AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

PROSPERIDAD PARA TODOS

| PROCESO | | | |
|---|---|---|---|
| GESTION DE LA CONTRATACIÓN | | | |
| SUBPROCESO | | | |
| SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS | | | |
| TITULO | | | |
| FICHA TECNICA DE PRODUCTO | | | |
| CODIGO | VERSION | FECHA VERSION | Pág. 1 de 1 |
| F01-PGN-S03 | 03 | 01/09/2010 | |

| Producto/Nombre | CAMARON PRECOCIDO "S" PYD |
|---|---|
| **REQUISITO** | **DESCRIPCION** |
| ESPECIFICACIONES | Camarón de color rosado y olor caracteristico |
| CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACION | Manténgase congelado a temperatura de -18°C, evitar descongelar y recongelar, llevar cocción completa, lavar manos y superficies de trabajo |
| PRESENTACION Y EMPAQUE | En kilos, polietileno flexible de baja densidad |
| CONSUMIDORES POTENCIALES | Distribuidos en puntos de ventas, almacenes de cadena, supermercados y tiendas |
| FORMA DE CONSUMO | El producto se destina a preparaciones de consumo humano |
| CALIDAD MICROBIOLOGICA | Coliformes totales ufc: <3, Salmonella en 25 grs: Negativo, Estafilococo aureus: <100 ufc/g, E-coli: <1100, recuentos de aerobicos mesofilos:<10.000 ufc/g, recuento de coliformes fecales: <0 ufc/g, recuento de estafilococos aureus coagulasa positiva ufc/g: <10.000 recuento de moho y levadura ufc/g: negativo |
| VIDA UTIL ESPERADA | Doce (12) meses de congelación de -18 °C a -25°C, considerando condiciones adecuadas de almacenamiento, transporte y manipulación. |
| TRANSPORTE Y DISTRIBUCION | Transporte en furgones refrigerados, manteniendo la cadena de frio, higiénicamente aprobados. |
| INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA | Marca, nombre del producto, fecha de vencimiento y de empaque |

| PROCESO | | | |
|---|---|---|---|
| GESTION DE LA CONTRATACIÓN | | | |
| AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas | SUBPROCESO | | |
| | SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS | | |
| | TITULO | | |
| | FICHA TECNICA DE PRODUCTO | | |
| CODIGO | VERSION | FECHA VERSION | Pág. 1 de 1 |
| F01-PGN-S03 | 03 | 01/09/2010 | |

| Producto/Nombre | CAMARON PRECOCIDO "M" PYD |
|---|---|
| **REQUISITO** | **DESCRIPCION** |
| ESPECIFICACIONES | Camarón de color rosado y olor característico |
| CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACION | Manténgase congelado a temperatura de -18°C, evitar descongelar y recongelar, llevar cocción completa, lavar manos y superficies de trabajo |
| PRESENTACION Y EMPAQUE | En kilos, polietileno flexible de baja densidad |
| CONSUMIDORES POTENCIALES | Distribuidos en puntos de ventas, almacenes de cadena, supermercados y tiendas |
| FORMA DE CONSUMO | El producto se destina a preparaciones de consumo humano |
| CALIDAD MICROBIOLOGICA | Coliformes totales ufc: <3, Salmonella en 25 grs: Negativo, Estafilococo aureus: <100 ufc/g, E-coli: <1100, recuentos de aerobicos mesofilos:<10.000 ufc/g, recuento de coliformes fecales: <0 ufc/g, recuento de estafilococos aureus coagulasa positiva ufc/g: <10.000 recuento de moho y levadura ufc/g: negativo |
| VIDA UTIL ESPERADA | Doce (12) meses de congelación de -18 °C a -25°C, considerando condiciones adecuadas de almacenamiento, transporte y manipulación. |
| TRANSPORTE Y DISTRIBUCION | Transporte en furgones refrigerados, manteniendo la cadena de frio, higiénicamente aprobados. |
| INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA | Marca, nombre del producto, fecha de vencimiento y de empaque |

AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

PROSPERIDAD PARA TODOS

| PROCESO | | | |
|---|---|---|---|
| GESTION DE LA CONTRATACIÓN | | | |
| SUBPROCESO | | | |
| SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS | | | |
| TITULO | | | |
| FICHA TECNICA DE PRODUCTO | | | |
| CODIGO | VERSION | FECHA VERSION | Pág. 1 de 1 |
| F01-PGN-S03 | 03 | 01/09/2010 | |

| Producto/Nombre | PESCADO DORADO EN FILETE SIN PIEL |
|---|---|
| **REQUISITO** | **DESCRIPCION** |
| DESCRIPCION FISICA | Sin piel: Color rosado traslucido o blanquecino dependiendo de la especie. Músculos firmes. |
| CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACION | Manténgase congelado a temperatura de -18°C, evitar descongelar y recongelar, llevar cocción completa, lavar manos y superficies de trabajo |
| PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS | Sabor: Caracteristico de le especie, Olor: Caracteristico, Color: Caracteristicos de la especie, Textura: Firme |
| PRESENTACION Y EMPAQUE | Recubierto con plástico de polietileno termo vacio o bolsa polietileno laminada, empacados en cajas máster de cortón corrugado. |
| CONSUMIDORES POTENCIALES | Distribuidos en puntos de ventas, almacenes de cadena, supermercados y tiendas |
| FORMA DE CONSUMO | El producto se destina a preparaciones de consumo humano |
| CALIDAD MICROBIOLOGICA | Salmonella en 25grs: negativo, E. coli: <10 ufc/g, Vidrio cholerae en 25grs: Negativo, V parahaemolylicus en 25grs: Negativo |
| VIDA UTIL ESPERADA | Doce (12) meses de congelación de -18 °C a -25°C, considerando condiciones adecuadas de almacenamiento, transporte y manipulación. |
| TRANSPORTE Y DISTRIBUCION | Transporte en furgones refrigerados manteniendo la cadena de frio, higiénicamente aprobados. |
| INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA | Marca, nombre del producto, fecha de vencimiento y de empaque |

icontec Internacional
IQNet
ISO 9001

## 1.1.1 ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL BIEN A CONTRATAR
## PESCADOS Y MARISCO

| | | | |
|---|---|---|---|
| PROCESO: GESTION DE LA CONTRATACIÓN | | | |
| AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas<br>SUBPROCESO: SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS<br>TITULO: FICHA TECNICA DE PRODUCTO | | | |
| CODIGO: F01-PGN-S03 | VERSION: 03 | FECHA VERSION: 01/09/2010 | Pág. 1 de 1 |

| Producto/Nombre | PESCADO DORADO EN POSTA |
|---|---|
| **REQUISITO** | **DESCRIPCION** |
| DESCRIPCION FISICA | Con piel: Debe mantener la pigmentación externa propia de la especie; Sin piel: Color rosado traslucido o blanquecino dependiendo de la especie. Músculos firmes. |
| CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACION | Manténgase congelado a temperatura de -18°C, evitar descongelar y recongelar, llevar cocción completa, lavar manos y superficies de trabajo |
| PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS | Sabor: Caracteristico de la especie, Olor: Caracteristico, Color: Caracteristicos de la especie, Textura: Firme |
| PRESENTACION Y EMPAQUE | Recubierto con plástico de polietileno termo vacio o bolsa polietileno laminada, empacados en cajas máster de cartón corrugado. |
| CONSUMIDORES POTENCIALES | Distribuidos en puntos de ventas, almacenes de cadena, supermercados y tiendas |
| FORMA DE CONSUMO | El producto se destina a preparaciones de consumo humano |
| CALIDAD MICROBIOLOGICA | Salmonella en 25grs: negativo, E. coli: <10 ufc/g, Vidrio cholerae en 25grs: Negativo, V parahaemolyticus en 25grs: Negativo |
| VIDA UTIL ESPERADA | Doce (12) meses de congelación de -18 °C a -25°C, considerando condiciones adecuadas de almacenamiento, transporte y manipulación. |
| TRANSPORTE Y DISTRIBUCION | Transporte en furgones refrigerados manteniendo la cadena de frio, higiénicamente aprobados. |

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

PROSPERIDAD PARA TODOS

| PROCESO | | | |
|---|---|---|---|
| GESTION DE LA CONTRATACIÓN | | | |
| SUBPROCESO | | | |
| SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS | | | |
| TITULO | | | |
| FICHA TECNICA DE PRODUCTO | | | |
| CODIGO | VERSION | FECHA VERSION | Pág. 1 de 1 |
| F01-PGN-S03 | 03 | 01/09/2010 | |

