

PROCESO:			
GESTIÓN DE LA CONTRATACION			
	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES		
	TITULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS			
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA APROBACION:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	

FICHAS TECNICAS ANEXO 1.

PROCESO							
GESTION DE ABASTECIMIENTO BIENES Y SERVICIOS							
	SUBPROCESO						
	NEGOCIACION CENTRALIZADA B.N.A.						
	TITULO						
FICHA TECNICA DE PRODUCTO							
CÓDIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1				
F01-PGA-S03	No. 02	15/07/2009					
Producto/Nombre	SIC 23492 ACEITES VEGETALES • MEZCLA DE ACEITES VEGETALES SIC 23494 ACEITES VEGETALES • MEZCLA DE ACEITES VEGETALES SIC 23495 ACEITES VEGETALES • MEZCLA DE ACEITES VEGETALES						
Género	N/A						
Variedad	N/A						
Grado de Madurez	N/A						
Nombre Genérico	MEZCLA DE ACEITES VEGETALES						
Descripción del Producto	Aceite vegetal compuesto orgánico obtenido a partir de semillas u otras partes de la planta. La mezcla de aceites Vegetales comestibles debe estar libre de rancidez, de materiales extraños, debe tener sabor y olor característico.						
Ingredientes	N/A						
Requisitos Fisicoquímicos	La identificación de aceite de pescado debe ser negativa. Para la mezcla de aceites vegetales se admite los siguientes productos: Soya, Girasol, Maiz, Algodón. <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <th>Requisito</th> <th>Valor</th> </tr> <tr> <td>Índice de Refracción</td> <td>1,4646 Máximo</td> </tr> </table>			Requisito	Valor	Índice de Refracción	1,4646 Máximo
Requisito	Valor						
Índice de Refracción	1,4646 Máximo						
Requisitos Nutricionales	N/A						
Otras características del producto	N/A						
Contenido	SIC 23492 El producto debe estar envasado en envase plástico 1000 c.c. SIC 23494 El producto debe estar envasado en envase plástico por 3000 c.c. SIC 23494 El producto debe estar envasado en Bidon plástico por 20000 c.c.						
Presentación	SIC 23492 debe embalsarse en caja de cartón corrugado X 12 Unidades. SIC 23494 debe embalsarse en Caja de cartón corrugado X 8 Unidades. SIC 23495 debe estar en BIDON.						
Empaque	Envase plástico (PET) con tapa rosca plástica. El aceite vegetal comestible debe ser envasado en material inerte al producto y asegurar su conservación durante el transporte y almacenamiento. El SIC 23492 debe ser envasado así: En envase de 1000 centímetros cúbicos (Cloruro de Polivinilo) Biorientado o PET (Polietileno Tereftalato). El SIC 23494 debe ser envasado así: En envase de 3000 centímetros cúbicos (Cloruro de Polivinilo) Biorientado o PET (Polietileno Tereftalato). El SIC 23495 debe ser envasado en bidón plástico.						
Rotulado	El rotulado de cumplir con las siguientes Resoluciones: Res. Min. Salud 128 de 1984 Artículo 28 numeral 5 ó 6 según sea el caso.						
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de 12 meses contados a partir de la fecha de producción.						
Condiciones de Embalaje	El producto debe estar empacado en cajas de cartón corrugado de primer uso que permita asegurar su conservación, transporte y almacenamiento.						
Condiciones de Transporte	N/A						
Requisitos Normativos	El aceite vegetales• mezcla de aceites vegetales debe cumplir con las especificaciones de la Norma Técnica NTC 400.						
Requisito Especifico	El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) meses después de la fecha de fabricación. Es indispensable indicar la fecha de vencimiento del producto para ser recibido en.						
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Certificado en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) Concepto Técnico: Favorable. La certificación debe ser entregada al comisionista comprador el día de la negociación.						
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO: 15/07/2009							
CODIGO LMFT • 13							

PROCESO: GESTIÓN DE LA CONTRATACION			
	SUBPROCESO: PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES		
	TÍTULO: ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS		
	CÓDIGO: F02-PGN-S01	VERSIÓN No. 03	

PROCESO GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN									
	SUBPROCESO SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS								
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO								
	CÓDIGO F01-PGN-S03	VERSIÓN No. 03		FECHA VERSIÓN 01/09/2010	Pág. 1 de 1				
Producto/Nombre	SIC 23454 ARROZ FORTIFICADO EN 500 g. REEMPACADO PACA x 12,5 Kg. SIC 32988 ARROZ FORTIFICADO REEMPACADO PACA x 12,5 Kg. EN BULTO x 50 Kg. SIC 25289 ARROZ FORTIFICADO 1000 g. REEMPACADO PACA x 15 Kg.								
Género	No Aplica								
Variedad	No Aplica								
Grado de Madurez	No Aplica								
Nombre Genérico	ARROZ BLANCO PARA CONSUMO HUMANO FORTIFICADO								
Descripción del Producto	No Aplica								
Ingredientes	No Aplica								
Requisitos Fisicoquímicos	Requisitos exigidos en la norma técnica NTC 871 <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>Máximo 14%</td> </tr> <tr> <td>Condición Física</td> <td>Tipo y Grado</td> </tr> </tbody> </table>			Requisito	Valor	Humedad (%)	Máximo 14%	Condición Física	Tipo y Grado
Requisito	Valor								
Humedad (%)	Máximo 14%								
Condición Física	Tipo y Grado								
Requisitos Nutricionales	El producto deberá venir fortificado por las mezclas de vitaminas permitidas por la legislación colombiana.								
Otras características del producto	El producto debe cumplir con las siguientes características físicas específicas: Arroz Tipo 1 Grado 1. Reempacado. Daño por calor 0.1% Máximo Daño total 2.5% Granos Yeados 7.0% Granos Rojos 0.5% Máximo Tipos Contraste 2% Granos Partido hasta 8% Máximo								
Contenido	Ver Empaque								
Presentación	El SIC 23454 debe ser reempacado por pacas de 12,5 kilos. El SIC 32988 debe ser reempacado en bulto por 50 kilos 4 pacas de 12,5 Kg. El SIC 25289 debe ser reempacado en pacas de 15 kilos.								
Empaque	El SIC 23454 debe ser reempacado en bolsa de polietileno de baja densidad de calibre 3.0 por 500 gramos + pacas de 12,5 kilos. El SIC 32988 Reempacado en bolsa de polietileno de baja densidad de calibre 3.0 por 500 gramos + pacas de 12,5 kilos, reempacado en Bulto de poliolefina con cuatro pacas de 12,5 Kg. El SIC 25289 debe ser reempacado en bolsa de polietileno de baja densidad de calibre 3.0 por 1000 gramos por pacas de 15 kilos.								
Rotulado	El rotulado debe ser impreso, y cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social 5109/2005 y Resolución Min. Protección Social 288/08								
Vida Útil	Mínimo seis (6) meses contados a partir de la fecha de ingreso a la bodega.								
Condiciones de Embalaje	El SIC 23454 debe ser reempacado en pacas. El SIC 32988 debe ser reempacado en pacas y posteriormente en bulto. El SIC 25289 debe ser reempacado en pacas.								
Condiciones de Transporte	El vehículo de transporte debe contar con el acta sanitaria vigente concepto Favorable.								
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir los requisitos exigidos en la norma técnica NTC 871. Resolución 5109 de 2005,								
Requisito Específico	No Aplica								
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Certificación: Sello de calidad acorde bajo NTC 871 ó ISO 9001:2008 (Alcance: Procesamiento y comercialización de arroz blanco para consumo humano). La certificación debe ser entregada por el comisionista vendedor el día de la negociación.								
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO: 07/01/2011		CÓDIGO LMFT - 22							

<div> <div>  <div> AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>— La unión de nuestras Fuerzas —</small> </div> </div> <div> <div> <div> <div>SUBPROCESO:</div> <div>PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES</div> </div> <div> <div>TÍTULO:</div> <div>ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS</div> </div> <div> <div>CÓDIGO:</div> <div>F02-PGN-S01</div> </div> <div> <div>VERSIÓN No.</div> <div>03</div> </div> <div> <div>FECHA APROBACION:</div> <div>08-10-2014</div> </div> </div> </div> </div>				 <div> Grupo Social y Empresarial de la Defensa <small>Por nuestros Países, Amigos, para Colombia eterna</small> </div>
---	--	--	--	--

<div> <div>  <div> AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>— La unión de nuestras Fuerzas —</small> </div> </div> <div> <div> <div> <div>PROCESO</div> <div>GESTION DE LA CONTRATACIÓN</div> </div> <div> <div>SUBPROCESO</div> <div>SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS</div> </div> <div> <div>TÍTULO</div> <div>FICHA TECNICA DE PRODUCTO</div> </div> <div> <div>CÓDIGO</div> <div>F01-PGN-S03</div> </div> <div> <div>VERSION</div> <div>03</div> </div> <div> <div>FECHA VERSION</div> <div>01/09/2010</div> </div> <div> <div>Pág. 1 de 1</div> </div> </div> </div> </div>					 <div> Grupo Social y Empresarial de la Defensa <small>Por nuestros Países, Amigos, para Colombia eterna</small> </div>									
Producto/Nombre	SIC 31 ARVEJAS SECAS VERDE x 50 Kg. SIC 1372 ARVEJAS SECAS VERDE x 12,5 Kg. SIC 25139 ARVEJAS SECAS VERDE x 25 Kg.													
Género	Especie Pisum Sativum L.													
Variedad	No Aplica													
Grado de Madurez	No Aplica													
Nombre Genérico	ARVEJAS SECAS VERDE													
Descripción del Producto	Arvejas de forma esférica con tegumentos externos de colores generalmente uniformes en este caso de color verde, de las cuales el 97% mínimo queda retenido por una criba con orificios circulares de 6,35 mm (1/8 de pulgada). Arveja de calidad: Tipo 1 Grado 2													
Ingredientes	No Aplica													
Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe tener una humedad máxima del 13%													
Requisitos Nutricionales	No Aplica													
Otras características del producto	<p>La arveja seca para consumo debe ser fresca de cosecha máxima del semestre anterior a la entrega, no debe presentar olores objetables, residuos de material tóxico, o que estén infestados o infectados. LA arveja no debe exceder los límites de materiales pesados plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius.</p> <p>El producto no debe tener mas de 1,0% de impurezas ni mas de 0,1% de materias duras.</p> <p>El producto debe cumplir con:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Porcentajes máximos en masa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Granos Dañados</td> <td>3.0</td> </tr> <tr> <td>Granos Abiertos</td> <td>2.0</td> </tr> <tr> <td>Granos Partidos</td> <td>2.0</td> </tr> <tr> <td>Variedades contrastes</td> <td>3.0</td> </tr> </tbody> </table>				Porcentajes máximos en masa		Granos Dañados	3.0	Granos Abiertos	2.0	Granos Partidos	2.0	Variedades contrastes	3.0
Porcentajes máximos en masa														
Granos Dañados	3.0													
Granos Abiertos	2.0													
Granos Partidos	2.0													
Variedades contrastes	3.0													
Contenido	El SIC 31 debe contener mínimo 50 Kilos. El SIC 1372 unidad de producto reempacado debe contener mínimo 500 gramos. El SIC 25139 unidad de producto reempacado debe contener mínimo 1000 gramos.													
Presentación	El SIC 31 saco de 50 Kilos. El SIC 1372 reempacado paca por 12,5 kilos. El SIC 25139 reempacado paca por 25 kilos.													
Empaque	El empaque debe estar en las siguientes condiciones: El SIC 31 debe estar empacado en sacos de poliolefina por 50 kilos, el empaque debe ser de primer uso y cumplir NTC 1792. El SIC 1372 debe estar reempacado en bolsas de polietileno de baja densidad calibre entre 2,5 x 3 El SIC 25139 debe estar reempacado enbolsas de polietileno de baja densidad calibre entre 2,5 x 3 Todos los empaques deben ser resistentes a la manipulación constante.													
Rotulado	Debe ser impreso en la bolsa o saco, debe cumplir con los requisitos de la Res. Min. Protección Social 5109/2005 .													
Vida Útil	Ver requisito específico.													
Condiciones de Embalaje	No Aplica													
Condiciones de Transporte	No Aplica													
Requisitos Normativos	Requisitos de la norma técnica NTC 791.													
Requisito Especifico	Al momento de la entrega, el producto no debe tener mas de tres meses de empacado.													
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Certificaciones: Concepto Técnico Sanitario Vigente: Emitido mediante Acta de Visita Sanitaria por parte del INVIMA, con concepto FAVORABLE Este certificado se requiere de planta de transformación ó procesamiento y lugar de reempaque. El certificado debe ser entregado al comisionista comprador el día de la negociación.													
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:		17/09/2010		COD LMFT - 93										

PROCESO: <div style="text-align: center;">GESTIÓN DE LA CONTRATACION</div>			
	SUBPROCESO: <div style="text-align: center;">PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES</div>		
	TÍTULO: <div style="text-align: center;">ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS</div>		
	CÓDIGO: F02-PGN-S01	VERSIÓN No. 03	

