PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MEDIANTE SUBASTA INVERSA PRESENCIAL N° 006-063- 2020

OBJETO: SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE ANCHETERIA, CONFITERIA, ENLATADOS Y CONSERVADOS CON DESTINO A LAS UNIDADES MILITARES ABASTECIDAS POR LA AGENCIA DE LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONIA U OTRAS QUE ASI LO REQUIERA.

ANEXO No 04
FICHA TÉCNICA

ID	CLASIFICADOR UNSPSC	GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	IDENTIFICACIÓN ADICIONAL	CALIDAD MÍNIMA	PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	UNIDAD DE MEDIDA
1	50112005	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) Alimentos, bebidas y tabaco	11) Productos de Carne y aves de corral	(20) Carnes procesadas y preparadas	Carne de Res, Agua, Carne de Cerdo, Almidón de Yuca (Retenedor de Humedad), Sal, Especias (Nuez Moscada), Polifosfato de Sodio (Modificador de pH), Nitrito de Sodio (Agente de Curación), Eritorbato de Sodio (Agente Reductor). Presentación Lata por 80g Peso Neto mínimo.	Producto cárnico proveniente de animales de abasto sanos aptos para consumo humanos, procesado en cuyo proceso la carne es sometida a cocción antes de su homogenización, embutido elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido. Se caracteriza por su sabor picante. Envasado en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a tratamiento térmico que garantice la esterilidad comercial del producto.	El producto debe ser envasado en un recipiente de hojalata, en acero o aluminio, recubierto de estaño y lacas sanitarias protectoras atoxicas de origen orgánico que no altere sus características organolépticas o que puedan generar sustancias toxicas, el cierre debe ser hermético y aséptico. Sistema Abre Fácil	unidad

2	50112011					Carne de Pollo, agua, sal, especias, poli fosfato de sodio (Modificador de pH). Presentación Lata por 180g Peso Neto mínimo	El producto Carne de Pollo en salsa está elaborado a base de carne magra de aves (pollo) la cual proviene de animales sanos que han sido aptos para consumo humano. El pollo en salsa se encuentra envasado en un medio líquido de conserva, el cual es un medio líquido de cobertura elaborado con condimentos naturales y con las especias permitidas como salsa de tomate o cualquier otro medio adecuado. Envasado en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a tratamiento térmico que garanticen la esterilidad comercial del producto	Envase cilíndrico y fondo redondo de hojalata sanitaria con recubrimiento interno grado alimenticio. Los materiales utilizados en la fabricación del envase deben corresponder a los autorizados en la resolución 4142 de 2012, preservando los principios de hermeticidad, inocuidad y vida útil del producto	unidad
3	50131702			(13) Productos lácteos y huevos	(17) Productos de leche y mantequilla	Leche, leche en polvo, crema de leche, azucares, fruta o concentrado de fruta y cloruro de sodio aprobados por la legislación nacional vigente. Presentación Bolsa con válvula o tapa rosca por 100g Peso Neto	Producto higienizado, obtenido por deshidratación parcial, a baja presión, de una mezcla de leche y azucares	El producto debe ser envasado en Bolsa doy pack con tapa rosca	unidad
						Leche entera higienizada, azúcar, regulador de acidez, antiespumante y conservantes y demás aditivos. Presentación Vaso de 220g Peso Neto	Es un producto higienizado obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche, sacarosa y edulcolorantes y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.	Vaso de poliestireno con sello herméticamente con Foil. Los vasos sellados se les colocan una sobretapa en poliestiren	unidad
4	50161813			(16) Chocolates, azúcares, educolorantes y productos de confitería	(18) Productos de Confitería	Azúcar, licor o masa de cacao, manteca de cacao, leche en polvo, lecitina de soya (emulsificante), agua, saborizantes artificiales. Presentación por 12g Peso Neto mínimo	El producto requiere una vida útil de 8 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto	El producto debe ser empacado en dos envolturas, la envoltura interior se encuentra una capa de papel celofán que cubra la barra de chocolate. La cobertura externa, la envoltura externa, está fabricada con	unidad