| Producto/Nombre | ATUN ENTERO |
|---|---|
| **REQUISITO** | **DESCRIPCION** |
| DESCRIPCION FISICA | Producto elaborado a partir de la especie de atún: Thunnus albacares (atún yellowfin), en presentación de medallones, empacado al vacio y congelado |
| CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACION | Manténgase congelado a temperatura de -18°C, evitar descongelar y recongelar, llevar cocción completa, lavar manos y superficies de trabajo |
| PRESENTACION Y EMPAQUE | En kilos, polietileno flexible de baja densidad y empacado en cajas de cartón de primer uso. |
| CONSUMIDORES POTENCIALES | Distribuidos en puntos de ventas, almacenes de cadena, supermercados y tiendas |
| FORMA DE CONSUMO | El producto se destina a preparaciones de consumo humano |
| CALIDAD MICROBIOLOGICA | Coliformes totales ufc: <1000, salmonella en 25 grs: negativo, estafilococo aureus: <100 ufc/g, E. coli: <1100, recuentos de aerobicos mesofilos: <10.000 ufc/g, recuento de coliformes fecales: <10 ufc/g, recuento de esporas sulfito reductoras: <10 ufc/g. |
| VIDA UTIL ESPERADA | Doce (12) meses de congelación de -18 °C a -25°C, considerando condiciones adecuadas de almacenamiento, transporte y manipulación. |
| TRANSPORTE Y DISTRIBUCION | Transporte en furgones refrigerados manteniendo la cadena de frio, higiénicamente aprobados. |
| INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA | Marca, nombre del producto, fecha de vencimiento y de empaque |

icontec Internacional

IQNet

ISO 9001

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| PROCESO: GESTION DE LA CONTRATACIÓN | | | | |
| SUBPROCESO: SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS | | | | |
| TITULO: FICHA TECNICA DE PRODUCTO | | | | |
| AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas | CODIGO: F01-PGN-S03 | VERSION: 03 | FECHA VERSION: 01/09/2010 | Pág. 1 de 1 |

| Producto/Nombre | MOJARRA BLANCA (LORA) ESCAMADA ENTERA |
|---|---|
| **REQUISITO** | **DESCRIPCION** |
| DESCRIPCION FISICA | Debe mantener la pigmentación externa propia de la especie. |
| CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACION | Manténgase congelado a temperatura de -18°C, evitar descongelar y recongelar, llevar cocción completa, lavar manos y superficies de trabajo |
| PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS | Sabor: Característico de la especie, Olor: Característico, Color: Característicos de la especie, Textura: Firme |
| PRESENTACION Y EMPAQUE | Recubierto con plástico de polietileno termó vacio, o bolsa polietileno laminada, empacados en cajas máster de cortón corrugado. |
| CONSUMIDORES POTENCIALES | Distribuidos en puntos de ventas, almacenes de cadena, supermercados y tiendas |
| FORMA DE CONSUMO | El producto se destina a preparaciones de consumo humano |
| CALIDAD MICROBIOLOGICA | Salmonella en 25grs: negativo, E. coli: <10 ufc/g, Vidrio cholerae en 25grs: Negativo, V parahaemolyticus en 25grs: Negativo |
| VIDA UTIL ESPERADA | Doce (12) meses de congelación de -18 °C a -25°C, considerando condiciones adecuadas de almacenamiento, transporte y manipulación. |
| TRANSPORTE Y DISTRIBUCION | Transporte en furgones refrigerados manteniendo la cadena de frio, higiénicamente aprobados. |
| INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA | Marca, nombre del producto, fecha de vencimiento y de empaque |

| PROCESO | | | |
|---|---|---|---|
| GESTION DE LA CONTRATACIÓN | | | |
| SUBPROCESO | | | |
| SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS | | | |
| TITULO | | | |
| FICHA TECNICA DE PRODUCTO | | | |
| CODIGO | VERSION | FECHA VERSION | Pág. 1 de 1 |
| F01-PGN-S03 | 03 | 01/09/2010 | |

| Producto/Nombre | MOJARRA BLANCA (LORA) ESCAMADA Y POSTA |
|---|---|
| **REQUISITO** | **DESCRIPCION** |
| DESCRIPCION FISICA | Debe mantener la pigmentación externa propia de la especie. |
| CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACION | Manténgase congelado a temperatura de -18°C, evitar descongelar y recongelar, llevar cocción completa, lavar manos y superficies de trabajo |
| PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS | Sabor: Característico de le especie, Olor: Característico, Color: Característicos de la especie, Textura: Firme |
| PRESENTACION Y EMPAQUE | Recubierto con plástico de polietileno termo vacio o bolsa polietileno laminada, empacados en cajas máster de cortón corrugado. |
| CONSUMIDORES POTENCIALES | Distribuidos en puntos de ventas, almacenes de cadena, supermercados y tiendas |
| FORMA DE CONSUMO | El producto se destina a preparaciones de consumo humano |
| CALIDAD MICROBIOLOGICA | Salmonella en 25grs: negativo, E. coli: <10 ufc/g, Vidrio cholerae en 25grs: Negativo, V parahaemolyticus en 25grs: Negativo |
| VIDA UTIL ESPERADA | Doce (12) meses de congelación de -18 °C a -25°C, considerando condiciones adecuadas de almacenamiento, transporte y manipulación. |
| TRANSPORTE Y DISTRIBUCION | Transporte en furgones refrigerados manteniendo la cadena de frio, higiénicamente aprobados. |
| INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA | Marca, nombre del producto, fecha de vencimiento y de empaque |

