	Director Contratación	C.C. Roberto Carlos Ruiz Gomez	18/05/2016	ORIGINAL FIRMADO
Aprobó	Subdirector General, encargado de las funciones de la Direccion General	C.N. RAFAEL ANTONIO LLINAS HERNANDEZ	18/05/2016	ORIGINAL FIRMADO

PROCESO				
GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
	SUBPROCESO			
	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTO			
	TITULO			
FICHA TECNICA DE PRODUCTO				
CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1	
F01-PGN-S03	No. 03	01/09/2010		
Producto/Nombre		SIC 17130 AGUACATE		
Género	Persea Americana			
Variedad	Lorena			
Grado de Madurez	El grado de madurez debe ser en mas del 50 % de la fruta, su color verde amarillento moderado e interno amarillo claro brillante. (Cuando esta maduro), El producto debe tener una longitud de 15 cm. y un diámetro ecuatorial de 8 a 9 cm.			
Nombre Generico	Aguacate			
Descripcion del Producto	Fruto de superficie lisa, lustrosa, corteza delgada, blanda; pulpa amarilla clara; semilla más bien pequeña, adherida a la pulpa; buen sabor.			
Ingredientes	No aplica			
Requisitos Fisicoquímicos	No aplica			
Requisitos Nutricionales	No aplica			
Otras características del producto	<p>Enteros sanos: se excluye todo producto afectado por podredumbre o cualquier otra afección que impida su consumo. Libres de cualquier materia extraña, exentos de plagas y de daños causados por éstas. Exentos de daños causados por bajas temperaturas. Pedúnculo con una longitud menor o igual a 10 mm seco e intacto, cuyo corte debe estar limpio. La falta de pedúnculo no se considera defecto siempre y cuando la unión con el tallo esté seca e intacta. Exentos de humedad anormal. Olor y/o sabor extraños. El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes.</p>			
Contenido	En Kilo peso neto de producto.			
Presentacion	En canastilla.			
Empaque	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y normas técnicas NTC 1248-3 y NTC 1248-2.			
Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la 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 Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.			
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.			
Condiciones de Transporte	No aplica			
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la norma técnica NTC 1248 . Categoría EXTRA, si existe pedúnculo debe ser entero.			
Requisito Especifico	Peso aproximado de 500 gramos, de acuerdo a la NTC 1248 Calibre 8. La tolerancia de calidad debe ser de máximo el 5% de número o peso de los aguacates.			
Requisito Especifico productos negociados para la regional Sur.	<p>Cuando el producto sea negociado para la regional sur, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aereo, ya sea en cajas de carton, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberan entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos seran consumidos en los 15 dias siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolepticas seran rechazadas. El grado de madurez debe ser de maximo el 50%, para garantizar la preservación del producto. El producto no debera presentar ningun indicio de sobremaduración o deterioro.</p>			
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	<p>Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado: Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para vehiculo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación.</p>			
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		24/01/2011		
		COD LMFT - 2217		

PROCESO		GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
	SUBPROCESO		PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES		
	TITULO				
	FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS				
CODIGO	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1	
	F01-PGN-S03	3	NOVIEMBRE de 2015		

Producto/Nombre	CABEZA DE AJO
-----------------	---------------

REQUISITOS GENERALES	Código SIC / SAP	6347
	Clasificación	Fruver
	Descripción del Producto	Género: <i>Liliaceae</i> , Variedad: <i>Allium sativum L.</i> ; la cabeza de ajo es cada bulbo que se encuentra envuelto por una túnica blanca, a veces algo rojiza, membranosa, transparente y muy delgada. Su sabor es fuerte, especialmente en crudo y ligeramente picante y rústico con hábitos similares a la cebolla, se agrupaba dentro de la familia de las liliáceas.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Cabezas de ajo fresco
	Requisitos Fisicoquímicos	No aplica
	Requisitos Microbiológicos	No aplica
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	Calidad 1a. Los bulbos deben estar firmes al tacto, enteros, sanos (sin rajaduras, ni enfermedades) y limpios (sin materiales extraños). El producto debe estar con un color típico de la variedad, de aspecto fresco, sin manchas ni coloraciones anormales y debe presentar envoltura seca sin maltrato. El ajo debe estar libre de la presencia de plagas, sin ataque de hongos, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. No debiera tener indicios de deterioro. Cada cabeza de ajo debiera tener mínimo 5 cm de diametro.
	Contenido	En canastillas con un peso máximo de 25 Kilos.
	Requisitos Normativos	No aplica

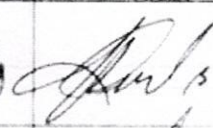
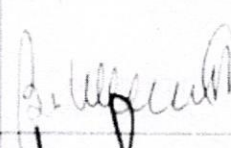
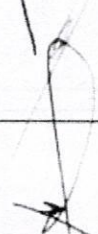
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Debe entregarse en canastillas, empacado en bolsa de polipropileno.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno. Entregado en canastilla, cumpliendo la NTC 5422.
	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 cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de acopio y distribución, expedido por la autoridad sanitaria.
---	---

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	NOVIEMBRE DE 2016
-----------------------------------	-------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato versión 3. Se incluye la Clasificación del Producto. Se retiran los Requisitos Físicoquímicos y los Requisitos Normativos correspondientes a la Resolución del Ministerio de Salud 4241 de 1991 y la NTC 4423, toda vez que esta aplica a especias o condimentos vegetales procesados. Se ajusta Contenido, Presentación del Producto y Empaque.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Microbióloga con énfasis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	02 DIC. 2016	
	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Aibornoz Mancera	02 DIC. 2016	
Revisó	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Adm. Emp. Angela Bibiana Peña Rincón	02 DIC. 2016	
	Director Cadena Suministros	Ing. Ind. Carlos Elián Ligarreto Avedaño	02 DIC. 2016	
	Director de Contratación	CC. Roberto Carlos Ruiz Gómez	02 DIC. 2016	
Aprobó	Subdirector General	CN. Rafael Antonio Llinas Hernández	02 DIC. 2016	



PROCESO				
GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
	SUBPROCESO			
	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTO			
	TITULO			
FICHA TECNICA DE PRODUCTO				
CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1	
F01-PGN-S03	No. 03	01/09/2010		
Producto/Nombre		SIC 16380 APIO		
Género	<i>Apium graveolens Linnaeus</i>			
Variedad	No aplica			
Grado de Madurez	El grado de madurez se determina por la longitud de las ramas y tallo debe ser de mínimo 45 cm. y debe presentar un color verde intenso en sus hojas, no debe presentar color amarillo en sus hojas ó tallo.			
Nombre Generico	Apio			
Descripcion del Producto	Del cuello de la raíz brotan tallos herbáceos que alcanzan de 30 a 80 cm. de altura. Las hojas son grandes que brotan en forma de corona; el peciolo es una penca muy gruesa y carnosa que se prolonga en gran parte del limbo.			
Ingredientes	No aplica			
Requisitos Fisicoquímicos	No aplica			
Requisitos Nutricionales	No aplica			
Otras características del producto	Aspecto fresco, sano, no debe dar muestras de amarillamiento en las hojas, marchitamiento, manchas, olores y sabores extraños.			
Contenido	En Kilo peso neto de producto.			
Presentacion	En canastilla			
Empaque	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.			
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 Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.			
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla de fondo perforado en rombos o líneas, suelto o atado, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.			
Condiciones de Transporte	No aplica			
Requisitos Normativos	No aplica			
Requisito Especifico	No aplica			
Requisito Especifico productos negociados para la regional Sur o Fronteras.	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 aereo, ya sea en cajas de carton, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberan entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos seran consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolepticas seran rechazadas. El producto debera entregarse totalmente verde. El producto no debera presentar ningun indicio de sobremaduración o deterioro.			
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado: Certificación de INVIMA Concepto Vigente: Favorable para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Vigente: Favorable para vehiculo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación.			
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		10/08/2011	COD LMFT - 169	

PROCESO				
GESTION DE ABASTECIMIENTO BIENES Y SERVICIO				
	SUBPROCESO			
	NEGOCIACION CENTRALIZADA B.N.A.			
	TITULO			
FICHA TECNICA DE PRODUCTO				
CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1	
F01-PGA-S03	No. 02	15/07/2009		
Producto/Nombre		SIC 16381 ARRACACHA		
Género	Arracacia xanthorhiza,			
Variedad	Bancroft			
Grado de Madurez	Se determina por el color de la raíz el cual debe ser amarillo, debe estar limpia.			
Nombre Genérico	Arracacha			
Descripción del Producto	Su parte comestible es la raíz que asemeja a una zanahoria engrosada, ésta debe ser de color amarillo claro.			
Ingredientes	No aplica			
Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe ser de tamaño grande con un peso mínimo de 300 gramos.			
Requisitos Nutricionales	No aplica			
Otras características del producto	Sana, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras, tierra, raíces secundarias y hojas. Debe estar fresca turgente consistencia firme, no debe estar torcida, deformada o bifurcada, sin indicios de fibras o lignificación hacia el centro de la pulpa (presencia de corazón), limpia y sin humedad externa. Amarillo claro.			
Contenido	En canastilla con un peso neto máximo de 30 Kg.			
Presentación	En canastilla con un peso neto máximo de 30 Kg.			
Empaque	El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.			
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 tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.			
Condiciones de Embalaje	No aplica			
Condiciones de Transporte	No aplica			
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC 1251.			
Requisito Específico	Arracacha, Calidad 1ª, tamaño Grande (1)			
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado: Certificación de INVIMA Concepto Vigente: Favorable para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Vigente: Favorable para vehículo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación.			
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO - 30/07/2009		COD LMFT - 173		