								papel aluminio	
5	50161814					Azúcar, jarabe o glucosa de maíz, agua azúcar invertido, gelatina saborizantes artificiales, almidón modificado, colorantes artificiales naturales. Presentación paquete por 70g Peso Neto.	Es una espuma estable la cual puede contener agente gelificante o espesante de origen animal o vegetal solos o en combinación, caracterizada por tener una textura esponjosa. Masmelos simples	El producto debe ser envuelto en empaque primario de CPP + BOPP o BOPP de 20 micras + PEBD Transparente 40 micras y el empaque secundario en caja corrugado	unidad
6	50181708			(18) Productos de panadería	(17) Suministros y mezclas para hornear	Almidón (maíz, yuca, modificado de yuca) azúcar, dextrosa, sal, leudante (bicarbonato de sodio). Presentación Peso x 300g mínimo	Producto obtenido mediante la mezcla de panela y almidón	El producto debe estar contenido en bolsa de estructura polifilm viscoso y reempacado en caja de cartón plegadiza polietileno de primer uso y grado alimentario para ambos casos	unidad
						Panela en polvo (61%), almidón de maíz (contiene sulfito) Presentación Peso x 300g mínimo			unidad
7	50181903				(19) pan y galletas y pastelitos dulces	Harina de trigo fortificada (niacina, hierro, tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), ácido fólico, agua, sal, grasa vegetal, bicarbonato de sodio (neutralizante), levadura (leudante). Presentación por 110g Peso Neto mínimo	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. Las galletas tipo cracker, tienen un sabor predominante salado. Las galletas se deben elaborar en condiciones sanitarias apropiadas a partir de materias primas sanas, limpias, exentas de impurezas y con los procedimientos que garanticen las buenas prácticas de manufactura	Las galletas se deben envolver en BOPP metalizado en polipropileno (PP) que asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente. El empaque secundario debe ser caja de cartón corrugado; que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación,	unidad

								transporte almacenamiento y distribución del producto.	
8	50181905					Harina de trigo fortificada, chips de chocolate, aceite vegetal, azúcar, leche, huevos, sal, gasificantes (carbonato ácido de sodio y carbono ácido de amonio), aromas artificiales, emulsificante, gasificantes, leudantes y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente. Presentación paquete con 18 unidades por 20	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de una masa (liquida, solida, semi solida), de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano como lo son las chipas de chocolate.	Envoltura: flexible bilaminado de BOPP / BOPP Metalizado, Lamina flexible de BOPP. Caja de cartón corrugado impresa	unidad
						Harina fortificada (Harina de trigo, niacina, hierro, tiamina, riboflavina, ácido fólico), grasa vegetal de palma, azúcar, aceite vegetal de palma, linaza, harina de arroz, agua, azúcar invertida, harina de avena, harina de maíz, sal, salvado de trigo, almendras, extracto de malta, miel, leudantes, emulsificante, leche en polvo, acidulante, antioxidante, acondicionador de masa, enzima proteolítica, saborizante a maíz. Presentación por 25g Peso Neto mínimo	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de una masa solida de las figuras formadas del asado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano	Las galletas deben estar empacadas en doble empaque. El primero en PEL BOPP o BOPP Bioseal TSI 20 micras y secundario en PEL BOPP o BOPP Bioseal TSI 30 micras. Los materiales deben asegurar su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.	unidad

						Harina de trigo fortificada (gluten, niacina, tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), fumarato ferroso y ácido fólico, azúcar, grasa vegetal, leudante (bicarbonato de sodio) Presentación caja por 200g Peso Neto	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de una masa solida de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. La galleta tiene un sabor predominante dulce. Se debe elaborar en condiciones sanitarias apropiadas a partir de materias primas sanas, limpias, exentas de impurezas y con los procedimientos que garanticen las buenas prácticas de manufactura	Las galletas se deben envolver en BOPP metalizado en polipropileno (PP) que asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente. El empaque secundario debe ser caja de cartón corrugado; que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte almacenamiento y distribución del producto	unidad
						Harina fortificada, Azúcar, Grasa Vegetal, Agua, Azúcar Invertido, Sal, Leudantes Bicarbonato de Sodio, Pirofosfato Ácido de Sodio, Bicarbonato de Amonio, emulsificante Lecitina (de Soya), Leche en Polvo Entera, Saborizantes Artificiales**.** Presentación paquete con 18 unidades por 200g Peso Neto mínimo	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	Las galletas se deben estar empacadas en doble empaque: El primario en PEL BOPP ò BOPP Bioseal TSI 20 micras y secundario en PEL BOPP ò BOPP Bioseal TSI 30 micras, los materiales deben asegurar su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente	unidad

