República de Colombia
Agencia Logística De Las Fuerzas Militares
Regional Amazonia

ANEXO No 04

PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MEDIANTE SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 006-015 DE 2025

OBJETO: SUMINISTRO DE CARNE DE RES Y CERDO 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	50111500	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) Alimentos, bebidas y tabaco	(11) Productos de Carne y Aves de Corral	(15) Carne y aves de corral	Bola de brazo de res (corazón de paleta): piezas individuales limpias, libre de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res frescas, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Corte para asar, freír, plancha de lomo de brazo, bola de brazo, lomo de aguja, lomo ancho (chata), bola de pierna, centro de pierna, cadera, bota, correspondientes al cuarto delantero y trasero de la res.	Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, o aquella que la sustituya o reemplace.	El producto debe cumplir con el Decreto 2016 del 2023, la Resolución Ministerio Protección Social No. 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social N° 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.	KILO
2						Carne de res molida: Piezas individuales limpias, libres de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Carne para	El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, o aquella que la sustituya o reemplace.	El producto debe cumplir con el Decreto 2016 del 2023, la Resolución Ministerio Protección Social No. 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social N° 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las	KILO

						estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res. Carne 80/20 (porción carne/grasa)	**Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. Bolsa para 5 Kg o Bolsa 1 Kg.** **El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc., o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.**	**normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.**	
3						**Costilla de res: Corte formado por la estructura ósea de las costillas y los músculos intercostales internos y externos, serrato ventral y porción torácico.**	**Las Piezas individuales limpias, libres de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.** **Se requiere el producto en presentación de mínimo 6 kilos con 40 porciones entre 150 a 170 gramos (carne más hueso) o en presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar, según requerimiento de la Regional.** **Para dar cumplimiento al requerimiento de proteína exigida del 17% y el 73% de parte comestible cada porción debe contar con una cantidad aproximada de carne entre 110 gr a 124 gr por porción.**	**El producto debe cumplir con el Decreto 2016 del 2023, la Resolución Ministerio Protección Social No. 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social N° 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.**	KILO
4						**Callo picado o mondongo: Producto cárnico, generalmente un órgano contenido en las**	**Las piezas individuales limpias, libres de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, orina, pelo**	**El producto debe cumplir con el Decreto 2016 del 2023, la Resolución Ministerio Protección Social**	KILO

						principales extremidades y cavidades del cuerpo de los bovinos. Tejidos blandos que pueden ser macizos o huecos y membranosos. Las principales vísceras de bovino son. Hígado pulmones (bofe), panza (callo, mondongo).	**suciedad extraña, olor característico, color característico, textura blanda, firme al tacto.** **Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso.** **El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia desinfectada sin presencia de hielo o agua, sangre, etc., o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.**	**No. 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social N° 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.**	
5						**Carne de res picada: Piezas individuales limpias, libres de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res. Carne 80/20 (porción carne/grasa).**	**El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, o aquella que la sustituya o reemplace.** **Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. Bolsa para 5 Kg o Bolsa 1 Kg.** **El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc., o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de**	**El producto debe cumplir con el Decreto 2016 del 2023, la Resolución Ministerio Protección Social No. 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social N° 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.**	KILO

							aire) máximo de 20 Kg.		
6						Hueso carnudo: Cualquier parte del animal diferente de la carne y dictaminada como inocua y apta para el consumo humano como lengua (limpia), mano de res (pata de res picada), cola de res (picada),hueso carnudo(picado).	Las piezas individuales limpias, libres de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. El producto debe ser entregad en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc., o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57.2x38.1x6 aprox. Con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 KG.	El producto debe cumplir con el Decreto 2016 del 2023, la Resolución Ministerio Protección Social No. 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social N° 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.	KILO
7						Carne de res sobre Barriga: Piezas individuales limpias, libres de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Corte para estofar, sudar de pecho, paletero muchacho, cogote, murillo, sobrebarriga, morillo, correspondiente al cuarto delantero y trasero de la res.	El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, o aquella que la sustituya o reemplace. Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso.	El producto debe cumplir con el Decreto 2016 del 2023, la Resolución minsterio Protección Social N° 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social N° 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.	KILO
8						Bola de pierna de cerdo: Es la parte muscular y	La Carne debe provenir de plantas de beneficio	El producto debe cumplir la Resolución Ministerio	KILO

						tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies (porcinas), incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarado inocua y apta para el consumo humano. Del deshuese se obtiene cortes o postas cabeza de lomo, lomo limpio, chuleta, brazo, pierna (bola de pierna, bota de pierna, centro de pierna). Tocino, costilla, pezuña de cerdo.	**autorizadas, piezas individuales limpias, libres de sebo materia fecal, coagulos de sangre, color y olor caracteristicos de carne de cerdo fresca. Color rosado (nunca un color palido o blanco). Textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.** **La etiqueta debera contener como minimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte: establecer la vida util del productoy condiciones de conservacion.** **El producto se requiere con una vida util minima de diez (10) dias refrigerados. El producto se requiere con una vida util minima de treinta (30) dias en congelacion.**	**Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.**	
9						**Tocino de cerdo: Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies (porcinas), incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarado inocua y apta para el consumo humano. Del deshuese se obtiene cortes o postas cabeza de lomo, lomo limpio, chuleta, brazo, pierna (bola de pierna, bota de pierna, centro de pierna). Tocino, costilla, pezuña de cerdo.**	**La Carne debe provenir de plantas de beneficio autorizadas, piezas individuales limpias, libres de sebo materia fecal, coagulos de sangre, color y olor caracteristicos de carne de cerdo fresca. Color rosado (nunca un color palido o blanco). Textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.** **El producto debe estar rotulado según la Resolucion del Ministerio de Proteccion Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007. La etiqueta debera contener como minimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del**	**El producto se requiere con una vida util minima de diez (10) dias refrigerados. El producto se requiere con una vida util minima de treinta (30) dias en congelacion.**	KILO

							corte: establecer la vida util del productoy condiciones de conservacion.		
10						**Costilla de cerdo: Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies (porcinas), incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarado inocua y apta para el consumo humano. Del deshuese se obtiene cortes o postas cabeza de lomo, lomo limpio, chuleta, brazo, pierna (bola de pierna, bota de pierna, centro de pierna). Tocino, costilla, pezuña de cerdo.**	**La Carne debe provenir de plantas de beneficio autorizadas, piezas individuales limpias, libres de sebo materia fecal, coagulos de sangre, color y olor caracteristicos de carne de cerdo fresca. Color rosado (nunca un color palido o blanco). Textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.** **La etiqueta debera contener como minimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte: establecer la vida util del productoy condiciones de conservacion.**	**El producto se requiere con una vida util minima de diez (10) dias refrigerados. El producto se requiere con una vida util minima de treinta (30) dias en congelacion.** **El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.**	KILO

ORIGINAL FIRMADO
Cont. Pub. ANA ISABEL PÉREZ ARIAS
TASD. Abastecimientos, Bienes y Servicios

ORIGINAL FIRMADO
Elaboró: Ana Isabel Pérez Arias
Cargo: TASD. Abastecimientos

ORIGINAL FIRMADO
Reviso: PD. Carlos Eduardo Gasca Fuentes
Cargo: Coordinador Abastecimientos Bienes y Servicios.

ORIGINAL FIRMADO
Aprobó: Coronel (RA), John Fredy Duque Patiño
Director Regional Amazonía