PROCESO				
GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
	SUBPROCESO			
	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTO			
	TITULO			
	FICHA TECNICA DE PRODUCTO			
	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1
	F01-PGN-S03	No. 03	01/09/2010	
Producto/Nombre		SIC 16371 BANANO CRIOLLO		
Género		(Musa Sapientum L).		
Variedad		Banano Criollo		
Grado de Madurez		El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta, su color amarillo verdoso.		
Nombre Generico		Banano Criollo		
Descripcion del Producto		Baya blanda y carnosa		
Ingredientes		No aplica		
Requisitos Fisicoquímicos		No aplica		
Requisitos Nutricionales		No aplica		
Otras características del producto		Entero y sano, libre de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades. Deben presentar aspecto fresco y consistencia firme, deben estar exentos de material extraño como tierra, polvo, agroquímicos, visibles en el producto o en el empaque. Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos.		
Contenido		En Kilo peso neto de producto.		
Presentacion		En canastilla.		
Empaque		El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.		
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 Util		El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.		
Condiciones de Embalaje		El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.		
Condiciones de Transporte		No aplica		
Requisitos Normativos		No aplica		
Requisito Especifico		El producto debe tener una longitud de mínimo 15 cm.		
Requisito Especifico productos negociados para la regional Sur o Fronteras.		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 aereo, ya sea en cajas de carton, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberan entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos seran consumidos en los 15 dias siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolepticas seran rechazadas. El producto no debera presentar ningun indicio de sobremaduración o deterioro.		
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor		Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado: Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para vehiculo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación.		
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO - 10/08/2011		COD LMFT - 223		

PROCESO				
GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
	SUBPROCESO		SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTO	
	TITULO		FICHA TECNICA DE PRODUCTO	
	CODIGO F01-PGN-S03	VERSION No. 03	FECHA VERSION 01/09/2010	Pág. 1 de 1
				
Producto/Nombre		SIC 16383 CEBOLLA LARGA		
Género	Allium Fistulo Sum L.			
Variedad	No aplica			
Grado de Madurez	No aplica			
Nombre Genérico	Cebolla Larga			
Descripción del Producto	Desarrolla 2 a 6 brotes o ramificaciones de tamaño parecido y que se cosechan al estado verde. La parte comestible está compuesta por el pequeño tallo que es recubierto por las partes envainadas de las hojas y que conforman un falso tallo blanco, similar al del puerro.			
Ingredientes	No aplica			
Requisitos Fisicoquímicos	No aplica			
Requisitos Nutricionales	No aplica			
Otras características del producto	No debe presentarse fraccionada, rota o arrancada, debe estar libre de residuos de tierra, daños mecánicos o de otra índole y con la epidermis exterior completa y libre de daños causados por plagas y no presentar indicios de pudrición o magulladuras. El tallo debe estar entero y sano con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades.			
Contenido	En canastilla en peso neto máximo de 30 Kg.			
Presentación	En canastilla en peso neto máximo de 30 Kg.			
Empaque	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.			
Rotulado	El Rotulado del producto debe ser de color rojo, 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 tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.			
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla de fondo perforado en rombos o líneas, suelto o atado, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.			
Condiciones de Transporte	No aplica			
Requisitos Normativos	Cebolla Larga, Tamaño Larga, Calidad 1º. El producto debe cumplir los requisitos de la norma técnica NTC 1222, el tamaño larga debe tener una longitud de 15 cm. a 24.9 cm. y un diámetro de 1.5 cm. a 1.9 cm.			
Requisito Específico	No aplica			
Requisito Específico productos negociados para la regional Sur o Fronteras.	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 deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobremaduración o deterioro.			
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado: Certificación de INVIMA Concepto Vigente: Favorable para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Vigente: Favorable para vehículo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación.			
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:		10/08/2011		
		COD LMFT - 168		

PROCESO																
GESTION DE LA CONTRATACIÓN																
	SUBPROCESO															
	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTO															
	TITULO															
FICHA TECNICA DE PRODUCTO																
CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1													
F01-PGN-S03	No. 03	01/09/2010														
Producto/Nombre		SIC 16359 CILANTRO														
Género	Coriandrum Sativum L.															
Variedad	No aplica															
Grado de Madurez	Frutos sanos, maduros, limpio y desecados.															
Nombre Generico	CILANTRO															
Descripcion del Producto	Color verde intenso, brillante, sin picaduras de insectos, bordes enteros, hojas limpias, follaje abundante, tallos cortos y delgados. No debe mostrar hojas amarillas, sucias, con puntos negros o color café, tampoco flores															
Ingredientes	No aplica															
Requisitos Fisicoquimicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Componentes</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (%) max.</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Cenizas (%) max</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>Cenizas Insolubles (%) max.</td> <td>1.5</td> </tr> <tr> <td>Aceite esencial % Min.</td> <td>0.6</td> </tr> <tr> <td>Fibra bruta Máximo</td> <td>30%.</td> </tr> </tbody> </table>				Componentes	Valor	Humedad (%) max.	10	Cenizas (%) max	7	Cenizas Insolubles (%) max.	1.5	Aceite esencial % Min.	0.6	Fibra bruta Máximo	30%.
Componentes	Valor															
Humedad (%) max.	10															
Cenizas (%) max	7															
Cenizas Insolubles (%) max.	1.5															
Aceite esencial % Min.	0.6															
Fibra bruta Máximo	30%.															
Requisitos Nutricionales	No aplica															
Otras características del producto	Debe estar fresca y libre de cualquier humedad anormal exterior.															
Contenido	El producto debe entregarse en atados organizados dentro de canastillas.															
Presentacion	En canastilla con un peso neto máximo de 20 Kg.															
Empaque	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.															
Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, peso neto al momento de ser empacado.															
Vida Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (05) días contados a partir de la fecha de entrega.															
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla de fondo perforado en rombos o líneas, suelto o atado,															
Condiciones de Transporte	No aplica															
Requisitos Normativos	Cilantro de calidad primera. Debe cumplir con la Res. Min Salud 4241 de 1991.															
Requisito Especifico	Las hojas deben tener aspecto fresco, sin manchas no debe presentar color amarillo en sus hojas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas.															
Requisito Especifico productos negociados para la regional Sur o Fronteras	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 aereo, ya sea en cajas de carton, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberan entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos seran consumidos en los 15 dias siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolepticas seran rechazadas. El producto debera estar totalmente fresco y turgente al momento de la entrega.															
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	<p>Certificado: Certificación de INVIMA o del ente territorial de salud correspondiente con Concepto Vigente: Favorable para sitio de acopio y distribución.</p> <p>El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación.</p>															
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		10/08/2011	COD LMFT - 713													

PROCESO				
GESTION DE ABASTECIMIENTO BIENES Y SERVICIO				
	SUBPROCESO			
	NEGOCIACION CENTRALIZADA B.N.A.			
	TITULO			
FICHA TECNICA DE PRODUCTO				
CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1	
F01-PGA-S03	No. 02	15/07/2009		
Producto/Nombre		SIC 16386 ESPINACA		
Género	(Spinacia Oleracea)			
Variedad	Saporo ó Sporter			
Grado de Madurez	El índice se determina por la longitud de las ramas que debe ser de 8 cm. mínimo y debe presentar un color verde intenso en sus hojas, no debe presentar color amarillo en sus hojas ó tallo.			
Nombre Generico	Espinaca			
Descripcion del Producto	Hoja ovalada en buen grado de madurez comercial. Hojas: caulíferas, más o menos alternas y pecioladas, de forma y consistencia muy variables, en función de la variedad. Color verde oscuro intenso. Deben estar sanas, tener aspecto fresco, estar limpias y desprovistas de tierra, debe estar libre de residuos visibles de abono o plaguicidas, restos florales, olores y sabores extraños. El producto debe estar lavado y desprovisto de quedad exterior, exentas de heladas, enfermedades e insectos y debe presentarse en hojas y en manojos.			
Ingredientes	No aplica			
Requisitos Fisicoquímicos	No aplica			
Requisitos Nutricionales	No aplica			
Otras características del producto	Debe estar fresca y libre de cualquier humedad anormal exterior.			
Contenido	En canastilla con un peso neto máximo de 20 Kg.			
Presentacion	En canastilla con un peso neto máximo de 20 Kg.			
Empaque	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.			
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 Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de doce (12) días contados a partir de la fecha de entrega.			
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla de fondo perforado en rombos o líneas, suelto o atado, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.			
Condiciones de Transporte	No aplica			
Requisitos Normativos	Espinaca de calidad primera. El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 1373.			
Requisito Especifico	Las hojas deben tener aspecto fresco, sin manchas no debe presentar color amarillo en sus hojas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas. Las hojas no deben sobrepasar de los 10 cm.			
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado: Certificación de INVIMA Concepto Vigente: Favorable para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Vigente: Favorable para vehículo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación.			
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		30/07/2009	COD LMFT - 167	

PROCESO				
GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
	SUBPROCESO			
	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTO			
	TITULO			
FICHA TECNICA DE PRODUCTO				
CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1	
F01-PGN-S03	No. 03	01/09/2010		
Producto/Nombre		SIC 18517 GUAYABA CRIOLLA		
Género	(Psidium guajaba L.)			
Variedad	Trujillo			
Grado de Madurez	El grado de madurez debe ser en un color amarillo verdoso en más del 50 % de la fruta, su tamaño mediano.			
Nombre Genérico	Guayaba Criolla			
Descripción del Producto	Tamaño mediano frescas y limpias, en estado de maduración óptimo para el consumo.			
Ingredientes	No aplica			
Requisitos Fisicoquímicos	No aplica			
Requisitos Nutricionales	No aplica			
Otras características del producto	<p>(Psidium Guayaba). Enteras, con forma y color característicos de la variedad. Frescas, limpias sin presencia de humedad exterior anormal. Libres de daños visibles por insectos, enfermedades, magulladuras, podredumbre o cualquier otro defecto que impida el consumo. Cáscara verde amarillito claro, con pulpa rosada y peso promedio entre 100 a 160 gramos y un diámetro de más de 50 mm.</p> <p>La tolerancia de calidad debe ser de máximo el 5% de número o peso de la guayaba.</p>			
Contenido	En canastilla y no debe exceder de 18 Kg. No se permite relleno.			
Presentación	En canastilla y no debe exceder de 18 Kg. No se permite relleno.			
Empaque	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007			
Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la 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	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.			
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla de 25 cm. de fondo perforado lineal y paredes perforado rombos, de alta densidad. Debe cumplir la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.			
Condiciones de Transporte	No aplica			
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 1263 Calidad Primera.			
Requisito Específico	No aplica			
Requisito Específico productos negociados para la regional Sur o Fronteras.	<p>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 sobremaduración o deterioro.</p>			
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	<p>Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural.</p> <p>Certificado:</p> <p>Certificación de INVIMA Concepto Vigente: Favorable para sitio de acopio y distribución.</p> <p>Certificación de INVIMA Concepto Vigente: Favorable para vehículo de distribución.</p> <p>El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.</p> <p>Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación.</p>			
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO - 10/08/2011		COD LMFT - 2216		