						Harina de trigo fortificada (contiene Gluten, niacina, tiamina (vitamina B1), riboflavina, fuma rato ferroso, ácido fólico, azúcar, leche en polvo, grasa vegetal (palma), azúcar invertido, almidón de maíz, cocoa en polvo, margarina, licor de cacao, sal emulsificante, (lecitina de soya E-322), huevo, antioxidante (BHTE). Presentación paquete por 44g a 75g Peso Neto mínimo	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de una masa liquida, y posterior enrulado de la masa horneada y cremada con ingredientes aptos para el consumo humano, este producto está constituido por la mezcla de ingredientes tales como la grasa vegetal de palma, Azúcar y harina de trigo fortificada con vitaminas tales como niacina, tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), fuma rato ferroso y ácido fólico entre otros.	El producto debe ser envuelto en material bopp bioma te ts 20 micras + bopp biolumin wbhb micras, la bandeja en material termo formado en polipropileno natural. Surtido en sabores de fresa, chocolate y vainilla	unidad
9	50182001				(20) Tartas y empanadas y pastas	Harina de trigo fortificada, huevo, azúcar, grasa vegetal comestible, agua, glicerol, suero de leche, almidón de maíz, sorbitol y emulsificantes (mono y digliceridos, lecitina de soya), leudante (polvo de hornear), sal refinanda, conservantes (propionato de calcio, ácido sorbico), goma vegetal (xantana), sabores artificiales (vainilla, crema, leche) Presentación por 220g Peso Neto mínimo. Porcionado a seis tajadas	Producto tipo ponqué, elaborado con batido de harina de trigo, fermentado con la superficie superior convexa o lisa, decorado o no, cubierto o no, horneado, enfriado, rebanado y envuelto	El producto debe ser empacado en película de primer uso de polipropileno biorientado con impresión exterior flexográfica	unidad
						Harina de trigo fortificada, huevos frescos, grasa vegetal, azúcar, almidón de maíz, leudantes, color caramelo. Sabor natural e idéntico al natural a frutas, emulsificante, conservantes permitidos por la legislación sanitaria. Frutas naturales confitadas, vino de uva. Presentación por 600g Peso Neto. Dividido en 8 porciones.	Producto horneado de pastelería tipo ponqué vino	Caja de cartón por 600 gramos con 8 porciones.	unidad
10	50192109			19) Alimentos preparados y conservado	(21) Pasabocas y snacks	Papas, aceite vegetal y sal. Presentación por 25g Peso Neto mínimo.	Producto obtenido mediante la fritura de papas con adición de sal, fritura uniforme, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Las paras se deben elaborar en condiciones sanitarias apropiadas, a partir de materias primas sanas, limpias, exentas de impurezas y con los procedimientos que garanticen las buenas	Las papas se empacar en PEL BOPP/BOPP metalizado que asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente. Los sabores de	unidad

							prácticas de manufactura	las papas fritas deben ser surtidos: pollo, limón, natural, BBQ	
11						Plátanos y paras seleccionadas, harina de trigo, almidón de yuca y/ papa, aceite vegetal, sal, bicarbonato de sodio, sabor artificial a tocino. - Plátanos y paras seleccionadas, harina de trigo, almidón de yuca y/ papa, aceite vegetal, sal, bicarbonato de sodio, sabor artificial a ranchero BB - Plátanos y paras seleccionadas, harina de trigo, almidón de yuca y/ papa, aceite vegetal, sal, bicarbonato de sodio, sabor artificial a limón. Presentación por 115g Peso Neto mínimo.	Mezcla de pasabocas fritos tales como papas, plátano, extendidos de trigo, arepas y chicharrón	El producto se debe empacar en PEL BOPP/BOPP metalizado que asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente	unidad
12	50192110					Maní tostado, frito y salado. Presentación por 200g Peso Neto.	Grano procedente de cualquier variedad de la especie Oleaginosa Arachis hypogaea. El maní para confitería es aquel que está destinado al consumo directo.	El producto debe estar empacado en BOPP metalizado que asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que están permitidos por la autoridad competente	unidad
13	50192401				(24) mermeladas y gelatinas y pastas de untar de nuez y dulce y conservas de fruta	Pulpa de fruta, azúcar y aditivos permitidos. Presentación Bolsa con válvula o tapa rosca. Peso 200g	Pasta de fruta semisólida para untar, preparada a partir de frutas enteras, pula de fruta y/o piel, sometida a procesos de calentamiento y evaporación adicionada de azúcar o edulcorantes calóricos o la mezcla de estos, con o sin adición de pectinas y aditivos permitidos en la legislación colombiana vigente	El producto debe ser entregado sabores surtidos. Envase en bolsa flexible con válvula dosificadora (Doy pack)	unidad

