

**PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MEDIANTE SUBASTA INVERSA ELECTRONICA**

*OBJETO: SUMINISTRO DE POLLO PARA LAS UNIDADES DE CATERING ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA.*

ANEXO No 04  
FICHA TÉCNICA

ID	CLASIFICADOR UNSPSC	GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	IDENTIFICACIÓN ADICIONAL	CALIDAD MÍNIMA	PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	UNIDAD DE MEDIDA
1	50111520	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) Alimentos, bebidas y tabaco	(11) Productos de Carne y Aves de Corral	(15) Carne y aves de corral	<b>Pollo (pechuga con hueso y piel marinado):</b> carne de pollo, obtenida de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones y vasos, proveniente del Pollo (ave de la familia Faisaniade, del genero Gallus, de la especie dometicus), que en edad de sacrificio han sido declarados aptos para el consumo humano y a los cuales se les incorpora sustancias y aditivos de uso permitido.	Producto empacado en bolsa de grado alimentario y primer uso, bien cerrada. Embalada en canastillas plásticas limpias y desinfectadas.  Para el marinado del pollo, solo se permite el uso de los siguientes ingredientes y aditivos: Agua, Condimentos, Sal (Cloruro de sodio apta para consumo humano), y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.	No debe presentar quemaduras excesivas por frio, deben tener un color rosa claro, textura suave al tacto, olor característico a pollo saludable. Debe estar libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas o traumatismos, el ave no puede presentar caquémica (características de desnutrición). No debe contener hielo. Los cortes deben estar limpios, sin exposición de la cavidad muscular: En la técnica de marinado se prohíbe la reutilización de sobrantes de salmuera, jugos, salsas, aceites o similares, salvo que la salmuera a utilizarse se	KILO

						<p>mantenga en condiciones que eviten su contaminación y se aplique a una temperatura menor de 4° C. En todo caso se deberá garantizar la inocuidad del producto.</p> <p>El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/05.</p>	
				<p><b>Pollo (pierna pernil sin rabadilla marinado):</b> carne de pollo, obtenida de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones y vasos, proveniente del Pollo (ave de la familia Faisaniade, del genero Gallus, de la especie dometicus), que en edad de sacrificio han sido declarados aptos para el consumo humano y a los cuales se les incorpora sustancias y aditivos de uso permitido.</p>	<p>Producto empacado en bolsa de grado alimentario y primer uso, bien cerrada. Embalada en canastillas plásticas limpias y desinfectadas.</p> <p>Para el marinado del pollo, solo se permite el uso de los siguientes ingredientes y aditivos: Agua, Condimentos, Sal (Cloruro de sodio apta para consumo humano), y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.</p>	<p>No debe presentar quemaduras excesivas por frio, deben tener un color rosa claro, textura suave al tacto, olor característico a pollo saludable. Debe estar libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas o traumatismos, el ave no puede presentar caquéxica (características de desnutrición). No debe contener hielo. Los cortes deben estar limpios, sin exposición de la cavidad muscular: En la técnica de marinado se prohíbe la reutilización de sobrantes de salmuera, jugos, salsas, aceites o</p>	KILO

