

ANEXO No. 1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Los productos suministrados deben de reunir las condiciones técnicas, las características físicas, las formas de presentación de acuerdo a las fichas y especificaciones técnicas elaboradas por la Dirección Cadena de Suministros.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

ÍTEM	ARTICULO	UNIDAD
1	QUESITO	220 gramos
2	LECHE LIQUIDA ENTERA	200 ml
3	YOGURT ENTERO	200 ml
4	REFRESCO	200 ml
5	YOGURT CON CEREAL	170 ml

NOTA: Las cantidades pueden variar de acuerdo a los requerimientos que soliciten los comedores de tropa administrados por la Regional Antioquia-Choco de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.

ASPECTOS TÉCNICOS A TENER EN CUENTA

- Certificación sanitaria (CONCEPTO FAVORABLE) expedido por la entidad competente, en caso de que el proponente no presente CONCEPTO FAVORABLE se acepta CONCEPTO FAVORABLE CONDICIONADO donde no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor.
- Copia registro (s) sanitarios vigentes de los productos objeto de este contrato.
- Certificado inspección de vehículo (s) expedido por autoridades sanitarias estatales concepto favorable vigente, que no supere doce meses.
- Presentar documentación que acredite la tenencia de vehículo refrigerado a título de propiedad, en el caso que este sea alquilado presentar contrato de alquiler a título outsourcing.
- El oferente deberá certificar que los vehículos utilizados solo son utilizados para el transporte de este tipo de producto, con el fin de evitar riesgos de contaminación del producto.
- Certificado(s) del personal manipulador de alimentos y/o carné de manipulación de alimentos, expedidos por una institución acreditada o profesional autorizado por secretaria de salud.

- Certificado de accesibilidad y logística en las entregas en los comedores de tropa a abastecer, para garantizar cumplimiento de las mismas y pedidos extras de abastecimientos.
- De ser necesario, se realizara visita técnica de verificación de las instalaciones locativas, manipuladores, procesos y documentación anexada para el presente proceso con previa coordinación del representante legal de la empresa para la fecha y hora de la misma, la cual quedara constancia a través del formato de acta toma de visita y se tomaran evidencias fotográficas de los mismos.

SINDY JIMENEZ FORONDA
Profesional de Defensa

Elaboró: Shirley Natalia Jimenez
Profesional de Defensa

PROCESO																																		
GESTION DE LA CONTRATACION																																		
	SUBPROCESO																																	
	SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTO																																	
	TITULO																																	
FICHA TECNICA DE PRODUCTO																																		
CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1																															
F01-PGN-S03	No. 03	01/09/2010																																
Producto/Nombre		SIC 36705 QUESITO x 220 g																																
Género		No aplica																																
Variedad		No aplica																																
Grado de Madurez		No aplica																																
Nombre Genérico		Queso Fresco Graso y Semiblando pasteurizado																																
Descripción del Producto		Es el producto obtenido por coagulación de leche, de la crema de leche, de la crema de suero, del suero de la mantequilla o de la mezcla de algunos o todos estos productos, por la acción del cuajo u otros coagulantes aprobados. El queso debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano, además deberá ser sometido a molido y moldeado, para lograr la característica típica del producto.																																
Ingredientes		Elaborado con leche de vaca, cuajo y sal.																																
Requisitos Físicoquímicos		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia Grasa en extracto seco de m/m mínimo</td> <td>45.0</td> </tr> <tr> <td>Humedad % m/m Máximo</td> <td>65.0</td> </tr> </tbody> </table>			Requisito	Valor	Materia Grasa en extracto seco de m/m mínimo	45.0	Humedad % m/m Máximo	65.0																								
Requisito	Valor																																	
Materia Grasa en extracto seco de m/m mínimo	45.0																																	
Humedad % m/m Máximo	65.0																																	
Requisitos Nutricionales		No aplica																																
Otras características del producto		<p>Su apariencia externa se caracteriza por presentar un color blanco crema, sin corteza o cáscara. Color: blanco crema.</p> <p>Olor y sabor: característico de la variedad, variando en intensidad de suave a fuerte.</p> <p>Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados.</p> <p>Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></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><100</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Hongos y Levaduras/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>Exámenes Especiales:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Estafilococos coagulans positivos/g</td> <td>3</td> <td>1.000</td> <td>3.000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Salmonella/25g</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>				n	m	M	c	NMP Coliformes fecales/g	3	<100	-	0	Hongos y Levaduras/g	3	100	500	1		n	m	M	c	Estafilococos coagulans positivos/g	3	1.000	3.000	1	Salmonella/25g	3	0	-	0
	n	m	M	c																														
NMP Coliformes fecales/g	3	<100	-	0																														
Hongos y Levaduras/g	3	100	500	1																														
	n	m	M	c																														
Estafilococos coagulans positivos/g	3	1.000	3.000	1																														
Salmonella/25g	3	0	-	0																														
Contenido		El producto debe tener un peso neto de 220 gramos.																																
Presentación		EL producto deberá venir en empaque termoformado o empaque al vacío																																
Empaque		El producto debe ser empacado al vacío en material de primer uso de grado alimentario.																																
Rotulado		El producto deben estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005. El rotulado debe ser resistente a la humedad y a la manipulación.																																
Vida Útil		Producto Refrigerado (Temperatura entre 2°C y 4°C): Mínimo 20 días.																																
Condiciones de Embalaje		Se debe embalar en canastilla limpias y desinfectadas.																																
Condiciones de Transporte		El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.																																
Requisitos Normativos		El producto debe cumplir con Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y NTC 750, Res. Min Protección social 5109 de 2005.																																
Requisito Específico		No aplica																																
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor		<p>El proveedor debe estar certificado con:</p> <p>- Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso.</p> <p>- Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a vehículo de transporte.</p> <p>Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.</p>																																
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		22/06/2012																																
		COD LMFT - 2430																																