PROCESO				
GESTION DE LA CONTRATACION				
	SUBPROCESO			
	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTO			
	TITULO			
FICHA TECNICA DE PRODUCTO				
CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1	
F01-PGN-S03	No. 03	01/09/2010		
Producto/Nombre		SIC 16387 GUASCAS		
Género	<i>Galinsoga.</i>			
Variedad	<i>Nombre Científico: Galinsoga parviflora Cav.</i>			
Grado de Madurez	Hojas verdes y frescas.			
Nombre Genérico	GUASCAS			
Descripción del Producto	Es una Herbacea de color verde, hojas con peciolo ligeramente dentada. Color verde intenso, brillante, sin picaduras de insectos, bordes enteros, hojas limpias, follaje abundante. No debe mostrar hojas amarillas, sucias, quemadas, marchitas, con puntos negros o color café, tampoco flores.			
Ingredientes	No aplica			
Requisitos Fisicoquímicos	No aplica			
Requisitos Nutricionales	No aplica			
Otras características del producto	Debe estar fresca y libre de cualquier humedad anormal exterior, sin residuos de tierra, sanas y si hojas amarillas o deshidratadas.			
Contenido	El producto debe empacarse en bolsa de polietileno de primer uso de grado alimentario x 1000 g.			
Presentación	En canastilla con un peso neto máximo de 20 Kg.			
Empaque	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.			
Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, peso neto al momento de ser empacado.			
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (05) días contados a partir de la fecha de entrega.			
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla de fondo perforado en rombos o líneas, suelto o atado.			
Condiciones de Transporte	No aplica			
Requisitos Normativos	No aplica			
Requisito Específico	Las hojas deben tener aspecto fresco, sin manchas no debe presentar color amarillo en sus hojas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas.			
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	<p>Certificado: Certificación de INVIMA o del ente territorial de salud correspondiente con Concepto Vigente: Favorable para sitio de acopio y distribución.</p> <p>El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación.</p>			
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		15/04/2011	COD LMFT	

PROCESO				
GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
	SUBPROCESO		SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTO	
	TITULO		FICHA TECNICA DE PRODUCTO	
	CODIGO F01-PGN-S03	VERSION No. 03	FECHA VERSION 01/09/2010	Pág. 1 de 1
				
Producto/Nombre		SIC 16370 HABICHUELA		
Género	(Phaseolus Vulgaris).			
Variedad	Blue lake, Tendergreen, Sure crop, War; Tendercrop, Green pod ó French horticultural.			
Grado de Madurez	Vainas verde intenso, ligeramente brillante, frescas, limpias, tiernas, frágiles, superficie lisa con ondulaciones de la semilla, crujientes al partir las con la mano, debe quebrarse fácilmente sin rasgaduras.			
Nombre Genérico	Habichuela			
Descripción del Producto	El fruto es una vaina unida por un hilo dorsal y ventral, las vainas pueden ser de color verde y de forma redonda, ovalada, aplanada o según la variedad.			
Ingredientes	No aplica			
Requisitos Físicoquímicos	No aplica			
Requisitos Nutricionales	No aplica			
Otras características del producto	Debe tener humedad natural al tacto, no debe tener fibras o hilos que indiquen que el fruto está muy maduro, no debe tener deterioro en su color, olor y apariencia debido a exceso de humedad, no deben tener manchas pequeñas de color rojizo o negro causado por hongos, ni ningún indicio de descomposición o deterioro, las vainas deben ser de tamaño uniforme.			
Contenido	En canastilla con un peso máximo de 20 Kg.			
Presentación	En canastilla con un peso máximo de 20 Kg.			
Empaque	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. el producto debe venir en canastillas limpias y desinfectadas.			
Rotulado	El Rotulado del producto debe ser de color rojo, 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 tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.			
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla plástica, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 6 de la norma técnica. Las canastillas deben venir limpias y desinfectadas.			
Condiciones de Transporte	No aplica			
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 1253. Habichuela, Calidad 1*			
Requisito Específico	No aplica			
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado: Certificación de INVIMA Concepto Vigente: Favorable para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Vigente: Favorable para vehículo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación.			
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:		27/02/2013		COD LMFT - 1610

PROCESO				
GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
	SUBPROCESO			
	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS			
	TITULO			
FICHA TECNICA DE PRODUCTO				
CODIGO		VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1
F01-PGN-S03		No. 03	01/09/2010	

Producto/Nombre	SIC 25064 LAUREL										
Género	Laurus Nobilis L.										
Variedad	No aplica										
Grado de Madurez	Las hojas deben tener un aspecto fresco sin residuos de tierra, sano no debe dar muestras marchitamiento, limpias y secas. Debe tener color verde uniforme.										
Nombre Genérico	LAUREL										
Descripción del Producto	Hojas enteras, alternas, lanceoladas, coriáceas y brillantes de margen ondulado. Miden unos 3-9 cm de longitud y poseen corto peciolo. El haz es de color verde oscuro lustroso, mientras que el envés es más pálido.										
Ingredientes	No aplica										
Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Componentes</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (%) max.</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Cenizas (%) max</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Cenizas Insolubles (%) max.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Aceite esencial % Min.</td> <td>1.6</td> </tr> </tbody> </table>	Componentes	Valor	Humedad (%) max.	15	Cenizas (%) max	6	Cenizas Insolubles (%) max.	1	Aceite esencial % Min.	1.6
Componentes	Valor										
Humedad (%) max.	15										
Cenizas (%) max	6										
Cenizas Insolubles (%) max.	1										
Aceite esencial % Min.	1.6										
Requisitos Nutricionales	No aplica										
Otras características del producto	Debe estar fresca y libre de cualquier humedad anormal exterior.										
Contenido	El producto debe entregarse en atados organizados dentro de canastillas.										
Presentación	En canastilla con un peso neto máximo de 20 Kg.										
Empaque	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.										
Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, peso neto al momento de ser empacado.										
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (05) días contados a partir de la fecha de entrega.										
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla de fondo perforado en rombos o líneas, suelto o atado,										
Condiciones de Transporte	No aplica										
Requisitos Normativos	Laurel de calidad primera. Debe cumplir con la Res. Min Salud 4241 de 1991.										
Requisito Específico	Las hojas deben tener aspecto fresco, sin manchas no debe presentar color amarillo en sus hojas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas.										
Requisito Específico productos negociados para la regional Sur o Fronteras.	Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso adecuados 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 grado de madurez debe ser de máximo el 50%, para garantizar la preservación del producto. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobremaduración o deterioro.										
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	<p>Certificado: Certificación de INVIMA o del ente territorial de salud correspondiente con Concepto Vigente: Favorable para sitio de acopio y distribución.</p> <p>El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación.</p>										
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO: 10/08/2011											
COD LMFT - 713											

PROCESO				
GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
	SUBPROCESO			
	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTO			
	TITULO			
FICHA TECNICA DE PRODUCTO				
CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1	
F01-PGN-S03	No. 03	01/09/2010		
Producto/Nombre		SIC 16352 LECHUGA		
Género	<i>Lactuca sativa</i>			
Variedad	<i>Lechuga Batavia.</i>			
Grado de Madurez	Deben tener un desarrollo normal con un grado de maduración que les permitan soportar el transporte y manipulación normal.			
Nombre Generico	Lechuga			
Descripcion del Producto	Hojas ligeramente abollonadas, onduladas, de bordes rizados, consistentes y crujientes. Forma un cogollo voluminoso, redondo y denso. Lechuga de la Categoría I			
Ingredientes	No aplica			
Requisitos Fisicoquímicos	No aplica			
Requisitos Nutricionales	No aplica			
Otras características del producto	Debe estar fresca y libre de cualquier humedad anormal exterior, no debe presentar indicios de deshidratación.			
Contenido	En Kilo peso neto de producto.			
Presentacion	Bolsa en material de polipropileno por kilo embalado en canastilla plástica.			
Empaque	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.			
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 Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.			
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3, de esta norma tecnica.			
Condiciones de Transporte	No aplica			
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la norma técnica NTC 1064. Lechuga de la Categoría I			
Requisito Especifico	Cada una de las lechugas debe contar con un peso minimo de 150g.			
Requisito Especifico productos negociados para la regional Sur o Fronteras.	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 aereo, ya sea en cajas de carton, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberan entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos seran consumidos en los 15 dias siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolepticas seran rechazadas. El producto debera estar totalmente fresco y turgente al momento de la entrega.			
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado: Certificación de INVIMA Concepto Vigente: Favorable para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Vigente: Favorable para vehiculo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación.			
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		10/08/2011	COD LMFT - 161	

PROCESO				
GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
	SUBPROCESO			
	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTO			
	TITULO			
FICHA TECNICA DE PRODUCTO				
CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1	
F01-PGN-S03	No. 03	01/09/2010		
Producto/Nombre		SIC 16353 LIMON COMUN		
Género		Citrus		
Variedad		(Citrus Aurantifolia Swingle)		
Grado de Madurez		El producto debe tener un color verde intenso brillante, de consistencia firme.		
Nombre Generico		Limón Común		
Descripcion del Producto		Limón de la variedad especia para consumo fresco. Fruto de forma ovoide o elíptico. Piel delgada lisa o rugosa. Pulpa abundante, más o menos ácida.		
Ingredientes		No aplica		
Requisitos Fisicoquímicos		No aplica		
Requisitos Nutricionales		No aplica		
Otras características del producto		Limonos enteros, firmes, consistentes al tacto con la forma y color característicos de la variedad. Homogéneos en variedad y tamaño, libres de cualquier olor, sabor, humedad o material extraño, libres de daños, enfermedades, magulladuras, cortes, cicatrices, insectos o cualquier daño ocasionado por éstos. Deben estar frescos, limpios y sin indicios de humedad exterior. Debe tener el pedúnculo cortado de raíz. Cada unidad de producto debe tener un peso mínimo de 60 g.		
Contenido		En canastilla con un peso neto máximo de 20 Kg.		
Presentacion		En canastilla con un peso neto máximo de 20 Kg.		
Empaque		El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.		
Rotulado		El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado		
Vida Util		El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.		
Condiciones de Embalaje		El producto debe ser entregado en canastilla de 25 cm. de fondo perforado lineal y paredes perforado rombos, de alta densidad, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.		
Condiciones de Transporte		No aplica		
Requisitos Normativos		No aplica		
Requisito Especifico		No aplica		
Requisito Especifico productos negociados para la regional Sur o Fronteras.		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 aereo, ya sea en cajas de carton, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberan entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos seran consumidos en los 15 dias siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolepticas seran rechazadas. El producto no debera presentar ningun indicio de sobremaduración o deterioro.		
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor		Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado: Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para vehiculo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación.		
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO - 10/08/2011		COD LMFT - 222		