PROCESO <div style="text-align: center;">GESTION DE ABASTECIMIENTO BIENES Y SERVICIO</div>																	
	SUBPROCESO <div style="text-align: center;">SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTO</div>																
	TÍTULO <div style="text-align: center;">FICHA TECNICA DE PRODUCTO</div>																
	CÓDIGO F01-PGN-S03	VERSION No. 03		FECHA VERSION 01/09/2010	Pág. 1 de 1												
Producto/Nombre		SIC 33637 ATÚN LOMITOS EN AGUA MAQUILADO X 184 g SIC 33683 ATÚN LOMITOS EN ACEITE MAQUILADO X 184 g															
Género Variedad Grado de Madurez Nombre Genérico		No Aplica No Aplica No Aplica ATÚN LOMITOS															
Descripción del Producto		Atún de las especies indicadas en la Tabla No 1 de la Res. Min Protección Social No 148/2007, producto en conserva, envasado en agua ó aceite, sal, condimentos y aderezos, en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración. Las latas no deberán estar infladas, mal selladas, oxidadas, abolladas o con fugas.															
Ingredientes		No Aplica															
Otras características del producto		Debe cumplir los requisitos establecidos en la Res. Min Protección Social No 000122/2012, Resolución Min. Protección Social 148 de 2007 y NTC 1276 (última actualización).															
Requisitos Nutricionales		No Aplica															
Requisitos Fisicoquímicos		El producto se deberá caracterizar porque en su empaque los lomos se encuentran perfectamente definidos, con una cantidad máxima 18% de atún en trozo, rayado o desmenuzado, provenientes del proceso de fabricación del producto. El producto debe cumplir con los siguientes requisitos. <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Límite Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Histamina, mg/kg</td> <td>100.0</td> </tr> <tr> <td>Cloruro de sodio, expresado como NaCl, en % de fracción en masa</td> <td>2.0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Nota: El resultado obtenido para el contenido de cloruro de sodio se expresará en fracción de masa según el Sistema Internacional de Unidades, el cual dice: Fracción de masa de B, Wa: Esta cantidad se expresa frecuentemente en por ciento, %. La notación "% (m/m)" no deberá usarse". Factor de conversión 1% = 0.01</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Límite máximo en mg/kg (ppm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cadmio, expresado como Cd</td> <td>0.1</td> </tr> <tr> <td>Plomo, expresado como Pb</td> <td>0.2</td> </tr> <tr> <td>Metilmercurio</td> <td>1.0</td> </tr> </tbody> </table>		Requisito	Límite Máximo	Histamina, mg/kg	100.0	Cloruro de sodio, expresado como NaCl, en % de fracción en masa	2.0	Requisito	Límite máximo en mg/kg (ppm)	Cadmio, expresado como Cd	0.1	Plomo, expresado como Pb	0.2	Metilmercurio	1.0
Requisito	Límite Máximo																
Histamina, mg/kg	100.0																
Cloruro de sodio, expresado como NaCl, en % de fracción en masa	2.0																
Requisito	Límite máximo en mg/kg (ppm)																
Cadmio, expresado como Cd	0.1																
Plomo, expresado como Pb	0.2																
Metilmercurio	1.0																
Contenido		Peso Neto del producto: Mínimo 184 gramos. Para el producto en aceite (SIC 33638): La composición del líquido de cobertura debe ser aceite, agua y sal, el contenido de aceite mínimo como líquido de cobertura debe ser del 60 % min. del volumen del envase. Para el producto en agua (SIC 33637): La composición del líquido de cobertura debe ser agua y sal, el contenido mín. de agua debe ser del 100 % del volumen del envase.															
Presentación		Se requiere con embalaje en caja de cartón x 48 latas.															
Empaque		El atún debe ser envasado en un recipiente de hojalata electrolítica, de 3 piezas, formato de 307x110.5 con recubrimiento en estaño y barniz interno tipo "Epoxi- Fenolico Aluminizado" para evitar alterar sus características organolépticas o generar sustancias tóxicas, con tapa normal. El envase debe ajustarse y cumplir con la norma técnica NTC 647.															
Rotulado		El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005. El rotulado del producto deberá ser impreso de acuerdo al arte que la Agencia Logística de las Fuerzas Militares suministrara a través del Comisionista Comprador. En el espacio correspondiente a la Tabla Nutricional el proveedor deberá colocar la Tabla Nutricional de acuerdo al producto que este suministrando, cumpliendo con todos los parámetros definidos en la Resolución Min. Protección Social 288/08. Se deberá incluir en el rotulado del producto el código de barras correspondiente al tipo y la presentación del mismo; el número de estos códigos de barras deberán ser solicitados al Comisionista Comprador. Se deberá colocar en el rotulo el Registro Sanitario INVIMA con la Marca de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares (AGLO). Antes de la impresión final del empaque de estos productos, se deberá entregar una muestra del mismo a la Agencia Logística de las Fuerzas Militares - Dirección Cadena de Suministros para su aprobación. Las etiquetas deberán poseer alta resolución. Las latas deberán tener impreso en la una de las tapas el Número del Lote, fecha de fabricación y fecha de vencimiento. El embalaje deberá ser rotulado con número de lote, fecha de fabricación, fecha de vencimiento, nombre del fabricante y dirección. (Res. Min. Protección Social 5109/2005) y deberá entregarse arte para aprobación por parte de la Dirección Cadena de Suministros.															
Vida Útil		El producto se requiere con una vida útil mínima de 12 meses contados a partir de la fecha de producción.															
Condiciones de Embalaje		Cajas de Cartón corrugado x 48 latas															
Condiciones de Transporte		Para la entrega del producto el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente concepto Favorable.															
Requisitos Normativos		Debe cumplir los requisitos establecidos en la Res. Min Protección Social No 000122/2012, Resolución Min. Protección Social 148 de 2007 y NTC 1276 (última actualización), Clasificación tipo: Lomo de Atún (Compacto)															
Requisito Específico		El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) meses después de la fecha de fabricación															
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor		El productor deberá poseer las siguientes Certificaciones: BPM o Sello de Calidad para producción de atún. ISO 9001 (alcance mínimo: procesamiento de atún en conserva) HACCP Certificación expedida por un Ente acreditado Registro Sanitario del INVIMA de los productos en la presentación requerida con la marca maquilada para la Agencia Logística de las Fuerzas Militares. Concepto Técnico Sanitario Vigente: Emitido mediante Acta de Visita Sanitaria por parte del INVIMA, con concepto FAVORABLE de la planta de producción y envase. En caso de que el productor sea extranjero deberá anexar el documento homologado en el país productor. Las certificaciones deben ser entregadas en la etapa del proceso contractual correspondiente.															
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:		09/09/2013															
COD LMFT -																	

PROCESO: GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	SUBPROCESO: PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES		
	TÍTULO: ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS		
	CÓDIGO: F02-PGN-S01	VERSIÓN No. 03	

PROCESO: GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN																													
	SUBPROCESO: PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES																												
	TÍTULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS																												
	CÓDIGO: F01-PGN-303	VERSIÓN: 3	FECHA VERSIÓN: NOVIEMBRE 2016	Pág. 1 de 1																									
Producto/Nombre AJO EN POLVO																													
REQUISITOS GENERALES	Código SIC / SAP	34036 / 200000025 34038 / 200001050																											
	Clasificación	ESPECIA Y/O CONDIMENTO																											
	Descripción del Producto	Producto obtenido de la mezcla de bulbos sanos, limpios, desecados, molidos de ajo natural.																											
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Ajos molidos de ajo natural, harina de arroz, sal y anticompactante.																											
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table border="1"> <thead> <tr> <th>ESPECIFICACION</th> <th>VALOR</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad</td> <td>8 % Máximo</td> </tr> <tr> <td>Densidad</td> <td>880 g / l Máximo</td> </tr> <tr> <td>Extracto etéreo</td> <td>0.5 % Mínimo</td> </tr> <tr> <td>Cloruros (como cloruro de sodio)</td> <td>25 %</td> </tr> <tr> <td>Granulometría</td> <td>Pasa malla 20(850 micras): 100% Pasa malla 80 (180 micras): 12% máximo</td> </tr> </tbody> </table>				ESPECIFICACION	VALOR	Humedad	8 % Máximo	Densidad	880 g / l Máximo	Extracto etéreo	0.5 % Mínimo	Cloruros (como cloruro de sodio)	25 %	Granulometría	Pasa malla 20(850 micras): 100% Pasa malla 80 (180 micras): 12% máximo												
	ESPECIFICACION	VALOR																											
	Humedad	8 % Máximo																											
	Densidad	880 g / l Máximo																											
	Extracto etéreo	0.5 % Mínimo																											
Cloruros (como cloruro de sodio)	25 %																												
Granulometría	Pasa malla 20(850 micras): 100% Pasa malla 80 (180 micras): 12% máximo																												
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table border="1"> <thead> <tr> <th>ESPECIFICACIÓN</th> <th>N</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP coliformes fecales /g</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>40</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Clostridium sulfito reductor, UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Bacillus Cereus , UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>3</td> <td>3000</td> <td>5000</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>				ESPECIFICACIÓN	N	m	M	C	NMP coliformes fecales /g	3	4	40	1	Recuento de Clostridium sulfito reductor, UFC/g	3	100	1000	1	Recuento de Bacillus Cereus , UFC/g	3	100	1000	1	Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	3	3000	5000	1
ESPECIFICACIÓN	N	m	M	C																									
NMP coliformes fecales /g	3	4	40	1																									
Recuento de Clostridium sulfito reductor, UFC/g	3	100	1000	1																									
Recuento de Bacillus Cereus , UFC/g	3	100	1000	1																									
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	3	3000	5000	1																									
Requisitos Nutricionales	No aplica																												
Otras características del producto	Especificaciones Sensoriales <table border="1"> <thead> <tr> <th>ESPECIFICACION</th> <th>VALOR</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>OLOR</td> <td>Acre sulfhídrico, propio del ajo</td> </tr> <tr> <td>COLOR</td> <td>Sulfhídrico concentrado</td> </tr> <tr> <td>SABOR</td> <td>Crema blancuzco</td> </tr> </tbody> </table>				ESPECIFICACION	VALOR	OLOR	Acre sulfhídrico, propio del ajo	COLOR	Sulfhídrico concentrado	SABOR	Crema blancuzco																	
ESPECIFICACION	VALOR																												
OLOR	Acre sulfhídrico, propio del ajo																												
COLOR	Sulfhídrico concentrado																												
SABOR	Crema blancuzco																												
Contenido	El SIC 34036 / SAP 200000025 Mínimo el producto debe contener 500 g. El SIC 34038 / SAP 200001050 Mínimo el producto debe contener 250 g.																												
Requisitos Normativos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 4423 Resolución del Ministerio de Protección Social 4241 de 1991																												
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SIC 34036 / SAP 200000025 Bolsa x 500 gramos SIC 34038 / SAP 200001050 Bolsa x 250 gramos																											
	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	Bolsa de polipropileno biorientado sellado sin presencia de ganchos.																											
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social 5109/2005. Resolución Ministerio de Protección Social 333 de 2011																											
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil de 18 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener mas de dos meses de empaçado.																											
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.																												
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:			OCTUBRE DE 2016																										

PROCESO: GESTIÓN DE LA CONTRATACION			
	SUBPROCESO: PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES		
	TÍTULO: ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS		
	CÓDIGO: F02-PGN-S01	VERSIÓN No. 03	

PROCESO GESTION DE ABASTECIMIENTO BIENES Y SERVICIO												
	SUBPROCESO NEGOCIACION CENTRALIZADA B.N.A.											
	TÍTULO FICHA TECNICA DE PRODUCTO											
	CODIGO F01-PGA-S03	VERSION No. 02	FECHA VERSION 15/07/2009		Pág. 1 de 1							
Producto/Nombre		SIC 25237 AVENA MOLIDA NATURAL										
Género	No Aplica											
Variedad	No Aplica											
Grado de Madurez	No Aplica											
Nombre Genérico	No Aplica											
Descripción del Producto	La harina de avena debe tener un color uniforme, ligeramente crema y debe estar libre de manchas oscuras, cascarilla y material extraño. Harina de avena es el producto obtenido de la molienda y tamización de la avena. La harina de avena para consumo humano debe estar libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios o amargos o cualquier otro olor o sabor objetable.											
Ingredientes	No Aplica											
Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>Mínimo 10.5</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>Máximo 11.5</td> </tr> <tr> <td>Cenizas (%)</td> <td>Máximo 2.1</td> </tr> </tbody> </table>				Requisito	Valor	Proteína (%)	Mínimo 10.5	Humedad (%)	Máximo 11.5	Cenizas (%)	Máximo 2.1
Requisito	Valor											
Proteína (%)	Mínimo 10.5											
Humedad (%)	Máximo 11.5											
Cenizas (%)	Máximo 2.1											
Requisitos Nutricionales	No Aplica											
Otras características del producto	El producto debe contener vitaminas (A, B, B1, B2, B6, B12, C, D), Minerales (hierro, zinc). Debe cumplir con los requisitos establecidos en la norma técnica NTC 2160.											
Contenido	El producto debe tener un Peso Neto de 500 gramos Mínimo.											
Presentación	El producto debe estar en caja de cartón corrugado X 16 bolsas.											
Empaque	La avena molida se debe empacar en bolsa de estructura trilaminada en BOPP+FOIL+LDEP de 70 gr/m2, material que le proporcionen una adecuada protección, e higiene y características durante el transporte y almacenamiento, de tal forma que el producto quede preservado de la contaminación, humedad y acción de la luz y que aseguren la buena conservación del producto.											
Rotulado	El rotulo debe ser impreso no adhesivo cumplir con lo indicado en la Res. Min. Protección Social 5109/2005.											
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de producción.											
Condiciones de Embalaje	No Aplica											
Condiciones de Transporte	No Aplica											
Requisitos Normativos	Debe cumplir con los requisitos establecidos en la norma técnica NTC 2160.											
Requisito Específico	El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) meses después del a fecha de fabricación.											
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Certificado en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) Concepto Técnico: Favorable Vigente. La certificación debe ser entregada al comisionista comprador el día de la negociación.											
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		15/07/2009	CODIGO LMFT - 25									

PROCESO:			
GESTIÓN DE LA CONTRATACION			
	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES		
	TÍTULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS			
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA APROBACION:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	

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 113 AZUCAR BLANCO																
Género		No Aplica																
Variedad		No Aplica																
Grado de Madurez		No Aplica																
Nombre Genérico		AZUCAR BLANCO																
Descripción del Producto		Azúcar Blanco, es el producto cristalizado constituido principalmente por sacarosa obtenido mediante procedimientos industriales apropiados y que no ha sido sometido a proceso de refinación. El azúcar debe ser de producción colombiana.																
Ingredientes		Azucar																
Requisitos Fisicoquímicos		Sus características mínimas deben ser: <table border="1" style="width: 100%; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Requisito</th> <th style="text-align: center;">Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Polarización en grados sacarimétricos, a 20°C, mín.</td> <td style="text-align: center;">99,4</td> </tr> <tr> <td>Cenizas, % m/m máx.</td> <td style="text-align: center;">0,15</td> </tr> <tr> <td>Humedad, % m/m, máx.</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Granulado</td> <td style="text-align: center;">0,07</td> </tr> <tr> <td>Color a 420 nm, UI, máx</td> <td style="text-align: center;">400</td> </tr> <tr> <td>Turbiedad a 420 nm, UI, máx.</td> <td style="text-align: center;">400</td> </tr> </tbody> </table>			Requisito	Valor	Polarización en grados sacarimétricos, a 20°C, mín.	99,4	Cenizas, % m/m máx.	0,15	Humedad, % m/m, máx.		Granulado	0,07	Color a 420 nm, UI, máx	400	Turbiedad a 420 nm, UI, máx.	400
Requisito	Valor																	
Polarización en grados sacarimétricos, a 20°C, mín.	99,4																	
Cenizas, % m/m máx.	0,15																	
Humedad, % m/m, máx.																		
Granulado	0,07																	
Color a 420 nm, UI, máx	400																	
Turbiedad a 420 nm, UI, máx.	400																	
Requisitos Nutricionales		No Aplica																
Otras características del producto		No Aplica																
Contenido		La unidad del producto debe estar empacada por 500 gramos peso neto																
Presentación		La unidad del producto debe estar empacada por 1000 gramos peso neto																
Empaque		Se debe embalar por 2000 unidades de producto																
Rotulado		El producto debe estar empacado en materiales de primer uso de grado alimentario que proteja y conserve completamente el producto. El producto debe estar empacado en sachet de Polipropileno Biorientado o (Papel Sulfito + Polietileno) con Sistema de apertura fácil (MUESCAS) en los costados del empaque, el empaque debe estar sellado en los tres costados, el empaque no debe presentar delaminación durante el tiempo de vida útil del producto.																
Vida Útil		El rotulado debe cumplir la Resolución Ministerio de Protección Social No 5109/05 y Norma Técnica Militar No. 0065-A4. El rotulado, debe ser impreso, no adhesivo, contener la siguiente información: <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del producto • Ingredientes. • Aportes Nutricionales (Macro nutrientes). • Peso Neto. • Nombre y Dirección del Fabricante. • Fecha de Fabricación mes/año y Vencimiento mes/año. • Número del lote de fabricación. Sanitario Vigente, correspondiente al producto a Entregar. <div style="text-align: right;">• Registro</div>																
Condiciones de Embalaje		El producto debe tener como MÍNIMO 14 meses de vida útil.																
Condiciones de Transporte		Bolsa de polietileno Transparente Calibre 3, Paca X 2000 unidades.																
Requisitos Normativos		Para la entrega del producto el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente concepto Cumplimiento de la Norma Técnica Militar No. 0065-A4. El producto deberá cumplir con la NTC 611.																
Requisito Específico		El producto se recibe en bodega con máximo quince (15) días después de la fecha de fabricación.																
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor		Certificado en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) Concepto Técnico: Favorable Vigente. Este certificado se requiere de planta de procesamiento y lugar de reempaque. La certificación debe ser entregada al comisionado comprador el día de la negociación.																
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:		*****																
		CODIGO LMFT - 2728																

