

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



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

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	MENUENCIAS CORAZÓN
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> — Cumplir Ley 9 de 1979. — Cumplir Decreto 1500 de 2007. — Cumplir Decreto 2965 de 2008. — Cumplir Decreto 2380 de 2009. — Cumplir Decreto 2270 de 2012. — Cumplir Decreto 1282 de 2016. — Cumplir Resolución 2505 de 2004. — Cumplir Resolución 2906 de 2007. — Cumplir Resolución 242 de 2013. — Cumplir Resolución 2690 de 2015. — Cumplir Resolución 719 de 2015. — Cumplir Resolución 5109 de 2005. — Cumplir Resolución 683 de 2012. — Cumplir Resolución 4143 de 2012. — Cumplir NTC 3644-2:2018. — Cumplir NTC 3644-3:1998. — Cumplir Decreto 4974 de 2009. — Cumplir Resolución Invima 2019049081 de 2019. — Contar con Certificación de Calidad o Certificación HACCP <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> — 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 <i>Faisanidae</i>, del género <i>Gallus</i>, 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%. — Producto sometido a proceso de congelación IQF - Individual Quick Freezing. — Cumplir NTC 3644-2, NTC 3644-3 <p><i>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su</i></p>

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



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

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

	<p><i>vida útil mínima.</i></p> <p>Vida útil mínima:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Producto entregado en condiciones de congelación: 2 meses desde el momento de la entrega en la unidad operativa. – <i>Cumplir NTC 3644 2, NTC 3644 3</i> <p>Características Físicoquímicas</p> <ul style="list-style-type: none"> – No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos. <p>Características Microbiológicas</p> <ul style="list-style-type: none"> – Cumplir con los parámetros Microbiológicos presentes en la Resolución 2690 de 2015. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Producto empacado en bolsas plásticas de polietileno 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”. – 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,

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



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

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

	<p>envases y equipamientos destinados a entra en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano”.</p> <ul style="list-style-type: none">– 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	<ul style="list-style-type: none">– Empaque de 500 gramos.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



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

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	MENUENCIAS HIGADO
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Cumplir Ley 9 de 1979. – Cumplir Decreto 1500 de 2007. – Cumplir Decreto 2965 de 2008. – Cumplir Resolución 242 de 2013. – Cumplir Decreto 2380 de 2009. – Cumplir Decreto 2270 de 2012. – Cumplir Decreto 1282 de 2016. – Cumplir Resolución 2505 de 2004. – Cumplir Resolución 2906 de 2007. – Cumplir Resolución 2690 de 2015. – Cumplir Resolución 719 de 2015. – Cumplir Resolución 5109 de 2005. – Cumplir Resolución 683 de 2012. – Cumplir Resolución 4143 de 2012. – Cumplir NTC 3644-2:2018. – Cumplir NTC 3644-3:1998. – Cumplir Decreto 4974 de 2009. – Cumplir Resolución Invima 2019049081 de 2019. – Contar con Certificación de Calidad o Certificación HACCP. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <i>Faisanidae</i>, del género <i>Gallus</i>, 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%.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



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

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

	<ul style="list-style-type: none"> – Las vísceras deben conservar la cadena de frío. – Producto sometido a proceso de congelación IQF - Individual Quick Freezing. – <i>Cumplir NTC 3644-2, NTC 3644-3</i> <p><i>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</i></p> <p>Vida útil mínima:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Producto entregado en condiciones de congelación: 2 meses desde el momento de la entrega en la unidad operativa. – <i>Cumplir NTC 3644-2, NTC 3644-3</i> <p>Características Físicoquímicas</p> <ul style="list-style-type: none"> – No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos. <p>Características Microbiológicas</p> <ul style="list-style-type: none"> – Cumplir con los parámetros Microbiológicos presentes en la Resolución 2690 de 2015. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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) 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.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Producto empacado en bolsas plásticas de polietileno 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...” 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

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



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

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

	<p>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”.</p> <ul style="list-style-type: none">– 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	<ul style="list-style-type: none">– Empaque de 500 gramos.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