PROCESO				
GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
	SUBPROCESO			
	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTO			
	TITULO			
FICHA TECNICA DE PRODUCTO				
CODIGO F01-PGN-S03	VERSION No. 03	FECHA VERSION 01/09/2010	Pág. 1 de 1	
Producto/Nombre		SIC 16351 LULO DE CASTILLA		
Género	<i>Solanum</i>			
Variedad	<i>Solanum quitoense L.</i>			
Grado de Madurez	Con un grado de maduración de COLOR 3. Fruto anaranjado con visos verdes hacia el centro del fruto.			
Nombre Genérico	Lulo de Castilla			
Descripcion del Producto	Son bayas globosas, de 4 a 8 cm. de diámetro.			
Ingredientes	No aplica			
Requisitos Fisicoquímicos	No aplica			
Requisitos Nutricionales	No aplica			
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.			
Contenido	En canastilla con un peso neto máximo de 15 Kg.			
Presentacion	En canastilla con un peso neto máximo de 15 Kg.			
Empaque	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007			
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 Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.			
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.			
Condiciones de Transporte	No aplica			
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la Norma Técnica Colombiana NTC 1265 y NTC 5093. El tamaño del producto debe ser Calibre 35 , diametro entre 51 y 55 mm, con un peso por unidad de 77g.			
Requisito Especifico	El producto LULO DE CASTILLA debera ser de acuerdo a la NTC 5093- Calidad EXTRA , Calibre 35 , diametro entre 51 y 55 mm, con un peso por unidad de 77g.			
Requisito Especifico productos negociados para la regional Sur o Fronteras.	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 aereo, ya sea en cajas de carton, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberan entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos seran consumidos en los 15 dias siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolepticas seran rechazadas. El producto no debera presentar ningun indicio de sobremaduración o deterioro. El producto debera tener un grado de maduración COLOR 2. Fruto Verde Oscuro con lagunas tonalidades anaranjadas.			
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado: Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para vehiculo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación.			
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		10/08/2011		COD LMFT - 2219

PROCESO				
GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
	SUBPROCESO			
	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTO			
	TITULO			
FICHA TECNICA DE PRODUCTO				
CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1	
F01-PGN-S03	No. 03	01/09/2010		
Producto/Nombre		SIC 20597 MARACUYA		
Género	(Passiflora Edulis)			
Variedad	(Passiflora Edulis Sims var. flavicarpa)			
Grado de Madurez	El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta, su color amarillo verdoso (cuando esta maduro).			
Nombre Generico	Maracuya			
Descripcion del Producto	Baya redonda u ovoides, de variedad amarilla, piel delgada o rugosa encerada, con aspecto de cuero, pulpa abundante y más o menos acida.			
Ingredientes	No aplica			
Requisitos Fisicoquímicos	No aplica			
Requisitos Nutricionales	No aplica			
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 lisa, dura y acolchada. Al palpar el producto se debe sentir el contenido de semillas.			
Contenido	En Kilo peso neto de producto.			
Presentacion	En Canastilla.			
Empaque	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.			
Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones de 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 Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.			
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla de 25 cm. de fondo perforado lineal y paredes perforado rombos, de alta densidad, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.			
Condiciones de Transporte	No aplica			
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la Norma Técnica NTC 1267. Calidad Primera, Tamaño grande			
Requisito Especifico	El producto debe tener un diámetro longitudinal lineal de 6 a 12 cm.			
Requisito Especifico productos negociados para la regional Sur o fronteras.	Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso adecuados 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 sobremaduración o deterioro.			
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado: Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para vehículo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación.			
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		10/08/2011		COD LMFT - 229

PROCESO				
GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
	SUBPROCESO			
	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTO			
	TITULO			
FICHA TECNICA DE PRODUCTO				
CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1	
F01-PGN-S03	No. 03	01/09/2010		
				
Producto/Nombre		SIC 20151 MORA		
Género	Rubus			
Variedad	(Glaucus Benth) ó Mora de Castilla			
Grado de Madurez	El fruto debe estar en un grado de madurez color rojo claro, Color : 3			
Nombre Generico	Mora			
Descripcion del Producto	Mora para el consumo fresco o como insumo para el procesamiento industrial.			
Ingredientes	No aplica			
Requisitos Fisicoquímicos	No aplica			
Requisitos Nutricionales	No aplica			
Otras características del producto	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	En canastilla con un peso neto máximo de 7.5 Kg.			
Presentacion	En canastilla con un peso neto máximo de 7.5 Kg.			
Empaque	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.			
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 Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.			
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla de fondo liso sin perforación de máximo 12 cm. de profundidad, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. Las especificaciones del embalaje se deben ajustar a la norma técnica NTC 5141.			
Condiciones de Transporte	No aplica			
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Norma Técnica NTC 4106. Categoría I. Calibre B.			
Requisito Especifico	No aplica			
Requisito Especifico productos negociados para la regional Sur o fronteras.	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 aereo, ya sea en cajas de carton, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberan entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos seran consumidos en los 15 dias siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolepticas seran rechazadas. El producto no debera presentar ningun indicio de sobremaduración o deterioro.			
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado: Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para vehiculo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación.			
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		COD LMFT - 2213		
10/03/2011				

PROCESO				
GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
	SUBPROCESO		SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTO	
	TITULO			
	FICHA TECNICA DE PRODUCTO			
CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1	
F01-PGN-S03	No. 03	01/09/2010		
				
Producto/Nombre		SIC 19926 PAPA CRIOLLA		
Género	<i>Solanum Phareja</i>			
Variedad	<i>Phareja</i>			
Grado de Madurez	No aplica			
Nombre Genérico	Papa Criolla			
Descripción del Producto	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.			
Ingredientes	No aplica			
Requisitos Físicoquímicos	No aplica			
Requisitos Nutricionales	No aplica			
Otras características del producto	No debe dar muestras de humedad exterior, lesiones, pudriciones, cicatrices, cortaduras, malformaciones, enverdecimiento o retoños. El producto debe estar libre de tierra (debe estar lavada). Sana, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, no debe tener desprendimiento de la epidermis, pulpa de color amarillo uniforme.			
Contenido	En Kilo peso neto de producto.			
Presentación	En Canastilla de plástico			
Empaque	La papa debe estar lavada y embalada en canastilla de plástico. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.			
Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las 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 tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.			
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. Las canastillas deben estar limpias y desinfectadas.			
Condiciones de Transporte	No aplica			
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 341			
Requisito Específico	El producto debe tener un diámetro promedio de sección ecuatorial de 5 cm.			
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado: Certificación de INVIMA Concepto Vigente: Favorable para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Vigente: Favorable para vehículo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación.			
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO - 27/02/2013			COD LMFT - 175	

PROCESO				
GESTION DE ABASTECIMIENTO BIENES Y SERVICIO				
	SUBPROCESO		NEGOCIACION CENTRALIZADA B.N.A.	
	TITULO		FICHA TECNICA DE PRODUCTO	
	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1
F01-PGA-S03	No. 02	15/07/2009		
				
Producto/Nombre		SIC 19935 PAPA PASTUSA		
Género	(Solanum Tuberosum)			
Variedad	Andigena			
Grado de Madurez	El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta, su color amarillo (cuando esta maduro).			
Nombre Generico	Papa Pastusa			
Descripcion del Producto	El fruto es una baya redondeada de color verde, que se vuelve amarilla al madurar. Papa para consumo. Papa Andigena, Tamaño Grande, Grado A.			
Ingredientes	No aplica			
Requisitos Fisicoquímicos	El tamaño de la papa debe ser en un rango de 65-90 mm de diámetro en la sección ecuatorial de la papa.			
Requisitos Nutricionales	No aplica			
Otras características del producto	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.			
Contenido	50 Kilogramos.			
Presentacion	En bulto			
Empaque	El producto puede ser empacado costales de fibras naturales ó polipropileno y que permita realizar muestreo y resistente al peso de 50 Kilos. El empaque usado (costales de fibras naturales ó polipropileno) 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			
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. El rotulado debe ser impreso y cumplir con lo descrito en la NTC 512-1.			
Vida Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de quince (15) días contados a partir de la fecha de entrega.			
Condiciones de Embalaje	No aplica			
Condiciones de Transporte	No aplica			
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la norma técnica NTC 341.			
Requisito Especifico	Papa Andigena, Tamaño Grande, Grado A.			
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado: Certificación de INVIMA Concepto Vigente: Favorable para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Vigente: Favorable para vehículo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación.			