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



Producto/Nombre	LECHE LIQUIDA PASTEURIZADA X 200 C.C.
-----------------	---------------------------------------

Género	N/A
Variedad	N/A
Grado de Madurez	N/A
Nombre Genérico	La leche liquida pasteurizada
Descripcion del Producto	Es el producto obtenido al someter la leche cruda, termizada o recombinada a una adecuada relación de temperatura y tiempo para destruir su flora patógena y la casi totalidad de flora banal, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas. Las condiciones mínimas de pasteurización son aquellas que tiene efectos bactericidas equivalentes al calentamiento de cada partícula a 72°C - 76°C por 15 segundos (pasteurización de flujo continuo) o 61 °C a 63° C por 30 minutos (pasteurización discontinua) seguido de enfriamiento inmediato hasta temperatura de refrigeración.
Ingredientes	Leche entera de vaca
Requisitos Fisicoquímicos	Decreto 616 de 2006. Artículo 18. Tabla 2
Requisitos Nutricionales	N/A
Otras características del producto	Cumplir con requisitos microbiologicos Decreto 616 de 2006, Artículo 19 Tabla 7
Contenido	El producto debe tener una contenido de 200 centímetros cubicos.
Presentacion	El producto debe estar en una presentacion de 200 c.c.
Empaque	Bolsa de polietileno de baja densidad, de primer grado uso
Rotulado	El rotulado debe ser impreso en la bolsa, no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005.
Vida Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de 2 dias.
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser embalado en bolsa de polietileno por 50 unidades y canastilla plastica para el transporte y distribución.
Condiciones de Transporte	Para le entrega del producto el vehiculo debera contar con el acta sanitaria vigente concepto Favorable. El vehiculo debera contar con unidad de enfriamiento.
Requisitos Normativos	Cumplimiento de la Res. Min. Protección Social No 5109/05, Res. Min. Protección Social No 288/08. Decreto 616 de 2006
Requisito Especifico	El producto debe ser entregado con máximo un(1) 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 .

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	15/01/2010	COD LMFT - 2425
-----------------------------------	------------	-----------------

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato versión 2. GP:1000:2004

RESUMEN DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Ing. Alimentos	Ing. Carolina Velandia		
Revisó	G. Abastecimiento	Eco. Sandra Liliana Vargas		
Aprobó	D.C.S	Comité Técnico		

