República de Colombia
Agencia Logística De Las Fuerzas Militares
Regional Amazonia

ANEXO No 04

PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MEDIANTE SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° SASI 06-013-2025

OBJETO: SUMINISTRO DE CARNES FRIAS 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	50112000	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) Alimentos, bebidas y tabaco	(11) Productos de Carne y Aves de Corral	(20) Carnes procesadas y preparadas	***SALCHICHA MANGUERA x 10und:***	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas, de diámetro máximo de 45 mm	NTC 1325 (última actualización), resolución 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, Resolución 2690de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyen Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009, con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones recientes Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015	**KILO**
2						***CARNE HAMBURGUESA RES x 10 und:***	Producto cárnico procesado, homogenizado o picado o ambos, formado, sometido a tratamiento térmico, elaborado a base de carne y con la adición de sustancias de uso permitido El producto debe poseer un olor y sabor característico del producto. El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición o contaminación por deficiencia en su manipulación	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 2674 de 2013 El producto debe cumplir con la NTC 1325 quinta actualización y demás normas vigentes que le aplique El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última Actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a **Plomo 0.5 mg/Kg máximo**	**KILO**

3						***MORTADELA:***	Producto cárnico procesado, homogenizado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido. La mezcla se introduce en tripas naturales o artificiales aprobadas para tal fin, con diámetro superior a 80 mm. Puede ser adicionada o no grasa de cerdo. El producto debe poseer un olor y sabor característico del producto, textura blanda compacta, presentar color rosa pálido a intenso dependiendo de la especie utilizada. El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición, o contaminación por deficiencia en su manipulación.	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 quinta actualización, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 810 de 2021 y demás normas vigentes que le aplique. El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última Actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a **Plomo 0.5 mg/Kg máximo**	**KILO**
4						***SALCHICHA TIPO PERRO x 10 und:***	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas, de diámetro máximo de 45 mm.	NTC 1325 (última actualización), Resolución 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 2492 de 2022 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyen Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones recientes. Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.	**LIBRA**
5						***CHORIZO MIXTO x 10 und:***	Producto cárnico procesado, crudo fresco, obtenido por molido o picado, cocido o madurado, embutido, elaborado a base de carne y grasa, con la adición de sustancias de uso permitido.	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011 y la Resolución 2492 de 2022. El producto debe cumplir con la NTC 1325 (quinta actualización) y demás normas vigentes que le aplique. El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última Actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a **Plomo 0.5 mg/Kg máximo**	**LIBRA**

6						***SALCHICHON CERVECERO x 1000g:***	Producto cárnico procesado cocido, embutido, moldeado o prensado, elaborado con musculo sea éste entero o troceado, con la adición de sustancias de uso permitido Se excluyen los sistemas cárnicos homogeneizados y picados El producto elaborado hace referencia a la especie animal empleada Sometido a tratamiento térmico, ahumado	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 2674 de 2013 El producto debe cumplir con la NTC 1325 quinta actualización y demás normas vigentes que le aplique El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última Actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a **Plomo 0.5 mg/Kg máximo**	**KILO**
7						***SALCHICHON CERVECERO x 500g:***	Producto cárnico procesado cocido, embutido, moldeado o prensado, elaborado con musculo sea éste entero o troceado, con la adición de sustancias de uso permitido Se excluyen los sistemas cárnicos homogeneizados y picados El producto elaborado hace referencia a la especie animal empleada Sometido a tratamiento térmico, ahumado	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 2674 de 2013 El producto debe cumplir con la NTC 1325 quinta actualización y demás normas vigentes que le aplique El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última Actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a **Plomo 0.5 mg/Kg máximo**	**UNIDAD**
8						***JAMON:***	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, moldeado o prensado, elaborado con musculo sea éste entero o troceado, con la adición de sustancias de uso permitido Se excluyen los sistemas cárnicos homogenizados y picados El producto elaborado hace referencia a la especie animal empleada Sometido a tratamiento térmico, ahumado	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 y Resolución 2674 de 2013 El producto debe cumplir con la NTC 1325 quinta actualización y demás normas vigentes que le aplique Jamón que se ha sometido una cocción por medio del humo desprendido de la quema de maderas de poco contenido de resinas Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones recientes Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015	**KILO**
9						***COSTILLA AHUMADA CERDO O RES:***	Corte de res o cerdo, formado por la estructura ósea de las costillas y los músculos intercostales internos y externos serrato ventral y porción torácico, procesado con aroma natural humo y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente	El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique adicione p sustituya, Res Min Protección Social No 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019, Resolución de Invima 2019049081 de 2019 Resolución 2674 de 2013, Decreto 2162 de 1983, resolución 333 de 2011 La carne debe provenir de plantas de beneficio autorizadas y certificadas o en proceso de certificación, piezas individuales limpias, libres	**KILO**

								de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura consistente, firme al tacto y superficie sin bobosidad	
10						***PAVO RELLENO:***	Se define como especialidad cárnica pechuga de pavo ahumado procesadas con especias e ingredientes de uso permitido, embutido en molde con tripa no comestible (malla) y sometidos a tratamiento térmico	NTC 1325 (ultima actualizado), Resolución 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007 y demás que las modifiquen, adiciones o sustituyan Resolución 5109 de 2005 Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Los productos cárnicos procesados deben conservar en condiciones que garanticen su inocuidad, las cuales son establecidas por el productor, según las características del producto Los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a. **Plomo (Pb): Max. 0,5 mg/Kg**	**KILO**
11						***PERNIL DE CERDO:***	Especial cárnica de cerdo, procesadas con especias e ingredientes de uso permitido, embutido con tripa no comestible (malla) y sometidos a tratamiento térmico	NTC 1325 (última actualización), Resolución 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, Resolución 5109 de 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada Los productos cárnicos procesados deben conservar en condiciones que garanticen su inocuidad, las cuales son establecidas por el productor, según las características del producto Los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a **Plomo (Pb) _ Max. 0,5 mg/Kg**	**KILO**

Adm. Emp. YESICA LORENA OLMOS ENCISO
TASD Abastecimientos, Bienes y Servicios, Regional Amazonia

Elaboro: Yesica Lorena Olmos Enciso
TASD. Abast, Bienes y Servicios

Revisó: PD Carlos Eduardo Cosca Fuentes
Coordinador de Abast., Bienes y Servicios

Aprobó: Coronel (RA) John Fredy Duque Patiño
Director Regional Amazonia