PROCESO				
GESTION DE ABASTECIMIENTO BIENES Y SERVICIO				
	SUBPROCESO			
	NEGOCIACION CENTRALIZADA B.N.A.			
	TITULO			
FICHA TECNICA DE PRODUCTO				
CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1	
F01-PGA-S03	No. 02	15/07/2009		
Producto/Nombre		SIC 16355 PEPINO GUISO		
Género	Cyclanthera			
Variedad	No aplica			
Grado de Madurez	Se determina por la longitud del producto que debe ser de 15 cm. mínimo y debe presentar un color verde intenso en su piel.			
Nombre Genérico	Pepino Guiso			
Descripción del Producto	Pepino de rellenar Memordiaca pedara l. Fruto, alargado y hueco de hasta 25 cm. De largo, con forma cónica, de color verde a verde amarillento, provisto en su superficie de espinas.			
Ingredientes	No aplica			
Requisitos Físicoquímicos	No aplica			
Requisitos Nutricionales	No aplica			
Otras características del producto	Fresco, y consistencia firme, sano y limpio, no debe dar muestras de ablandamiento apical y amarillamiento. Deben estar libre de ataques de insectos y/o enfermedades que demeriten la calidad. Deben estar exentos de materiales extraños como tierra, polvo o agroquímicos visibles.			
Contenido	En Kilo peso neto de producto.			
Presentación	En canastilla			
Empaque	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.			
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 tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.			
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.			
Condiciones de Transporte	No aplica			
Requisitos Normativos	No aplica			
Requisito Específico	No aplica			
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado: Certificación de INVIMA Concepto Vigente: Favorable para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Vigente: Favorable para vehículo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación.			
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		30/07/2009		COD LMFT - 163

PROCESO				
GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
	SUBPROCESO			
	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTO			
	TITULO			
FICHA TECNICA DE PRODUCTO				
CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1	
F01-PGN-S03	No. 03	01/09/2010		
Producto/Nombre		SIC 16394 PEREJIL		
Género	<i>No aplica</i>			
Variedad	<i>Petroselinum sativum</i>			
Grado de Madurez	<i>No aplica</i>			
Nombre Generico	<i>Perejil</i>			
Descripción del Producto	El perejil (<i>Petroselinum sativum</i>), es una planta herbácea que pertenece a la familia de las umbelíferas bianual que se cultiva por el aroma y sabor de sus hojas.			
Ingredientes	<i>No aplica</i>			
Requisitos Fisicoquímicos	<i>No aplica</i>			
Requisitos Nutricionales	<i>No aplica</i>			
Otras características del producto	La planta debe tener buen aroma. Debe estar libre de insectos, ataque de plagas, enfermedades, residuos químicos, sin olores extraños. Entera y sana con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras.			
Contenido	<i>No aplica</i>			
Presentación	En canastilla			
Empaque	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007			
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 tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.			
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla reempacado en bolsa, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.			
Condiciones de Transporte	<i>No aplica</i>			
Requisitos Normativos	<i>No aplica</i>			
Requisito Especifico	<i>No aplica</i>			
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado: Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para vehículo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación.			
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		28/03/2011	COD LMFT -	

PROCESO				
GESTION DE ABASTECIMIENTO BIENES Y SERVICIO				
 <small>AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES</small>	SUBPROCESO			 <small>Ministerio de la Defensa</small>
	NEGOCIACION CENTRALIZADA B.N.A.			
	TITULO			
FICHA TECNICA DE PRODUCTO				
CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1	
F01-PGA-S03	No. 02	15/07/2009		

Producto/Nombre	SIC 16356 PIMENTON
Género	(<i>Capsicum Annuum</i>).
Variedad	<i>Pimiento cuadrado (obtus)</i>
Grado de Madurez	El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta, su color rojo vinotinto (cuando esta maduro).
Nombre Generico	Pimenton
Descripcion del Producto	De forma blocosa o cónica.
Ingredientes	No aplica
Requisitos Fisicoquímicos	No aplica
Requisitos Nutricionales	No aplica
Otras características del producto	Debe tener humedad natural firme al tacto, la superficie lisa, sin señales de deshidratación recalentamiento o pasmado. Libre de daños por congelación, heridas no cicatrizadas, quemaduras producidas por el sol, <u>humedad externa y sabores y olores extraños.</u>
Contenido	En canastilla con un peso neto máximo de 8 Kg.
Presentacion	En canastilla con un peso neto máximo de 8 Kg.
Empaque	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.
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 Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.
Condiciones de Transporte	No aplica
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la norma técnica NTC 3634-1.
Requisito Especifico	El producto debe tener un calibre de 50 mm de diámetro en el sector ecuatorial.
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado: Certificación de INVIMA Concepto Vigente: Favorable para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Vigente: Favorable para vehiculo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación.
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO: 30/07/2009	
COD LMFT - 162	

PROCESO				
GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
	SUBPROCESO		SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTO	
	TITULO		FICHA TECNICA DE PRODUCTO	
	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1
F01-PGN-S03	No. 03	01/09/2010		
Producto/Nombre		SIC 16395 PINA		
Género	(Ananás Comosus L. Meer)			
Variedad	Cayena Lisa			
Grado de Madurez	El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta, su color anaranjado verdoso.			
Nombre Genérico	Piña			
Descripción del Producto	Las hojas tienen los bordes lisos, fruto alargado y cilíndrico con un peso promedio de 2.4 Kg. CALIBE 5 EN ADELANTE, poco contenido de fibra y alto porcentaje de jugo. Cáscara lisa y pulpa blanco- amarillenta.			
Ingredientes	No aplica			
Requisitos Físicoquímicos	No aplica			
Requisitos Nutricionales	No aplica			
Otras características del producto	Enteras, con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme, sanas, con los ojos bien formados y llenos, limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles, prácticamente libres de magulladuras, humedad exterior anormal producto de mal manejo poscosecha, el corte del pedúnculo debe estar bien curado y sin grietas, con una longitud entre los 5 y 25 mm. La corona deberá ser de color verde y bien adherida a la fruta, libre de quemaduras por el sol.			
Contenido	En Kilo peso neto de producto.			
Presentación	En canastilla			
Empaque	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y norma técnica 729-2.			
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 tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.			
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.			
Condiciones de Transporte	No aplica			
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con las especificaciones de la norma técnica NTC 729-1. Categoría 1.			
Requisito Específico	No aplica			
Requisito Específico productos negociados para la regional Sur o Fronteras.	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 sobremaduración o deterioro.			
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado: Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para vehículo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación.			
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO - 10/08/2011		COD LMFT - 226		

PROCESO				
GESTION DE ABASTECIMIENTO BIENES Y SERVICIO				
	SUBPROCESO		NEGOCIACION CENTRALIZADA B.N.A.	
	TITULO		FICHA TECNICA DE PRODUCTO	
	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1
F01-PGA-S03	No. 02	15/07/2009		
				
Producto/Nombre		SIC 16349 PLATANO VERDE		
Género	(Musa Paradisiaca)			
Variedad	Harton			
Grado de Madurez	El grado de madurez debe ser verde: donde la totalidad de la superficie es de color verde.			
Nombre Generico	Platano Verde			
Descripcion del Producto	El fruto es una falsa baya epígina de 17 a 19 cm de largo y hasta 5 de diámetro, que forma un racimo compacto. Está cubierta por un pericarpio coriáceo verde en el ejemplar inmaduro y amarillo intenso, rojo o bandeado verde y blanco al madurar. Es de forma lineal o falcada, entre cilíndrica y marcadamente angulosa según la variedad. El extremo basal se estrecha abruptamente hacia un pedicelo de 1 a 2 cm.			
Ingredientes	No aplica			
Requisitos Físicoquímicos	No aplica			
Requisitos Nutricionales	No aplica			
Otras características del producto	Debe tener humedad natural al tacto, la superficie lisa, sin señales de deshidratación, debe tener un fruto sano, sin señales de maltrato producidos por fricción golpes o cortaduras, sin cavidades negras y profundas en la punta apical, sin rajaduras en la corteza, sin recortes en la punta que lleguen hasta la pulpa.			
Contenido	En canastilla de manos completas (Gaja) con peso neto máximo de 30 Kg.			
Presentacion	En canastilla de manos completas (Gaja) con peso neto máximo de 30 Kg.			
Empaque	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.			
Rotulado	El Rotulado del producto debe ser de color rojo, 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 Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.			
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.			
Condiciones de Transporte	No aplica			
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC1190. De Calidad Extra, clasificación Grande de mínimo 350 gramos.			
Requisito Especifico	No aplica			
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado: Certificación de INVIMA Concepto Vigente: Favorable para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Vigente: Favorable para vehículo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación.			
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		30/07/2009		COD LMFT - 1613

PROCESO				
GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
	SUBPROCESO			
	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTO			
	TITULO			
FICHA TECNICA DE PRODUCTO				
CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1	
F01-PGN-S03	No. 03	01/09/2010		
Producto/Nombre		SIC 16357 REMOLACHA		
Género	Beta			
Variedad	De huerta			
Grado de Madurez	Debe ser en más del 50 % de la fruta, su color rojo vinotinto (cuando esta maduro).			
Nombre Generico	Remolacha			
Descripción del Producto	Raíz de pulpa uniforme con anillos un poco más claros pero muy delgados.			
Ingredientes	No aplica			
Requisitos Fisicoquímicos	Debe tener humedad natural al tacto, jugosa, turgente, con todas las características de un producto recién cosechado.			
Requisitos Nutricionales	No aplica			
Otras características del producto	Raíz sana, entera, sin rajaduras, sin daños mecánicos, sin indicios de infecciones de ninguna clase, sin ruptura de la epidermis, sin huellas de ataque de larvas, sin manchas negras en la superficie de la raíz.			
Contenido	En Kilo peso neto de producto.			
Presentación	En canastilla			
Empaque	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.			
Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la 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 Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.			
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.			
Condiciones de Transporte	No aplica			
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC 1224. Clasificación grande, Calidad 1. Diametro entre 8 a 10 cm.			
Requisito Especifico	No aplica			
Requisito Especifico productos negociados para la regional Sur o Fronteras.	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 aereo, ya sea en cajas de carton, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberan entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos seran consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolepticos seran rechazadas. El producto no debera presentar ningun indicio de sobremaduración o deterioro, deben ser totalmente firmes al tacto			
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado: Certificación de INVIMA (visita sanitaria) Concepto Vigente: Favorable para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA (visita sanitaria) Concepto Vigente: Favorable para vehiculo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación.			
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO - 10/08/2011		COD LMFT - 171		

PROCESO				
GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
	SUBPROCESO		SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTO	
	TITULO		FICHA TECNICA DE PRODUCTO	
	CODIGO F01-PGN-S03	VERSION No. 03	FECHA VERSION 01/09/2010	Pág. 1 de 1
				