14	50192703				27) platos combinados y empaquetados	Carne de Cerdo, Cuero de Cerdo, Arroz, Arveja, Arepa, Condimentos y Especias Presentación Lata X 270g Peso Neto.	Producto típico elaborado a partir de la carne de cerdo, cuero de cerdo, arroz, arveja, condimentos y especias	El producto debe ser envasado en un recipiente de hojalata, en acero o aluminio, recubierto de estaño y lacas sanitarias protectoras atoxicas de origen orgánico que no altere sus características organolépticas o que puedan generar sustancias toxicas, el cierre debe ser hermético.	unidad
						Carne de res, cerdo y pollo, harina de maíz, zanahoria, arveja y/o garbanzos, agua, sal, condimentos y especies. Presentación Lata por 360g Peso Neto Mínimo.	Producto elaborado con mezcla de carnes, harina, agua granos, vegetales y demás condimentos y aderezos naturales permitidos que han sido declarados aptos para consumo humano.	El producto debe ser envasado en un recipiente de hojalata, en acero o aluminio, recubierto de estaño y lacas sanitarias protectoras atoxicas de origen orgánico que no altere sus características organolépticas o que puedan generar sustancias toxicas, el cierre debe ser hermético y aséptico.	unidad

15	50202304			(20) Bebidas	(23) Bebidas No Alcohólicas	Pulpa de fruta, azúcar, ácido ascórbico, sorbato de potasio, benzoato de sodio. Presentación por 200g Peso Neto	Es el producto elaborado con jugos o pulpas de frutas frescas o con concentrados de frutas reconstituidos, adicionado con agua, saborizantes y colorantes permitidos en la presente resolución. El producto se someterá a pasteurización y se empacara en Tetrapack	El producto será empacado en tetrapack, de primer uso y de grado alimentario.	unidad
16	50362501			(36) Fruta en lata o en Frasco	(25) Cerezas en lata o en frasco	Cerezas en bisulfito, azúcar, ácido cítrico. Color rojo punceau 4r, benzoato de sodio, esencia cereza marraschino, agua. Presentación Recipiente de vidrio por 125g Peso Neto mínimo.	Cereza variedad: Marraschino, el envase no deberá presentar ninguna deformación abombamiento en la tapa, machas u otro defecto.	El producto debe ser envasado en recipiente de vidrio con cierre twis off, tapa con liner de sistema twis off. Posteriormente se empaca en cajas de cartón corrugado con colmena separadora del mismo material para evitar roturas.	unidad
17	50363101				(31) Brevas en lata o en frasco	Ácido cítrico y ascórbico, azúcar, benzoato de sodio, sorbato de potasio, brevas y agua. Presentación Recipiente de vidrio por 480g Peso Neto mínimo	Producto esterilizado, conservado en almíbar, elaborado con brevas frescas, sanas y limón envasadas en frasco de vidrio y sometidas a tratamiento físico para su conservación	El producto debe ser envasado en recipiente de vidrio con cierre twis off tapa con liner de sistema twis off. Posteriormente se empaca en cajas de cartón corrugado con colmena separadora del mismo material para evitar roturas	unidad

18					53) Duraznos en lata o en frasco	Melocotones o Duraznos, agua, acidificantes y edulcorantes. Presentación Lata por 425g Peso Neto mínimo	Producto alimenticio preparado con Melocotones y/o Duraznos (Prunus pérsica), en sus variedades apropiadas al proceso. Con el grado de madurez adecuado, sanos, frescos, limpios, libres de piel, ya sean enteros o en mitades, empleando jarabe como medio líquido, adicionado o no de ingredientes opcionales y aditivos permitidos, envasados en recipientes sanitarios herméticamente cerrados y procesados para asegurar su conservación	El producto debe ser envasado en recipiente metálico de hojalata, hermético y aséptico, cuya estructura es en acero recubierto y lacas protectoras atóxicas de origen orgánico que no alteren las características organolépticas o no generen sustancias tóxicas.	unidad

Original firmado

Adm. Emp. ZENAIDA NUÑEZ SANJUAN

Técnico de Servicios Abastecimientos

Original firmado

Elaboró: Adm. Emp. Zenaida Núñez Sanjuán
Cargo: Técnico de Servicios Abastecimientos

Original firmado

Reviso: Yamileth Dorado Hurtatis
Cargo: Coordinadora Abastecimientos

Original firmado

Aprobó: T.C (RA) Carlos Orduz Ojeda
Director Regional Amazonia