PROCESO: GESTIÓN DE LA CONTRATACION			
	SUBPROCESO: PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES		
	TÍTULO: ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS		
	CÓDIGO: F02-PGN-S01	VERSIÓN No. 03	

PROCESO: GESTION DE LA CONTRATACIÓN																	
	SUBPROCESO: SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS																
	TÍTULO: FICHA TECNICA DE PRODUCTO																
	CÓDIGO: F01- PGN- S03	VERSION No. 03		FECHA VERSION 01/09/2010	Pág. 1 de 1												
Producto/Nombre		• SIC 37438 BEBIDA ACHOCOLATADA INSTANTÁNEA X 200 g. • SIC 37437 BEBIDA ACHOCOLATADA INSTANTÁNEA X 300 g. • SIC 37439 BEBIDA ACHOCOLATADA INSTANTÁNEA X 25 Kg															
Género		No Aplica															
Variedad		No Aplica															
Grado de Madurez		No Aplica															
Nombre Genérico		BEBIDA ACHOCOLATADA INSTANTÁNEA															
Descripción del Producto		Producto en polvo o granulado, preparado a partir de cacao, azúcar, vitaminas (A, B3, D3, B2, B1, B6, B12), hierro y calcio. La Bebida Achocolatada instantánea se debe disolver en agua y/o leche sin dejar grumos en un tiempo máximo de 30 segundos.															
Ingredientes		No Aplica															
Requisitos Fisioquímicos		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tempo de instantaneidad (seg)</td> <td>30 máx.</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>3.0 máx.</td> </tr> <tr> <td>Grasa (%)</td> <td>3.5% mín. 5.5% max.</td> </tr> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>4% mín. 12% max.</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>80 mín. 85% max.</td> </tr> </tbody> </table>		Requisito	Valor	Tempo de instantaneidad (seg)	30 máx.	Humedad (%)	3.0 máx.	Grasa (%)	3.5% mín. 5.5% max.	Proteína (%)	4% mín. 12% max.	Carbohidratos (%)	80 mín. 85% max.		
Requisito	Valor																
Tempo de instantaneidad (seg)	30 máx.																
Humedad (%)	3.0 máx.																
Grasa (%)	3.5% mín. 5.5% max.																
Proteína (%)	4% mín. 12% max.																
Carbohidratos (%)	80 mín. 85% max.																
Requisitos Nutricionales		No Aplica															
Otras características del producto		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Componente</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Vitamina A</td> <td>62.0 (UI/g) Mínimo</td> </tr> <tr> <td>Vitamina B1</td> <td>0.014 (mg/g) Mínimo</td> </tr> <tr> <td>Vitamina B2</td> <td>0.021(mg/g) Mínimo</td> </tr> <tr> <td>Vitamina D</td> <td>7.48 (UI/g) Mínimo</td> </tr> <tr> <td>Calcio</td> <td>7.40 (mg/g) Mínimo</td> </tr> <tr> <td>Hierro</td> <td>0.23 (mg/g) Mínimo</td> </tr> </tbody> </table>		Componente	Valor	Vitamina A	62.0 (UI/g) Mínimo	Vitamina B1	0.014 (mg/g) Mínimo	Vitamina B2	0.021(mg/g) Mínimo	Vitamina D	7.48 (UI/g) Mínimo	Calcio	7.40 (mg/g) Mínimo	Hierro	0.23 (mg/g) Mínimo
Componente	Valor																
Vitamina A	62.0 (UI/g) Mínimo																
Vitamina B1	0.014 (mg/g) Mínimo																
Vitamina B2	0.021(mg/g) Mínimo																
Vitamina D	7.48 (UI/g) Mínimo																
Calcio	7.40 (mg/g) Mínimo																
Hierro	0.23 (mg/g) Mínimo																
Contenido		El SIC 37438 debe tener un peso neto mínimo de:200 gramos El SIC 37437 debe tener un peso neto mínimo de: 300 gramos El SIC 37439 debe tener un peso neto mínimo de: 25 Kilogramos.															
Presentación		El SIC 37438 debe estar embalado en caja de cartón x 40 Bolsas El SIC 37437 debe estar embalado en caja de cartón x 30 tarros plásticos. El SIC 37439 debe estar empacado en bulto laminado x 25 kilos.															
Empaque		El producto deberá estar empacado de la siguiente manera: El SIC 37438 debe estar empacado bolsa BOPP + metalizado + Foil + Peld con zipper. El SIC 37437 debe estar empacado en envase plástico con tapa rosca plástica en polietileno de alta densidad, grado alimentario y de primer uso. El SIC 37439 debe estar empacado en bulto laminado x 25 kilos															
Rotulado		El rotulado debe ser impreso en la bolsa o bulto y adhesivo para el envase plástico y debe cumplir con las especificaciones de la Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min Protección Social 333 de 2011.															
Vida Útil		Se requiere el producto con una vida útil mínima de 24 meses.															
Condiciones de Embalaje		El producto debe estar empacado en bultos de primer uso que permita asegurar su conservación, transporte y almacenamiento. Es indispensable indicar la fecha de vencimiento del producto para ser recibido en bodega.															
Condiciones de Transporte		No Aplica															
Requisitos Normativos		Cumplir con las vitaminas y minerales enunciados en la etiqueta los cuales deben ser cuantitativamente verificables.															
Requisito Especifico		El producto se recibe en bodegas con máximo tres (3) meses después de la fecha de fabricación.															
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor		Certificación de calidad: ISO 9001 (Alcance: Producción de bebidas instantáneas a base de cacao.) Certificación: ISO 14001 (Alcance: Producción de bebidas instantáneas a base de cacao.)															
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		20/05/2013															
		COD LMFT - 51															

PROCESO:			
GESTIÓN DE LA CONTRATACION			
	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES		
	TÍTULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS		CÓDIGO:	FECHA APROBACION:
F02-PGN-S01		VERSIÓN No. 03	08-10-2014

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

Producto/Nombre	CAFÉ MOLIDO EXCELSO
-----------------	---------------------

Género	<i>coffea</i>
Variedad	<i>rubiáceos</i>
Grado de Madurez	<i>de 6 a 8 meses despues de floracion de la planta</i>
Nombre Generico	café
Ingredientes	café puro tostion y molienda media
Requisitos Fisicoquímicos	Ph 4,8 - 5,4 Humedad(%): Inferior a 2,5 Granulometria Malla 20 min. 95%
Requisitos Nutricionales	No aplica
Otras características del producto	café excelso UGQ tipo exportacion, molido, utilizado normalmente para la preparacion de bebida por infusion del café molido en agua caliente, mediate metodo de café turco, filtro y expreso
Contenido	250 gramos, 500 gramos y 2500 gramos
Presentacion	250 gramos, 500 gramos y 2500 gramos
Empaque	el producto se empa en estructura trilaminada: prolipropileno biorientado+polipropileno metalizado+polietileno
Rotulado	El producto deben estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005.
Vida Util	El producto debe tener una vida útil de 1 año a partir de su fecha de fabricacion
Condiciones de Embalaje	Debe ser embalado en paca por 20 unidades
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación.
Requisitos Normativos	No aplica
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. - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a vehiculo de transporte..

PROCESO:			
GESTIÓN DE LA CONTRATACION			
	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES		
	TÍTULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS		CÓDIGO:	FECHA APROBACION:
F02-PGN-S01		VERSIÓN No. 03	08-10-2014

PROCESO										
GESTION DE ABASTECIMIENTO BIENES Y SERVICIO										
	SUBPROCESO									
	NEGOCIACION CENTRALIZADA B.N.A.									
	TÍTULO									
FICHA TECNICA DE PRODUCTO										
CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1							
F01-PGA-S03	No. 02	15/07/2009								
Producto/Nombre		SIC 25156 CALDO DE GALLINA EN CUBO								
Género	No Aplica									
Variedad	No Aplica									
Grado de Madurez	No Aplica									
Nombre Genérico	CALDO DE GALLINA EN CUBO									
Descripción del Producto	El producto debe elaborarse en condiciones higiénicas apropiadas y de acuerdo con los									
Ingredientes	Sal, harina de cereales , resaltadotes de sabor, carne de gallina deshidratado, proteína vegetal, anticompactantes, ácido cítrico, cebolla, cilantro, apio, especias naturales , colores y sabores naturales.									
Requisitos Físicoquímicos	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nitrógeno</td> <td>100 Mínimo</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>6.0 Máximo</td> </tr> </tbody> </table>				Requisito	Valor	Nitrógeno	100 Mínimo	Humedad (%)	6.0 Máximo
Requisito	Valor									
Nitrógeno	100 Mínimo									
Humedad (%)	6.0 Máximo									
Requisitos Nutricionales	No Aplica									
Otras características del producto	Nitrógeno total: Mínimo 100 mg. Cloruro de sodio Máximo 12,5 gramos									
Contenido	El producto debe tener un Peso Neto mínimo de 11,5 gramos cada unidad.									
Presentación	Caja x 24 displays x 48 cubos x 11.5 gramos.									
Empaque	El producto de manera individual debe ser empacado en una estructura multicapa en papel aluminio, papel santera blanco con sistema hon met, en ofreciendo una adecuada protección, conservación e higiene durante el transporte y almacenamiento.									
Rotulado	El rótulo debe ser impreso, no adhesivo y cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social 5109/2005									
Vida Útil	Mínimo 12 meses contados a partir de la fecha de fabricación.									
Condiciones de Embalaje	No Aplica									
Condiciones de Transporte	No Aplica									
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la norma técnica NTC 1995.									
Requisito Específico	El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) meses después de la fecha de fabricación.									
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Certificado en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) Concepto Técnico: Favorable Vigente. La certificación debe ser entregada al comisionista comprador el día de la negociación.									
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		15/07/2009	COD LMFT - 710							

PROCESO:			
GESTIÓN DE LA CONTRATACION			
	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES		
	TÍTULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS		CÓDIGO:	FECHA APROBACION:
F02-PGN-S01		03	08-10-2014

PROCESO																												
GESTION DE LA CONTRATACIÓN																												
	SUBPROCESO																											
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES																											
	TÍTULO																											
FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS																												
CÓDIGO	CÓDIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1																								
	F01-PGN-S03	3	NOVIEMBRE DE 2015																									
Producto/Nombre			COLOR CORRIENTE																									
REQUISITOS GENERALES	Código SIC / SAP	14913 / 200000203																										
	Clasificación	Especie Corriente																										
	Descripción del Producto	Especie para ser combinada en la preparacion culinaria para otorgarle color. colorante para alimentos constituido por el pericarpio del fruto de la "Bixa orellana", L. El principio colorante principal es la bixina, por extracción oleosa y la norbixina por extracción acuosa.																										
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto compuesto de feculas ó proteínas vegetales, colorantes artificiales permitidos.																										
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:																										
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Componente</th> <th>Valores</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Max</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Humedad</td> <td>13%</td> </tr> <tr> <td>Cenizas</td> <td>8%</td> </tr> <tr> <td>Cenizas Insolubles</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>Fibra Bruta</td> <td>14%</td> </tr> <tr> <td>Grasa</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>Extracto Etéreo</td> <td>4%</td> </tr> </tbody> </table>				Componente	Valores	Max		Humedad	13%	Cenizas	8%	Cenizas Insolubles	3%	Fibra Bruta	14%	Grasa	4%	Extracto Etéreo	4%							
		Componente	Valores																									
		Max																										
		Humedad	13%																									
		Cenizas	8%																									
	Cenizas Insolubles	3%																										
Fibra Bruta	14%																											
Grasa	4%																											
Extracto Etéreo	4%																											
El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:																												
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP Coliformes fecales /g</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>40</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Mohos (M) y levaduras (L), /g</td> <td>3</td> <td>3.000</td> <td>5.000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Bacillus cereus</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>1.000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Clostridium sulfito reductor</i>, UFC /g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>1.000</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>				Parámetro	n	m	M	C	NMP Coliformes fecales /g	3	4	40	1	Mohos (M) y levaduras (L), /g	3	3.000	5.000	1	Recuento <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	3	100	1.000	1	Recuento <i>Clostridium sulfito reductor</i> , UFC /g	3	100	1.000	1
Parámetro	n	m	M	C																								
NMP Coliformes fecales /g	3	4	40	1																								
Mohos (M) y levaduras (L), /g	3	3.000	5.000	1																								
Recuento <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	3	100	1.000	1																								
Recuento <i>Clostridium sulfito reductor</i> , UFC /g	3	100	1.000	1																								
Requisitos Nutricionales	No Aplica																											
Otras características del producto	Olor: inoloro, color: rojo naranja, sabor: insaboro, Color en dilución: naranja concentrado.																											
Contenido	Peso neto de 500 gramos																											
Requisitos Normativos	NTC 4423 y Resolución de Ministerio Protección Social 4241 / 1991.																											
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Caja de cartón corrugado x 16 paquetes.																										
	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 estar empacado en bolsa de estructura polipropileno biorientado, sin la presencia de ganchos.																										
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución de Ministerio Protección Social No. 5109/2005.																										
	Vida Útil	Mínima de 24 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega este no debe tener mas de dos meses de fabricación																										
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.																											
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:			NOVIEMBRE DE 2016																									

PROCESO:			
GESTIÓN DE LA CONTRATACION			
	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES		
	TÍTULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS		CÓDIGO:	FECHA APROBACION:
F02-PGN-S01		VERSIÓN No. 03	08-10-2014

PROCESO																													
GESTION DE LA CONTRATACIÓN																													
	SUBPROCESO																												
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES																												
	TÍTULO																												
FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS																													
CODIGO	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1																									
	F01-PGN-S03	3	NOVIEMBRE DE 2015																										
Producto/Nombre		COMINO MOLIDO CORRIENTE																											
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	14916 / 200000207																											
	Clasificación	Especie Corriente																											
	Descripción del Producto	Compuesto molido proveniente del fruto limpio y desecado de comino (<i>Cominum cyminum</i>), anticompactante.																											
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica																											
	Requisitos Fisicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Componente</th> <th>Valores</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad, máx.</td> <td>14%</td> </tr> <tr> <td>Cenizas, máx.</td> <td>12%</td> </tr> <tr> <td>Cenizas Insolubles, máx.</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>Fibra Bruta, máx.</td> <td>30%</td> </tr> <tr> <td>Aceite Esencial, mín.</td> <td>1.5%</td> </tr> </tbody> </table>				Componente	Valores	Humedad, máx.	14%	Cenizas, máx.	12%	Cenizas Insolubles, máx.	4%	Fibra Bruta, máx.	30%	Aceite Esencial, mín.	1.5%												
	Componente	Valores																											
	Humedad, máx.	14%																											
	Cenizas, máx.	12%																											
	Cenizas Insolubles, máx.	4%																											
	Fibra Bruta, máx.	30%																											
Aceite Esencial, mín.	1.5%																												
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP Coliformes fecales /g</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>40</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Mohos (M) y levaduras (L), /g</td> <td>3</td> <td>3.000</td> <td>5.000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Bacillus cereus</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>1.000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Clostridium</i> sulfito reductor, UFC /g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>1.000</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>				Parámetro	n	m	M	C	NMP Coliformes fecales /g	3	4	40	1	Mohos (M) y levaduras (L), /g	3	3.000	5.000	1	Recuento <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	3	100	1.000	1	Recuento <i>Clostridium</i> sulfito reductor, UFC /g	3	100	1.000	1
Parámetro	n	m	M	C																									
NMP Coliformes fecales /g	3	4	40	1																									
Mohos (M) y levaduras (L), /g	3	3.000	5.000	1																									
Recuento <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	3	100	1.000	1																									
Recuento <i>Clostridium</i> sulfito reductor, UFC /g	3	100	1.000	1																									
Requisitos Nutricionales	No Aplica																												
Otras características del producto	No Aplica																												
Contenido	Peso neto de 500 gramos mínimo.																												
Requisitos Normativos	NTC 4423, Resolución de Ministerio Protección Social No.4241/1991																												
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Caja de cartón corrugado x 16 paquetes.																											
	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 estar empacado en bolsa de estructura polipropileno biorientado, sin la presencia de ganchos.																											
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución de Ministerio Protección Social No.5109/2005																											
	Vida Util	Mínima de 24 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega este no debe tener más de dos meses de fabricación.																											
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.																												
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:			NOVIEMBRE DE 2016																										