Producto/Nombre		SIC 16358 REPOLLO BLANCO		
<i>Género</i>	<i>Brassica Oleracea</i>			
<i>Variedad</i>	<i>Capitata</i>			
<i>Grado de Madurez</i>	Se determina por el diámetro de mínimo de 20 a 30 cm. de y debe presentar un color verde intenso en sus hojas, no debe presentar color amarillo en sus hojas ó tallo y un peso mayor a los 2000 g. El tallo debe estar cortado a una longitud máxima de 20 mm.			
<i>Nombre Generico</i>	Repollo Blanco			
<i>Descripcion del Producto</i>	Esférica o ligeramente achatada en buen grado de madurez comercial, cultivados en buenas condiciones de cultivo.			
<i>Ingredientes</i>	No aplica			
<i>Requisitos Fisicoquímicos</i>	No aplica			
<i>Requisitos Nutricionales</i>	No aplica			
<i>Otras características del producto</i>	Fresca, libre de cualquier humedad anormal exterior, no debe presentar indicios de deshidratación, sin olores y sabores extraños, libre de plagas y/o indicios de pudrición ó heridas, debe tener un desarrollo normal con un grado de maduración que les permita soportar el transporte y la manipulación normal.			
<i>Contenido</i>	En canastilla con un peso neto máximo de 30 Kg.			
<i>Presentacion</i>	En canastilla con un peso neto máximo de 30 Kg.			
<i>Empaque</i>	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.			
<i>Rotulado</i>	El Rotulado del producto debe ser de color rojo, 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.			
<i>Vida Util</i>	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.			
<i>Condiciones de Embalaje</i>	El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.			
<i>Condiciones de Transporte</i>	No aplica			
<i>Requisitos Normativos</i>	El producto debe cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC 1225. Repollo Blanco, Tamaño grande, Calidad 1ª.			
<i>Requisito Especifico</i>	El producto debe tener un peso mayor a 2000 gramos y de calidad primera.			
<i>Requisito Especifico productos negociados para la regional Sur o Fronteras.</i>	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 aereo, ya sea en cajas de carton, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberan entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos seran consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolepticas seran rechazadas. El producto en el momento de la entrega debera estar totalmente firme al tacto y fresco.			
<i>Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor</i>	Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado: Certificación de INVIMA Concepto Vigente: Favorable para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Vigente: Favorable para vehiculo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación.			
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		10/08/2011		COD LMFT - 1612

PROCESO				
GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
	SUBPROCESO			
	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTO			
	TITULO			
FICHA TECNICA DE PRODUCTO				
CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1	
F01-PGN-S03	No. 03	01/09/2010		
Producto/Nombre		SIC 16360 TOMATE CHONTO - GUISO		
Género	<i>Chonto</i>			
Variedad	<i>Corriente</i>			
Grado de Madurez	El grado de madurez debe ser de coloración avanzada (3/4 pintón) cuando muestra mas del 60 % superficie rojo pero no es totalmente rojo.			
Nombre Genérico	Tomate Chonto - Guiso			
Descripción del Producto	El fruto es una baya de forma y tamaño variable, uniforme, redondo sin protuberancias ni deformaciones.			
Ingredientes	No aplica			
Requisitos Fisicoquímicos	No aplica			
Requisitos Nutricionales	No aplica			
Otras características del producto	La superficie debe ser brillante, fresca, turgente, de pulpa jugosa, sin arrugas y sin señales de marchitamiento. Sin manchas externas, sin indicios de infecciones internas y/o externas producidas por microorganismos sin rupturas de epidermis, sin asoleaduras, sin quemaduras, sin residuos tóxicos de fumigación, sin rajaduras radiales, sin daños fisiológicos sin indicios de pudrición.			
Contenido	En canastilla con un peso neto máximo de 15 Kg.			
Presentación	En canastilla con un peso neto máximo de 15 Kg.			
Empaque	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.			
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 tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.			
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.			
Condiciones de Transporte	No aplica			
Requisitos Normativos	EL producto deber cumplir con los requisitos de la NTC 1103 -1. Categoría Extra.			
Requisito Especifico	El producto debe tene un tamaño mayor a 4 cm de diámetro.			
Requisito Especifico productos negociados para la regional Sur o Fronteras.	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 aereo, ya sea en cajas de carton, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberan entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos seran consumidos en los 15 dias siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolepticas seran rechazadas. El producto no debiera presentar ningun indicio de sobremaduración o deterioro. El producto debiera tener un grado de maduracion Media (Medio Pintón). Cuando muestra entre 30 y 60 % de la superficie de un color rosado o rojo.			
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado: Certificación de INVIMA Concepto Vigente: Favorable para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Vigente: Favorable para vehiculo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación.			
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		10/08/2011	COD LMFT - 1614	

PROCESO				
GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
	SUBPROCESO			
	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTO			
	TITULO			
FICHA TECNICA DE PRODUCTO				
CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1	
F01-PGN-S03	No. 03	01/09/2010		
Producto/Nombre		SIC 16363 ZANAHORIA		
Género	<i>(Daucos Carota L.)</i>			
Variedad	No aplica			
Grado de Madurez	El grado de madurez debe ser del 100 % su color anaranjado uniforme externa e internamente, no se permite la parte superior verde o violeta.			
Nombre Generico	Zanahoria			
Descripcion del Producto	Forma cilíndrica a cónica, lisa, al hacer un corte es posible observar dos zonas bien diferenciadas, una al centro llamada corazón que debe ser pequeña y otra a su alrededor donde se acumulan las sustancias nutritivas.			
Ingredientes	No aplica			
Requisitos Fisicoquímicos	No aplica			
Requisitos Nutricionales	No aplica			
Otras características del producto	Fresca, libre de cualquier humedad anormal exterior sin ramas, no debe presentar indicios de deshidratación, ni consistencia leñosa. No debe presentar indicios de pudrición o heridas libre de fisuras, magulladuras y libre de defecto de coloración, el producto debe estar lavado y libre de material extraño.			
Contenido	En canastilla con un peso neto máximo de 25 Kg.			
Presentacion	En canastilla con un peso neto máximo de 25 Kg.			
Empaque	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y normas técnicas NTC 1226-2 y NTC 1226-3.			
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 Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.			
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.			
Condiciones de Transporte	No aplica			
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 1226. Zanahoria, Categoría Extra.			
Requisito Especifico	El producto debera tener una longitud minima de 10 cm.			
Requisito Especifico productos negociados para la regional Sur o Fronteras.	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 aereo, ya sea en cajas de carton, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberan entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos seran consumidos en los 15 dias siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolepticas seran rechazadas. El producto no debera presentar ningun indicio de sobremaduración o deterioro.			
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado: Certificación de INVIMA Concepto Vigente: Favorable para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Vigente: Favorable para vehiculo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación.			
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		10/08/2011	COD LMFT - 1611	

PROCESO														
GESTION DE LA CONTRATACIÓN														
	SUBPROCESO													
	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS													
	TITULO													
FICHA TECNICA DE PRODUCTO														
CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1											
F01-PGN-S03	No. 03	01/09/2010												
Producto/Nombre		SIC 16351 TOMILLO												
Género		Thymus vulgaris												
Variedad		No aplica												
Grado de Madurez		Aspecto fresco sin residuos de tierra, sano no debe dar muestras marchitamiento, plantas y sumidades floridas, sanas, limpias y secas. Debe tener colo verde uniforme.												
Nombre Generico		Tomillo												
Descripción del Producto		Tallos Provenientes de un pequeño arbusto que alcanza los 40 cm. de altura. Los tallos son erguidos, cuadrangulares, leñosos y muy ramificados. Las hojas son pequeñas, ovales con los bordes enrollados y tomentosas por el envés. Tiene un penetrante olor aromático.												
Ingredientes		No aplica												
Requisitos Físicoquímicos		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Componentes</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (%) max.</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>Cenizas (%) max</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>Cenizas Insolubles (%) max</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Aceite esencial % Min.</td> <td>0.8</td> </tr> </tbody> </table>			Componentes	Valor	Humedad (%) max.	12	Cenizas (%) max	12	Cenizas Insolubles (%) max	4	Aceite esencial % Min.	0.8
Componentes	Valor													
Humedad (%) max.	12													
Cenizas (%) max	12													
Cenizas Insolubles (%) max	4													
Aceite esencial % Min.	0.8													
Requisitos Nutricionales		No aplica												
Otras características del producto		Debe estar fresca y libre de cualquier humedad anormal exterior.												
Contenido		El producto debe entregarse en atados organizados dentro de canastillas.												
Presentación		En canastilla con un peso neto máximo de 20 Kg.												
Empaque		El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.												
Rotulado		El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, peso neto al momento de ser empacado.												
Vida Útil		El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (05) días contados a partir de la fecha de entrega.												
Condiciones de Embalaje		El producto debe ser entregado en canastilla de fondo perforado en rombos o líneas, suelto o atado,												
Condiciones de Transporte		No aplica												
Requisitos Normativos		Tomillo de calidad primera. Debe cumplir con la Res. Min Salud 4241 de 1991.												
Requisito Especifico		Las hojas deben tener aspecto fresco, sin manchas no debe presentar color amarillo en sus hojas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas.												
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor		<p>Certificado:</p> <p>Certificación de INVIMA o del ente territorial de salud correspondiente con Concepto Vigente: Favorable para sitio de acopio y distribución.</p> <p>El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.</p> <p>Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación.</p>												
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		18/01/2011		COD LMFT - 716										

PROCESO				
GESTION DE ABASTECIMIENTO BIENES Y SERVICIO				
	SUBPROCESO		NEGOCIACION CENTRALIZADA B.N.A.	
	TITULO		FICHA TECNICA DE PRODUCTO	
	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1
	F01-PGA-S03	No. 02	15/07/2009	
				
Producto/Nombre		SIC 20118 NARANJA VALENCIA		
Género	Citrus			
Variedad	Sinensis Osbeck			
Grado de Madurez	<p>El fruto si es cosechado en zona por debajo de 700 m. sobre el nivel del mar: El producto debe tener un Color: 3 (NTC 4086) El fruto de color amarillo con visos verde claro.</p> <p>El fruto si es cosechado en zona por encima de 900 m. sobre el nivel del mar: El producto debe tener un Color: 4 (NTC 4086) El fruto de color amarillo-anaranjado, disminuidos los visos verde.</p>			
Nombre Generico	Naranja			
Descripcion del Producto	El fruto es una baya que tiene un epicarpio delgado granuloso y de colores vivos o intensos, la pulpa en forma de tabiques tapizados de células muy jugosas y envuelven las semillas.			
Ingredientes	No aplica			
Requisitos Fisicoquímicos	No aplica			
Requisitos Nutricionales	No aplica			
Otras características del producto	Enteras, sanas, con la forma característica de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras que demeriten la calidad del fruto. Deben presentar aspecto al tacto fresco y consistencia firme y limpia. Deben estar libres de humedad externa anormal producida por el mal manejo en la recolección o el transporte.			
Contenido	En canastilla con un peso neto máximo de 25 Kg.			
Presentacion	En canastilla con un peso neto máximo de 25 Kg.			
Empaque	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007			
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 Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.			
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.			
Condiciones de Transporte	No aplica			
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con las especificaciones de la norma técnica NTC 4086.			
Requisito Especifico	El Calibre debe ser C (peso promedio de 318 gramos, diámetros de la sección ecuatorial del fruto entre 72-83 mm.) Calidad EXTRA.			
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	<p>Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural.</p> <p>Certificado:</p> <p>Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para sitio de acopio y distribución.</p> <p>Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para vehículo de distribución.</p> <p>El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.</p> <p>Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación.</p>			
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO - 30/07/2009		COD LMFT - 2215		

