*República de Colombia*
**Agencia Logística De Las Fuerzas Militares**
**Regional Amazonia**

**ANEXO No 04**

**PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MEDIANTE SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 006-039-2023**

*OBJETO: SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE PANADERIA PARA LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA*

**FICHA TÉCNICA**

| ID | CLASIFICADOR UNSPSC | GRUPO | SEGMENTO | FAMILIA | CLASE | IDENTIFICACIÓN ADICIONAL | CALIDAD MÍNIMA | PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS | UNIDAD DE MEDIDA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 50181900 | (E) PRODUCTOS DE USO FINAL | (50) Alimentos, bebidas y tabaco | (18) Productos de panadería | (19) Pan y Galletas y Pastelitos Dulces | ***Pan corriente *60 gr*** | Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura.<br><br>Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, etc. | El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables. | UNIDAD |
| 2 | | | | | | ***Pan Croissant *125g*** | Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables, u hojaldrado con margarina vegetal, el producto lleva relleno. El producto es de textura suave y crujiente.<br><br>Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azucar, agua, sal, polvo de hornear, esencias. El producto debe contar con relleno de bocadillo, queso, arequipe u otro. Es importante que en el momento de los pedidos o procesos de contratacion, se establezca que el | El producto debe presentar las siguientes caracteristicas: debe poseer una textura hojaldrada al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor caracteristico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podra presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. | UNIDAD |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | relleno debe tener el producto, en todo caso el mismo, debera estar libre de contaminacion y contar con las caracteristicas propias del producto. No se permite la adicion de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislacion nacional vigente. | | |
| 3 | **Pan roscón *80g** | Producto alimenticio obtenido de la mezcla y horneo del producto, es un pan de tamaño personal con relleno de bocadillo o arequipe y espolvoreado con azúcar granulada, con un característico hueco en el centro.<br><br>Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azucar, agua, sal, levadura arequipe y bocadillo. Es importante que en el momento de los pedidos o procesos de contratacion, se establezca que el relleno debe tener el producto, en todo caso el mismo, debera estar libre de contaminacion y contar con las caracteristicas propias del producto. No se permite la adicion de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislacion nacional vigente. | El producto debe presentar las siguientes caracteristicas: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor caracteristico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podra presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. | UNIDAD |
| 4 | **Pan coco *60g** | Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables, el producto es de textura suave y aroma caracteristico. Se caracterizan por si contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura, ademas de tener un acentuado sabor y presencia de coco.<br><br>Harina de trigo fortificada, azucar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, coco rallado y leche de coco. No se permite la adicion de colorantes y otros aditivos diferentes a los | El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables. | UNIDAD |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | aprobados por la legislacion nacional vigente. | | |
| 5 | **Pan Liberal *80g** | Producto de color rojo en la superficie cubierto de azúcar que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de harina de trigo, azúcar, huevo, leche que posteriormente es sometida a proceso de horneo.<br><br>Harina de trigo, azúcar, mantequilla, huevos, leche, color vegetal rojo, esencia de anís. | El producto debe presentar las siguientes caracteristicas: debe poseer una textura suave y esponjoso en el interio, olor y sabor caracteristico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. | UNIDAD |
| 6 | **Galleta negra tipo cuca *80g** | Producto horneado tipo galleta con forma redonda de color oscuro que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de harina de trigo, miel, agua, aceite, levadura, colorantes, bicarbonato, sin conservantes, de color café oscuro y de contextura blanda. El producto no puede entregarse fragmentado.<br><br>Harina de trigo, miel, agua, aceite, levadura, colorantes, bicarbonato, aditivos permitidos. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los probados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto. | El producto debe presentar las siguientes caracteristicas: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor caracteristico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podra presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. | UNIDAD |