PROCESO:			
GESTIÓN DE LA CONTRATACION			
	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES		
	TÍTULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS			
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA APROBACION:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	

PROCESO																	
GESTION DE LA CONTRATACIÓN																	
	SUBPROCESO																
	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTO																
	TÍTULO																
FICHA TECNICA DE PRODUCTO																	
CÓDIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1														
F01-PGN-S03	No. 03	01/09/2010															
Producto/Nombre	SIC 30 FRIJOL CARGAMANTO NACIONAL ROJO x 50 Kg. SIC 23575 FRIJOL CARGAMANTO NACIONAL ROJO x 1000 g. SIC 23562 FRIJOL CARGAMANTO NACIONAL ROJO x 500 g.																
Género	No Aplica																
Variedad	Cargamanto Nacional Rojo.																
Grado de Madurez	No Aplica																
Nombre Genérico	FRIJOL PARA CONSUMO																
Descripción del Producto	Frijol de calidad: Tipo 1 Grado 1																
Ingredientes	No Aplica																
Requisitos Físicoquímicos	<p>Frijol TIPO 1 Grado 1. Humedad Máximo 15 % base húmeda.</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>Porcentajes máximos en masa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia Dura</td> <td>0.0</td> </tr> <tr> <td>Granos Dañados</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>Granos Partidos</td> <td>0.5</td> </tr> <tr> <td>Granos Abiertos</td> <td>0.5</td> </tr> <tr> <td>Variedad de contraste</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>Variedades no contrastantes</td> <td>2.0</td> </tr> </tbody> </table> <p>El frijol no deberá contener más de 1% de impurezas</p> <p>El frijol debe ser de la clasificación grande de acuerdo a la NTC 871.</p>			Requisitos	Porcentajes máximos en masa	Materia Dura	0.0	Granos Dañados	1.0	Granos Partidos	0.5	Granos Abiertos	0.5	Variedad de contraste	1.0	Variedades no contrastantes	2.0
Requisitos	Porcentajes máximos en masa																
Materia Dura	0.0																
Granos Dañados	1.0																
Granos Partidos	0.5																
Granos Abiertos	0.5																
Variedad de contraste	1.0																
Variedades no contrastantes	2.0																
Requisitos Nutricionales	No Aplica																
Otras características del producto	El frijol para consumo debe ser fresco de cosecha máxima del semestre anterior a la entrega, no debe presentar olores objetables, residuos de material tóxico, o que estén infestados o infectados.																
Contenido	El producto debe contener: El SIC 30 unidad de producto debe contener mínimo 50 Kg. El SIC 23575 reempacado paca por 25 unidades de mínimo 1000 g. El SIC 23562 unidad de producto reempacado 25 unidades de mínimo 500 g.																
Presentación	El producto debe estar en la siguiente presentación: El SIC 30 empacado bulto por 50 kilos a granel. El SIC 23575 reempacado paca por 25 kilos El SIC 23562 reempacado paca por 12.5 kilos.																
Empaque	El producto debe estar en el siguiente empaque: El SIC 30 debe estar empacado en sacos de poliolefina por 50 kilos, el empaque debe ser de primer uso y cumplir NTC 1792. El SIC 23575 y SIC 23562 debe estar reempacado en bolsa de polietileno de baja densidad de calibre 3.0																
Rotulado	Debe ser impreso en el saco o bolsa y debe cumplir con los requisitos de la Res. Min. Protección Social 5109/2005.																
Vida Útil	Ver requisito específico.																
Condiciones de Embalaje	No Aplica																
Condiciones de Transporte	No Aplica																
Requisitos Normativos	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC 871.																
Requisito Específico	Al momento de la entrega, el producto no debe tener mas de tres meses de empaçado.																
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Certificado en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) Concepto Técnico: Favorable vigente. Este certificado se requiere de planta de transformación ó procesamiento y lugar de reempaque. El certificado debe ser entregado al comisionista comprador el día de la negociación.																
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:		21/01/2011	COD LMFT - 92														

PROCESO: GESTIÓN DE LA CONTRATACION			
	SUBPROCESO: PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES		
	TÍTULO: ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS		
	CÓDIGO: F02-PGN-S01	VERSIÓN No. 03	

PROCESO GESTION DE LA CONTRATACION											
	SUBPROCESO SELECCION ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS										
	TÍTULO FICHA TECNICA DE PRODUCTO										
	CÓDIGO F01-PGN-S03	VERSION 03		FECHA VERSION 01/09/2010	Pág. 1 de 1						
Producto/Nombre		SIC 688 GARBANZOS SECOS x 50 Kg. SIC 23595 GARBANZOS SECOS x 1000 g. SIC 13173 GARBANZOS SECOS x 500 g.									
REQUISITO		DESCRIPCION									
Género		Especie Cicer arietinum L.									
Variedad		No Aplica									
Grado de Madurez		No Aplica									
Nombre Genérico		GARBANZOS SECOS									
Descripción del Producto		Granos enteros y sanos con tegumentos externos de color blanco, rojizo, castaño claro u oscuro uniforme, de los cuales maximo el 5,0% pasan facilmente a traves de una criba con orificios circulares de 9,05 mm (3/8 de pulgada). Garbanzo de calidad: Tipo 1 Grado 2									
Ingredientes		No Aplica									
Requisitos Fisicoquímicos		El producto debe tener una humedad maxima del 14%									
Requisitos Nutricionales		No Aplica									
Otras características del producto		El garbanzo para consumo debe ser fresco de cosecha máxima del semestre anterior a la entrega, no debe presentar olores objetables, residuos de material tóxico, o que estén infestados o infectados. el garbanzo no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius. No debe tener mas de 1,0% de impurezas ni mas de 0,1% de materias duras.El producto debe cumplir con los siguientes requisitos. <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th colspan="2">Porcentajes máximos en masa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Granos Dañados</td> <td>4.0</td> </tr> <tr> <td>Granos Partidos</td> <td>3.0</td> </tr> <tr> <td>Variedades contrastes</td> <td>3.0</td> </tr> </tbody> </table>		Porcentajes máximos en masa		Granos Dañados	4.0	Granos Partidos	3.0	Variedades contrastes	3.0
Porcentajes máximos en masa											
Granos Dañados	4.0										
Granos Partidos	3.0										
Variedades contrastes	3.0										
Contenido		El producto debe contener: El SIC 688 debe contener minimo 50 Kilos. El SIC 23595 unidad de producto reempacado debe contener minimo 1000 gramos. El SIC 13173 unidad de producto reempacado debe contener minimo 500 gramos.									
Presentacion		El producto debe estar en la siguiente presentación: El SIC 688 bulto por 50 Kg. El SIC 23595 reempacado paca por 25 kilos. El SIC 13173 reempacado paca por 12.5 kilos.									
Empaque		El producto debe estar empaçado: El SIC 688 empaçado en sacos de poliolefina por 50 kilos. El SIC 23595 y SIC 13173 debe estar reempacado en polietileno de baja densidad calibre entre 2,5 - 3									
Rotulado		Debe ser impreso en el saco o en la bolsa, debe cumplir con los requisitos de la Res. Min. Protección Social 5109/2005.									
Vida Útil		Ver requisito específico.									
Condiciones de Embalaje		No Aplica									
Condiciones de Transporte		No Aplica									
Requisitos Normativos		Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC 923									
Requisito Especifico		Al momento de la entrega, el producto no debe tener mas de tres meses de empaçado.									
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor		Certificaciones: Concepto Técnico Sanitario Vigente: Emitido mediante Acta de Visita Sanitaria por parte del INVIMA, con concepto FAVORABLE Este certificado se requiere de planta de transformación ó procesamiento y lugar de reempaqué. El certificado debe ser entregado al comisionista comprador el día de la negociación.									
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		17/09/2010 COD LMFT - 94									

PROCESO:			
GESTIÓN DE LA CONTRATACION			
	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES		
	TÍTULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS		CÓDIGO:	FECHA APROBACION:
F02-PGN-S01		VERSIÓN No. 03	08-10-2014

	SUBPROCESO			
	NEGOCIACION CENTRALIZADA B.N.A.			
	TÍTULO			
FICHA TECNICA DE PRODUCTO			CODIGO	VERSION
			F01-PGA-S03	No. 02
			FECHA VERSION	Pág. 1 de 1
			15/07/2009	

Producto/Nombre	SIC BEBIDA GASEOSA CARBONATADA PET 250 ml SIC BEBIDA GASEOSA CARBONATADA PET 400 ml SIC BEBIDA GASEOSA CARBONATADA PET 500 ml SIC BEBIDA GASEOSA CARBONATADA PET 1.5 L SIC BEBIDA GASEOSA CARBONATADA PET 2.5 L SIC BEBIDA GASEOSA CARBONATADA PET 600 ML
-----------------	--

Género	No aplica
Variedad	No aplica
Grado de Madurez	No aplica
Nombre Genérico	Gaseosa
Descripción del Producto	Bebida Gaseosa con sabor a manzana, naranja, uva, limonada, kola, freskola, freskola tropical, piña, kola popular, tamarindo, ginger y quinac agua tónica,
Ingredientes	Agua potable tratada carbonatada, azúcar, acidulante, conservante, sabores naturales y artificiales y colorantes artificiales.
Requisitos Fisicoquímicos	
Requisitos Nutricionales	No aplica
Otras características del producto	Recuento de microorganismos mesofílicos/ml: 100 NMP coliformes totales/ml: < 3 ufc NMP coliformes fecales/ml: < 3 ufc Recuento esporas clostridium sulfito reductor/ml: < 10 ufc Recuento de hongos y levaduras/100 ml: 50 ufc
Contenido	El producto en las siguientes presentaciones debe contener: SIC BEBIDA GASEOSA CARBONATADA 350 ml SIC BEBIDA GASEOSA CARBONATADA 400 ml SIC BEBIDA GASEOSA CARBONATADA 500 ml SIC BEBIDA GASEOSA CARBONATADA 1.5 L SIC BEBIDA GASEOSA CARBONATADA 2.5 L
Presentación	Embalado por 8 unidades en termoencogible.
Empaque	Envasado en P.E.T. Polietilenteraftalato
Rotulado	El producto deben estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005.
Vida Útil	El producto debe tener una vida útil de 90 días.
Condiciones de Embalaje	
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..

PROCESO:												
GESTIÓN DE LA CONTRATACION												
 AGENCIA LOGÍSTICA FI	SUBPROCESO:		PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES									
	TÍTULO:		ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS									
	CÓDIGO		FECHA APROBACIÓN									
GESTION DE LA CONTRATACION												
 AGENCIA LOGÍSTICA FI	SUBPROCESO		SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS									
	TÍTULO		FICHA TECNICA DE PRODUCTO									
	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1								
F01- PGN- S03		No. 03	01/09/2010									
Producto/Nombre		SIC 23485 HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO X 500 g SIC 25050 HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO X 1000 g										
Género		No Aplica										
Variedad		No Aplica										
Grado de Madurez		No Aplica										
Nombre Genérico		HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO										
Descripción del Producto		La harina de maíz precocida blanca es el producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz clasificados para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, degeminación, precocción y molienda.										
Ingredientes		No Aplica										
Requisitos Fisicoquímicos		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>13.0 Máximo</td> </tr> <tr> <td>Grasa (%)</td> <td>2.0 Máximo</td> </tr> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>6.0 Máximo</td> </tr> </tbody> </table>			Requisito	Valor	Humedad (%)	13.0 Máximo	Grasa (%)	2.0 Máximo	Proteína (%)	6.0 Máximo
Requisito	Valor											
Humedad (%)	13.0 Máximo											
Grasa (%)	2.0 Máximo											
Proteína (%)	6.0 Máximo											
Requisitos Nutricionales		No Aplica										
Otras características del producto		La Harina de Maíz precocida debe tener una granulometría retenida en la malla: 25 igual al 1,0% máximo. La Harina de Maíz precocida debe tener una granulometría retenida en la malla: 25 igual a 1% Máximo. La harina de precocida de maíz debe cumplir con los requisitos establecidos en la Norma técnica NTC 3594.										
Contenido		El SIC 23485 debe tener peso neto mínimo de 500 gramos. El SIC 25050 debe tener un peso neto mínimo de 1000 gramos										
Presentación		El SIC 23485 debe ser en paca x 12 kilos x 24 unidades. El SIC 25050 debe ser en paca x 20 kilos x 20 unidades										
Empaque		La harina precocida de maíz se debe empacar en polietileno que le proporcione una adecuada protección, conservación e higiene durante el transporte y almacenamiento.										
Rotulado		El Rotulo del producto debe ser impreso en la bolsa, no se admiten adhesivos o calcomanías y debe cumplir con lo indicado en la Res. Min. Protección Social 5109/2005.										
Vida Útil		EL producto debe tener mínimo una vida útil de 12 meses.										
Condiciones de Embalaje		El producto debe embalsarse en condiciones que aseguren la conservación del producto.										
Condiciones de Transporte		El transportador debe contar con acta de inspección sanitaria vigente, emitida por el ente correspondiente.										
Requisitos Normativos		El producto debe cumplir con la NTC 3594 y la Res. Min. Protección Social 1528/2002. Res. Min. Protección Social 5109 de 2005.										
Requisito Específico		El producto se recibe en bodegas con máximo tres (3) meses después de la fecha de fabricación.										
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor		Certificado en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) Concepto Técnico: Favorable vigente. La certificación debe ser entregada al comisionista comprador el día de la negociación.										
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		09/03/2011		COD LMFT - 114								

PROCESO:			
GESTIÓN DE LA CONTRATACION			
	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES		
	TÍTULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS			
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA APROBACION:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	