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		SIC 36693 YOGURT ENTERO X 200 mL																						
Género	No aplica																							
Variedad	No aplica																							
Grado de Madurez	No aplica																							
Nombre Genérico	Yogurt entero																							
Descripción del Producto	Es un producto lácteo obtenido mediante la fermentación bacteriana de la leche, levemente ácido, de consistencia viscosa de cultivo semisólido que es producido por homogeneización seguido de la fermentación.																							
Ingredientes	Leche entera, azúcar, cultivo lácteo, saborizante y colorante.																							
Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Componentes</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia Grasa % m/m</td> <td>Min 2.5</td> </tr> <tr> <td>Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínimo</td> <td>7.0</td> </tr> <tr> <td>Acidez como ácido láctico % m/m</td> <td>0.70 – 1.50</td> </tr> <tr> <td>Prueba de Fosfatasa</td> <td>Negativa</td> </tr> </tbody> </table>				Componentes	Valor	Materia Grasa % m/m	Min 2.5	Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínimo	7.0	Acidez como ácido láctico % m/m	0.70 – 1.50	Prueba de Fosfatasa	Negativa										
Componentes	Valor																							
Materia Grasa % m/m	Min 2.5																							
Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínimo	7.0																							
Acidez como ácido láctico % m/m	0.70 – 1.50																							
Prueba de Fosfatasa	Negativa																							
Requisitos Nutricionales	No aplica																							
Otras características del producto	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Ítem Evaluado</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuentos de Coliformes Totales UFC/g</td> <td>3</td> <td>20</td> <td>93</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuentos de Coliformes Fecales UFC/g</td> <td>3</td> <td><3</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Hongos y levaduras /g</td> <td>3</td> <td>200</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>				Ítem Evaluado	n	m	M	c	Recuentos de Coliformes Totales UFC/g	3	20	93	1	Recuentos de Coliformes Fecales UFC/g	3	<3	-	0	Hongos y levaduras /g	3	200	500	1
Ítem Evaluado	n	m	M	c																				
Recuentos de Coliformes Totales UFC/g	3	20	93	1																				
Recuentos de Coliformes Fecales UFC/g	3	<3	-	0																				
Hongos y levaduras /g	3	200	500	1																				
Contenido	El producto debe tener un contenido neto de 200 mL.																							
Presentación	Canastilla x 20 unidades.																							
Empaque	Producto debe estar empacado en bolsa de estructura en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto.																							
Rotulado	El rotulado deberá cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109 / 2005.																							
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de un (1) mes.																							
Condiciones de Embalaje	En canastillas plásticas limpias y desinfectadas.																							
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. Se debe asegurar su conservación durante el transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.																							
Requisitos Normativos	Cumplir los requisitos establecidos en la Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/ 1986, Res. Min. Protección Social 5109 / 2005. El producto deberá contar con registro sanitario vigente.																							
Requisito Específico	El producto deberá ser entregado con una temperatura entre 0 - 4 °C, y se deberá conservar la cadena de frío. El producto se recibe en bodega con máximo cinco (5) días después de su fabricación.																							
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	<p>El proveedor debe estar certificado con:</p> <p>Certificado favorable vigente en: Diagnóstico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso.</p> <p>- Certificado favorable vigente en: Diagnóstico técnico- sanitario vigente de INVIMA a vehículo de transporte.</p> <p>Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.</p>																							
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:		22/06/2012																						
		COD LMFT - 2428																						

1. DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO	REFRESCO														
2. REGISTRO SANITARIO															
3. PRESENTACIÓN COMERCIAL	-														
4. DESCRIPCIÓN FÍSICA	- BOLSA : 200 MLI Refresco a base de agua y concentrados naturales de Naranja, Mandarina y Limón, líquido, moderadamente ácido y dulce.														
5. INGREDIENTES	Agua, Azúcar, Naranja Cítrica Concentrada, Citrus Punch TC1, Acido Cítrico, estabilizante (C.M.C), Conservante (Sorbato de Potasio) colorante : Rojo Punzó 4R. C.I: 15255 Tartrazina. C.I: 19140. - Amarillo Sunset. C.I : 159851,														
6. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	<table> <tr> <td>ÍTEM</td><td>%</td></tr> <tr> <td>- Humedad</td><td>88,19</td></tr> <tr> <td>- Carbohidratos</td><td>11,67</td></tr> <tr> <td>- Grasa</td><td>0,0</td></tr> <tr> <td>- Proteína</td><td>0,05</td></tr> <tr> <td>- Cenizas</td><td>0,09</td></tr> <tr> <td>- Nitrógeno</td><td>0,01</td></tr> </table>	ÍTEM	%	- Humedad	88,19	- Carbohidratos	11,67	- Grasa	0,0	- Proteína	0,05	- Cenizas	0,09	- Nitrógeno	0,01
ÍTEM	%														
- Humedad	88,19														
- Carbohidratos	11,67														
- Grasa	0,0														
- Proteína	0,05														
- Cenizas	0,09														
- Nitrógeno	0,01														
7. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	MEDIR EL AGUA - PESAR Y ADICIONAR TODOS LOS INGREDIENTES AGITAR - PASTERIZAR: 75 °C x 15 segundos - EMPACAR - REFRIGERAR - DISTRIBUIR														
7. MATERIAL DE EMPAQUE	- BOLSA : Polietileno coextruido de tres capas														
8. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	COLIFORMES TOTALES: < 10 Ufc/c.c COLIFORMES FECALES: < 10 Ufc/c.c HONGOS Y LEVADURAS: <100 Ufc/cc														
9. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Debe conservarse refrigerado (2 –4 °C).														
10 . VIDA ÚTIL ESPERADA	45 Días														
11. IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	Fecha de Vencimiento y Lote de producción														

