

ANEXO No 04

PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MEDIANTE SUBASTA INVERSA ELECTRONICA

OBJETO: SUMINISTRO DE PRODUCTOS LACTEOS PARA LAS UNIDADES DE CATERING ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONIA.

FICHA TÉCNICA

ID	CLASIFICADOR UNSPSC	GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	IDENTIFICACIÓN ADICIONAL	CALIDAD MÍNIMA	PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	UNIDAD DE MEDIDA
1						<p><b>AVENA EN BOLSA X 200 ML:</b> Leche entera, harina de avena, azúcar blanco, conservantes autorizados por la legislación sanitaria correspondiente</p>	<p><b>AVENA EN BOLSA X 200 ml:</b> Leche entera, harina de avena, azúcar blanco, conservantes autorizados por la legislación sanitaria correspondiente. Es un producto lácteo pasteurizado obtenido por la centrifugación de la leche entera, con la mezcla de azúcar y harina de avena. Debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. El producto debe ser empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos de sellado.</p>	<p>El producto debe mantenerse sin alteración, estable y debe conservar su buena calidad hasta el término de su vida útil. Las características sensoriales sabor, color aroma y cuerpo deben ser propias del producto.</p> <p>No deben presentar separación de fases, partículas quemadas o extrañas. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.</p>	unidad

2							<p><b>YOGURT EN BOLSA X 200 ML:</b> Leche entera, azúcar, cultivo lácteo, saborizante y colorante.</p>	<p><b>YOGURT EN BOLSA X 200 ml:</b> Leche entera, azúcar, cultivo lácteo, saborizante y colorante. Es un producto lácteo obtenido mediante la fermentación bacteriana de la leche, levemente ácido, de consistencia viscosa de cultivo semisólido que es producido por homogeneización seguido de la fermentación.</p>	<p>El producto debe estar empacado en bolsa de estructura en polipropileno. El rotulado deberá cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109 / 2005. El producto se requiere con una vida útil mínima de un (1) mes. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. Se debe asegurar su conservación durante el transporte.</p> <p>El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.</p>	unidad
3	50131706	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) Alimentos, bebidas y tabaco	(13) PRODUCTOS LACTEOS Y HUEVOS	(17) PRODU CTOS DE LECHE Y MANTE QUILLA	<p><b>LECHE EN BOLSA X 200 ML:</b> Leche Entera con 3% mínimo material grasa, estabilizante (citrato de sodio)</p>	<p><b>LECHE EN BOLSA X 200 ml:</b> Leche Entera con 3% mínimo materia grasa, estabilizante (citrato de sodio). La leche entera UHT (UHT) envasada asépticamente, es el producto obtenido mediante el proceso térmico de flujo continuo, aplicado a la leche termizada previa estandarización mediante el retiro parcial de la materia grasa. El proceso de ultra pasteurización UAT (UHT) se realiza a una temperatura de 137° C durante cuatro segundos, seguido inmediatamente de envasado aséptico en recipientes estériles.</p>	<p>El producto debe tener un contenido neto de 200 ml. Producto debe estar empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado. El rotulado deberá cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109 / 2005. El producto se requiere con una vida útil mínima de 15 días al momento de entrega del producto.</p>	unidad	
4						<p><b>KUMIS EN BOLSA X 200 ML:</b> Leche entera, azúcar, cultivo lácteo y</p>	<p><b>KUMIS EN BOLSA X 200 ml:</b></p>	<p>El producto debe tener un contenido</p>	unidad	

5					<p>aditivos permitidos por la legislación correspondiente. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.</p>	<p>Leche entera, azúcar, cultivo lácteo y aditivos permitidos por la legislación correspondiente. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.</p> <p>Es el producto obtenido de someter la leche cruda, termizada o recombinada a una adecuada relación de temperatura y tiempo para destruir su flora patógena y la casi totalidad de flora banal, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, además de someterla a un proceso de homogenización. Las condiciones mínimas de pasteurización son aquellas que tiene efectos bactericidas equivalentes al calentamiento de cada partícula a 72°C – 76°C por 15 segundos (pasteurización de flujo continuo) o 61°C a 63°C por 30 minutos (pasteurización discontinua) seguido de enfriamiento inmediato hasta temperatura de refrigeración.</p>	<p>neto de 200 ml. Producto debe estar empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado. El rotulado deberá cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109 / 2005. El producto se requiere con una vida útil mínima de 15 días al momento de entrega del producto.</p>	
					<p><b>LECHE SABORIZADA X 200 ML:</b> Leche Entera, Azúcar, estabilizante, colorantes y saborizantes aprobados en las cantidades permitidas por la legislación correspondiente</p>	<p><b>LECHE SABORIZADA X 200 ml:</b> Leche Entera, Azúcar, estabilizante, colorantes y saborizantes aprobados en las cantidades permitidas por la legislación correspondiente. Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se</p>	<p>Debe tener un contenido neto de 200 mL, El producto deben estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005.El producto debe contar con una vida útil mínima de 45 días. El producto debe ser transportado en furgón que posea Diagnostico técnico-sanitario vigente de INVIMA a vehículo de transporte, con concepto FAVORABLE.</p>	unidad