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

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	MENUENCIAS MOLLEJA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Cumplir Ley 9 de 1979. – Cumplir Decreto 1500 de 2007. – Cumplir Decreto 2380 de 2009. – Cumplir Decreto 2270 de 2012. – Cumplir Decreto 1282 de 2016. – Cumplir Resolución 2505 de 2004. – Cumplir Resolución 2906 de 2007. – Cumplir Resolución 242 de 2013. – Cumplir Resolución 2690 de 2015. – Cumplir Resolución 719 de 2015. – Cumplir Resolución 5109 de 2005. – Cumplir Resolución 683 de 2012. – Cumplir Resolución 4143 de 2012. – Cumplir NTC 3644-3:1998. – Cumplir NTC 3644-2:2018. – Cumplir Decreto 4974 de 2009. – Cumplir Resolución Invima 2019049081 de 2019. <p><i>Contar con Certificación de Calidad o Certificación HACCPY demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Menudencias: conjunto conformado por las vísceras rojas comestibles y desprendidas del cuerpo: mollejas, provenientes de pollo, (aves de corral de la familia de <i>Faisanidae</i>, del género <i>Gallus</i>, 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.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



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

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

	<ul style="list-style-type: none"> – Las cantidades corresponderán a mollejas 100%. – No deben contener inyección salina. – Producto sometido a proceso de congelación IQF - Individual Quick Freezing. – Cumplir NTC 3644-2:2018, NTC 3644-3:1998. <p><i>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</i></p> <p>Vida útil mínima:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Producto entregado en condiciones de congelación: 2 meses desde el momento de la entrega en la unidad operativa. – Cumplir NTC 3644-2 de 2018. – Cumplir NTC 3644-3 de 1998. <p>Características Fisicoquímicas</p> <ul style="list-style-type: none"> – No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos. <p>Características Microbiológicas</p> <ul style="list-style-type: none"> – Cumplir con los parámetros Microbiológicos presentes en la Resolución 2690 de 2015. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Producto empacado en bolsas plásticas de polietileno 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

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



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

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

	<p>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”.</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 (SIBOL)	CARNE Y VÍSCERAS DE POLLO O GALLINA
Código SIBOL	40146
Nombre Comercial del Producto	PERNIL DE POLLO
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Cumplir Ley 9 de 1979. – Cumplir Decreto 1500 de 2007. – Cumplir Decreto 2380 de 2009. – Cumplir Decreto 2270 de 2012. – Cumplir Decreto 1282 de 2016. Cumplir Resolución 2505 de 2004. – Cumplir Resolución 2906 de 2007. – Cumplir Resolución 242 de 2013. – Cumplir Resolución 2690 de 2015. – Cumplir Resolución 719 de 2015. – Cumplir Resolución 5109 de 2005. – Cumplir Resolución 2492 de 2022. – Cumplir Resolución 810 de 2021. – Cumplir Resolución 402 de 2022 – Cumplir Resolución 683 de 2012. – Cumplir Resolución 4143 de 2012 – Cumplir Resolución Invima 2019049081 de 2019. – Cumplir NTC 3644-3 de 1998. – Cumplir NTC 3644-2 de 2018.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



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

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

	<ul style="list-style-type: none"> – <i>Contar con Certificación de Calidad o Certificación HACCP</i> <i>El producto debe contar con Registro Sanitario – RSA- vigente, expedido por el INVIMA.</i> <i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.</i>
<p>Requisitos Especificos</p>	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. – <i>Cumplir NTC 3644-2:2018, NTC 3644-3:1998.</i> <p><i>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</i></p> <p>Vida Útil mínima:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Producto entregado en condiciones de congelación: 2 meses, desde el momento de la entrega en la unidad operativa <p>Características Físicoquímicas</p> <ul style="list-style-type: none"> – No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos. <p>Características Microbiológicas</p> <ul style="list-style-type: none"> – Cumplir con los parámetros Microbiológicos presentes en la Resolución 2690 de 2015. <p>Transporte</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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) 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

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



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

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

	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> Producto empaçado en bolsas plásticas de polietileno de grado alimentario de primer uso, bien selladas. El producto debe ser embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo o agua, sangre, o algún otro elemento o sustancia. 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”. 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	<ul style="list-style-type: none"> Empaque entre 450 y 500 gramos. Empaque entre 950 y 1000 gramos.

Nombre del Producto	CARNE Y VÍSCERAS DE POLLO O GALLINA
Código SIBOL	40146
Nombre Comercial del Producto	PIERNA DE POLLO
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> <i>Cumplir Decreto 1500 de 2007.</i> <i>Cumplir Decreto 2380 de 2009.</i> <i>Cumplir Resolución 402 de 2002</i> <i>Cumplir Resolución 2505 de 2004.</i> <i>Cumplir Resolución 5109 de 2005.</i> <i>Cumplir Resolución 2906 de 2007.</i> <i>Cumplir Resolución 683 de 2012.</i> <i>Cumplir Resolución 4143 de 2012.</i> <i>Cumplir Decreto 2270 de 2012.</i> <i>Cumplir Decreto 1282 de 2016.</i> <i>Cumplir Resolución 242 de 2013.</i> <i>Cumplir Resolución 2690 de 2015.</i> <i>Cumplir Resolución 719 de 2015.</i> <i>Cumplir Resolución 810 de 2021.</i> <i>Cumplir Resolución 2492 de 2022.</i>

