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	***CARNE Y VÍSCERAS DE POLLO O GALLINA***
Código SIBOL	***40146***
Nombre Comercial del Producto	***MENUDENCIAS CORAZÓN***
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* - *Resolución 242 de 2013* - *Decreto 1282 de 2016* - *Decreto 1500 de 2007* - *Decreto 2965 de 2008* - *Decreto 2380 de 2009* - *Decreto 2270 de 2012* - *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 2019049081 de 2019* - *NTC 3644-2:2018* - *NTC 3644-3:1998* *Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.*
Requisitos Específicos	**Descripción Física**: - Menudencias: conjunto conformado por las vísceras rojas comestibles y desprendidas del cuerpo: corazón (sin vesícula biliar), provenientes de pollo, (aves de corral de la familia de *Faisanidae*, del género *Gallus,* de la especie doméstica) que en edad de sacrificio han sido declaradas aptas para el consumo humano. - Piezas limpias, sin exceso de grasa, sin materia fecal, ni coágulos de sangre. - Corazón sin exceso de grasa, ni presencia de hematomas. - Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. - Las vísceras deben conservar la cadena de frío. - Las cantidades corresponderán a corazones 100%.

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

	- No deben contener inyección salina. - Producto sometido a proceso de congelación IQF - Individual Quick Freezing. - Cumplir con NTC 3644-2:2018 y NTC 3644-3:1998 *Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.* **Vida útil mínima**: Producto entregado en condiciones de congelación: 2 meses desde el momento de la entrega en la unidad operativa. **Características Fisicoquímicas** No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos. **Características Microbiológicas** Cumplir con los parámetros Microbiológicos presentes en la Resolución 2690 de 2015 y demás normativa vigente. **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 congelación (<-18°C). - 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 242 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
Empaque y rotulado	- Producto empacado en bolsas plásticas de polietileno - PE de grado alimentario de primer uso, bien selladas. - 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...” artículo 42, y/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”.

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 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 entra 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, sin embargo, estos se aceptarán únicamente con el respectivo permiso del Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.
Presentación	Empaque de 500 gramos.

Nombre del Producto	***CARNE Y VÍSCERAS DE POLLO O GALLINA***
Código SIBOL	***40146***
Nombre Comercial del Producto	***MENUDENCIAS HIGADO***
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* - *Resolución 242 de 2013* - *Decreto 1282 de 2016* - *Decreto 1500 de 2007* - *Decreto 2965 de 2008* - *Decreto 2380 de 2009* - *Decreto 2270 de 2012* - *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 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

	- *NTC 3644-2:2018* - *NTC 3644-3:1998* *Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.*
Requisitos Específicos	**Descripción Física:** - Menudencias: conjunto conformado por las vísceras rojas comestibles y desprendidas del cuerpo: hígado (sin vesícula biliar), proveniente de pollo, (aves de corral de la familia de *Faisanidae, del género Gallus,* de la especie doméstica) que en edad de sacrificio han sido declaradas aptas para el consumo humano. - Piezas limpias, sin exceso de grasa, sin materia fecal, ni coágulos de sangre. - Hígado de color rojo, libre de hematomas y petequias, superficie lisa y brillante. - Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. - Las cantidades corresponderán a hígados 100%. - No deben contener inyección salina. - Las vísceras deben conservar la cadena de frío. - Producto sometido a proceso de congelación IQF - Individual Quick Freezing. - Cumplir con NTC 3644-2:2018 y NTC 3644-3:1998 *Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.* **Vida útil mínima:** Producto entregado en condiciones de congelación: 2 meses desde el momento de la entrega en la unidad operativa. **Características Fisicoquímicas** No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos. **Características Microbiológicas** Cumplir con los parámetros Microbiológicos presentes en la Resolución 2690 de 2015 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen. **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 congelación (<-18°C) según lo declarado en el producto - 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 242 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.

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

Empaque y rotulado	- Producto empacado en bolsas plásticas de polietileno - EP de grado alimentario de primer uso, bien selladas. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - El producto debe ser 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...” y su artículo 42, 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 entra 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, sin embargo, estos se aceptarán únicamente con el respectivo permiso del Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.
Presentación	Empaque de 500 gramos.

