FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS. (Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)	**CODIGO:** BMC-MNE-PNG-MP1-FT-1
	VIGENCIA DESDE: 02/07/2021
	VERSIÓN: 2

BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C
www.bolsamercantil.com.co

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Nombre del Producto (SIBOL)	***CARNE Y VÍSCERAS DE BOVINO***
Código SIBOL	***40137***
Nombre Comercial del Producto	***BAZO O PAJARILLA***
Calidad	*Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.* - *Ley 9 de 1979* - *Decreto 60 de 2002* - *Resolución 2674 de 2013* - *Resolución 719 de 2015* - *Decreto 3961 de 2011* - *Resolución 240 de 2013* - *Decreto 1975 de 2019* - *Decreto 1282 de 2016* - *Decreto 1500 de 2007* - *Decreto 2965 de 2008* - *Decreto 2380 de 2009* - *Decreto 2270 de 2012* - *Decreto 2016 de 2023* - *Resolución 5109 de 2005* - *Resolución 557 de 2022* - *Resolución 683 de 2012* - *Resolución 4143 de 2012* - *Resolución 834 de 2013* - *Resolución 32209 de 2020* - *Resolución 2690 de 2015* - *Resolución 2906 de 2007* - *Resolución 4506 de 2013* - *Resolución 3709 de 2015* - *Resolución 2505 de 2004* - *Resolución Invima 18119 de 2007* - *Resolución Invima 2019049081 de 2019* - *Resolución Invima 2024014710 de 2024* - *Comunicado 4200-1357-19 INVIMA* - *NTC 4271:1997* *Contar con Certificación de Calidad o Certificación HACCP* *Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen, sustituyan.*
Requisitos Específicos	**Descripción Física:** - Víscera de res, fresca. - Denominado bazo, adherido al cuajar. - El producto debe provenir de una planta de sacrificio autorizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.

BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C
www.bolsamercantil.com.co

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	- Color rojo carmín. - Textura firme, elástica y ligeramente húmeda. Firme, suave al tacto, textura gelatinosa, ligeramente húmeda - Piezas individuales limpias sin contenido ruminal, pelos, abscesos, coágulos de sangre; sin exceso de: rilas, grasa, tejido conectivo. - Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima. **Vida útil mínima:** Producto entregado en condiciones de refrigeración:5 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa. **Características fisicoquímicas y microbiológicas:** - No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - Cumplir con las directrices para la formulación del Programa de Verificación Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles destinados para el consumo humano. - Cumplir con la Resolución 2690 de 2015 “Por la cual se establecen las directrices para la formulación del Programa de Verificación Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles”. - Cumplir con NTC 4271:1997 **Transporte:** - Vehículo con unidad de frío para transporte de alimentos, con autorización sanitaria de transporte y **CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE,** emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, con fecha de expedición menor a un año. - El producto debe transportarse a temperatura de refrigeración. - Se debe garantizar la cadena de frío para el producto durante todo el transporte. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; Decreto 1500 de 2007, Resolución 2505 de 2004, Resolución 240 de 2013 y demás normas que la modifiquen, complementen, aclaren, adicionen, sustituyan.
Empaque y rotulado	- Producto empacado bolsa de polietileno – PE, (transparente que garantice la visibilidad del producto), grado alimentario de primer uso, **BIEN SELLADAS CON NUDO O AL VACÍO**, empaque limpio y libre de cualquier suciedad y/o derrame de líquidos (agua, sangre). - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.

BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C
www.bolsamercantil.com.co

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	- El producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto, sin presencia de hielo o agua, sangre, o algún otro elemento o sustancia. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos. - Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 "por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos..." o la Resolución 5109 de 2005 "por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano". - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 "por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano". - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional". - En caso de que la información del producto sea a través de rótulos o etiquetas, estos deben ser con tinta indeleble y no puede ser de fácil remoción. - Los rótulos no deben tener contacto directo con el alimento, se aceptarán únicamente con el respectivo permiso del Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.
Presentación	Empaque de 500 gramos

Nombre del Producto (SIBOL)	***CARNE Y VÍSCERAS DE BOVINO***
Código SIBOL	***40137***
Nombre Comercial del Producto	***BOLA DE RES***
Calidad	*Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.* - *Ley 9 de 1979* - *Decreto 60 de 2002* - *Resolución 2674 de 2013* - *Resolución 719 de 2015*

BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C
www.bolsamercantil.com.co

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	- *Decreto 3961 de 2011* - *Resolución 240 de 2013* - *Decreto 1975 de 2019* - *Decreto 1282 de 2016* - *Decreto 1500 de 2007* - *Decreto 2965 de 2008* - *Decreto 2380 de 2009* - *Decreto 2270 de 2012* - *Decreto 2016 de 2023* - *Resolución 5109 de 2005* - *Resolución 557 de 2022* - *Resolución 683 de 2012* - *Resolución 4143 de 2012* - *Resolución 834 de 2013* - *Resolución 32209 de 2020* - *Resolución 2690 de 2015* - *Resolución 2906 de 2007* - *Resolución 4506 de 2013* - *Resolución 3709 de 2015* - *Resolución 2505 de 2004* - *Resolución Invima 18119 de 2007* - *Resolución Invima 2019049081 de 2019* - *Resolución Invima 2024014710 de 2024* - *Comunicado 4200-1357-19 INVIMA* - *NTC 4271:1997* *Contar con Certificación de Calidad o Certificación HACCP* *Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen, sustituyan.*
Requisitos Específicos	**Descripción Física:** - Corte perteneciente a la pierna de la res, se considera fina. Contiene gran terneza. - La carne debe ir porcionada en tajadas uniformemente. - Sin exceso de grasa. - Carne fresca, pulpa de res. - Color rojo cereza brillante/rojo purpura. - Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. - Textura firme, elástica y ligeramente húmeda. No exudativo, firme y jugoso - Piezas individuales limpias sin contenido ruminal, pelos, coágulos de sangre; sin exceso de: rilas, grasa externa y tejido conectivo. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. - El producto debe provenir de una planta de sacrificio autorizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.

BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C
www.bolsamercantil.com.co

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima. **Vida útil mínima:** Producto entregado en condiciones de refrigeración:15 días al vacío, desde el momento de la entrega en la unidad operativa. **Características fisicoquímicas y microbiológicas:** - No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - Cumplir con las directrices para la formulación del Programa de Verificación Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles destinados para el consumo humano. - Cumplir con la Resolución 2690 de 2015 “Por la cual se establecen las directrices para la formulación del Programa de Verificación Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles”. - Cumplir con NTC 4271:1997 **Transporte:** - Vehículo con unidad de frío para transporte de alimentos, con autorización sanitaria de transporte y **CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE**, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, con fecha de expedición menor a un año. - El producto debe transportarse a temperatura de refrigeración. - Se debe garantizar la cadena de frío para el producto durante todo el transporte. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; Decreto 1500 de 2007, Resolución 2505 de 2004, Resolución 240 de 2013 y demás normas que la modifiquen, complementen, aclaren, adicionen, sustituyan.
Empaque y rotulado	- Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno (PE) grado alimentario de primer uso, bien sellada, transparente que garantice la visibilidad del producto, empaque limpio y libre de cualquier suciedad y/o derrame de líquidos (agua, sangre). - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - El producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto, sin presencia de hielo o agua, sangre, o algún otro elemento o sustancia. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos. - Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 “por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos...” o la Resolución 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado

BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C
www.bolsamercantil.com.co

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano". - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 "por medio de la cual se expide el reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano". - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional". - En caso de que la información del producto sea a través de rótulos o etiquetas, estos deben ser con tinta indeleble y no puede ser de fácil remoción. - Los rótulos no deben tener contacto directo con el alimento, se aceptarán únicamente con el respectivo permiso del Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.
Presentación	Empaque de 500 gramos

Nombre del Producto (SIBOL)	***CARNE Y VÍSCERAS DE BOVINO***
Código SIBOL	***40137***
Nombre Comercial del Producto	***CADERA DE RES***
Calidad	*Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.* - *Ley 9 de 1979* - *Decreto 60 de 2002* - *Resolución 2674 de 2013* - *Resolución 719 de 2015* - *Decreto 3961 de 2011* - *Resolución 240 de 2013* - *Decreto 1975 de 2019* - *Decreto 1282 de 2016* - *Decreto 1500 de 2007* - *Decreto 2965 de 2008* - *Decreto 2380 de 2009* - *Decreto 2270 de 2012* - *Decreto 2016 de 2023* - *Resolución 5109 de 2005* - *Resolución 557 de 2022* - *Resolución 683 de 2012* - *Resolución 4143 de 2012*

BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C
www.bolsamercantil.com.co

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	- *Resolución 834 de 2013* - *Resolución 32209 de 2020* - *Resolución 2690 de 2015* - *Resolución 2906 de 2007* - *Resolución 4506 de 2013* - *Resolución 3709 de 2015* - *Resolución 2505 de 2004* - *Resolución Invima 18119 de 2007* - *Resolución Invima 2019049081 de 2019* - *Resolución Invima 2024014710 de 2024* - *Comunicado 4200-1357-19 INVIMA* - *NTC 4271:1997* *Contar con Certificación de Calidad o Certificación HACCP* *Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen, sustituyan.*
Requisitos Específicos	**Descripción Física:** - Carne fresca, pulpa de res. - La carne debe ir porcionada en tajadas uniformemente. - Sin exceso de grasa externo y tejido conectivo visible. - Color rojo, cereza brillante/ rojo purpura. - Textura firme, elástica y ligeramente húmeda. No exudativo, firme y jugoso - Piezas individuales limpias sin contenido ruminal, pelos, coágulos de sangre; sin exceso de: rilas, grasa y tejido conectivo. - Corte de carne de res fina para asar o sudar. - Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. - El producto debe provenir de una planta de sacrificio autorizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima. **Vida útil mínima:** Producto entregado en condiciones de refrigeración :15 días al vacío, desde el momento de la entrega en la unidad operativa. **Características fisicoquímicas y microbiológicas:** - No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - Cumplir con las directrices para la formulación del Programa de Verificación Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles destinados para el consumo humano.

BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C
www.bolsamercantil.com.co

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	- Cumplir con la Resolución 2690 de 2015 "Por la cual se establecen las directrices para la formulación del Programa de Verificación Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles". - Cumplir con NTC 4271:1997 **Transporte:** - Vehículo con unidad de frío para transporte de alimentos, con autorización sanitaria de transporte y **CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE**, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, con fecha de expedición menor a un año. - El producto debe transportarse a temperatura de refrigeración. - Se debe garantizar la cadena de frío para el producto durante todo el transporte. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; Decreto 1500 de 2007, Resolución 2505 de 2004, Resolución 240 de 2013 y demás normas que la modifiquen, complementen, aclaren, adicionen, sustituyan.
Empaque y rotulado	- Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno (PE), grado alimentario de primer uso, bien sellada, transparente que garantice la visibilidad del producto, empaque limpio y libre de cualquier suciedad y/o derrame de líquidos (agua, sangre). - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - El producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto, sin presencia de hielo o agua, sangre, o algún otro elemento o sustancia. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos. - Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 "por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos..." o Resolución 5109 de 2005 "por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano". - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 "por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano". - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional". - En caso de que la información del producto sea a través de rótulos o etiquetas, estos deben ser con tinta indeleble y no puede ser de fácil remoción.

BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C
www.bolsamercantil.com.co

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	- Los rótulos no deben tener contacto directo con el alimento, se aceptarán únicamente con el respectivo permiso del Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.
Presentación	Empaque de 500 gramos

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS. (Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)	**CODIGO:** BMC-MNE-PNG-MP1-FT-1
	VIGENCIA DESDE: 02/07/2021
	VERSIÓN: 2

BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C
www.bolsamercantil.com.co

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Nombre del Producto (SIBOL)	***CARNE Y VISCERAS DE BOVINO***
Código SIBOL	***40137***
Nombre Comercial del Producto	***CARNE DE RES MOLIDA ESPECIAL***
Calidad	*Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.* *- Ley 9 de 1979* *- Decreto 60 de 2002* *- Resolución 2674 de 2013* *- Resolución 719 de 2015* *- Decreto 3961 de 2011* *- Resolución 240 de 2013* *- Decreto 1975 de 2019* *- Decreto 1282 de 2016* *- Decreto 1500 de 2007* *- Decreto 2965 de 2008* *- Decreto 2380 de 2009* *- Decreto 2270 de 2012* *- Decreto 2016 de 2023* *- Resolución 5109 de 2005* *- Resolución 557 de 2022* *- Resolución 683 de 2012* *- Resolución 4143 de 2012* *- Resolución 834 de 2013* *- Resolución 32209 de 2020* *- Resolución 2690 de 2015* *- Resolución 2906 de 2007* *- Resolución 4506 de 2013* *- Resolución 3709 de 2015* *- Resolución 2505 de 2004* *- Resolución Invima 18119 de 2007* *- Resolución Invima 2019049081 de 2019* *- Resolución Invima 2024014710 de 2024* *- Comunicado 4200-1357-19 INVIMA* *- NTC 4271:1997* *Contar con Certificación de Calidad o Certificación HACCP* *Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen, sustituyan.*
Requisitos Específicos	**Descripción Física:** - Carne fresca, sometida a un proceso de molienda. - Producto resultante de la limpieza del corte fino de carne de res (bola, centro de pierna). - Sin exceso de grasa.

BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C
www.bolsamercantil.com.co

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	- El producto debe provenir de una planta de sacrificio autorizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. - Color: Rojo cereza brillante a marrón, con manchas blancas. - Textura: Firme, elástica y ligeramente húmeda. No exudativo, firme y jugoso - Olor característico. - % de grasa 7 +/- 2, este porcentaje debe ser soportado en físico a través del análisis de grasa realizado por el proveedor, el cual debe ser presentado por parte del comitente vendedor y debe ser acorde al número de lote del producto entregado. Las características mencionadas en el presente documento, deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento. **Vida útil mínima:** Producto entregado en condiciones de refrigeración: 10 días, desde el momento de la entrega en la unidad operativa. **Características fisicoquímicas y microbiológicas:** - No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - Cumplir con las directrices para la formulación del Programa de Verificación Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles destinados para el consumo humano. - Cumplir con la Resolución 2690 de 2015 “Por la cual se establecen las directrices para la formulación del Programa de Verificación Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles”. - Cumplir con NTC 4271:1997 **Transporte** - Vehículo refrigerado para transporte de alimentos con **CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE**, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo con lo establecido en el acta. - La temperatura del producto debe ser de refrigeración. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos, resolución 2505 de 2004, resolución 240 de 2013 y demás normativa vigente.
Empaque y rotulado	- Producto empacado al vacío o en bolsa de polietileno (PE), transparente que garantice la visibilidad del producto, empaque limpio y libre de cualquier suciedad y/o derrame de líquidos (agua, sangre). - El producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto, sin presencia de hielo o agua, sangre, o algún otro elemento o sustancia. - Cumplir con la Resolución 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado y etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.

BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C
www.bolsamercantil.com.co

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	- Los rótulos no deben tener contacto directo con el alimento, se aceptarán únicamente con el respectivo permiso del Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.
Presentación	Empaque de 500 gramos

Nombre del Producto (SIBOL)	***CARNE Y VÍSCERAS DE BOVINO***
Código SIBOL	***40137***
Nombre Comercial del Producto	***HÍGADO DE RES***
Calidad	*Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.* - *Ley 9 de 1979* - *Decreto 60 de 2002* - *Resolución 2674 de 2013* - *Resolución 719 de 2015* - *Decreto 3961 de 2011* - *Resolución 240 de 2013* - *Decreto 1975 de 2019* - *Decreto 1282 de 2016* - *Decreto 1500 de 2007* - *Decreto 2965 de 2008* - *Decreto 2380 de 2009* - *Decreto 2270 de 2012* - *Decreto 2016 de 2023* - *Resolución 5109 de 2005* - *Resolución 557 de 2022* - *Resolución 683 de 2012* - *Resolución 4143 de 2012* - *Resolución 834 de 2013* - *Resolución 32209 de 2020* - *Resolución 2690 de 2015* - *Resolución 2906 de 2007* - *Resolución 4506 de 2013* - *Resolución 3709 de 2015* - *Resolución 2505 de 2004* - *Resolución Invima 18119 de 2007* - *Resolución Invima 2019049081 de 2019*

BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C
www.bolsamercantil.com.co

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	- *Resolución Invima 2024014710 de 2024* - *Comunicado 4200-1357-19 INVIMA* - *NTC 4271:1997* *Contar con Certificación de Calidad o Certificación HACCP* *Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen, sustituyan.*
Requisitos Específicos	**Descripción Física:** - Víscera de res, fresca. - Extracción de la canal: Cavidad torácica del bovino: Para su preparación se separa la vesícula biliar, restos de vasos sanguíneos hepáticos, ganglios linfáticos y la grasa adyacente al hilio. Se puede clasificar por color (privilegiando a los rojos oscuros) o por rango de peso. - El producto debe provenir de una planta de sacrificio autorizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. - Color rojo carmín. - Textura firme, elástica y ligeramente húmeda. - Piezas individuales limpias sin contenido ruminal, pelos, coágulos de sangre; sin exceso de: rilas, grasa y tejido conectivo. - Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima. **Vida útil mínima:** Producto entregado en condiciones de refrigeración:5 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa. **Características fisicoquímicas y microbiológicas:** - No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - Cumplir con las directrices para la formulación del Programa de Verificación Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles destinados para el consumo humano. - Cumplir con la Resolución 2690 de 2015 “Por la cual se establecen las directrices para la formulación del Programa de Verificación Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles”. - Cumplir con NTC 4271:1997 **Transporte:** - Vehículo con unidad de frío para transporte de alimentos, con autorización sanitaria de transporte y **CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE**, emitido por la Entidad Territorial de Salud – ETS, con fecha de expedición menor a un año.

BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C
www.bolsamercantil.com.co

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	- El producto debe transportarse a temperatura de refrigeración - Se debe garantizar la cadena de frío para el producto durante todo el transporte. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; Decreto 1500 de 2007, Resolución 2505 de 2004, Resolución 240 de 2013 y demás normas que la modifiquen, complementen, aclaren, adicionen, sustituyan.
Empaque y rotulado	- Producto empacado bolsa de polietileno – PE, (transparente que garantice la visibilidad del producto), grado alimentario de primer uso, **BIEN SELLADAS CON NUDO O AL VACÍO**, empaque limpio y libre de cualquier suciedad y/o derrame de líquidos (agua, sangre). - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - El producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto, sin presencia de hielo o agua, sangre, o algún otro elemento o sustancia. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos. - Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 “por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos.” O Resolución 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano”. - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional”. - En caso de que la información del producto sea a través de rótulos o stickers, estos deben ser con tinta indeleble y no puede ser de fácil remoción. - Los rótulos no deben tener contacto directo con el alimento, se aceptarán únicamente con el respectivo permiso del Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.
Presentación	Empaque de 500 gramos

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS. (Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)	**CODIGO:** BMC-MNE-PNG-MP1-FT-1
	VIGENCIA DESDE: 02/07/2021
	VERSIÓN: 2

BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C
www.bolsamercantil.com.co

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Nombre del Producto (SIBOL)	***CARNE Y VÍSCERAS DE BOVINO***
Código SIBOL	***40137***
Nombre Comercial del Producto	***LENGUA DE RES***
Calidad	*Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.* - *Ley 9 de 1979* - *Decreto 60 de 2002* - *Resolución 2674 de 2013* - *Resolución 719 de 2015* - *Decreto 3961 de 2011* - *Resolución 240 de 2013* - *Decreto 1975 de 2019* - *Decreto 1282 de 2016* - *Decreto 1500 de 2007* - *Decreto 2965 de 2008* - *Decreto 2380 de 2009* - *Decreto 2270 de 2012* - *Decreto 2016 de 2023* - *Resolución 5109 de 2005* - *Resolución 557 de 2022* - *Resolución 683 de 2012* - *Resolución 4143 de 2012* - *Resolución 834 de 2013* - *Resolución 32209 de 2020* - *Resolución 2690 de 2015* - *Resolución 2906 de 2007* - *Resolución 4506 de 2013* - *Resolución 3709 de 2015* - *Resolución 2505 de 2004* - *Resolución Invima 18119 de 2007* - *Resolución Invima 2019049081 de 2019* - *Resolución Invima 2024014710 de 2024* - *Comunicado 4200-1357-19 INVIMA* - *NTC 4271:1997* *Contar con Certificación de Calidad o Certificación HACCP* *Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen, sustituyan.*
Requisitos Específicos	**Descripción Física:** - Víscera de res, fresca. - Comprende el músculo limpio de la lengua de res. - El producto debe provenir de una planta de sacrificio autorizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.

BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C
www.bolsamercantil.com.co

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	- Color rosado claro en su base y en el extremo tonalidad gris. - Textura firme, elástica y sin viscosidades. - Piezas individuales limpias sin contenido ruminal, pelos, coágulos de sangre; sin exceso de: rilas, grasa y tejido conectivo. - Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima. **Vida útil mínima:** Producto entregado en condiciones de refrigeración:5 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa. **Características fisicoquímicas y microbiológicas:** - No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - Cumplir con las directrices para la formulación del Programa de Verificación Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles destinados para el consumo humano. - Cumplir con la Resolución 2690 de 2015 “Por la cual se establecen las directrices para la formulación del Programa de Verificación Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles”. - Cumplir con NTC 4271:1997 **Transporte:** - Vehículo con unidad de frío para transporte de alimentos, con autorización sanitaria de transporte y **CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE**, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, con fecha de expedición menor a un año. - El producto debe transportarse a temperatura de refrigeración. - Se debe garantizar la cadena de frío para el producto durante todo el transporte. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; Decreto 1500 de 2007, Resolución 2505 de 2004, Resolución 240 de 2013 y demás normas que la modifiquen, complementen, aclaren, adicionen, sustituyan.
Empaque y rotulado	- Producto empacado bolsa de polietileno – PE, (transparente que garantice la visibilidad del producto), grado alimentario de primer uso, **BIEN SELLADAS CON NUDO O AL VACÍO**, empaque limpio y libre de cualquier suciedad y/o derrame de líquidos (agua, sangre). - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.

BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C
www.bolsamercantil.com.co

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	- El producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto, sin presencia de hielo o agua, sangre, o algún otro elemento o sustancia. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos. - Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 "por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos..." o Resolución 5109 de 2005 "por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano". - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 "por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano". - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional". - En caso de que la información del producto sea a través de rótulos o etiquetas, estos deben ser con tinta indeleble y no puede ser de fácil remoción. - Los rótulos no deben tener contacto directo con el alimento, se aceptarán únicamente con el respectivo permiso del Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA
Presentación	Empaque de 500 gramos

Nombre del Producto (SIBOL)	***CARNE Y VÍSCERAS DE BOVINO***
Código SIBOL	***40137***
Nombre Comercial del Producto	***MENUDO DE RES***
Calidad	*Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.* - *Ley 9 de 1979* - *Decreto 60 de 2002* - *Resolución 2674 de 2013* - *Resolución 719 de 2015* - *Decreto 3961 de 2011* - *Resolución 240 de 2013* - *Decreto 1975 de 2019*

BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C
www.bolsamercantil.com.co

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	- *Decreto 1282 de 2016* - *Decreto 1500 de 2007* - *Decreto 2965 de 2008* - *Decreto 2380 de 2009* - *Decreto 2270 de 2012* - *Decreto 2016 de 2023* - *Resolución 5109 de 2005* - *Resolución 557 de 2022* - *Resolución 683 de 2012* - *Resolución 4143 de 2012* - *Resolución 834 de 2013* - *Resolución 32209 de 2020* - *Resolución 2690 de 2015* - *Resolución 2906 de 2007* - *Resolución 4506 de 2013* - *Resolución 3709 de 2015* - *Resolución 2505 de 2004* - *Resolución Invima 18119 de 2007* - *Resolución Invima 2019049081 de 2019* - *Resolución Invima 2024014710 de 2024* - *Comunicado 4200-1357-19 INVIMA* - *NTC 4271:1997* *Contar con Certificación de Calidad o Certificación HACCP* *Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen, sustituyan.*
Requisitos Específicos	**Descripción Física:** - Víscera de res, fresca. - Es uno de los estómagos de la res que se conoce con el nombre de rumen, ubicado en la cavidad abdominal. - Plano muscular: Víscera blanca. Rumen. - Producto cortado en cuadros o trozos pequeños y uniformes. - Extracción de la canal: Extraído de la panza del bovino. - El producto debe provenir de una planta de sacrificio bovino autorizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. - Color crema a amarillo claro. - Textura firme, elástica, rugosa y ligeramente húmeda. - Piezas individuales limpias sin contenido ruminal, pelos, coágulos de sangre; sin exceso de: rilas, grasa y tejido conectivo. - Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.

BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C
www.bolsamercantil.com.co

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	Vida útil mínima: Producto entregado en condiciones de refrigeración :5 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa. **Características fisicoquímicas y microbiológicas:** - No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - Cumplir con las directrices para la formulación del Programa de Verificación Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles destinados para el consumo humano. - Cumplir con la Resolución 2690 de 2015 "Por la cual se establecen las directrices para la formulación del Programa de Verificación Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles". - Cumplir con NTC 4271:1997 **Transporte:** - Vehículo con unidad de frío para transporte de alimentos, con autorización sanitaria de transporte y **CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE,** emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, con fecha de expedición menor a un año. - El producto debe transportarse a temperatura de refrigeración (0 - 4°C) - Se garantiza la cadena de frío para el producto durante todo el transporte. - El vehículo destinado debe estar limpio, estibado y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; Decreto 1500 de 2007, Resolución 2505 de 2004, Resolución 240 de 2013 y demás normas que la modifiquen, complementen, aclaren, adicionen, sustituyan.
Empaque y rotulado	- Producto empacado bolsa de polietileno – PE (transparente que garantice la visibilidad del producto), grado alimentario de primer uso, **BIEN SELLADAS CON NUDO O AL VACÍO**, empaque limpio y libre de cualquier suciedad y/o derrame de líquidos (agua, sangre). - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - El producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto, sin presencia de hielo o agua, sangre, o algún otro elemento o sustancia. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos de acuerdo a las directrices establecidas en la resolución 2674 del 2013. - Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 "por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos..." o Resolución 5109 de 2005 "por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado

BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C
www.bolsamercantil.com.co

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano". - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 "por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano". - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional". - En caso que la información del producto sea a través de rótulos o etiquetas, estos deben ser con tinta indeleble, preferiblemente de grado alimenticio y no puede ser de fácil remoción. - Los rótulos no deben tener contacto directo con el alimento, se aceptarán únicamente con el respectivo permiso del Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA
Presentación	Empaque de 500 gramos

