República de Colombia
Agencia Logística De Las Fuerzas Militares
Regional Amazonia

ANEXO No 04

PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MEDIANTE SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 006-073-2025

OBJETO: SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE PANADERIA 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	50181900	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) Alimentos, bebidas y tabaco	(18) Productos de panadería	(19) Pan y Galletas y Pastelitos Dulces	***Pan corriente *60 gr***	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura. Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, etc.	El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.	UNIDAD
2						***Pan Croissant *120g***	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables, u hojaldrado con margarina vegetal, el producto lleva relleno. El producto es de textura suave y crujiente. Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azucar, agua, sal, polvo de hornear, esencias. El producto debe contar con relleno de bocadillo, queso, arequipe u otro. Es importante que en el momento de los pedidos o procesos de contratacion, se establezca que el relleno debe tener el producto, en todo caso el mismo, debera estar libre de	El producto debe presentar las siguientes caracteristicas: debe poseer una textura hojaldrada al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor caracteristico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podra presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.	UNIDAD

					contaminacion y contar con las caracteristicas propias del producto. No se permite la adicion de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislacion nacional vigente.	
3				**Pan roscón *80g**	Producto alimenticio obtenido de la mezcla y horneo del producto, es un pan de tamaño personal con relleno de bocadillo o arequipe y espolvoreado con azúcar granulada, con un caracteristico hueco en el centro. Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azucar, agua, sal, levadura arequipe y bocadillo. Es importante que en el momento de los pedidos o procesos de contratacion, se establezca que el relleno debe tener el producto, en todo caso el mismo, debera estar libre de contaminacion y contar con las caracteristicas propias del producto. No se permite la adicion de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislacion nacional vigente.	El producto debe presentar las siguientes caracteristicas: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor caracteristico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podra presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.	UNIDAD
4				**Pan coco *60g**	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables, el producto es de textura suave y aroma caracteristico. Se caracterizan por si contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura, ademas de tener un acentuado sabor y presencia de coco. Harina de trigo fortificada, azucar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, coco rallado y leche de coco. No se permite la adicion de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislacion nacional vigente.	El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollin o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.	UNIDAD

5				**Pan Liberal *80g**	Producto de color rojo en la superficie cubierto de azúcar que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de harina de trigo, azúcar, huevo, leche que posteriormente es sometida a proceso de horneo. Harina de trigo, azúcar, mantequilla, huevos, leche, color vegetal rojo, esencia de anís.	El producto debe presentar las siguientes caracteristicas: debe poseer una textura suave y esponjoso en el interio, olor y sabor caracteristico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza.	UNIDAD
6				**Galleta negra tipo cuca *80g**	Producto horneado tipo galleta con forma redonda de color oscuro que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de harina de trigo, miel, agua, aceite, levadura, colorantes, bicarbonato, sin conservantes, de color café oscuro y de contextura blanda. El producto no puede entregarse fragmentado. Harina de trigo, miel, agua, aceite, levadura, colorantes, bicarbonato, aditivos permitidos. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los probados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.	El producto debe presentar las siguientes caracteristicas: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor caracteristico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podra presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.	UNIDAD
7				**Mantecada *80g**	Producto alimenticio natural obtenido mediante el batido y cremado de ingredientes que le dan la textura y sabor característicos al producto luego del horneo. Producto de textura suave y esponjosa. Harina de trigo fortificada, harina de maíz, o maicena, azúcar, levadura, huevos, sal, bicarbonato de sodio, esencias. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente.	El producto debe presentar las siguientes caracteristicas: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor caracteristico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podra presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.	UNIDAD

8				**Pan pera *80g**	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura, además de tener forma redonda, con azúcar espolvoreada en la superficie. Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, huevos, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por legislación nacional vigente.	El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.	UNIDAD
9				**Palito de queso *100g**	Producto de panadería elaborado a partir de harina de trigo fortificada y adicionado de grasa, debe ser manipulado con el fin de obtener un panecillo con diferentes capas o laminas, en forma tabular o alargada, con adición de queso. Como mínimo debe tener los siguientes ingredientes: harina de trigo, agua, grasa vegetal comestible, queso, azúcar, sal.	El producto debe presentar las siguientes caracteristicas: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor caracteristico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podra presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.	UNIDAD
10				**Galleta salada tipo soda 3 unidades *24g**	Harina de Trigo Fortificada, Grasa Vegetal, Sal, Azúcar invertido, Agua, Leudantes, Levadura. 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. Galletas saladas, es la galleta que tiene 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	Las galletas se deben envolver en polipropileno biorientado de 30 micras y reempacar en BOPP metalizado de 15 micras y asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.	PAQUETE X 09 UNIDADES

					manufactura.		
11				**Pan hamburguesa *80g (2 unidades)**	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura. Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, etc. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.	El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.	UNIDAD
12				**Pan tajado *500g (24 rebanadas)**	Producto horneado de textura blanda y suave. Elaborado a partir de una masa de harina de trigo fermentada por la acción de la levadura al degradar el azúcar, que es colocada en moldes rectangulares para ser sometida a crecimiento y posterior horneo. El pan deberá venir tajado. Harina de trigo fortificada, Azúcar, Sal, Margarina, levadura fresca y agua.	La miga del pan deberá ser blanco cremoso. La corteza debe ser ligeramente dorada, uniforme, no debe estar aguada, ni presentar contaminantes o materiales extraños. El olor debe ser a un producto horneado, sin acidez, libre olores y sabores desagradables. La miga deberá ser elástica, poco porosa y uniforme. La miga no se podrá desboronar. El producto deberá estar tajado x 24 rebanadas	PAQUETE X 24 UNIDADES

WILLIAM ANDRES CORREA VELEZ
Tasd Abastecimientos, Bienes y Servicios, Regional Amazonia

Elaboró: William A. Correa Velez
TASD. Abast., Bienes y Servicios

Revisó: TASD William Andres Correa Velez
Coordinador de Abast., Bienes y Servicios (E)

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