Nombre del Producto	***CARNE Y VÍSCERAS DE POLLO O GALLINA***
Código SIBOL	***40146***
Nombre Comercial del Producto	***MENUDENCIAS MOLLEJA***
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* - *Resolución 242 de 2013* - *Decreto 1282 de 2016*

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 1500 de 2007* - *Decreto 2965 de 2008* - *Decreto 2380 de 2009* - *Decreto 2270 de 2012* - *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 2019049081 de 2019* - *NTC 3644-2:2018* - *NTC 3644-3:1998* *Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.*
Requisitos Específicos	**Descripción Física**: - Menudencias: conjunto conformado por las vísceras rojas comestibles y desprendidas del cuerpo: mollejas, provenientes de pollo, (aves de corral de la familia de *Faisanidae*, del género *Gallus*, de la especie doméstica) que en edad de sacrificio han sido declaradas aptas para el consumo humano. - Piezas individuales limpias, sin exceso de grasa, sin materia fecal, ni coágulos de sangre. - Molleja limpia, sin cutícula ni riñones. - Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. - Las vísceras deben conservar la cadena de frío. - Las cantidades corresponderán a mollejas 100%. - No deben contener inyección salina. - Producto sometido a proceso de congelación IQF - Individual Quick Freezing. - Cumplir con NTC 3644-2:2018 y NTC 3644-3:1998 *Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.* **Vida útil mínima**: Producto entregado en condiciones de congelación: 2 meses desde el momento de la entrega en la unidad operativa. **Características Fisicoquímicas** No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos.

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

	Características Microbiológicas Cumplir con los parámetros Microbiológicos presentes en la Resolución 2690 de 2015 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen. **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) o congelación (<-18°C). - 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 242 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
Empaque y rotulado	- Producto empacado en bolsas plásticas de polietileno - PE de grado alimentario de primer uso, bien selladas. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - El producto debe ser 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...” artículo 42, y/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 entra 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, sin embargo, estos se aceptarán únicamente con el respectivo permiso del Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.

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

Presentación	Empaque de 500 gramos.

Nombre del Producto (SIBOL)	***CARNE Y VÍSCERAS DE POLLO O GALLINA***
Código SIBOL	***40146***
Nombre Comercial del Producto	***CONTRAMUSLO DE POLLO***
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* - *Resolución 402 de 2002* - *Resolución 242 de 2013* - *Decreto 1282 de 2016* - *Decreto 1500 de 2007* - *Decreto 2965 de 2008* - *Decreto 2380 de 2009* - *Decreto 2270 de 2012* - *Resolución 5109 de 2005* - *Resolución 557 de 2022* - *Resolución 810 de 2021* - *Resolución 2492 de 2022* - *Resolución 254 de 2023* - *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 2019049081 de 2019* - *NTC 3644-2:2018* - *NTC 3644-3:1998* - *El producto debe contar con Registro Sanitario – RSA- vigente, expedido por el INVIMA.* *Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.*

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

Requisitos Específicos	**Descripción Física**: - Carne de pollo, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, grasa, tendones, cartílagos, vasos y vísceras, proveniente pollo, (aves de corral de la familia de *Faisanidae,* del género *Gallus,* de la especie doméstica) que en edad de sacrificio han sido declaradas aptas para el consumo humano. - Producto obtenido del pollo beneficiado en canal, el corte se realiza a nivel de la extremidad proximal del fémur con el acetábulo coxal y la extremidad distal del fémur con la tibia y el peroné, que comprende una base ósea formada por el fémur y su respectiva masa muscular y piel. - Piezas individuales limpias, sin exceso de grasa, sin materia fecal ni coágulos de sangre. - Carne de pollo blanca rosácea, de textura firme, sin presencia de quemaduras por frío, ni hematomas. - Olor característico sin presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Producto sometido a proceso de congelación IQF - Individual Quick Freezing. - El producto sometido al proceso de marinado mediante inyección o inmersión en solución salina no debe exceder el 15 % del peso final del producto crudo y debe estar condicionado a un seguimiento nutricional inicial sobre la pérdida de peso por evaporación durante la cocción. - Cumplir con NTC 3644-2:2018 - Cumplir con NTC 3644-3:1998 *Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.* **Vida Útil mínima:** Producto entregado en condiciones de congelación: 2 meses, desde el momento de la entrega en la unidad operativa **Características Fisicoquímicas** No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos. **Características Microbiológicas** Cumplir con los parámetros Microbiológicos presentes en la Resolución 2690 de 2015 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen. **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 congelación (<-18°C) según lo declarado en el producto. - Se debe garantizar la cadena de frío para el producto durante todo el transporte.