PROCESO								
GESTION DE LA CONTRATACIÓN								
	SUBPROCESO							
	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS							
	TÍTULO							
FICHA TECNICA DE PRODUCTO								
	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1				
	F01-PGN-S03	03	01/09/2010					
Producto/Nombre		SIC 37424 JAMONETA Y/O JAMONADA PREMIUM X 180 G. SIC 37406 JAMONETA Y/O JAMONETA PREMIUM X 370 G.						
Género	No Aplica							
Variedad	No Aplica							
Grado de Madurez	No Aplica							
Nombre Generico	JAMONETA O JAMONADA PREMIUM							
Descripcion del Producto	Producto cármico procesado, emulsionado, escaldado y embutido, elaborado con carne res, pollo y la adición de sustancias de uso permitido.							
Ingredientes	No Aplica							
Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con: <table border="1" style="margin: 10px auto; width: 60%;"> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>VALOR</th> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>Min. 11%</td> </tr> </table>				REQUISITO	VALOR	Proteína	Min. 11%
REQUISITO	VALOR							
Proteína	Min. 11%							
Requisitos Nutricionales	No Aplica							
Otras características del producto	No Aplica							
Contenido	El SIC 1356: con un Peso Neto mínimo de 180 g. El SIC 5857: con un Peso Neto mínimo de 370 g.							
Presentacion	El embalaje del producto debe ser el siguiente: El SIC 37424 Caja de Cartón corrugado X 48 LATAS. El SIC 37406 Caja de Cartón corrugado X 24 LATAS.							
Empaque	El producto debe ser envasado en un recipiente metálico en acero o aluminio, recubierto de estaño y lacas sanitarias protectoras atoxicas de origen orgánico que no altere sus características organolépticas o puedan generar sustancias toxicas, el cierre debe ser hermético y aséptico. El envase de hojalata debe tener sistema de abre fácil (Full Open).							
Rotulado	El rótulo debe cumplir con lo indicado en la Res. Min Protección Social 5109/2005.							
Vida Util	Mínima de 24 meses contados a partir de la fecha de fabricación.							
Condiciones de Embalaje	No Aplica							
Condiciones de Transporte	No Aplica							
Requisitos Normativos	Cumplir con los parámetros establecidos en la norma técnica NTC 1325.							
Requisito Especifico	El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) meses después de la fecha de fabricación.							
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Certificación: ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos carnicos procesados) La certification debe ser expedida por un Ente Acreditado. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación.							
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO - COD LMFT			12/03/2013					

PROCESO:			
GESTIÓN DE LA CONTRATACION			
	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES		
	TÍTULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS		CÓDIGO:	FECHA APROBACION:
F02-PGN-S01		VERSIÓN No. 03	08-10-2014

PROCESO				
GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
	SUBPROCESO			
	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS			
	TÍTULO			
FICHA TECNICA DE PRODUCTO		CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA VERSION
		F01-PGN-S03	03	01/09/2010
		Pág. 1 de 1		
Producto/Nombre		SIC 23512 LECHE EN POLVO AGLOMERADA X 400 g		

Género	No Aplica												
Variedad	No Aplica												
Grado de Madurez	No Aplica												
Nombre Genérico	LECHE EN POLVO AGLOMERADA												
Descripción del Producto	Producto obtenido por la eliminación del agua de constitución de la leche entera, mediante la adición y/o retiro de constituyentes lácteos, de tal forma que no se altere la relación entre proteína de suero y caseína de la leche. La leche en polvo no debe presentar embombamiento.												
Ingredientes	El producto debe estar elaborado a partir de Leche entera en polvo, mezcla de vitaminas												
Requisitos Fisicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Componentes</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia grasa, en % m/m</td> <td>26.0 - 32.0</td> </tr> <tr> <td>Humedad</td> <td>4.0 máx.</td> </tr> <tr> <td>Acidez expresada como ácido láctico, en % m/m</td> <td>1.3 máx.</td> </tr> <tr> <td>Proteínas de leche, en los sólidos no grasos de la leche (N x 6.38), % m/m</td> <td>Min 33.0</td> </tr> <tr> <td>Grasa Libre, % m/m</td> <td>Max. 3.5</td> </tr> </tbody> </table>	Componentes	Valor	Materia grasa, en % m/m	26.0 - 32.0	Humedad	4.0 máx.	Acidez expresada como ácido láctico, en % m/m	1.3 máx.	Proteínas de leche, en los sólidos no grasos de la leche (N x 6.38), % m/m	Min 33.0	Grasa Libre, % m/m	Max. 3.5
Componentes	Valor												
Materia grasa, en % m/m	26.0 - 32.0												
Humedad	4.0 máx.												
Acidez expresada como ácido láctico, en % m/m	1.3 máx.												
Proteínas de leche, en los sólidos no grasos de la leche (N x 6.38), % m/m	Min 33.0												
Grasa Libre, % m/m	Max. 3.5												
Requisitos Nutricionales	No Aplica												
Otras características del producto	No Aplica												
Contenido	El SIC 23512 debe contener 400 g												
Presentación	El SIC 23512 debe ser embalado en caja de cartón corrugado x 30 bolsas x 400 g												
Empaque	El producto deberá estar empacado en laminado de políester, Fol de Aluminio y Polietileno, todos materiales de primer uso, no tóxico que aseguren la buena conservación e higiene del producto.												
Rotulado	El rotulado debe ser impreso en la bolsa, no adhesivos y cumplir con las especificaciones de Res. Min. Protección Social 5109 / 2005.												
Vida Útil	Mínimo 12 meses contados a partir de la fecha de fabricación.												
Condiciones de Embalaje	El producto debe estar empacado en condiciones que aseguren su conservación y protección.												
Condiciones de Transporte	No Aplica												
Requisitos Normativos	Res. Min. Protección Social 5109 / 2005. NTC 1036, Res. Min. Protección Social No 333/11.												
Requisito Específico	El modificador en polvo para leche instantánea se debe disolver en agua y/o leche sin dejar grumos en un tiempo no mayor a 30 segundos. El producto se recibe en bodega con máximo tres (3) meses después de la fecha de fabricación. El producto debe contar con Registro Sanitario Vigente.												
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Certificado en: Diagnóstico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) Concepto Técnico: Favorable Vigente. La certificación debe ser entregada al comisionista comprador el día de la negociación.												
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO: 07/03/2011													
COD LMFT - 511													

PROCESO:			
GESTIÓN DE LA CONTRATACION			
	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES		
	TÍTULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS		CÓDIGO:	FECHA APROBACION:
F02-PGN-S01		03	08-10-2014

PROCESO															
GESTION DE LA CONTRATACIÓN															
	SUBPROCESO														
	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS														
	TÍTULO														
FICHA TECNICA DE PRODUCTO															
CÓDIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1												
F01-PGN-S03	03	01/09/2010													
Producto/Nombre	SIC 1382 LENTEJAS SECAS x 60 Kg. SIC 13002 LENTEJAS SECAS x 12,6 Kg SIC 25033 LENTEJAS SECAS 26 Kg.														
REQUISITO	DESCRIPCION														
Género	Especie Lens Sculenta, Moench														
Variedad	No Aplica														
Grado de Madurez	No Aplica														
Nombre Genérico	No Aplica														
Descripción del Producto	Lentejas con tegumentos externos de colores marron o verde característicos de la variedad, de los cuales el 97% mínimo queda retenido en una criba con orificios circulares de 5,95 mm (15/64 de pulgada) y que pasen máximo el 3% por la criba con orificios circulares de 3,51 mm (9/64 de pulgadas). Lenteja de calidad: Tipo1 Grado 2														
Ingredientes	No Aplica														
Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe tener una humedad máxima del 13%														
Requisitos Nutricionales	No Aplica														
Otras características del producto	No debe poseer olores objetables, o residuos de materiales tóxicos. El producto no podrá estar infestado o infectado, adicionalmente no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el codex alimentario. No debe contener más del 1% de impurezas. El producto debe cumplir con : <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <th colspan="2">Porcentajes máximos en masa</th></tr> <tr> <td>Materias Duras</td><td>0.3</td></tr> <tr> <td>Granos Dañados</td><td>2.5</td></tr> <tr> <td>Granos Abiertos</td><td>3.0</td></tr> <tr> <td>Granos Partidos</td><td>2.0</td></tr> <tr> <td>Variedades contrastes</td><td>3.0</td></tr> </table>			Porcentajes máximos en masa		Materias Duras	0.3	Granos Dañados	2.5	Granos Abiertos	3.0	Granos Partidos	2.0	Variedades contrastes	3.0
Porcentajes máximos en masa															
Materias Duras	0.3														
Granos Dañados	2.5														
Granos Abiertos	3.0														
Granos Partidos	2.0														
Variedades contrastes	3.0														
Contenido	El producto debe contener: SIC 1382 debe contener 50 kilos de producto peso neto. SIC 13002 debe contener 500 gramos peso neto. SIC 25033 debe contener 1000 gramos peso neto.														
Presentación	El producto debe estar en la siguiente presentación: SIC 1382 Bulto por 50 kilos. SIC 13002 Reempacado paca x 12,5 kilos. SIC 25033 Reempacado paca x 25 kilos.														
Empaque	El producto debe estar empaquetado en: SIC 1382 Empacado en sacos de poliolefina por 50 kilos. SIC 13002 Reempacado en bolsas de polietileno de baja densidad calibre entre 2,5 - 3 SIC 25033 Reempacado en bolsas de polietileno de baja densidad calibre 2,5 - 3														
Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el saco o bolsa, debe cumplir con los requisitos de la Res. Min. Protección Social 5109/2005														
Vida Útil	Ver requisito específico.														
Condiciones de Embalaje	No Aplica														
Condiciones de Transporte	No Aplica														
Requisitos Normativos	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC 937														
Requisito Específico	Al momento de la entrega, el producto no debe tener mas de tres meses de empaquetado														
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Certificaciones: Concepto Técnico Sanitario Vigente: Emitido mediante Acta de Visita Sanitaria por parte del INVIMA, con concepto FAVORABLE Este certificado se requiere del lugar de acopio y empaque. El certificado debe ser entregado al comisionista comprador el día de la negociación.														
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:		17/08/2010	COD LMFT - 88												

PROCESO:			
GESTIÓN DE LA CONTRATACION			
	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES		
	TÍTULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS		CÓDIGO:	FECHA APROBACION:
F02-PGN-S01		03	08-10-2014

PROCESO																											
GESTION DE LA CONTRATACIÓN																											
	SUBPROCESO																										
	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS																										
	TÍTULO																										
FICHA TECNICA DE PRODUCTO		CODIGO	VERSION																								
		F01-PGN-S03	No. 03																								
		FECHA VERSION	Pág. 1 de 1																								
		01/09/2010																									
Producto/Nombre		SIC 38475 MAYONESA BAJA EN GRASA x 3750 g. SIC 38476 MAYONESA BAJA EN GRASA x 200 g.																									
Género	No Aplica																										
Variedad	No Aplica																										
Grado de Madurez	No Aplica																										
Nombre Genérico	MAYONESA BAJA EN GRASA																										
Descripcion del Producto	Salsa proveniente de la emulsión semisólida de aceites vegetales comestibles refinados, yema de huevo, jugo de limón, vinagre, edulcorantes naturales, especias, condimentos y otras materias primas.																										
Ingredientes	Agua, aceite vegetal refinado, huevos, azúcar, sal, vinagre, espesantes, acidulantes, secuestrante, condimentos, y demás aditivos de acuerdo a la legislación sanitaria correspondiente.																										
Requisitos Fisicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>MÍNIMO (%)</th> <th>MÁXIMO (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Acidez (como ácido acético)</td> <td>0.28</td> <td>0.7</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td>3.6</td> <td>4.1</td> </tr> <tr> <td>Cloruros (como NaCl)</td> <td>1.0</td> <td>1.8</td> </tr> <tr> <td>Extracto etéreo % m/m</td> <td>20</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ácidos grasos libres en el aceite separado (expresado como ácido oleico en %m/m)</td> <td>-</td> <td>0.05</td> </tr> <tr> <td>Índice de peróxido en el aceite separado expresado como meq de O2/kg</td> <td>-</td> <td>1.5</td> </tr> <tr> <td>EDTA (ppm)</td> <td>-</td> <td>75</td> </tr> </tbody> </table>			REQUISITO	MÍNIMO (%)	MÁXIMO (%)	Acidez (como ácido acético)	0.28	0.7	pH a 20°C	3.6	4.1	Cloruros (como NaCl)	1.0	1.8	Extracto etéreo % m/m	20		Ácidos grasos libres en el aceite separado (expresado como ácido oleico en %m/m)	-	0.05	Índice de peróxido en el aceite separado expresado como meq de O2/kg	-	1.5	EDTA (ppm)	-	75
REQUISITO	MÍNIMO (%)	MÁXIMO (%)																									
Acidez (como ácido acético)	0.28	0.7																									
pH a 20°C	3.6	4.1																									
Cloruros (como NaCl)	1.0	1.8																									
Extracto etéreo % m/m	20																										
Ácidos grasos libres en el aceite separado (expresado como ácido oleico en %m/m)	-	0.05																									
Índice de peróxido en el aceite separado expresado como meq de O2/kg	-	1.5																									
EDTA (ppm)	-	75																									
Requisitos Nutricionales	No Aplica																										
Otras características del producto	La Mayonesa deberá presentar las siguientes características organolépticas: ASPECTO: Masa homogénea sin separación de fases COLOR: Blanco al amarillo pálido OLOR: Característico y libre de rancidez SABOR: Característico y libre de rancidez																										
Contenido	SIC 38475 el envase debe contener 3750 g. de Peso Neto Mínimo. SIC 38476 el envase debe contener 200 g. de Peso Neto Mínimo.																										
Presentacion	El SIC 38475 debe presentarse : En caja x 4 galones ó en bandeja x 4 galones con termoencogido. SIC 38476 Caja x 24 bolsas Doy pack con válvula tapa rosca plástica.																										
Empaque	El producto debe ser envasado con las siguientes especificaciones: Para el SIC 38475: Envase en PET circular de primer uso de grado alimentario con tapa rosca plástica Para el SIC 38476: Envase Doy Pack de dimensiones: ancho 120 mm X alto 158 mm con válvula y tapa rosca plástica. Todos los empaques deben ofrecer cierre hermético, que proporcione al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.																										
Rotulado	El rotulado del Doy pack debe ser impreso no adhesivo. El rotulado de los productos debe cumplir con la Res. Min. Protección Social N° 333/2011 y la Res. Min. Protección Social No 5109/95.																										
Vida Util	El producto se requiere con una vida útil Mínima de ocho (8) meses contados a partir de la fecha de producción.																										
Condiciones de Embalaje	No Aplica																										
Condiciones de Transporte	No Aplica																										
Requisitos Normativos	Debe cumplir la norma técnica NTC 1756, Resolución 17882 /85, Res. Min. Protección Social N° 333/2011 y la Res. Min. Protección Social No 5109/95.																										