Nombre del Producto (SIBOL)	***CARNE Y VÍSCERAS DE BOVINO***
Código SIBOL	***40137***
Nombre Comercial del Producto	***MURILLO***
Calidad	*Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.* - *Ley 9 de 1979* - *Decreto 60 de 2002* - *Resolución 2674 de 2013* - *Resolución 719 de 2015* - *Decreto 3961 de 2011* - *Resolución 240 de 2013* - *Decreto 1975 de 2019* - *Decreto 1282 de 2016* - *Decreto 1500 de 2007* - *Decreto 2965 de 2008* - *Decreto 2380 de 2009* - *Decreto 2270 de 2012* - *Decreto 2016 de 2023* - *Resolución 5109 de 2005*

BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C
www.bolsamercantil.com.co

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	- *Resolución 557 de 2022* - *Resolución 683 de 2012* - *Resolución 4143 de 2012* - *Resolución 834 de 2013* - *Resolución 32209 de 2020* - *Resolución 2690 de 2015* - *Resolución 2906 de 2007* - *Resolución 4506 de 2013* - *Resolución 3709 de 2015* - *Resolución 2505 de 2004* - *Resolución Invima 18119 de 2007* - *Resolución Invima 2019049081 de 2019* - *Resolución Invima 2024014710 de 2024* - *Comunicado 4200-1357-19 INVIMA* - *NTC 4271:1997* *Contar con Certificación de Calidad o Certificación HACCP* *Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen, sustituyan.*
Requisitos Específicos	**Descripción Física:** - Carne fresca. - Producto que constituyen los músculos de la tibia a excepción de su cara interna. - Sin exceso de grasa externo y tejido conectivo visible. - El producto debe provenir de una planta de sacrificio autorizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. - Color rojo cereza brillante/rojo púrpura. - Textura firme, elástica y ligeramente húmeda. - Piezas individuales limpias, pelos, coágulos de sangre; sin exceso de: grasa y tejido conectivo. - De forma cilíndrica. con poca grasa externa y tejido conectivo interno. - Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima. **Vida útil mínima:** Producto entregado en condiciones de refrigeración: 15 días al vacío, desde el momento de la entrega en la unidad operativa. **Características fisicoquímicas y microbiológicas:** - No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.

BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C
www.bolsamercantil.com.co

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	- Cumplir con las directrices para la formulación del Programa de Verificación Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles destinados para el consumo humano. - Cumplir con la Resolución 2690 de 2015 "Por la cual se establecen las directrices para la formulación del Programa de Verificación Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles". - Cumplir con NTC 4271:1997 **Transporte:** - Vehículo con unidad de frío para transporte de alimentos, con autorización sanitaria de transporte y **CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE**, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, con fecha de expedición menor a un año. - El producto debe transportarse a temperatura de refrigeración. - Se debe garantizar la cadena de frío para el producto durante todo el transporte. - El vehículo destinado debe estar limpio, estibado y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; Decreto 1500 de 2007, Resolución 2505 de 2004, Resolución 240 de 2013 y demás normas que la modifiquen, complementen, aclaren, adicionen, sustituyan.
Empaque y rotulado	- Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno - PE, grado alimentario de primer uso, bien sellada, transparente que garantice la visibilidad del producto, empaque limpio y libre de cualquier suciedad y/o derrame de líquidos (agua, sangre). - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - El producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto, sin presencia de hielo o agua, sangre, o algún otro elemento o sustancia. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos. - Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 "por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos..." o Resolución 5109 de 2005 "por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano". - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 "por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano". - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional".

BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C
www.bolsamercantil.com.co

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	- En caso de que la información del producto sea a través de rótulos o etiquetas, estos deben ser con tinta indeleble, preferiblemente con tintas de grado alimenticio y no puede ser de fácil remoción. - Los rótulos no deben tener contacto directo con el alimento, se aceptarán únicamente con el respectivo permiso del Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.
Presentación	Empaque de 500 gramos

Nombre del Producto (SIBOL)	***CARNE Y VÍSCERAS DE BOVINO***
Código SIBOL	***40137***
Nombre Comercial del Producto	***SOBREBARRIGA***
Calidad	*Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.* - *Ley 9 de 1979* - *Decreto 60 de 2002* - *Resolución 2674 de 2013* - *Resolución 719 de 2015* - *Decreto 3961 de 2011* - *Resolución 240 de 2013* - *Decreto 1975 de 2019* - *Decreto 1282 de 2016* - *Decreto 1500 de 2007* - *Decreto 2965 de 2008* - *Decreto 2380 de 2009* - *Decreto 2270 de 2012* - *Decreto 2016 de 2023* - *Resolución 5109 de 2005* - *Resolución 557 de 2022* - *Resolución 683 de 2012* - *Resolución 4143 de 2012* - *Resolución 834 de 2013* - *Resolución 32209 de 2020* - *Resolución 2690 de 2015* - *Resolución 2906 de 2007* - *Resolución 4506 de 2013* - *Resolución 3709 de 2015* - *Resolución 2505 de 2004* - *Resolución Invima 18119 de 2007* - *Resolución Invima 2019049081 de 2019*

BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C
www.bolsamercantil.com.co

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	- *Resolución Invima 2024014710 de 2024* - *Comunicado 4200-1357-19 INVIMA* - *NTC 4271:1997* *Contar con Certificación de Calidad o Certificación HACCP* *Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen, sustituyan.*
Requisitos Específicos	**Descripción Física:** - Carne fresca, pulpa de res. - Constituida por el músculo cutáneo oblicuo abdominal externo que cubre parte del abdomen y el tórax. - Sin exceso de grasa visible. - El producto debe provenir de una planta de sacrificio autorizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. - Color rojo cereza brillante con vetas blancas. - Textura firme, elástica y ligeramente húmeda. - Piezas individuales limpias sin contenido ruminal, pelos, coágulos de sangre; sin exceso de: rilas, grasa y tejido conectivo. - Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima. **Vida útil mínima:** Producto entregado en condiciones de refrigeración: 15 días al vacío, desde el momento de la entrega en la unidad operativa. **Características fisicoquímicas y microbiológicas:** - No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - Cumplir con las directrices para la formulación del Programa de Verificación Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles destinados para el consumo humano. - Cumplir con la Resolución 2690 de 2015 “Por la cual se establecen las directrices para la formulación del Programa de Verificación Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles”. - Cumplir con NTC 4271:1997 **Transporte:** - Vehículo con unidad de frío para transporte de alimentos, con autorización sanitaria de transporte y **CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE**, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, con fecha de expedición menor a un año. - El producto debe transportarse a temperatura de refrigeración.

BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C
www.bolsamercantil.com.co

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	- Se debe mantener la cadena de frío para el producto durante todo el transporte. - El vehículo destinado debe estar limpio, estibado y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; Decreto 1500 de 2007, Resolución 2505 de 2004, Resolución 240 de 2013 y demás normas que la modifiquen, complementen, aclaren, adicionen, sustituyan.
Empaque y rotulado	- Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno - PE, grado alimentario de primer uso, bien sellada, transparente que garantice la visibilidad del producto, empaque limpio y libre de cualquier suciedad y/o derrame de líquidos (agua, sangre). - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - El producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto, sin presencia de hielo o agua, sangre, o algún otro elemento o sustancia. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos. - Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 “por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos...” o Resolución 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano”. - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional”. - En caso de que la información del producto sea a través de rótulos o etiquetas, estos deben ser con tinta indeleble, preferiblemente con tintas de grado alimenticio y no puede ser de fácil remoción. - Los rótulos no deben tener contacto directo con el alimento, sin embargo, estos se aceptarán únicamente con el respectivo permiso del Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.
Presentación	Empaque de 500 gramos

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS. (Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)	**CODIGO:** BMC-MNE-PNG-MP1-FT-1
	VIGENCIA DESDE: 02/07/2021
	VERSIÓN: 2

BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C
www.bolsamercantil.com.co

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Nombre del Producto (SIBOL)	***CARNE DE TERNERA***
Código SIBOL	***40148***
Nombre Comercial del Producto	***TERNERA MAGRA***
Calidad	*Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.* - *Ley 9 de 1979* - *Decreto 60 de 2002* - *Resolución 2674 de 2013* - *Resolución 719 de 2015* - *Decreto 3961 de 2011* - *Resolución 240 de 2013* - *Decreto 1975 de 2019* - *Decreto 1282 de 2016* - *Decreto 1500 de 2007* - *Decreto 2965 de 2008* - *Decreto 2380 de 2009* - *Decreto 2270 de 2012* - *Decreto 2016 de 2023* - *Resolución 5109 de 2005* - *Resolución 557 de 2022* - *Resolución 683 de 2012* - *Resolución 4143 de 2012* - *Resolución 834 de 2013* - *Resolución 32209 de 2020* - *Resolución 2690 de 2015* - *Resolución 2906 de 2007* - *Resolución 4506 de 2013* - *Resolución 3709 de 2015* - *Resolución 2505 de 2004* - *Resolución Invima 18119 de 2007* - *Resolución Invima 2019049081 de 2019* - *Resolución Invima 2024014710 de 2024* - *Comunicado 4200-1357-19 INVIMA* - *NTC 4271:1997* *Contar con Certificación de Calidad o Certificación HACCP* *Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen, sustituyan.*
Requisitos Específicos	**Descripción Física:** - Carne pulpa de ternera fresca. - Corte magro de carne de ternera. - El producto debe provenir de una planta de sacrificio autorizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.

BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C
www.bolsamercantil.com.co

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	- Color rosado suave pálido. - Textura firme, elástica y ligeramente húmeda. Blanda, suave, No exudativo, firme y jugoso - Piezas individuales limpias sin contenido ruminal, pelos, coágulos de sangre; sin exceso de: rilas, grasa y tejido conectivo. - Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima. **Vida útil mínima:** Producto entregado en condiciones de refrigeración: 15 días al vacío, desde el momento de la entrega en la unidad operativa. **Características fisicoquímicas y microbiológicas:** - No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - Cumplir con las directrices para la formulación del Programa de Verificación Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles destinados para el consumo humano. - Cumplir con la Resolución 2690 de 2015 “Por la cual se establecen las directrices para la formulación del Programa de Verificación Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles”. - Cumplir con NTC 4271:1997 **Transporte:** - Vehículo con unidad de frío para transporte de alimentos, con autorización sanitaria de transporte y **CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE**, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, con fecha de expedición menor a un año. - El producto debe transportarse a temperatura de refrigeración. - Se debe garantizar la cadena de frío para el producto durante todo el transporte. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; Decreto 1500 de 2007, Resolución 2505 de 2004, Resolución 240 de 2013 y demás normas que la modifiquen, complementen, aclaren, adicionen, sustituyan.
Empaque y rotulado	- Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno - PE, grado alimentario de primer uso, bien sellada, transparente que garantice la visibilidad del producto, empaque limpio y libre de cualquier suciedad y/o derrame de líquidos (agua, sangre). - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.

BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C
www.bolsamercantil.com.co

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	- El producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto, sin presencia de hielo o agua, sangre, o algún otro elemento o sustancia. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos. - Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 “por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos...” o Resolución 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano”. - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional”. - En caso de que la información del producto sea a través de rótulos o etiquetas, estos deben ser con tinta indeleble y no puede ser de fácil remoción. - Los rótulos no deben tener contacto directo con el alimento, se aceptarán únicamente con el respectivo permiso del Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.
Presentación	Empaque de 500 gramos

Nombre del Producto (SIBOL)	***FILETE DE MOJARRA***
Código SIBOL	***40931***

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS. (Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)	**CODIGO:** BMC-MNE-PNG-MP1-FT-1
	VIGENCIA DESDE: 02/07/2021
	VERSIÓN: 2

BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C
www.bolsamercantil.com.co

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Nombre Comercial del Producto	***FILETE DE MOJARRA O TILAPIA CONGELADO***
Calidad	*Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.* - *Ley 9 de 1979* - *Resolución 2674 de 2013* - *Resolución 719 de 2015* - *Resolución 5109 de 2005* - *Resolución 557 de 2022* - *Resolución 683 de 2012* - *Resolución 4143 de 2012* - *Resolución 834 de 2013* - *Resolución 32209 de 2020* - *Resolución 2906 de 2007* - *Resolución 4506 de 2013* - *Resolución 3709 de 2015* - *Resolución 2505 de 2004* - *Decreto 561 de 1984* - *Resolución 776 de 2008* - *Resolución 122 de 2012* - *NTC 1443:2016* *Contar con Certificación de Calidad o Certificación HACCP* *Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.*
Requisitos Específicos	**Descripción Física:** - Color: Rosa pálido. - Textura: Firme, ligeramente dura. - Olor: Característico - Lonjas de pescado apto para el consumo humano, de tamaño y formas irregulares que se separan del cuerpo del pescado mediante cortes paralelos a la espina dorsal. - Los filetes congelados deben ser preparados con pescados sanos de una calidad apta. - Contar con certificación de extracción de espinas antes del empaque del alimento. Las características mencionadas en el presente documento, deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento **Vida útil mínima:** Congelación: Mínimo 6 meses desde el momento de la entrega en la unidad operativa **Características Fisicoquímicas y Microbiológicas** - No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - *Cumplir con la NTC 1443:2016. Productos de la pesca y de la acuicultura. Pescado entero, medallones, filetes y trozos (refrigerados o congelados).*

BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C
www.bolsamercantil.com.co

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	Transporte - Vehículo refrigerado para transporte de alimentos con **CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE**, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta. - En el transporte estos productos deben mantenerse en estado de congelación. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos, resolución 2505 de 2004
Empaque y rotulado	- Producto empacado en bolsas de polietileno - PE grado alimentario de primer uso, bien sellada, transparente que garantice la visibilidad del producto, empaque limpio y libre de cualquier suciedad y/o derrame de líquidos (agua, sangre). - El producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto, sin presencia de hielo o agua, sangre, o algún otro elemento o sustancia. - Cumplir con la Resolución 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado y etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”. - Los rótulos no deben tener contacto directo con el alimento, se aceptarán únicamente con el respectivo permiso del Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.
Presentación	Empaque de 500 gramos (mínimo dos unidades)

Nombre del Producto (SIBOL)	***PESCADO FRESCO O REFRIGERADO***
Código SIBOL	***40975***
Nombre Comercial del Producto	***RODAJA DE BAGRE CONGELADO***
Calidad	*Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.* - *Ley 9 de 1979* - *Resolución 2674 de 2013* - *Resolución 719 de 2015* - *Resolución 5109 de 2005* - *Resolución 557 de 2022* - *Resolución 683 de 2012* - *Resolución 4143 de 2012* - *Resolución 834 de 2013* - *Resolución 32209 de 2020* - *Resolución 2906 de 2007*

BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C
www.bolsamercantil.com.co

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	- *Resolución 4506 de 2013* - *Resolución 3709 de 2015* - *Resolución 2505 de 2004* - *Decreto 561 de 1984* - *Resolución 776 de 2008* - *Resolución 122 de 2012* - *NTC 1443:2016* *Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.*
Requisitos Específicos	**Descripción física** - Color: Característico. - Textura: Firme, ligeramente dura. - Olor: Característico. - Lonjas de pescado apto para el consumo humano, de tamaño y formas irregulares que se separan del cuerpo del pescado mediante cortes paralelos a la espina dorsal. - Los filetes congelados deben ser preparados con pescados sanos de una calidad apta. - Las características mencionadas en el presente documento, deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento. **Vida útil mínima:** Congelación: Mínimo 6 meses desde el momento de la entrega en la unidad operativa. **Características Fisicoquímicas y Microbiológicas** - No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - *Cumplir con la NTC 1443:2016. Productos de la pesca y de la acuicultura. Pescado entero, medallones, filetes y trozos (refrigerados o congelados).* **Transporte** - Vehículo refrigerado para transporte de alimentos con **CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE**, con fecha de expedición menor a un año, o vigente de acuerdo a lo establecido en el acta. - En el transporte estos productos deben mantenerse en estado de congelación. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos, resolución 2505 de 2004.
Empaque y rotulado	- Producto empacado en bolsas de Polietileno - PE grado alimentario de primer uso, bien sellada, transparente que garantice la visibilidad del producto, empaque limpio y libre de cualquier suciedad y/o derrame de líquidos (agua, sangre). - El producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto, sin presencia de hielo o agua, sangre, o algún otro elemento o sustancia.

BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C
www.bolsamercantil.com.co

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	- Cumplir con la Resolución 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado y etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”. - Los rótulos no deben tener contacto directo con el alimento, se aceptarán únicamente con el respectivo permiso del Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.
Presentación	Empaque de 500 gramos (mínimo dos unidades)