PROCESO				
GESTION DE ABASTECIMIENTO BIENES Y SERVICIO				
	SUBPROCESO		NEGOCIACION CENTRALIZADA B.N.A.	
	TITULO		FICHA TECNICA DE PRODUCTO	
	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1
	F01-PGA-S03	No. 02	15/07/2009	
				
Producto/Nombre		SIC 20143 MANGO		
Género	(Mangifera indica L)			
Variedad	Azúcar			
Grado de Madurez	El grado de madurez debe ser en un color amarillo verdoso en más del 50 % de la fruta, su tamaño debe ser mediano y al ser palpada la fruta debe percibirse un ligero hundimiento de la cáscara.			
Nombre Generico	Mango			
Descripcion del Producto	Mangos obtenidos de (Mangifera indica L), de la familia Anacardiáceas, para consumo fresco excluido el mango para procesamiento industrial.			
Ingredientes	No aplica			
Requisitos Físicoquímicos	No aplica			
Requisitos Nutricionales	No aplica			
Otras características del producto	Enteros con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme, sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades, limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles, libres de magulladuras, humedad exterior anormal. Debe estar libre de manchas negras o venas que se extienden bajo la piel. La tolerancia de calidad debe ser de máximo el 5% de número o peso del mango que no cumplen la categoría, el tamaño promedio es de 225 gramos en un rango de 200 a 250 gramos, de categoría EXTRA.			
Contenido	En canastilla con un peso neto máximo de 15 Kilos.			
Presentacion	En canastilla con un peso neto máximo de 15 Kilos.			
Empaque	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y las Normas Técnicas NTC 1266-2 y NTC 1266-3			
Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la 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 Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.			
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla plástica de 25 cm. de fondo perforado lineal, paredes perforadas en rombos y de fondo liso, de alta densidad, con peso máximo de 20 Kg, debe cumplir la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.			
Condiciones de Transporte	Se debe cumplir los requisitos de la norma técnica NTC 1266-4 numerales 3.1, 3.2-y 3.3.			
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la Norma Técnica NTC 1266.			
Requisito Especifico	No aplica			
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado: Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para vehículo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación.			
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO - 30/07/2009		COD LMFT - 2214		

PROCESO				
GESTION DE ABASTECIMIENTO BIENES Y SERVICIO				
	SUBPROCESO			
	NEGOCIACION CENTRALIZADA B.N.A.			
	TITULO			
FICHA TECNICA DE PRODUCTO				
CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1	
F01-PGA-S03	No. 02	15/07/2009		

Producto/Nombre	SIC 20204 MANDARINA
Género	<i>Citrus Nobilis Loureiro.</i>
Variedad	<i>Clementina y Arrayana</i>
Grado de Madurez	El grado de madurez debe ser en un color anaranjado verdoso en más del 50 % de la fruta, su tamaño debe ser mediano.
Nombre Generico	Mandarina
Descripcion del Producto	Baya redonda con pericarpio blando, de color anaranja al madurar; semillas ovaladas.
Ingredientes	No aplica
Requisitos Fisicoquímicos	No aplica
Requisitos Nutricionales	No aplica
Otras características del producto	Mandarinas con la forma y color característico de la variedad, libres de olor, sabor, humedad o materiales extraños. El pedúnculo debe estar cortado a ras, de tal manera que no ocasione daños a las otras frutas. Exentas de síntomas de deshidratación. El diámetro debe ser entre un rango de 66-85 mm y calidad EXTRA. La tolerancia de calidad debe ser de máximo el 5% de número o peso de la mandarina.
Contenido	En Kilo peso neto de producto.
Presentacion	En canastilla
Empaque	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.
Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar lo siguiente: Nombre del producto, nombre del proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.
Vida Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla de 25 cm. de fondo perforado lineal y paredes perforado rombos, de alta densidad, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.
Condiciones de Transporte	No aplica
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la Norma Técnica NTC 1330.
Requisito Especifico	No aplica
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado: Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para vehículo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación.
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO - 30/07/2009	
COD LMFT - 2212	

PROCESO				
GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
	SUBPROCESO		SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTO	
	TITULO		FICHA TECNICA DE PRODUCTO	
	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1
	F01-PGN-S03	No. 03	01/09/2010	
Producto/Nombre		SIC 16393 PERA		
Género	Pyrus			
Variedad	Pyrus communis.			
Grado de Madurez	No aplica			
Nombre Genérico	Pera			
Descripción del Producto	Pomo de forma y color variable, generalmente alargado y de piel verde o amarillenta, con semillas (pepitas) negras, no brillantes, pequeñas y en número reducido.			
Ingredientes	No aplica			
Requisitos Físicoquímicos	No aplica			
Requisitos Nutricionales	No aplica			
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. Cáscara consistente al tacto.			
Contenido	En canastilla con un peso neto máximo de 15 Kg.			
Presentación	En canastilla con un peso neto máximo de 15 Kg.			
Empaque	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007			
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 tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.			
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.			
Condiciones de Transporte	No aplica			
Requisitos Normativos	No aplica			
Requisito Específico	El tamaño del producto debe ser mediano, con un peso en masa de 200 a 350 gramos.			
Requisito Específico productos negociados para la regional Sur.	Cuando el producto sea negociado para la regional sur, 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 sobremaduración o deterioro. El producto deberá tener máximo un 60% de maduración.			
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado: Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para vehículo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación.			
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:		10/08/2011		COD LMFT - 2220

PROCESO				
GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
	SUBPROCESO		SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTO	
	TITULO		FICHA TECNICA DE PRODUCTO	
	CODIGO F01-PGN-S03	VERSION No. 03	FECHA VERSION 01/09/2010	Pág. 1 de 1
Producto/Nombre		SIC 16396 PAPAYA		
Género	Caricacea			
Variedad	Carica papaya L			
Grado de Madurez	Tipo de maduración número 3. Verde claro con un 30% de color amarillo en dos vetas.			
Nombre Genérico	Papaya			
Descripción del Producto	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.			
Ingredientes	No aplica			
Requisitos Físicoquímicos	No aplica			
Requisitos Nutricionales	No aplica			
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			
Contenido	En canastilla con un peso neto máximo de 15 Kg.			
Presentación	En canastilla con un peso neto máximo de 15 Kg.			
Empaque	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007			
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 tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.			
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.			
Condiciones de Transporte	No aplica			
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la Norma Técnica Colombiana NTC 1270 . El tamaño del producto es Pequeño, con un peso en masa de 500 a 1500 gramos. El producto se requiere de Calidad: Primera - 1a			
Requisito Específico	No aplica			
Requisito Específico productos negociados para la regional Sur o Fronteras.	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 sobremaduración o deterioro.			
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado: Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para vehículo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación.			
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO - 10/08/2011		COD LMFT - 2218		

PROCESO				
GESTION DE ABASTECIMIENTO BIENES Y SERVICIO				
	SUBPROCESO			
	NEGOCIACION CENTRALIZADA B.N.A.			
	TITULO			
FICHA TECNICA DE PRODUCTO				
CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1	
F01-PGA-S03	No. 02	15/07/2009		
Producto/Nombre		SIC 16362 YUCA ARMENIA		
Género	(Manihot Esculenta)			
Variedad	Crantz			
Grado de Madurez	El índice se determina por la longitud del producto debe ser de mínimo 15 cm con una cáscara no mayor de 5 mm de espesor y color rosado.			
Nombre Generico	Yuca			
Descripcion del Producto	De forma alargada, de mayor diámetro en la base que en el ápice, no se aceptarán ejes bifurcados ni protuberancias. La cobertura externa es carrasposa y la interna es suave, con vasos leñosos llenos de almidón. Al hacer un corte transversal se observa una zona correspondiente a dos coberturas externas con un espesor máximo de 1 milímetro, seguida de una estructura sólida sin señales de la presencia del cordón fibroso central.			
Ingredientes	No aplica			
Requisitos Fisicoquímicos	No aplica			
Requisitos Nutricionales	No aplica			
Otras características del producto	Debe estar fresca, libre de raíces secundarias, flores, heridas y cortaduras, libre de insectos o de daños causados por estos, no debe presentar indicios de pudrición, heridas o cortes. Libre de daños mecánicos, sin bifurcaciones, nodulos, manchas, pasada o torcida.			
Contenido	En canastilla con en peso neto máximo de 50 kg.			
Presentacion	En canastilla con en peso neto máximo de 50 kg.			
Empaque	El producto debe ser entregado en canastilla de fondo liso sin perforaciones, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.			
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 Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.			
Condiciones de Embalaje	No aplica			
Condiciones de Transporte	No aplica			
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 1255.			
Requisito Especifico	Yuca de consumo, Calidad Primera Debe estar libre de parafina entera y sana con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras			
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado: Certificación de INVIMA Concepto Vigente: Favorable para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Vigente: Favorable para vehiculo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación.			
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO - 30/07/2009		COD LMFT - 174		

PROCESO				
GESTION DE ABASTECIMIENTO BIENES Y SERVICIO				
	SUBPROCESO			
	NEGOCIACION CENTRALIZADA B.N.A.			
	TITULO			
FICHA TECNICA DE PRODUCTO				
CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1	
F01-PGA-S03	No. 02	15/07/2009		
Producto/Nombre		SIC 19925 MAZORCA		
Género	Zea Mays L.			
Variedad	Amarillo			
Grado de Madurez	Se determina por la longitud de las ramas que debe ser de 20 cm. mínimo con presencia de bacea (penacho) y dos hojas de envoltura. El estado de maduración es palpable al tacto sin que se rompa el grano.			
Nombre Generico	Mazorca			
Descripcion del Producto	Mazorca de maíz amarillo gramínea destacada por su inflorescencia femenina llamada mazorca agrupadas a lo largo de un eje, la mazorca esta cubierta por baceas de color verde y textura papirácea y termina en una especie de penacho de color amarillo oscuro, formado por los estilos.			
Ingredientes	No aplica			
Requisitos Fisicoquímicos	No aplica			
Requisitos Nutricionales	No aplica			
Otras características del producto	Debe estar libre de insectos, ataque de plagas, enfermedades, residuos químicos, sin olores extraños. Entera y sana con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras.			
Contenido	En Kilo peso neto de producto.			
Presentacion	En canastilla.			
Empaque	El producto debe ser entregado en canastilla reempacado en bolsa, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.			
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 Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.			
Condiciones de Embalaje	No aplica			
Condiciones de Transporte	No aplica			
Requisitos Normativos	No aplica			
Requisito Especifico	No aplica			
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado: Certificación de INVIMA (visita sanitaria) Concepto Favorable Vigente para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA (visita sanitaria) Concepto Favorable Vigente para vehiculo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación.			
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO - 30/07/2009		COD LMFT - 154		