| PROCESO | | | |
|---|---|---|---|
| GESTION DE LA CONTRATACIÓN | | | |
| AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas — | SUBPROCESO | | |
| | SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS | | |
| | TITULO | | |
| | FICHA TECNICA DE PRODUCTO | | |
| CODIGO | VERSION | FECHA VERSION | Pág. 1 de 1 |
| F01-PGN-S03 | 03 | 01/09/2010 | |

| Producto/Nombre | MOJARRA ROJA (LORA) ESCAMADA ENTERA |
|---|---|
| **REQUISITO** | **DESCRIPCION** |
| DESCRIPCION FISICA | Debe mantener la pigmentación externa propia de la especie. |
| CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACION | Manténgase congelado a temperatura de -18°C, evitar descongelar y recongelar, llevar cocción completa, lavar manos y superficies de trabajo |
| PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS | Sabor: Característico de le especie, Olor: Característico, Color: Característicos de la especie, Textura: Firme |
| PRESENTACION Y EMPAQUE | Recubierto con plástico de polietileno termo vacio o bolsa polietileno laminada, empacados en cajas máster de cortón corrugado. |
| CONSUMIDORES POTENCIALES | Distribuidos en puntos de ventas, almacenes de cadena, supermercados y tiendas |
| FORMA DE CONSUMO | El producto se destina a preparaciones de consumo humano |
| CALIDAD MICROBIOLOGICA | Salmonella en 25grs: negativo, E. coli: <10 ufc/g, Vidrio cholerae en 25grs: Negativo, V parahaemolyticus en 25grs: Negativo |
| VIDA UTIL ESPERADA | Doce (12) meses de congelación de -18 °C a -25°C, considerando condiciones adecuadas de almacenamiento, transporte y manipulación. |
| TRANSPORTE Y DISTRIBUCION | Transporte en furgones refrigerados manteniendo la cadena de frio, higiénicamente aprobados. |
| INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA | Marca, nombre del producto, fecha de vencimiento y de empaque |

| | | | |
|---|---|---|---|
| PROCESO: GESTION DE LA CONTRATACIÓN | | | |
| SUBPROCESO: SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS | | | |
| TITULO: FICHA TECNICA DE PRODUCTO | | | |
| CODIGO: F01-PGN-S03 | VERSION: 03 | FECHA VERSION: 01/09/2010 | Pág. 1 de 1 |

| REQUISITO | DESCRIPCION |
|---|---|
| Producto/Nombre | MOJARRA ROJA (LORA) ESCAMADA EN POSTA |
| DESCRIPCION FISICA | Debe mantener la pigmentación externa propia de la especie. |
| CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACION | Manténgase congelado a temperatura de -18°C, evitar descongelar y recongelar, llevar cocción completa, lavar manos y superficies de trabajo |
| PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS | Sabor: Característico de le especie, Olor: Característico, Color: Característicos de la especie, Textura: Firme |
| PRESENTACION Y EMPAQUE | Recubierto con plástico de polietileno termo vacio o bolsa polietileno laminada, empacados en cajas máster de cortón corrugado. |
| CONSUMIDORES POTENCIALES | Distribuidos en puntos de ventas, almacenes de cadena, supermercados y tiendas |
| FORMA DE CONSUMO | El producto se destina a preparaciones de consumo humano |
| CALIDAD MICROBIOLOGICA | Salmonella en 25grs: negativo, E. coli: <10 ufc/g, Vidrio cholerae en 25grs: Negativo, V parahaemolyticus en 25grs: Negativo |
| VIDA UTIL ESPERADA | Doce (12) meses de congelación de -18 °C a -25°C, considerando condiciones adecuadas de almacenamiento, transporte y manipulación. |
| TRANSPORTE Y DISTRIBUCION | Transporte en furgones refrigerados manteniendo la cadena de frio, higiénicamente aprobados. |
| INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA | Marca, nombre del producto, fecha de vencimiento y de empaque |