	MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL **FUERZAS MILITARES DE COLOMBIA** **FUERZA AÉREA COLOMBIANA** **ESCUELA MILITAR DE AVIACIÓN "MARCO FIDEL SUÁREZ"**
	Pliego de Condiciones Definitivo **Proceso de Selección Abreviada de Menor Cuantía** **No. 125-00-J-EMAVI-GRUAL-2018**

SUMINISTRO DE CARNES BLANCAS, ROJAS Y FRÍAS; GRANOS Y ABARROTES; FRUTAS Y VERDURAS Y LÁCTEOS PARA LA ALIMENTACIÓN DEL PERSONAL DE ALFERECES, CADETES Y SOLDADOS DE LA ESCUELA MILITAR DE AVIACIÓN Y ZONAS DESCONCENTRADAS DE SEGURIDAD

ANEXO TÉCNICO

LOTE No. 2 GRANOS Y ABARROTES

PRODUCTO	DESCRIPCION TÉCNICA
1. ACEITE VEGETAL BIDON 20 LTS  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Nombre Comercial : Aceite vegetal Presentación por bidón de 20 lts Aceite comestible, apto para consumo humano, sin ningún sabor u olor, el cual debe ser refinado, descerado, blanqueado y desorizado. El aceite se debe observar con consistencia liquida, color amarillo claro y fresco. – Aspecto limpio a 25°C, tener sabor y olor característico. – Libre de rancidez, de materiales extraños, de sustancias empleadas en su extracción y refinación debe ser en envase plástico (PET) con tapa rosca plástica, el cierre de la tapa debe ir reforzado para garantizar que el producto se conserve dentro de su empaque primario durante el transporte y almacenamiento. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Cumplir con la resolución 288 de 2008 de rotulado y etiquetado nutricional. Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.
2. ACEITE VEGETAL X 1000 Cm3  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Nombre Comercial : Aceite vegetal Presentación por bidón de 1000 cm 3 Aceite comestible, apto para consumo humano, sin ningún sabor u olor, el cual debe ser refinado, descerado, blanqueado y desorizado. El aceite se debe observar con consistencia liquida, color amarillo claro y fresco. – Aspecto limpio a 25°C, tener sabor y olor característico. – Libre de rancidez, de materiales extraños, de sustancias empleadas en su extracción y refinación debe ser en envase plástico (PET) con tapa rosca plástica, el cierre de la tapa debe ir reforzado para garantizar que el producto se conserve dentro de su empaque primario durante el transporte y almacenamiento.
3. AGUA EN BOTELLA  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Presentación Eco pack de Agua 600 ml X 12 unidades, sin gas, envasada bajo un estricto control de higiene, Botella no retornable, biodegradable
4. ALCAPARRAS 4000 g	Nombre Comercial Alcaparras en vinagre Presentación: En frasco de cristal, con un peso neto de 4000g. Ingredientes: Alcaparras, agua, vinagre puro de vino y sal. Descripción: Las alcaparras son los botones florales de una milenaria planta

 La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	perenne denominada "Caparis spinosa", de origen asiático y extendida a las regiones mediterráneas, principalmente al sur de España e Italia. Aunque su recolección es a finales de primavera y principios de verano, gracias a las conservas de Alcaparras "Alsur" podemos disfrutar de este producto durante todo el año. Sello de Calidad: Sistema de calidad implantado en todos sus procesos según la norma UNE-EN 9001:2000. Conservación: Sin abrir se mantienen estupendamente a temperatura ambiente, aunque es recomendable mantener en lugar fresco y si humedad. Calorías 28,60 kcal Grasa 0,86 g. Colesterol 0 mg. Sodio 2964 mg. Carbohidratos 2,10 g. Fibra 1,50 g. Azúcares 2,10 g. Proteínas 2,36 g Vitamina A 13,80 ug Vitamina B12 0 ug Hierro 1,67 mg. Vitamina C 4,30 mg Calcio 40 mg. Vitamina B3 0,65 mg.
5. AREPA SIN SAL PEQUEÑA 10 unidades  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Descripción física del producto: Lista de ingredientes: Maíz peto, agua, grasa vegetal (margarina), sal, conservante, (ácido sórbico). Contiene soya, puede contener trazas de leche y sulfitos, Trazas: Leche, Dióxido de azufre y sulfitos. Tamaño de la porción: 30 g X UNIDAD Total 300 g Diámetro: 5 cm Arepa redonda, pre asada y refrigerada. Producto para consumo obtenido a partir de la masa de maíz, molido, cocido y amasado. Al preparar el producto es una arepa semi-dura, redonda de espesor con olor y sabor característico. Se debe regir a la norma técnica colombiana que regula las directrices para la elaboración de las arepas, sus especificaciones y la refrigeración de las arepas es: NORMA TÉCNICA NTC COLOMBIANA 5372, además debe cumplir con la Resolución 005109 de min-protección. El producto se almacena a una temperatura entre 0-4 grados centígrados, durante el transporte se preserva dicha temperatura para que se mantenga la calidad y preservación calidad del producto sin alterar sus propiedades. Información nutricional Calorías 190 Grasas 2 g Ácidos grasos saturados 1 g Hidratos de carbono 40 g Azúcares 0 g Fibra alimentaria 5 g Proteínas 2 g Sodio 210 mg Calcio 6 % Hierro 2 %
6. AREPAS RELLENA DE QUESO 5 unidades 500 grs	Descripción física del producto: Arepas de maíz rellena de Queso Doble Crema y margarina. Pre asada y refrigerada por 500 grs Diámetro: 14 cm Lista de ingredientes: Maíz, agua, queso doble crema (leche, cuajo, sal), grasa vegetal (margarina), sal, conservante, (ácido sórbico). Contiene soya, puede contener trazas de leche y sulfitos, Trazas: Leche, Dióxido de azufre y sulfitos. Tamaño de la porción: aprox. 100 g Porciones por empaque 22 Diámetro: 14 cm