PROCESO: GESTIÓN DE LA CONTRATACION			
	SUBPROCESO: PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES		
	TÍTULO: ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS		
	CÓDIGO: F02-PGN-S01	VERSIÓN No. 03	

PROCESO: GESTION DE LA CONTRATACIÓN																																	
	SUBPROCESO: SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS																																
	TÍTULO: FICHA TECNICA DE PRODUCTO																																
	CODIGO: F01-PGN-S03	VERSION: No. 03		FECHA VERSION: 01/03/2010	Pág. 1 de 1																												
Producto/Nombre		SIC 14934 PANELA PULVERIZADA SABORIZADA x 50 Kg. SIC 24332 PANELA PULVERIZADA SABORIZADA x 25 Kg.																															
Género		No Aplica																															
Variedad		No Aplica																															
Grado de Madurez		No Aplica																															
Nombre Genérico		PANELA PULVERIZADA SABORIZADA																															
Descripción del Producto		Panela instantánea pulverizada deshidratada es el producto sólido obtenido por evaporación de los jugos de la caña de azúcar, posteriormente reducción de su tamaño de partícula mediante triturador o molino con la adición de saborizantes naturales. En la elaboración de la panela no se permite el uso de hidrosulfito de sodio ni hiposulfito de sodio, ni otras sustancias químicas con propiedades blanqueadoras. No se permite el uso de azúcares ni de miel procedente de Ingenios azucareros. Compuesta por Jugo de caña de azúcar y aditivos permitidos.																															
Ingredientes		Jugo de caña de azúcar y aditivos permitidos.																															
Requisitos Fisicoquímicos		Para la recepción del producto se debe practicar como mínimo los análisis de: azúcares, humedad y cenizas. Se deberán cumplir con todos los requisitos en torno a producción de panela, adición de aditivos, y demás requisitos establecido en la resolución 779 de 2006. El producto debe cumplir con: <table border="1" data-bbox="711 989 1230 1262"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %</td> <td>5,74%</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %</td> <td>-</td> <td>90%</td> </tr> <tr> <td>Proteínas, en % (N x 6.25)</td> <td>0.2%</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Cenizas, en %</td> <td>1.0%</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Humedad, en %</td> <td>-</td> <td>5.0%</td> </tr> <tr> <td>Plomo expresado con Pb en mg/kg</td> <td>-</td> <td>0.2</td> </tr> <tr> <td>Arsénico expresado como As en mg/kg</td> <td>-</td> <td>0.1</td> </tr> <tr> <td>SO₂</td> <td colspan="2">NEGATIVO</td> </tr> <tr> <td>Colorantes</td> <td colspan="2">NEGATIVO</td> </tr> </tbody> </table>		Requisitos	Mínimo	Máximo	Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	5,74%	-	Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %	-	90%	Proteínas, en % (N x 6.25)	0.2%	-	Cenizas, en %	1.0%	-	Humedad, en %	-	5.0%	Plomo expresado con Pb en mg/kg	-	0.2	Arsénico expresado como As en mg/kg	-	0.1	SO ₂	NEGATIVO		Colorantes	NEGATIVO	
Requisitos	Mínimo	Máximo																															
Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	5,74%	-																															
Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %	-	90%																															
Proteínas, en % (N x 6.25)	0.2%	-																															
Cenizas, en %	1.0%	-																															
Humedad, en %	-	5.0%																															
Plomo expresado con Pb en mg/kg	-	0.2																															
Arsénico expresado como As en mg/kg	-	0.1																															
SO ₂	NEGATIVO																																
Colorantes	NEGATIVO																																
Requisitos Nutricionales		No Aplica																															
Otras características del producto		No Aplica																															
Contenido		Para el SIC 24332 y SIC 14934, debe contener 1000 gramos peso neto de producto por unidad empaçada.																															
Presentación		El SIC 14934 debe ser reempaçado en sacos de poliolefina por 50 Kilos x 50 unidades, el empaque debe ser de primer uso y cumplir NTC 1792. SIC 24332 debe ser reempaçado en sacos de poliolefina por 25 Kilos x 25 unidades, el empaque debe ser de primer uso y cumplir NTC 1792.																															
Empaque		El empaque debe ser de primer uso y empaçada en el siguiente material: Para el SIC 14934, debe ser empaçada en bolsa de estructura BPP-PE de dimensiones aproximadas de 190 mm de ancho X 250 mm de alto en, calibre 140 micras y etiqueta impresa sobre el material. Para el SIC 24332, debe ser empaçada en bolsa de estructura BPP-PE de dimensiones aproximadas de 190 mm de ancho X 250 mm de alto en, calibre 140 micras y etiqueta impresa sobre el material.																															
Rotulado		El rotulado impreso en la bolsa, no adhesivo; de cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109/2005																															
Vida Útil		La panela se requiere con una vida útil mínima de veinticuatro (24) meses contados a partir de la fecha de fabricación.																															
Condiciones de Embalaje		El producto debe ser embalado en saco de poliolefina.																															
Condiciones de Transporte		No Aplica																															
Requisitos Normativos		La calidad que debe cumplir según la NTC 1311. (Última Actualización). Resolución 5109 de 2005. Resolución 779 de 2006.																															
Requisito Específico		El producto se recibe en bodegas con máximo un (1) mes después de la fecha de elaboración.																															
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor		Certificado: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) Concepto Técnico: Favorable Vigente. Este certificado se requiere del trapiche productor y planta de transformación o procesamiento. Cumplimiento a la Res. Min. Protección Social 779/2006. Certificado de evaluación de conformidad del trapiche productor vigente. Certificado de paz y salvo de Cuota de Fomento Panelero expedido por la Federación Nacional de productores Paneleros, Fedepanela. Los certificados deben ser entregados al comisionista el día de la negociación.																															
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		06/01/2011																															
COD LMFT - 35																																	

PROCESO: GESTIÓN DE LA CONTRATACION			
	SUBPROCESO: PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES		
	TÍTULO: ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS		
	CÓDIGO: F02-PGN-S01	VERSIÓN No. 03	

PROCESO GESTION DE LA CONTRATACIÓN																					
	SUBPROCESO SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTO																				
	TÍTULO FICHA TECNICA DE PRODUCTO																				
	CÓDIGO F01-PGN-S03	VERSION No. 03		FECHA VERSION 01/09/2010	Pág. 1 de 1																
Producto/Nombre		SIC 32281 PASTAS ALIMENTICIAS TIPO SOPA x 250 g. SIC 32282 PASTAS ALIMENTICIAS TIPO SOPA x 500 g.																			
Género		No Aplica																			
Variedad		No Aplica																			
Grado de Madurez		No Aplica																			
Nombre Genérico		PASTAS ALIMENTICIAS TIPO SOPA																			
Descripción del Producto		Productos preparados mediante el secado apropiado de las diferentes figuras formadas a partir de una masa sin fermentar elaborada con derivados del trigo y agua. En los procesos de elaboración se pueden incorporar ingredientes tales como: gluten, soya, huevos, leche, vegetales y sin colorantes artificiales.																			
Ingredientes		Semolatos de trigos importados (Duro y Durum), y agua.																			
Requisitos Físicoquímicos		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Componentes</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N*5.7) Fracción de masa en base seca (%)</td> <td>10.5 Min.</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>13 Max.</td> </tr> <tr> <td>Cenizas (%) Fracción de masa en base seca (%)</td> <td>1.2 Max.</td> </tr> <tr> <td>Acidez expresada como ácido láctico</td> <td>0.45 Max</td> </tr> </tbody> </table>		Componentes	Valor	Proteína (N*5.7) Fracción de masa en base seca (%)	10.5 Min.	Humedad (%)	13 Max.	Cenizas (%) Fracción de masa en base seca (%)	1.2 Max.	Acidez expresada como ácido láctico	0.45 Max								
Componentes	Valor																				
Proteína (N*5.7) Fracción de masa en base seca (%)	10.5 Min.																				
Humedad (%)	13 Max.																				
Cenizas (%) Fracción de masa en base seca (%)	1.2 Max.																				
Acidez expresada como ácido láctico	0.45 Max																				
Requisitos Nutricionales		<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARAMETRO</th> <th>VALOR</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Fibra</td> <td>74%</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos</td> <td>73.39%</td> </tr> <tr> <td>Aporte calórico</td> <td>339.49 Kcal/100 gramos</td> </tr> <tr> <td>Fortificada con Niacina</td> <td>(55 mg/Kg)</td> </tr> <tr> <td>Hierro</td> <td>(44 mg/Kg)</td> </tr> <tr> <td>Vitamina B1</td> <td>(6 mg/Kg)</td> </tr> <tr> <td>Vitamina B2</td> <td>(4 mg/Kg)</td> </tr> <tr> <td>Ácido fólico</td> <td>(1.54 mg/Kg)</td> </tr> </tbody> </table>		PARAMETRO	VALOR	Fibra	74%	Carbohidratos	73.39%	Aporte calórico	339.49 Kcal/100 gramos	Fortificada con Niacina	(55 mg/Kg)	Hierro	(44 mg/Kg)	Vitamina B1	(6 mg/Kg)	Vitamina B2	(4 mg/Kg)	Ácido fólico	(1.54 mg/Kg)
PARAMETRO	VALOR																				
Fibra	74%																				
Carbohidratos	73.39%																				
Aporte calórico	339.49 Kcal/100 gramos																				
Fortificada con Niacina	(55 mg/Kg)																				
Hierro	(44 mg/Kg)																				
Vitamina B1	(6 mg/Kg)																				
Vitamina B2	(4 mg/Kg)																				
Ácido fólico	(1.54 mg/Kg)																				
Otras características del producto		COLOR Amarillo brillante o huevo OLOR Característico a trigo SABOR Característico TEXTURA Firme																			
Contenido		El SIC 32281 debe tener un peso neto mínimo de 250 gramos. El SIC 32282 debe tener un peso neto mínimo de 500 gramos.																			
Presentación		El SIC 32281 debe ser en pacas de 48 unidades de 250 gramos. El SIC 32282 debe ser en pacas de 24 unidades de 500 gramos																			
Empaque		El producto se requiere empaquetado en Polipropileno laminado biorientado que asegura la conservación durante el transporte y el almacenamiento del producto terminado. Gramaje mínimo del Laminado BOPP+CPP: 43 g/m2																			
Rotulado		deber impreso no se admiten etiquetas o adhesivos. Debe cumplir con lo establecido en la Resolución del Ministerio De Protección Social No 5109 / 2005																			
Vida Útil		Mínimo doce (12) meses a partir de la fecha de producción.																			
Condiciones de Embalaje		No Aplica																			
Condiciones de Transporte		No Aplica																			
Requisitos Normativos		Cumplir con todos los requisitos establecidos en la norma técnica NTC 1055. Res. Min Salud 4393 de 1991. El producto debe contar con Registro Sanitario INVIMA vigente.																			
Requisito Específico		El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) mes después de la fecha de fabricación.																			
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor		Certificado en: Acta técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) Concepto Técnico: Favorable vigente. La certificación debe ser entregada al comisionista comprador el día de la negociación.																			
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:		21/01/2011																			
COD LMFT - 108																					

PROCESO:			
GESTIÓN DE LA CONTRATACION			
	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES		
	TÍTULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS			
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA APROBACION:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	

PROCESO																																	
GESTION DE LA CONTRATACIÓN																																	
	SUBPROCESO																																
	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS																																
	TÍTULO																																
FICHA TECNICA DE PRODUCTO																																	
CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1																														
F01-PGN-S03	No. 03	01/09/2010																															
Producto/Nombre		SIC 1900 PANELA CUADRADA X 300 GR\$. SIC 14955 PANELA REDONDA X 500 GR\$. SIC 32252 PANELA CUADRADA X 250 GR\$. SIC 32253 PANELA CUADRADA X 200 GR\$.																															
Género		No Aplica																															
Variedad		No Aplica																															
Grado de Madurez		No Aplica																															
Nombre Genérico		PANELA EN BLOQUE																															
Descripción del Producto		Panela es el producto sólido obtenido por evaporación de los jugos de la caña de azúcar sin centrifugar. La textura de la panela es característica, debido a la relación de azúcares reductores y sacarosa, lo cual determina la consistencia o dureza. La panela debe estar libre de olores, sabores extraños, manchas verdes, ablandamientos excesivos; no puede estar fermentada ni presentar ataques de hongos o insectos. En la elaboración de la panela no se permite el uso de hidrosulfito de sodio ni hiposulfito de sodio, ni otras sustancias químicas con propiedades blanqueadoras. No se permite el uso de azúcares ni de miel procedente de Ingenios azucareros.																															
Ingredientes		Jugo de caña de azúcar.																															
Requisitos Físicoquímicos		Se deberán cumplir con todos los requisitos en torno a producción de panela, adición de aditivos, y demás requisitos establecido en la resolución 779 de 2006. El producto debe cumplir con: <table border="1" style="width: 100%; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %</td> <td>5.5%</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %</td> <td>-</td> <td>83%</td> </tr> <tr> <td>Proteínas, en % (N x 6.25)</td> <td>0.2%</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Cenizas, en %</td> <td>0.8%</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Humedad, en %</td> <td>-</td> <td>9.0%</td> </tr> <tr> <td>Plomo expresado con Pb en mg/kg</td> <td>-</td> <td>0.2</td> </tr> <tr> <td>Arsénico expresado como As en mg/kg</td> <td>-</td> <td>0.1</td> </tr> <tr> <td>SO₂</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">NEGATIVO</td> </tr> <tr> <td>Colorantes</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">NEGATIVO</td> </tr> </tbody> </table>		Requisitos	Mínimo	Máximo	Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	5.5%	-	Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %	-	83%	Proteínas, en % (N x 6.25)	0.2%	-	Cenizas, en %	0.8%	-	Humedad, en %	-	9.0%	Plomo expresado con Pb en mg/kg	-	0.2	Arsénico expresado como As en mg/kg	-	0.1	SO ₂	NEGATIVO		Colorantes	NEGATIVO	
Requisitos	Mínimo	Máximo																															
Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	5.5%	-																															
Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %	-	83%																															
Proteínas, en % (N x 6.25)	0.2%	-																															
Cenizas, en %	0.8%	-																															
Humedad, en %	-	9.0%																															
Plomo expresado con Pb en mg/kg	-	0.2																															
Arsénico expresado como As en mg/kg	-	0.1																															
SO ₂	NEGATIVO																																
Colorantes	NEGATIVO																																
Requisitos Nutricionales		No Aplica																															
Otras características del producto		No Aplica																															
Contenido		SIC 14955 la unidad de producto debe tener un peso neto de 500 gramos. SIC 1900 la unidad de producto debe tener un peso neto de 300 gramos. SIC 32252 la unidad de producto debe tener un peso neto de 250 gramos. SIC 32253 a unidad de producto debe tener un peso neto de 200 gramos.																															
Presentación		SIC 14955 Caja de cartón corrugado x 48 unidades - Cuadrada SIC 1900 Caja de cartón corrugado x 40 unidades - Redonda SIC 32252 Caja de cartón corrugado x 40 unidades - Cuadrada SIC 32253 Caja de cartón corrugado x 40 unidades - Cuadrada																															
Empaque		Cada unidad de producto debe ser empaquetado en: polipropileno termoencogible.																															
Rotulado		El rotulado debe ser impreso en la caja, no adhesivo y cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109/2005, Resolución 779/2006 Capítulo V y NTC 1311 Literal 8.1																															
Vida Útil		No Aplica																															
Condiciones de Embalaje		La panela debe ser empaquetada en cajas de cartón corrugado de primer uso que permita asegurar su conservación, transporte y almacenamiento, se debe asegurar que el embalaje se mantenga hasta el destino final en excelentes condiciones y asegurar el apilamiento mínimo de 10 cajas una encima de otra. Es indispensable indicar la fecha de fabricación del producto para ser recibido en bodega. El producto se recibe en bodegas con máximo un (1) mes después de la fecha de elaboración.																															
Condiciones de Transporte		No Aplica																															
Requisitos Normativos		La calidad que debe cumplir según la NTC 1311. (Última Actualización). Resolución 5109 de 2005. Resolución 779 de 2006.																															
Requisito Específico		La panela se recibe con una tolerancia en peso de +/- 5%, el peso total del producto debe cumplir con el peso negociado.																															
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor		Certificado: Diagnóstico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) Concepto Técnico: Favorable Vigente. Este certificado se requiere del trapiche productor y planta de transformación o procesamiento. Certificado o copia de inscripción de los Trapiches Paneleros y las Centrales de Acopio de Miel de Virgenes procedentes de Trapiches Paneleros, expedido por el INVIMA. Certificado de evaluación de conformidad del trapiche productor vigente. Res. Min. Protección Social 779/2006. Los certificados deben ser entregados al comisionista el día de la negociación.																															
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO: 24/11/2010		COD LMFT - 44																															