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 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 242 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
Empaque y rotulado	- Producto empacado en bolsas plásticas de polietileno - PE de grado alimentario de primer uso, bien selladas. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - El producto debe ser 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...” artículo 42, y/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 entra 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”. - Cumplir con la Resolución 402 de 2002. Por la cual se establecen los requisitos para la comercialización de las aves beneficiadas enteras, despresadas y/o deshuesadas que se sometan a la técnica de marinado. - 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, sin embargo, estos se aceptarán únicamente con el respectivo permiso del Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.
Presentación	- Empaque de 500 gramos. - Empaque de 1000 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	***CARNE Y VÍSCERAS DE POLLO O GALLINA***
Código SIBOL	***40146***
Nombre Comercial del Producto	***MUSLO DE POLLO***
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* - *Resolución 402 de 2002* - *Resolución 242 de 2013* - *Decreto 1282 de 2016* - *Decreto 1500 de 2007* - *Decreto 2965 de 2008* - *Decreto 2380 de 2009* - *Decreto 2270 de 2012* - *Resolución 5109 de 2005* - *Resolución 557 de 2022* - *Resolución 810 de 2021* - *Resolución 2492 de 2022* - *Resolución 254 de 2023* - *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 2019049081 de 2019* - *NTC 3644-2:2018* - *NTC 3644-3:1998* - *El producto debe contar con Registro Sanitario – RSA- vigente, expedido por el INVIMA.* *Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.*
Requisitos Específicos	**Descripción física** - Carne de pollo, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, grasa, tendones, cartílagos, vasos y vísceras, proveniente pollo, (aves de corral de la familia de *Faisanidae*, del género *Gallus,* de la especie doméstica) que en edad de sacrificio han sido declaradas aptas 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

	- Producto obtenido del pollo beneficiado en canal, se obtiene al realizar el corte a nivel de la extremidad proximal de la tibia y el peroné con la articulación del fémur y la extremidad distal de la tibia con la articulación del metatarso, que comprende la base ósea formada por la tibia y el peroné y su respectiva masa muscular y piel. - Piezas individuales limpias, sin exceso de grasa, sin materia fecal. - Carne de pollo blanca rosácea, de textura firme, sin presencia de quemaduras por frío, hematomas, ni fracturas. - Olor característico sin presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. - Producto sometido a proceso de congelación IQF - Individual Quick Freezing. - El producto sometido al proceso de marinado mediante inyección o inmersión en solución salina no debe exceder el 15 % del peso final del producto crudo y debe estar condicionado a un seguimiento nutricional inicial sobre la pérdida de peso por evaporación durante la cocción. - Cumplir con NTC 3644-2:2018 - Cumplir con NTC 3644-3:1998 *Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.* **Vida Útil mínima:** Producto entregado en condiciones de congelación: 2 meses, desde el momento de la entrega en la unidad operativa. **Características Fisicoquímicas** No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos. **Características Microbiológicas** Cumplir con los parámetros Microbiológicos presentes en la Resolución 2690 de 2015. **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 congelación (<-18°C) según lo declarado en el producto. - 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 242 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
Empaque y rotulado	- Producto empacado en bolsas plásticas de polietileno - PE de grado alimentario de primer uso, bien selladas.