							<p>compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial, ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente. Debe estar libre de adulterantes, conservantes, metales pesados o cualquier otro tipo de material o sustancia extraña. Estar exenta de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en la Res. Min salud 2310/86 o aquella que la derogue.</p>	<p>El "personal" debe poseer dotación completa para la entrega del producto.</p>	
6						<p><b>YOGURT CON CEREAL * 170 GRS.:</b> Leche entera, azúcar, cultivo lácteo, saborizantes, colorantes y aditivos permitidos por la legislación correspondiente. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás</p>	<p><b>YOGURT CON CEREAL x 170g:</b> Leche entera, azúcar, cultivo lácteo, saborizantes, colorantes y aditivos permitidos por la legislación correspondiente. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. El yogurt debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Cereal: Maíz</p>	<p>Se deberán entregar mínimo 3 tipos de cereales diferentes en cada una de las entregas (Ejm: hojuelas de maíz azucaradas, arroz inflado achocolatado, aros con sabor a frutas), cantidades de forma proporcional, previa coordinación en el momento de efectuar los pedidos. El producto debe tener un contenido neto de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vaso de Yogurt: Mínimo 150 mL</li> <li>• Copa de Cereal: Mínimo 20 g – 25g.</li> </ul> <p>Producto debe estar empacado en</p>	<p>unidad</p>

					<p>sustancias diferentes a las lácteas. El yogurt debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos .</p> <p>Cereal: Maíz descascarado o arroz, azúcar, jarabe de glucosa, extracto de malta, sal, entre otras materias primas aprobadas por la legislación sanitaria, dependiendo del tipo de cereal.</p>	<p>descascarado o arroz, azúcar, jarabe de glucosa, extracto de malta, sal, entre otras materias primas aprobadas por la legislación sanitaria, dependiendo del tipo de cereal. El producto resulta de la combinación de una copa de cereal, acompañado de un vaso de yogurt, listo para consumo. Yogurt (Es un producto lácteo obtenido mediante la fermentación bacteriana de la leche, levemente ácido, de consistencia viscosa de cultivo semisólido que es producido por homogeneización seguido de la fermentación). Cereal (productos de textura frágil y/o crujiente de figuras y formas variables obtenidos a partir del maíz y sus derivados, sometidos a los procesos de cocción extrusión, secado, laminado, etc.)</p>	<p>envases plásticos y cierres con foil de aluminio. El empaque debe ser de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado. Las copas deben ajustar encima del vaso del yogurt. El producto deberá entregarse con la correspondiente cuchara de plástico</p>	
7					<p><b>QUESO DOBLE CREMA TAJADO *1000 GRS:</b> Elaborado con leche de vaca, cuajo, cloruro de sodio, cloruro de calcio, sal y demás ingredientes o aditivos autorizados por la legislación sanitaria.</p>	<p><b>QUESO DOBLE CREMA TAJADO x 1000 g:</b> Elaborado con leche de vaca, cuajo, cloruro de sodio, cloruro de calcio, sal y demás ingredientes o aditivos autorizados por la legislación sanitaria. El queso doble crema es un queso fresco ácido, no madurado, de pasta semicocida e hilada, Su apariencia externa se caracteriza por presentar un color blanco crema, sin corteza o cáscara. Rico en proteínas y minerales como el calcio, fósforo y vitaminas A, D y</p>	<p>El queso doble crema es un queso de pasta hilada por lo tanto no debe presentar agujeros. Su apariencia externa se caracteriza por presentar un color blanco crema, sin corteza o cáscara.</p> <p>Color: blanco crema.</p> <p>Olor y sabor: característico de la variedad, variando en intensidad de suave a fuerte.</p> <p>Los quesos deben estar exentos de</p>	unidad

							B2. El queso debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. Por su contenido de humedad y su contenido de grasa en extracto seco es clasificado como semigraso y semiduro.	grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.	
8						<b>CREMA DE LECHE ENTERA X 200 ML.</b> Elaborado con leche de vaca y aditivos autorizados por la legislación sanitaria. Debe estar exento de grasa vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las del producto, debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.	Elaborado con leche de vaca y aditivos autorizados por la legislación sanitaria. Debe estar exento de grasa vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las del producto, debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.	Producto graso, higienizado obtenido por reposo, centrifugación por la leche u otro procedimiento tecnológico adecuado.  En la crema de leche, el color, olor y sabor deben ser característicos del producto. La crema de leche debe cumplir con los límites máximos permitidos para contaminantes y toxinas establecidos en la legislación nacional vigente. El producto debe ser entregado con una temperatura entre 0-4 grados centígrados,	unidad

ORIGINAL FIRMADO

Adm. Emp. CECILIA LOPEZ LOPEZ

TASD Abastecimientos

Elaboró: Cecilia Lopez Lopez  
Cargo: Tasd Abastecimientos

Revisó: Darlyn Bolaños García  
Cargo: Coordinadora Abastecimiento Bienes y Servicios ( E )

Aprobó: TC. (RA) Carlo Enrique Orduz  
Director Regional Amazonia