PROCESO:			
GESTIÓN DE LA CONTRATACION			
	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES		
	TÍTULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS			
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA APROBACION:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	

PROCESO																			
GESTION DE LA CONTRATACIÓN																			
	SUBPROCESO																		
	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTO																		
	TÍTULO																		
FICHA TECNICA DE PRODUCTO																			
CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1																
F01-PGN-S03	No. 03	01/09/2010																	
Producto/Nombre	SIC 37429 PASTAS ALIMENTICIA PREMIUM TIPO SECO x 250 g. SIC 37425 PASTAS ALIMENTICIA PREMIUM TIPO SECO x 500 g.																		
Género	No Aplica																		
Variedad	No Aplica																		
Grado de Madurez	No Aplica																		
Nombre Genérico	PASTAS ALIMENTICIA PREMIUM TIPO SECO																		
Descripción del Producto	Productos preparados mediante el secado apropiado de las diferentes figuras formadas a partir de una masa sin fermentar elaborada con derivados del trigo y agua. En los procesos de elaboración se pueden incorporar ingredientes tales como: gluten, soya, huevos, leche, vegetales y sin colorantes artificiales.																		
Ingredientes	Semolatos de trigos importados (Duro y Durum), y agua.																		
Requisitos Fisicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Componentes</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N*5.7) Fracción de masa en base seca (%)</td> <td>10.5 Min.</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>13 Max.</td> </tr> <tr> <td>Cenizas (%) Fracción de masa en base seca (%)</td> <td>1.2 Max.</td> </tr> <tr> <td>Acidez expresada como ácido láctico</td> <td>0.45 Max.</td> </tr> </tbody> </table>			Componentes	Valor	Proteína (N*5.7) Fracción de masa en base seca (%)	10.5 Min.	Humedad (%)	13 Max.	Cenizas (%) Fracción de masa en base seca (%)	1.2 Max.	Acidez expresada como ácido láctico	0.45 Max.						
Componentes	Valor																		
Proteína (N*5.7) Fracción de masa en base seca (%)	10.5 Min.																		
Humedad (%)	13 Max.																		
Cenizas (%) Fracción de masa en base seca (%)	1.2 Max.																		
Acidez expresada como ácido láctico	0.45 Max.																		
Requisitos Nutricionales	* La base de cálculo esta dada para 80 gramos base seca de producto. <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARAMETRO</th> <th>VALOR</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Fibra</td> <td>31 % Mínimo</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos</td> <td>58 % Mínimo</td> </tr> <tr> <td>Aporte calórico</td> <td>280 Mínimo</td> </tr> <tr> <td>Vitamina B1 (mg/Kg)</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Vitamina B2 (mg/Kg)</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Acido Fólico (mg/Kg)</td> <td>1.54</td> </tr> <tr> <td>Fortificada con Niacina</td> <td>(55 mg/Kg).</td> </tr> </tbody> </table>			PARAMETRO	VALOR	Fibra	31 % Mínimo	Carbohidratos	58 % Mínimo	Aporte calórico	280 Mínimo	Vitamina B1 (mg/Kg)	6	Vitamina B2 (mg/Kg)	4	Acido Fólico (mg/Kg)	1.54	Fortificada con Niacina	(55 mg/Kg).
PARAMETRO	VALOR																		
Fibra	31 % Mínimo																		
Carbohidratos	58 % Mínimo																		
Aporte calórico	280 Mínimo																		
Vitamina B1 (mg/Kg)	6																		
Vitamina B2 (mg/Kg)	4																		
Acido Fólico (mg/Kg)	1.54																		
Fortificada con Niacina	(55 mg/Kg).																		
Otras características del producto	* La base de cálculo esta dada para 80 gramos base seca de producto. COLOR: Amarillo brillante o huevo OLOR: Característico a trigo SABOR: Característico TEXTURA: Firme, homogénea, lisa. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Componentes</th> <th>Valor*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Calcio</td> <td>2% Min.</td> </tr> <tr> <td>Sodio</td> <td>1% Min.</td> </tr> <tr> <td>Hierro</td> <td>30% Min.</td> </tr> <tr> <td>Longitud (mm)</td> <td>250 +/- 10%</td> </tr> </tbody> </table>			Componentes	Valor*	Calcio	2% Min.	Sodio	1% Min.	Hierro	30% Min.	Longitud (mm)	250 +/- 10%						
Componentes	Valor*																		
Calcio	2% Min.																		
Sodio	1% Min.																		
Hierro	30% Min.																		
Longitud (mm)	250 +/- 10%																		
Contenido	El SIC 37429 debe tener un peso neto mínimo de 250 gramos. El SIC 37425 debe tener un peso neto mínimo de 500 gramos.																		
Presentación	El SIC 37429 debe tener un peso neto mínimo de 250 gramos. El SIC 37425 debe tener un peso neto mínimo de 500 gramos.																		
Empaque	El producto se requiere empaquetado en Polipropileno laminado biorientado que asegura la conservación durante el transporte y el almacenamiento del producto terminado. Gramaje mínimo del Laminado BOPP+CPP: 43 g/m ² .																		
Rotulado	Deber ser impreso no se admiten etiquetas o adhesivos. Debe cumplir con lo establecido en la Resolución del Ministerio De Protección Social No 5109 / 2005.																		
Vida Útil	Mínimo doce (12) meses a partir de la fecha de producción.																		
Condiciones de Embalaje	No Aplica																		
Condiciones de Transporte	No Aplica																		
Requisitos Normativos	Cumplir con los requisitos establecidos en la norma técnica NTC 1055. Res. Min Salud 4393 de 1991. El producto debe contar con Registro Sanitario INVIMA vigente.																		
Requisito Específico	El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) mes después de la fecha de fabricación.																		
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Certificación: Certificado en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) Concepto Técnico: Favorable vigente. Certificado en: ISO 9001:2008 (Alcance: Producción y comercialización de harina de trigo y subproductos de la molienda del trigo). Certificado en: Sello de Calidad NTC 1055 La certificación debe ser entregada al comisionista comprador el día de la negociación.																		
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:		18/01/2013	COO LMFT - 104																

PROCESO:			
GESTIÓN DE LA CONTRATACION			
	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES		
	TÍTULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS		CÓDIGO:	FECHA APROBACION:
F02-PGN-S01		03	08-10-2014

PROCESO																	
GESTION DE LA CONTRATACIÓN																	
	SUBPROCESO																
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES																
	TÍTULO																
FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS		CÓDIGO	FECHA VERSION														
		F01-PGN-S03	NOVIEMBRE de 2015														
		VERSION	Pág. 1 de 1														
		3															
Producto/Nombre		BEBIDA CARBONATADA A BASE DE MALTA															
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	3346 35057															
	Clasificación	Bebida															
	Descripción del Producto	Bebida que contiene gas carbónico que, al ser inestable, se descompone fácilmente en agua y dióxido de carbono, el cual sale en forma de burbujas cuando la bebida se despresuriza.															
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Bebida de malta sin alcohol, enriquecida con vitaminas.															
	Requisitos Fisicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>VALOR</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CO2 (vol /vol) en botella</td> <td>2.45 – 2.75</td> </tr> <tr> <td>Proteína (%) (p/vol) min</td> <td>0.2</td> </tr> <tr> <td>Plomo (ppm Pb)</td> <td><0.1</td> </tr> <tr> <td>Cobre (ppm Cu)</td> <td><1.0</td> </tr> <tr> <td>Zinc (ppm Zn)</td> <td><0.1</td> </tr> <tr> <td>Arsénico (ppm As)</td> <td><0.1</td> </tr> </tbody> </table>		REQUISITO	VALOR	CO2 (vol /vol) en botella	2.45 – 2.75	Proteína (%) (p/vol) min	0.2	Plomo (ppm Pb)	<0.1	Cobre (ppm Cu)	<1.0	Zinc (ppm Zn)	<0.1	Arsénico (ppm As)	<0.1
	REQUISITO	VALOR															
	CO2 (vol /vol) en botella	2.45 – 2.75															
	Proteína (%) (p/vol) min	0.2															
	Plomo (ppm Pb)	<0.1															
	Cobre (ppm Cu)	<1.0															
Zinc (ppm Zn)	<0.1																
Arsénico (ppm As)	<0.1																
Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento mesofilos aerobios, UFC/100 ml</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Coliformes totales, UFC/100ml</td> <td><2</td> </tr> <tr> <td>Coliformes fecales, UFC/100ml</td> <td><2</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>		Parámetro	Valor	Recuento mesofilos aerobios, UFC/100 ml	0	Coliformes totales, UFC/100ml	<2	Coliformes fecales, UFC/100ml	<2	Recuento de mohos y levaduras	0					
Parámetro	Valor																
Recuento mesofilos aerobios, UFC/100 ml	0																
Coliformes totales, UFC/100ml	<2																
Coliformes fecales, UFC/100ml	<2																
Recuento de mohos y levaduras	0																
Requisitos Nutricionales	No aplica																
Otras características del producto	No aplica																
Contenido	El SIC 3346 BEBIDA CARBONATADA x 330 mL. El SIC 35057 BEBIDA CARBONATADA x 1500 mL.																
Requisitos Normativos	No aplica																
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El SIC 3346 Paca por 6 botellas x 330 cc en termoencogible El SIC 35057 Unidad por presentación de 1500 cc															
	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	Envasado en Pet no retornable de uso alimentario de primer uso, que garantice la conservación del producto.															
	Rotulado	El producto deben estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005.															
	Vida Util	El producto debe tener una vida útil de 90 días.															
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de producción expedido por INVIMA.																
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		JULIO DE 2016															

<div> <div>  <div> AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>— La unión de nuestras Fuerzas —</small> </div> </div> <div> <div> <div> <div>SUBPROCESO:</div> <div>PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES</div> </div> <div> <div>TÍTULO:</div> <div>ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS</div> </div> <div> <div>CÓDIGO:</div> <div>F02-PGN-S01</div> </div> <div> <div>VERSIÓN No.</div> <div>03</div> </div> <div> <div>FECHA APROBACION:</div> <div>08-10-2014</div> </div> </div> </div> <div>  <div> Grupo Social y Empresarial de la Defensa <small>Por nuestros Fueros Armados, para Colombia entera</small> </div> </div> </div>			
---	--	--	--

<div> <div>  <div> AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>— La unión de nuestras Fuerzas —</small> </div> </div> <div> <div> <div> <div>SUBPROCESO</div> <div>SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS</div> </div> <div> <div>TÍTULO</div> <div>FICHA TECNICA DE PRODUCTO</div> </div> <div> <div>CODIGO</div> <div>F01- PGN- S03</div> </div> <div> <div>VERSION</div> <div>No. 03</div> </div> <div> <div>FECHA VERSION</div> <div>01/09/2010</div> </div> <div> <div>Pág. 1 de 1</div> </div> </div> </div> <div>  <div> Grupo Social y Empresarial de la Defensa <small>Por nuestros Fueros Armados, para Colombia entera</small> </div> </div> </div>																																					
Producto/Nombre		SIC 32198 SAL DE MINA, YODADA Y FLUORIZADA PARA CONSUMO HUMANO x 50 Kg. SIC 32199 SAL DE MINA, YODADA Y FLUORIZADA PARA CONSUMO HUMANO x 1000 g. SIC 32200 SAL DE MINA, YODADA Y FLUORIZADA PARA CONSUMO HUMANO x 500 g.																																			
Género		No Aplica																																			
Variedad		No Aplica																																			
Grado de Madurez		No Aplica																																			
Nombre Genérico		SAL DE MINA PARA CONSUMO HUMANO																																			
Descripción del Producto		La sal refinada, yodada y fluorizada para consumo humano (Cloruro de Sodio) cristalino, es un sólido blanco, incoloro, higroscópico y altamente soluble. Los parámetros de contenido de Yodo y Flúor en la sal refinada, yodada y fluorizada para consumo humano debe cumplir el Decreto 547 / 1996 del Min. Salud.																																			
Ingredientes		No Aplica																																			
Requisitos Fisicoquímicos		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contenido de yodo (Como yoduro) (mg/Kg)</td> <td>50-100</td> </tr> <tr> <td>Granulometría Malla 20 (%)</td> <td>80</td> </tr> <tr> <td>Granulometría Malla 70 (%)</td> <td>10</td> </tr> </tbody> </table>			Requisito	Valor	Contenido de yodo (Como yoduro) (mg/Kg)	50-100	Granulometría Malla 20 (%)	80	Granulometría Malla 70 (%)	10																									
Requisito	Valor																																				
Contenido de yodo (Como yoduro) (mg/Kg)	50-100																																				
Granulometría Malla 20 (%)	80																																				
Granulometría Malla 70 (%)	10																																				
Requisitos Nutricionales		No Aplica																																			
Otras características del producto		Es un producto de origen mina, obtenido a partir de la cristalización por evaporación mecánica o Vacuum. Solo se permiten el uso de las sustancias ferrocianuro de potasio ó Ferrocianuro de sodio hasta 10 mg /Kg de sal. Silicoaluminato de sodio hasta 200 mg /Kg de sal. <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARAMETROS</th> <th>UNIDADES</th> <th>ESPECIFICACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cloruro de Sodio</td> <td>% en peso base seca</td> <td>99% máximo.</td> </tr> <tr> <td>Yodo</td> <td>mg/kg de I-</td> <td>50 a 100</td> </tr> <tr> <td>Flúor</td> <td>mg/kg de F-</td> <td>180 a 220</td> </tr> <tr> <td>Magnesio</td> <td>mg/kg de Mg++</td> <td>800 máx.</td> </tr> <tr> <td>Calcio</td> <td>mg/kg de Ca++</td> <td>1000 máx.</td> </tr> <tr> <td>Humedad a 100°C</td> <td>% peso</td> <td>0,2 máx.</td> </tr> <tr> <td>Granulometría M-20</td> <td>% que pasa</td> <td>80 máx.</td> </tr> <tr> <td>Granulometría M-70</td> <td>% que pasa</td> <td>20 máx.</td> </tr> <tr> <td>Arsénico</td> <td>mg/kg</td> <td>1 máx.</td> </tr> <tr> <td>Cobre</td> <td>mg/kg</td> <td>N/A</td> </tr> </tbody> </table>			PARAMETROS	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN	Cloruro de Sodio	% en peso base seca	99% máximo.	Yodo	mg/kg de I-	50 a 100	Flúor	mg/kg de F-	180 a 220	Magnesio	mg/kg de Mg++	800 máx.	Calcio	mg/kg de Ca++	1000 máx.	Humedad a 100°C	% peso	0,2 máx.	Granulometría M-20	% que pasa	80 máx.	Granulometría M-70	% que pasa	20 máx.	Arsénico	mg/kg	1 máx.	Cobre	mg/kg	N/A
PARAMETROS	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN																																			
Cloruro de Sodio	% en peso base seca	99% máximo.																																			
Yodo	mg/kg de I-	50 a 100																																			
Flúor	mg/kg de F-	180 a 220																																			
Magnesio	mg/kg de Mg++	800 máx.																																			
Calcio	mg/kg de Ca++	1000 máx.																																			
Humedad a 100°C	% peso	0,2 máx.																																			
Granulometría M-20	% que pasa	80 máx.																																			
Granulometría M-70	% que pasa	20 máx.																																			
Arsénico	mg/kg	1 máx.																																			
Cobre	mg/kg	N/A																																			
Contenido		SIC 32198 Debe contener un peso neto de 50 kilos. SIC 32199 Debe contener un peso neto de 1000 gramos. SIC 32200 Debe contener un peso neto de 500 gramos.																																			
Presentación		SIC 32198 Bulto a granel. SIC 32199 Paca en polipropileno x 20 unidades SIC 32200 Paca en polipropileno x 25 unidades																																			
Empaque		Para el SIC 32199 y 32200 debe ser empacado en estructura de polipropileno. Para el SIC 32198 debe estar empacado en estructura de polipropileno laminado.																																			
Rotulado		Debe cumplir con la Resolución 5109 / 2005 de Min. Protección Social y Decreto 547/ 1996 Artículos 12 y/o 13 según sea el tipo de presentación.																																			
Vida Útil		Mínimo 12 meses desde su fecha de fabricación.																																			
Condiciones de Embalaje		No Aplica																																			
Condiciones de Transporte		No Aplica																																			
Requisitos Normativos		Requisitos establecidos en la norma Técnica NTC 1254 y Decreto 547 de marzo 19 de 1996 del Ministerio de Salud Colombiano. El producto debe tener Registro Sanitario																																			
Requisito Específico		El producto se recibe en bodegas con máximo tres (3) meses después de la fecha de fabricación.																																			
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor		Certificado en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) Concepto Técnico: Favorable vigente. La certificación debe ser entregada al comisionista comprador el día de la negociación.																																			
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:		09/03/2011		COD LMFT - 141																																	