PROCESO																
GESTION DE LA CONTRATACIÓN																
	SUBPROCESO		SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS													
	TITULO		FICHA TECNICA DE PRODUCTO													
	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1												
F01-PGN-S03		No. 03	01/09/2010													
Producto/Nombre		SIC 36830 TILAPIA ENTERA 170 - 200 g														
Género		No aplica														
Variedad		No aplica														
Grado de Madurez		No aplica														
Nombre Genérico		TILAPIA ENTERA														
Descripción del Producto		Son peces con un cuerpo ovalado, muy aplanado por los costados, con la cabeza un poco en punta. Es un pescado brillante, corto, con la carne clara.. Es un pescado brillante, corto, con la carne clara.El pescado debiera venir completamente limpio y eviscerado.														
Ingredientes		No aplica														
Requisitos Fisicoquímicos		<p>El producto debe cumplir los siguientes parametros:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Límite permitido</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nitrógeno básico volátil total (Bases Volátiles Totales). NBV. mg 100 g máx.</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>*Histamina, mg/100g. máx</td> <td>10*</td> </tr> <tr> <td>pH a 20 °C</td> <td>5.8 - 6.8</td> </tr> <tr> <td>Cloruro como cloruro de sodio. %en fracción de masa. máx.</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Contenido de ácido sulfhídrico</td> <td>Negativo</td> </tr> </tbody> </table> <p>* Este requisito solo se realiza a las especies de las familias Clupeidae, Scombridae, Scombroideae, Pomatomidae, Coryphaenidae.</p>			Requisito	Límite permitido	Nitrógeno básico volátil total (Bases Volátiles Totales). NBV. mg 100 g máx.	30	*Histamina, mg/100g. máx	10*	pH a 20 °C	5.8 - 6.8	Cloruro como cloruro de sodio. %en fracción de masa. máx.	2	Contenido de ácido sulfhídrico	Negativo
Requisito	Límite permitido															
Nitrógeno básico volátil total (Bases Volátiles Totales). NBV. mg 100 g máx.	30															
Histamina, mg/100g. máx	10															
pH a 20 °C	5.8 - 6.8															
Cloruro como cloruro de sodio. %en fracción de masa. máx.	2															
Contenido de ácido sulfhídrico	Negativo															
Requisitos Nutricionales		No aplica														
Otras características del producto		Cumplir los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución Ministerio de Protección Social N° 779/2008. El producto debe estar libre de cualquier indicio de contaminación, alteración, adulteración o falsificación. La carne debe ser firme a la presión del dedo, la piel, y las escamas brillantes con reflejos metálicos bien sujetas al cuerpo, el olor debe ser muy agradable. No debe contener hielo														
Contenido		Cada unidad de producto debe tener un peso entre 170 - 200 g														
Presentación		En bolsa plastica de grado alimentario.														
Empaque		Producto debiera ser empacado en bolsas de polietileno en material de primer uso de grado alimentario, bien sellada.														
Rotulado		El rotulo del producto debiera cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109 de 2005. Las bolsas deben ser impresas mínimo con el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de duración refrigerado y congelado														
Vida Útil		El producto se requiere con una vida útil mínima de 15 días , contados a partir de la fecha de entrega del producto al comedor.														
Condiciones de Embalaje		Embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas con bolsatina, sin presencia, sangre, hielo, agua etc														
Condiciones de Transporte		El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.														
Requisitos Normativos		Debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No 776 / 2008. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. NTC 1443														
Requisito Especifico		El producto se recibe con una temperatura de congelación de -18 °C. Se debiera conservar la cadena de frío durante todo las actividades posteriores a la captura del producto. No debe llegar con indicios de descongelación ni con partículas de hielo escarchado.														
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor		<p>El proveedor debe estar certificado con:</p> <p>Certificado favorable en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA o del ente sanitario correspondiente vigente a planta de procesamiento o desposte y vehículo de transporte .</p> <p>Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación o al grupo de contratos cuando se presente la oferta.</p>														
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		13/07/2012		COD LMFT - 2014												

PROCESO										
GESTION DE LA CONTRATACIÓN										
	SUBPROCESO		SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTO							
	TITULO		FICHA TECNICA DE PRODUCTO							
	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1						
	F01-PGN-S03	No. 03	01/09/2010							
Producto/Nombre		SIC 33818 MOJARRA x 125g								
Género	No aplica									
Variedad	No aplica									
Grado de Madurez	No aplica									
Nombre Generico	Mojarra									
Descripcion del Producto	Mojarra roja, pez de forma ovalada y plana ojos brillantes agallas de color rojo claro.									
Ingredientes	No aplica									
Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parametros, que se deben reportar en el analisis de laboratorio: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bases volátiles</td> <td>Máximo 30 mg /100 g.</td> </tr> <tr> <td>Histamina</td> <td>Máximo 100 mg /100 g.</td> </tr> </tbody> </table>				Requisito	Valor	Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.	Histamina	Máximo 100 mg /100 g.
Requisito	Valor									
Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.									
Histamina	Máximo 100 mg /100 g.									
Requisitos Nutricionales	No aplica									
Otras características del producto	Cumplir los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución Ministerio de Protección Social No 779/2008.									
Contenido	El producto debe tener un peso promedio de 125 gramos.									
Presentacion	En bolsa con 40 unidades de producto y un peso de 5000 gramos.									
Empaque	Producto empaclado en bolsa sellada de polietileno de baja densidad de primer uso de grado alimentario.									
Rotulado	Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción con mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote. El rotulado impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109/2005.									
Vida Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de quince (15) días, contados a partir de la fecha de entrega del producto al comedor.									
Condiciones de Embalaje	Embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia, sangre, hielo, agua etc.									
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.									
Requisitos Normativos	Debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No 776 / 2008.									
Requisito Especifico	El producto se recibe con una temperatura mínima de -5 °C, el producto se debe encontrar en una temperatura promedio de -8 a -18 °C.									
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: El proveedor deberá estar certificado con HACCP de Proveedor. Certificado favorable en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte y vehiculo de transporte. La planta de procesamiento debe cumplir con los reglamentos establecidos en la Res. Min. Protección Social 4282 / 2007. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.									
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		26/07/2010		COD LMFT - 206						

PROCESO										
GESTION DE LA CONTRATACIÓN										
	SUBPROCESO									
	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS									
	TITULO									
FICHA TECNICA DE PRODUCTO										
CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1							
F01-PGN-S03	No. 03	01/09/2010								
Producto/Nombre		SIC 34064 BAGRE EN RODAJAS x 125 GRS.								
Género	No aplica									
Variedad	No aplica									
Grado de Madurez	No aplica									
Nombre Genérico	Bagre									
Descripción del Producto	Pez perteneciente a la especie Eromophilus Mutisii de agua dulce.									
Ingredientes	Posta de Bagre Pulpo y Fresco, sin Cola y Cabeza									
Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bases volátiles</td> <td>Máximo 30 mg /100 g.</td> </tr> <tr> <td>Histamina</td> <td>Máximo 100 mg /100 g.</td> </tr> </tbody> </table>				Requisito	Valor	Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.	Histamina	Máximo 100 mg /100 g.
Requisito	Valor									
Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.									
Histamina	Máximo 100 mg /100 g.									
Requisitos Nutricionales	No aplica									
Otras características del producto	La carne debe ser de color blanco característico, ser firme a la presión del dedo, la piel, brillante, el olor debe ser muy agradable y demás características que indiquen que el producto se encuentra fresco. No debe contener hielo. No debe mostrar color grisáceo o verdoso u olor fuerte. Cumplir los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución Ministerio de Protección Social No 779/2008.									
Contenido	Cinco (5) Kilos en porciones de 125 gramos.									
Presentación	Se requiere el producto en presentación en bolsa por cinco (5) kilos y dividida en porciones de 125 gramos y canastilla.									
Empaque	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc.									
Rotulado	Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de duración refrigerado. El rotulado impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109/2005.									
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de quince (15) días.									
Condiciones de Embalaje	Se requiere el producto en presentación en bolsa por cinco (5) kilos. En canastilla.									
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.									
Requisitos Normativos	Resolución Ministerio de Protección Social No 779/2008.									
Requisito Específico	El producto se recibe con una temperatura mínima de -8 °C, el producto se debe encontrar en una temperatura promedio de -8 a -18 °C.									
Requisito Específico Entregas regional Sur	Para los productos que sean negociados para la regional sur los mismos deberán ser entregados en las siguientes condiciones específicas: El producto debe entregarse empacado al vacío en condiciones de congelación (-15 a -18 °C), no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presentaba condiciones de descomposición, adulterado o falsificación. Se solicita que el embalaje garantice la conservación de la cadena de frío y de las demás condiciones de calidad de los productos, para tal fin deberá entregarse en cava que mantengan la temperatura del producto de acuerdo a su naturaleza hasta el destino final (Puerto Leguizamón - Putumayo). En relación a las fechas de vencimiento deberá tener al momento de la entrega del producto mínimo 3 meses de fecha de vencimiento y se recibe con un tiempo no mayor a 5 días después del sacrificio.									
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	<p>El proveedor debe estar certificado con:</p> <p>El proveedor deberá estar certificado con HACCP de Proveedor.</p> <p>Certificado favorable en: Diagnóstico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte y vehículo de transporte.</p> <p>La planta de procesamiento debe cumplir con los reglamentos establecidos en la Res. Min. Protección Social 4282 / 2007.</p> <p>Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.</p>									
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:		23/02/2011								
		COD LMFT - 207								