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 estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - El producto debe ser 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...” artículo 42, y/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 entra 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”. - Cumplir con la Resolución 402 de 2002. Por la cual se establecen los requisitos para la comercialización de las aves beneficiadas enteras, despresadas y/o deshuesadas que se sometan a la técnica de marinado. - 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, sin embargo, estos se aceptarán únicamente con el respectivo permiso del Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.
Presentación	- Empaque 500 gramos. - Empaque 1000 gramos.

Nombre del Producto	***CARNE Y VICERAS DE POLLO O GALLINA***
Código SIBOL	***40146***
Nombre Comercial del Producto	***PECHUGA DE POLLO***
Calidad	*Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.* - *Ley 9 de 1979*

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 60 de 2002* - *Resolución 2674 de 2013* - *Resolución 719 de 2015* - *Resolución 402 de 2002* - *Resolución 242 de 2013* - *Decreto 1282 de 2016* - *Decreto 1500 de 2007* - *Decreto 2965 de 2008* - *Decreto 2380 de 2009* - *Decreto 2270 de 2012* - *Resolución 5109 de 2005* - *Resolución 557 de 2022* - *Resolución 810 de 2021* - *Resolución 2492 de 2022* - *Resolución 254 de 2023* - *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 2019049081 de 2019* - *NTC 3644-2:2018* - *NTC 3644-3:1998* - *El producto debe contar con Registro Sanitario – RSA- vigente, expedido por el INVIMA.* *Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.*
Requisitos Específicos	**Descripción física** - Carne de pollo, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, grasa, tendones, cartílagos, vasos y vísceras, proveniente pollo, (aves de corral de la familia de *Faisanidae, del género Gallus*, de la especie doméstica) que en edad de sacrificio han sido declaradas aptas para el consumo humano. - Producto obtenido del pollo beneficiado en canal, que comprende, una base ósea formada por el esternón, las costillas esternales y su respectiva masa muscular formada por el pectoral torácico y el supracoracoideo. - Descripción del corte: Es el corte realizado a nivel de la articulación formada por la escápula, el hueso coracoides y el húmero y hacia atrás en la unión de las costillas vertebrales y esternales. - Piezas individuales limpias, sin exceso de grasa, sin materia fecal ni coágulos de sangre - Las costillas deben ser removidas de las pechugas, dejando escápula, hueso coracoides y el húmero, así como una pequeña porción de costillas en el borde del corte.

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

	- Pechuga de pollo con hueso y piel, entera obtenida del desprese de pollo blanco con la humedad natural, carne de pollo blanca rosácea, de textura firme, sin presencia de quemaduras por frío, ni hematomas. - Olor característico sin presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. - Aspecto redondeado y alargado - Producto sometido a proceso de congelación IQF - Individual Quick Freezing. - El producto sometido al proceso de marinado mediante inyección o inmersión en solución salina no debe exceder el 15 % del peso final del producto crudo y debe estar condicionado a un seguimiento nutricional inicial sobre la pérdida de peso por evaporación durante la cocción. - Cumplir con NTC 3644-2:2018 - Cumplir con NTC 3644-3:1998 *Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.* **Vida Útil mínima:** – Producto entregado en condiciones de congelación: 2 meses, desde el momento de la entrega en la unidad operativa. **Características Fisicoquímicas** – No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos. **Características Microbiológicas** – Cumplir con los parámetros Microbiológicos presentes en la Resolución 2690 de 2015. **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 congelación (<-18°C) según lo declarado en el producto. – Se debe garantizar la cadena de frío para el producto durante todo el transporte. – Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; Resolución 2505 de 2004, Resolución 0242 de 2013 y demás normativa vigente.
Empaque y rotulado	– Producto empacado en bolsas plásticas de polietileno - PE de grado alimentario de primer uso, bien selladas. – El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. – El producto debe ser 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

	– 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...” artículo 42, y/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 entra 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”. – Cumplir con la Resolución 402 de 2002. Por la cual se establecen los requisitos para la comercialización de las aves beneficiadas enteras, despresadas y/o deshuesadas que se sometan a la técnica de marinado. – 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, sin embargo, estos se aceptarán únicamente con el respectivo permiso del Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.
Presentación	– Empaque 500 gramos. – Empaque 1000 gramos.