PROCESO:			
GESTIÓN DE LA CONTRATACION			
	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES		
	TÍTULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS		CÓDIGO:	FECHA APROBACION:
F02-PGN-S01		03	08-10-2014

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

Producto/Nombre	SIC 23452 SALSA DE TOMATE x 250 g. SIC 14956 SALSA DE TOMATE x 4150 g. SIC 23461 SALSA DE TOMATE DOY PACK CON VÁLVULA x200 g.								
Género	No Aplica								
Variedad	No Aplica								
Grado de Madurez	No Aplica								
Nombre Genérico	SALSA DE TOMATE								
Descripción del Producto	La salsa de tomate es el producto elaborado a partir de tomates sanos y maduros, enteros, troceados, o pulpa o concentrado de tomate, sal, vinagre, condimentos, especias y aditivos permitidos. No debe contener dentro de la formulación: Almidones naturales o modificados, frutas u hortalizas, se acepta la adición de espesantes y estabilizantes hasta un 6 % Máximo en masa solo o en mezcla en el producto terminado								
Ingredientes	Cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social No 15790 / 1984.								
Requisitos Físicoquímicos	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;">Requisito</th> <th style="width: 40%;">Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>°Brix</td> <td>29.0 Mínimo</td> </tr> <tr> <td>Consistencia (Vostwick)</td> <td>5.0 – 7.0</td> </tr> </tbody> </table>			Requisito	Valor	°Brix	29.0 Mínimo	Consistencia (Vostwick)	5.0 – 7.0
Requisito	Valor								
°Brix	29.0 Mínimo								
Consistencia (Vostwick)	5.0 – 7.0								
Requisitos Nutricionales	No Aplica								
Otras características del producto	Cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social No 15790 / 1984.								
Contenido	SIC 23452 debe tener un Peso Neto Mínimo de 250 gramos. SIC 14956 debe tener un Peso Neto Mínimo de 4150 gramos. SIC 23461 debe tener un Peso Neto Mínimo de 200 gramos.								
Presentación	SIC 23452 debe ser en caja de cartón x 24 frascos de vidrio. SIC 14956 debe ser en caja de cartón x 4 galones de vidrio. SIC 23461 debe ser en caja de cartón x 24 bolsas Doy pack con válvula.								
Empaque	Para la salsa de tomate (SIC 23452) se envasará en recipientes de vidrio de las siguientes dimensiones aproximadas: 185 mm alto X 53 mm de diámetro en la base y con tapa rosca metálica, con cierre hermético. Para la salsa de tomate (SIC 14956) se envasará en recipientes de vidrio de las siguientes dimensiones aproximadas: 263 mm alto X 159 mm de diámetro en la base y con tapa rosca metálica, con cierre hermético. Para la salsa en envase doy pack (SIC 23461) debe cumplir las siguientes especificaciones: dimensiones aproximadas: ancho 115 mm X alto 158 mm con válvula y tapa rosca plástica.								
Rotulado	El rotulado del debe ser impreso, no se admiten adhesivos para el SIC 2346, para los SIC 23452 y SIC 14956 el rotulo se acepta adhesivos, en todas las presentaciones se debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social 5109/95								
Vida Útil	Mínimo 18 meses contados a partir de la fecha de fabricación.								
Condiciones de Embalaje	No Aplica								
Condiciones de Transporte	No Aplica								
Requisitos Normativos	Cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social No 15790 / 1984.								
Requisito Específico	El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) meses después de la fecha de fabricación.								
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Certificado en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) Concepto Técnico: Favorable vigente . La certificación debe ser entregada al comisionista comprador el día de la								
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO: 15/07/2009 COD LMFT - 134									

PROCESO	
	SUBPROCESO
	TÍTULO
Producto	
Género	
Variedad	
Grado de Madurez	
Nombre	
Descripción	
Ingredientes	
Requisitos Físicoquímicos	
Requisitos Nutricionales	
Otras características	
Contenido	
Presentación	
Empaque	
Rotulado	
Vida Útil	
Condiciones de Embalaje	
Condiciones de Transporte	
Requisitos Normativos	
Requisito Específico	
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	
FECHA ACT	

PROCESO: GESTIÓN DE LA CONTRATACION			
	SUBPROCESO: PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES		
	TITULO: ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS		
	CÓDIGO: F02-PGN-S01	VERSIÓN No. 03	

PROCESO:			
GESTIÓN DE LA CONTRATACION			
	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES		
	TÍTULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS		CÓDIGO:	FECHA APROBACION:
F02-PGN-S01		03	08-10-2014

PROCESO											
GESTION DE ABASTECIMIENTO BIENES Y SERVICIO											
	SUBPROCESO										
	NEGOCIACION CENTRALIZADA B.N.A.										
	TÍTULO										
FICHA TECNICA DE PRODUCTO		CODIGO	VERSION								
F01-PGA-S03		No. 02	15/07/2009								
		FECHA VERSION	Pág. 1 de 1								
		15/07/2009									
Producto/Nombre		SIC 25323 SARDINA EN SALSA DE TOMATE									
Género	No Aplica										
Variedad	No Aplica										
Grado de Madurez	No Aplica										
Nombre Genérico	SARDINA EN SALSA DE TOMATE										
Descripcion del Producto	<p>Sardinas en conserva es el producto preparado con las especies de pescados admitidos, envasado en medio líquido de cobertura, como salsa de tomate, aceite vegetal comestible o cualquier otros medios adecuados, en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a tratamiento térmico que garantice la esterilidad comercial del producto.</p> <p>Las sardinas de cada envase deben ser de tamaño uniforme y no deben estar fragmentadas; se admite la presencia de una sardina más pequeña para completar el peso mínimo requerido.</p>										
Ingredientes	No Aplica										
Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Histamina (mg / 100 g)</td> <td>3.0 Máximo</td> </tr> <tr> <td>Bases volátiles (mg / 100 g)</td> <td>50.0 Máximo</td> </tr> <tr> <td>Gas sulfhídrico (H₂S en mg / Kg)</td> <td>0.5 Máximo</td> </tr> </tbody> </table>			Requisito	Valor	Histamina (mg / 100 g)	3.0 Máximo	Bases volátiles (mg / 100 g)	50.0 Máximo	Gas sulfhídrico (H ₂ S en mg / Kg)	0.5 Máximo
Requisito	Valor										
Histamina (mg / 100 g)	3.0 Máximo										
Bases volátiles (mg / 100 g)	50.0 Máximo										
Gas sulfhídrico (H ₂ S en mg / Kg)	0.5 Máximo										
Requisitos Nutricionales	No Aplica										
Otras características del producto	No Aplica										
Contenido	El producto debe tener un Peso Neto Mínimo 425 gramos										
Presentación	El embalaje debe ser en cajas de cartón corrugado x 24 latas										
Empaque	La Sardinas debe ser envasadas en un recipiente metálico de acero recubierto de estaño y lacas sanitarias atóxicas de origen orgánico, lata de forma ovalada, ofreciendo hermeticidad y asepsia. El envase no deberá presentar ninguna deformación, abombamiento, manchas u otro defecto.										
Rotulado	El rótulo debe ser impreso y cumplir con lo indicado en la Resolución Min. Protección Social 5109 / 2005.										
Vida Útil	El producto se requiere con mínimo 48 meses contados a partir de la fecha de elaboración.										
Condiciones de Embalaje	No Aplica										
Condiciones de Transporte	No Aplica										
Requisitos Normativos	Cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social No 337/ 2006 y Norma técnica NTC 1242.										
Requisito Específico	El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) meses después de la fecha de fabricación.										
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	<p>Certificación : HACCP</p> <p>Certificación expedida por un Ente Acreditado.</p> <p>Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación.</p>										
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		15/07/2009	COD LMFT - 126								

PROCESO:			
GESTIÓN DE LA CONTRATACION			
	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES		
	TÍTULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS		CÓDIGO:	FECHA APROBACION:
F02-PGN-S01		03	08-10-2014

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

Producto/Nombre	SIC 34075 REFresco EN POLVO INSTANTÁNEO x 15 g Rinde 2 Litros						
Género	No Aplica						
Variedad	No Aplica						
Grado de Madurez	No Aplica						
Nombre Generico	REFresco EN POLVO INSTANTANEO						
Descripcion del Producto	Mezcla de polvo fluido para preparar refrescos instantáneos, con sabores naturales. Los sabores requeridos son: Mora, Naranja, Salpicón, Limón, Mandarina y fresa.						
Ingredientes	Ingredientes: Azúcar, Pulpa de Fruta Deshidratada, Ácidos Orgánicos, edulcorantes artificiales, Saborizantes, Colorantes, Anticompactante, regulador de acidez y demás Aditivos permitidos por la Legislación Nacional Vigente en las cantidades establecidas para tal fin, reportando cuando corresponda la presencia de alérgenos.						
Requisitos Fisicoquímicos	<table> <tr> <th>Requisito</th><th>Valor</th></tr> <tr> <td>Humedad (%)m/m</td><td>Máximo 1.0</td></tr> <tr> <td>pH</td><td>Máximo 4.0</td></tr> </table>	Requisito	Valor	Humedad (%)m/m	Máximo 1.0	pH	Máximo 4.0
Requisito	Valor						
Humedad (%)m/m	Máximo 1.0						
pH	Máximo 4.0						
Requisitos Nutricionales	No Aplica						
Otras características del producto	El producto deberá RENDIR 2 LITROS. Debe estar adicionado con Vitamina: C.						
Contenido	El producto debe tener un peso neto de 15 gramos.						
Presentacion	Caja de cartón corrugado x 12 bolsas de producto.						
Empaque	El producto debe ser empacado en Bolsa tricapa impresa, la estructura así: (PET – FOIL – PEBD), de mínimo 85g/m2.de tal forma que el producto quede preservado de contaminación, humedad y acción de la luz.						
Rotulado	El rótulo debe ser impreso en la bolsa, no se admiten adhesivos y debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social 5109/2005.						
Vida Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación.						
Condiciones de Embalaje	Caja de carton corrugao minimo 720 kgf/m						
Condiciones de Transporte	No Aplica						
Requisitos Normativos	No Aplica						
Requisito Especifico	El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) meses después de la fecha de fabricación.						
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	<p>Certificaciones: Concepto Técnico Sanitario Vigente: Emitido mediante Acta de Visita Sanitaria por parte del INVIMA, con concepto FAVORABLE de la planta de producción y empaque.</p> <p>ISO 9001 (Alcance relacionado con la elaboración, fabricación ó produccion de alimentos compuestos por mezclas en polvo).</p> <p>Certificación HACCP</p> <p>Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación.</p>						
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO: 09/03/2011 COD LMFT - 317							

PROCESO:			
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas —</p>	SUBPROCESO:		 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa Por muchos Países Unidos, para Colombia Entera</p>
	PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES		
	TÍTULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS		CÓDIGO:	FECHA APROBACIÓN:
F02-PGN-S01		03	08-10-2014

PROCESO																						
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN																						
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES</p>	SUBPROCESO		 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</p>																			
	PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES																					
	TÍTULO																					
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS																						
CÓDIGO	CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA VERSIÓN																			
	F01-PGN-S01	3	NOVIEMBRE de 2015																			
			Pág. 1 de 1																			
Producto/Nombre		REFresco DE FRUTAS PASTEURIZADO																				
REQUISITOS GENERALES	Código SIC / SAP	33148																				
	Clasificación																					
	Descripción del Producto	Es el producto elaborado a partir de jugo o pulpa de frutas concentrados o no, clarificado o no ó la mezcla de estos, con un contenido mínimo de frutas del 8%, adicionado con agua y aditivos permitidos, sometidos a un tratamiento de conservación.																				
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Pulpa de fruta, azúcar, ácido ascórbico y demás ingredientes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria correspondiente. El porcentaje mínimo de la fruta agregado para la preparación de los refrescos, será el definido dentro del Artículo 27 de la Resolución 7992 de 1991. El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Color y olor semejante al de la fruta de la cual se ha extraído. El producto puede presentar un ligero cambio de color, pero no un color extraño debido a la alteración o elaboración defectuosa																				
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Brix</td> <td>10 Mínimo</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td>4.0 Máximo</td> </tr> <tr> <td>Acidez como ácido cítrico (%)</td> <td>0.1 Mínimo</td> </tr> </tbody> </table>		Parámetro	Valor	Brix	10 Mínimo	pH a 20°C	4.0 Máximo	Acidez como ácido cítrico (%)	0.1 Mínimo											
	Parámetro	Valor																				
	Brix	10 Mínimo																				
	pH a 20°C	4.0 Máximo																				
	Acidez como ácido cítrico (%)	0.1 Mínimo																				
	Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento mesófilos aerobios, UFC/g</td> <td>5</td> <td>1000</td> <td>3000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de E. Coli, UFC/g</td> <td>5</td> <td><10</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Hongos y levaduras /g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>200</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>		Parámetro	n	m	M	C	Recuento mesófilos aerobios, UFC/g	5	1000	3000	1	Recuento de E. Coli, UFC/g	5	<10	-	0	Hongos y levaduras /g	5	100	200
Parámetro	n	m	M	C																		
Recuento mesófilos aerobios, UFC/g	5	1000	3000	1																		
Recuento de E. Coli, UFC/g	5	<10	-	0																		
Hongos y levaduras /g	5	100	200	1																		
Requisitos Nutricionales	No aplica																					
Otras características del producto	Se deberán entregar mínimo 5 sabores de producto, cantidades de forma proporcional en cada una de las entregas.																					
Contenido	El producto debe tener un contenido neto de 200 mL																					
Requisitos Normativos	Resolución 3929 de 2013 del Min. de Salud y Protección Social.																					
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 20 unidades.																				
	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	Producto debe estar empaquetado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado.																				
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109/2005. Se deberá a solicitud de la Entidad adelantar declaración de la fecha de vencimiento del producto.																				
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de 10 días al momento de entrega del producto.																				
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.																				
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:		JULIO DE 2016																				