PROCESO														
GESTION DE LA CONTRATACION														
	SUBPROCESO		SELECCION ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS											
	TITULO													
	FICHA TECNICA DE PRODUCTO													
	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1										
	FD1-PGN-803	03	01/09/2010											
Producto/Nombre		SIC 37840 YOGURT CON CEREAL LISTO PARA CONSUMO TIPO DESAYUNO x Mínimo 170 g												
Género		No aplica												
Variedad		No aplica												
Grado de Madurez		No aplica												
Nombre Genérico		YOGURT CON CEREAL LISTO PARA CONSUMO TIPO DESAYUNO												
Descripción del Producto		El producto resulta de la combinación de una copa de cereal, acompañado de un vaso de yogurt, listo para consumo. Yogurt (Es un producto lácteo obtenido mediante la fermentación bacteriana de la leche, levemente ácido, de consistencia viscosa de cultivo semisólido que es producido por homogeneización seguida de la fermentación). Cereal (productos de textura frágil y/o crujiente de figuras y formas variables obtenidos a partir del maíz y sus derivados, sometidos a los procesos de cocción extrusión, secado, laminado, etc.)												
Ingredientes		Leche entera, azúcar, cultivo lácteo, saborizantes, colorantes y aditivos permitidos por la legislación correspondiente. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. El yogurt debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Cereal: Maíz descascarado o arroz, azúcar, jarabe de glucosa, extracto de malta, sal, entre otras materias primas aprobadas por la legislación sanitaria, dependiendo del tipo de cereal.												
Requisitos Fisicoquímicos		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Componentes</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia Grasa % m/m</td> <td>Mín 2.5</td> </tr> <tr> <td>Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínimo</td> <td>7.0</td> </tr> <tr> <td>Acidez como ácido láctico % m/m</td> <td>0.70 – 1.50</td> </tr> <tr> <td>Prueba de fosfatasa</td> <td>Negativa</td> </tr> </tbody> </table>			Componentes	Valor	Materia Grasa % m/m	Mín 2.5	Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínimo	7.0	Acidez como ácido láctico % m/m	0.70 – 1.50	Prueba de fosfatasa	Negativa
Componentes	Valor													
Materia Grasa % m/m	Mín 2.5													
Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínimo	7.0													
Acidez como ácido láctico % m/m	0.70 – 1.50													
Prueba de fosfatasa	Negativa													
Requisitos Nutricionales		No aplica												
Otras características del producto		Se deberán entregar mínimo 3 tipos de cereales diferentes en cada una de las entregas (Ej: hojuelas de maíz azucaradas, arroz inflado achocolatado, arroz con sabor a frutas), cantidades de forma proporcional, previa coordinación en el momento de efectuar los pedidos.												
Contenido		El producto debe tener un contenido neto de: • Vaso de Yogurt: Mínimo 150 mL • Copa de Cereal: Mínimo 20 g – 25g.												
Presentación		Canastilla x 20 unidades.												
Empaque		Producto debe estar empaquetado en envases plásticos y cierre con foil de aluminio. El empaque debe ser de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado. Las copas deben ajustarse encima del vaso del yogurt. El producto deberá entregarse con la correspondiente cuchara de plástico.												
Rotulado		El rotulado deberá cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109 / 2005.												
Vida Útil		El producto se requiere con una vida útil mínima de un 15 días al momento de entrega del producto.												
Condiciones de Embalaje		En canastillas plásticas limpias y desinfectadas.												
Condiciones de Transporte		El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. Se debe asegurar su conservación durante el transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.												
Requisitos Normativos		Cumplir los requisitos establecidos en la Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/ 1986. Res. Min. Protección Social 5109 / 2005 y Res. Min. Protección Social 333 de 2011. El producto deberá contar con registro sanitario vigente. Decreto 616 de 2006												
Requisito Específico		El producto deberá ser entregado con una temperatura entre 0 - 4 °C, y se deberá conservar la cadena de frío. El producto se recibe en bodega con máximo cinco (5) días después de su fabricación.												
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor		El proveedor debe estar certificado con: - Certificado favorable vigente en: Diagnóstico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso. - Certificado favorable vigente en: Diagnóstico técnico- sanitario vigente de INVIMA a vehículo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.												
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:		14/05/2013		COO LMPT -										