| 7 | **Mantecada *80g** | Producto alimenticio natural obtenido mediante el batido y cremado de ingredientes que le dan la textura y sabor característicos al producto luego del horneo. Producto de textura suave y esponjosa.<br><br>Harina de trigo fortificada, harina de maíz, o maicena, azúcar, levadura, huevos, sal, bicarbonato de sodio, esencias. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a | El producto debe presentar las siguientes caracteristicas: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor caracteristico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podra presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. | UNIDAD |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | los aprobados por la legislación nacional vigente. | | |
| 8 **Pan pera *60g** | Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura, además de tener forma redonda, con azúcar espolvoreada en la superficie.<br><br>Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, huevos, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por legislación nacional vigente. | El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables. | UNIDAD |
| 9 **Palito de queso *80g** | Producto de panadería elaborado a partir de harina de trigo fortificada y adicionado de grasa, debe ser manipulado con el fin de obtener un panecillo con diferentes capas o laminas, en forma tabular o alargada, con adición de queso.<br><br>Como mínimo debe tener los siguientes ingredientes: harina de trigo, agua, grasa vegetal comestible, queso, azúcar, sal. | El producto debe presentar las siguientes caracteristicas: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor caracteristico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podra presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. | UNIDAD |
| 10 **Galleta salada tipo soda 3 unidades *24g** | Harina de Trigo Fortificada, Grasa Vegetal, Sal, Azúcar invertido, Agua, Leudantes, Levadura.<br><br>Producto obtenido mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Galletas saladas, es la galleta que tiene un sabor predominante salado. Las galletas se deben elaborar en condiciones sanitarias apropiadas, a | Las galletas se deben envolver en polipropileno biorientado de 30 micras y reempacar en BOPP metalizado de 15 micras y asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente. | UNIDAD |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | partir de materias primas sanas, limpias, exentas de impurezas y con los procedimientos que garanticen las buenas prácticas de manufactura. | | |
| 11 | **Pan mogolla corriente *50g unidad** | Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables.<br><br>El producto es de textura suave y aroma característico. Generalmente tiene forma semicircular, muy similar al pan usado para hacer hamburguesas. | El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña. La miga debe ser elástica porosa y uniforme. NO debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables. | UNIDAD |
| 12 | **Pan perro *60g unidad** | Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables.<br><br>El producto es de textura suave y aroma característico, con la adición de ajonjolí tostado en su superficie. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura. | El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña. La miga debe ser elástica porosa y uniforme. NO debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables. | UNIDAD |
| 13 | **Pan hamburguesa *80g (2 unidades)** | Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave<br>y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura.<br><br>Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, etc. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto. | El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables. | UNIDAD |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 14 | | | | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Pan tajado *500g (24 rebanadas)** | Producto horneado de textura blanda y suave. Elaborado a partir de una masa de harina de trigo fermentada por la acción de la levadura al degradar el azúcar, que es colocada en moldes rectangulares para ser sometida a crecimiento y posterior horneo. El pan deberá venir tajado.<br><br>Harina de trigo fortificada, Azúcar, Sal, Margarina, levadura fresca y agua. | La miga del pan deberá ser blanco cremoso. La corteza debe ser ligeramente dorada, uniforme, no debe estar aguada, ni presentar contaminantes o materiales extraños. El olor debe ser a un producto horneado, sin acidez, libre olores y sabores desagradables. La miga deberá ser elástica, poco porosa y uniforme. La miga no se podrá desboronar. El producto deberá estar tajado x 24 rebanadas | UNIDAD |

**TS-TASD (E). EDUARDO ENRIQUE CUADRADO RAMOS**
Coordinador de Catering

Elaboró: TS-TASD (E). EDUARDO ENRIQUE CUADRADO RAMOS
Cargo: Coordinador de Catering.

Reviso: PD. Leidy Delgado Ramírez
Cargo: Coordinadora Abastecimiento Bienes y Servicios (E).

Aprobó: MY. Javier Orlando Avila Bohorquez
Director Regional Amazonia