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

Producto/Nombre	BAGRE

REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	34 / 200000088
	Clasificación	No Aplica
	Descripción del Producto	Pez perteneciente a la especie *Eromophilus Mutisii* de agua dulce.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parametros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: **Parámetro** — **Valor** **Bases volátiles** — **Máximo 30 mg/100 g** **Histamina** — **Máximo100 mg/100 g**
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parametros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

PARÁMETROS	n	m	M	C
E.Coli	5	10	400	2
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	5	100	1000	2
Salmonella /25g	5	NEGATIVO		0
Vibrio cholerae/25g	5	NEGATIVO		0

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	La carne debe ser firme a la presión del dedo, la piel, y las escamas brillantes con reflejos metálicos bien sujetas al cuerpo, el olor debe ser muy agradable. No debe contener hielo. El producto se recibe con una temperatura mínima de -4 °C, el producto se debe encontrar en una temperatura promedio de -8 a -18 °C., la posta no debe contener ni colas ni cabeza.
	Contenido	Cinco (5) Kilos en porciones de 125 gramos.
	Requisitos Normativos	Debe hacer cumplimiento estricto a la Resolución del Ministerio de Protección Social No.776 / 2008.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Se requiere el producto en presentación en bolsa por cinco (5) kilos y dividida en rodajas o porciones de 125 gramos, congelado en canastilla.
	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. 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. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre -10 °C y -18°C.
	Empaque	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien cerrada,embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. Sin presencia de hielo, agua, sangre, etc.
	Rotulado	Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de duración refrigerado. El rotulado adherido a la bolsa y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No.5109/2005.
	Vida Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de quince (15) días, congelado.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor debe estar certificado con: - El proveedor debera estar certificado con HACCP . - Certificado favorable en: Diagnostico tecnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesadmiento o desposte y vehiculo de transporte.

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	**NOVIEMBRE DE 2016**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial

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

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

Producto/Nombre	SIC 37612 MOJARRA ENTERA x 200 g
Género	*No aplica*
Variedad	*No aplica*
Grado de Madurez	*No aplica*
Nombre Generico	Mojarra Entera
Descripcion del Producto	Mojarra roja, pez de forma ovalada y plana ojos brillantes agallas de color rojo claro, piel firme al tacto. El producto debera entregarse sin escamas y eviscerado. El producto no debera presentar evidencia de haber sido congelado y posteriormente descongelado.
Ingredientes	*No aplica*
Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parametros: **Requisito** — **Valor** Bases volátiles — Máximo 30 mg /100 g. Histamina — Máximo 100 mg /100 g.
Requisitos Nutricionales	*No aplica*
Otras caracteristicas del producto	Cumplir los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución Ministerio de Protección Social No 779/2008.
Contenido	El producto debe tener un peso de 200 g
Presentacion	En bolsa por 10 unidades de producto y con un peso total promedio de 2500 gramos.
Empaque	Producto debera ser empacado a granel en bolsa cerrada de polietileno de baja densidad.
Rotulado	El rotulo de producción debe indicar como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote. El rotulado impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109/2005.
Vida Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de quince (15) días, contados a partir de la fecha de entrega del producto al comedor.
Condiciones de Embalaje	Embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas on bolsatina, sin presencia, sangre, hielo, agua etc
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.
Requisitos Normativos	Debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No 776 / 2008. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud
Requisito Especifico	El producto se recibe con una temperatura mínima de -5 °C, el producto se debe encontrar en una temperatura promedio de -8 a -18 °C. Se debera conservar la cadena de frio durante todo las actividades posteriores a la captura del producto.
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: El proveedor deberá estar certificado con HACCP de Proveedor. □ Certificado favorable en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte y vehículo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación o al grupo de contratos cuando se presente la oferta.

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO: 11/03/2013	COD LMFT - 209