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



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

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

	<ul style="list-style-type: none"> – Cumplir Resolución Invima 2019049081 de 2019. – Cumplir NTC 3644-3 de 1998. – Cumplir NTC 3644-2 de 2018. – Contar con Certificación de Calidad o Certificación HACCP – El producto debe contar con Registro Sanitario – RSA- vigente, expedido por el INVIMA. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.</i></p>
<p>Requisitos Específicos</p>	<p>Descripción física</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <i>Faisanidae</i>, del género <i>Gallus</i>, de la especie doméstica) que en edad de sacrificio han sido declaradas aptas para el consumo humano. – 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. – Cumplir NTC 3644-2:2018, NTC 3644-3 de 1998. <p><i>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</i></p> <p>Vida Útil mínima:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Producto entregado en condiciones de congelación: 2 meses, desde el momento de la entrega en la unidad operativa. <p>Características Fisicoquímicas</p> <ul style="list-style-type: none"> – No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos. <p>Características Microbiológicas</p> <ul style="list-style-type: none"> – Cumplir con los parámetros Microbiológicos presentes en la Resolución 2690 de 2015. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



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

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

	<p>(<-18°C) según lo declarado en el producto.</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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	<ul style="list-style-type: none"> – Producto empacado en bolsas plásticas de polietileno de grado alimentario de primer uso, bien selladas. – El producto debe ser embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo o agua, sangre, o algún otro elemento o sustancia. – 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”. – 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	<ul style="list-style-type: none"> – Empaque entre 450 y 500 gramos. – Empaque entre 950 y 1000 gramos.

Nombre del Producto	CARNE Y VICERAS DE POLLO O GALLINA
Código SIBOL	40146
Nombre Comercial del Producto	PECHUGA DE POLLO
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> – <i>Cumplir Decreto 1500 de 2007.</i> – <i>Cumplir Decreto 2380 de 2009. Cumplir Decreto 2270 de 2012.</i> – <i>Cumplir Decreto 1282 de 2016. Cumplir Resolución 2505 de 2004.</i> – <i>Cumplir Resolución 2906 de 2007.</i> – <i>Cumplir Resolución 242 de 2013.</i> – <i>Cumplir Resolución 2690 de 2015</i> – <i>Cumplir Resolución 402 de 2022</i> – <i>Cumplir Resolución 719 de 2015.</i> – <i>Cumplir Resolución 5109 de 2005.</i> – <i>Cumplir Resolución 2492 de 2022.</i> – <i>Cumplir Resolución 810 de 2021.</i>

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



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

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

	<ul style="list-style-type: none"> – <i>Cumplir Resolución 683 de 2012.</i> – <i>Cumplir Resolución 4143 de 2012.</i> – <i>Cumplir Resolución Invima 2019049081 de 2019.</i> – <i>Cumplir NTC 3644-3 de 1998.</i> – <i>Cumplir NTC 3644-2 de 2018.</i> – <i>Contar con Certificación de Calidad o Certificación HACCP</i> – <i>El producto debe contar con Registro Sanitario – RSA- vigente, expedido por el INVIMA.</i> <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.</i></p>
<p>Requisitos Específicos</p>	<p>Descripción física</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <i>Faisanidae</i>, del género <i>Gallus</i>, 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. – Pechuga de pollo con hueso y piel, entera obtenida del despese 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. – Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento. – Cumplir NTC 3644-2: 2018, NTC 3644-3:1998. <p>Vida Útil mínima:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Producto entregado en condiciones de congelación: 2 meses, desde el momento de la entrega en la unidad operativa. <p>Características Fisicoquímicas</p> <ul style="list-style-type: none"> – No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos. – <i>Cumplir NTC 3644-2 de 2018.</i>

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



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

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

	<p><i>Cumplir NTC 3644-3 de 1998.</i></p> <p>Características Microbiológicas</p> <ul style="list-style-type: none"> – Cumplir con los parámetros Microbiológicos presentes en la Resolución 2690 de 2015. <p>Transporte</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. – 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.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Producto empaçado en bolsas plásticas de polietileno de grado alimentario de primer uso, bien selladas. – El producto debe ser embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo o agua, sangre, o algún otro elemento o sustancia. – 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”. – 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
<p>Presentación</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Empaque entre 450 a 500 gramos. – Empaque entre 950 a 1000 gramos.