 La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Arepa redonda, pre asada y refrigerada. Producto para consumo obtenido a partir de la masa de maíz, molido, cocido y amasado. Al preparar el producto es una arepa semi-dura, redonda de espesor con olor y sabor característico. Se debe regir a la norma técnica colombiana que regula las directrices para la elaboración de las arepas, sus especificaciones y la refrigeración de las arepas es: NORMA TÉCNICA NTC COLOMBIANA 5372, además debe cumplir con la Resolución 005109 de min-protección. El producto se almacena a una temperatura entre 0-4 grados centígrados, durante el transporte se preserva dicha temperatura para que se mantenga la calidad y preservación calidad del producto sin alterar sus propiedades. Información nutricional Calorías 140 Calorías de grasa 60 Grasa total 7g Grasa saturada 4,5 g Grasa trans 0 g Sodio 240 mg Carbohidratos totales 16g Proteína 4g Vitamina A 2% Calcio 8 % Hierro 10% Registro sanitario RSIADO8M06194
7. AREQUIPE **GALÓN X 5.000 grs**  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Nombre Genérico: Arequipe de leche Presentación por 5.000 gr Ingredientes Leche Pasteurizada, sacarosa, aditivos y conservantes permitidos. Empaque El producto debe estar empacado en recipiente de estructura trilaminada (poliéster + foil de aluminio +polietileno) el empaque debe tener sistema de apertura fácil en la parte superior del empaque. El empaque no debe presentar de laminado durante el tiempo de vida útil Requisitos Nutricionales El producto debe cumplir con los siguientes aportes por cada 30g de producto Componentes Valor Proteína 2,0 a 3.0 Grasa (g) 2.0 a 3.0 Carbohidratos (g) 18.0 a 21.0 Calorías (Kcal) 98 min Requisitos Fisicoquímicos El producto debe cumplir con los siguientes aportes por cada 30g de producto: Componente Valor Calcio (mg) 90 Mínimo Hierro (mg) 0.1 Mínimo Fosforo (mg) 70 Mínimo Rotulado: El rotulado debe ser impreso, no adhesivo, contener la siguiente información: • Nombre del producto • Componentes. • Aportes Nutricionales (Macro nutrientes). • Peso Neto. • Nombre y Dirección del Fabricante. • Fecha de Fabricación mes/año y Vencimiento mes/año • Número del lote de fabricación. • Registro Sanitario Vigente, correspondiente al producto a Entregar.
8. ARROZ BLANCO **50 KL** 	Nombre del Producto: Arroz Blanco para Consumo Humano Presentación: bulto por 50 kilos Características fisicoquímicas: Olor característico, color blanco, limpio, libre de impurezas. No debe presentar signos de infestación o infecciones. Generalidades: Producto descascarado al cual se le ha eliminado parcial o total el germen y las capas de la aleurona – Producto natural sin conservantes.- Humedad menor al 14%. Requisitos del productor: Cumplimiento de la NTC 671

La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Sello de Calidad ICONTEC o Certificación ISO 9001:2000. Empaque y rotulado: El empaque destinado para contener el producto debe corresponder a polietileno de baja densidad calibre mínimo 3. Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.
9. ARVEJA VERDE SECA 500 grs  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Nombre Comercial: Arveja Seca Presentación: por 500 gr Arveja verde seca o amarilla para consumo tipo 1, grado 2. Debe Cumplir con NTC 791.r con el Decreto 3075 de 1997 Arveja seca grande. Comprende alverjas de forma esférica con Tegumentos externos de colores generalmente uniformes verde pálido (verde) o colores generalmente uniformes amarillo claro (Amarilla), con orificios circulares de 6,35 mm (16/64"). Producto natural sin preservativos y/o aditivos. Humedad máxima 13%. Olor característico Color verde o amarillo limpia, libre de impurezas y materiales extraños La arveja no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto Cumplir con las resolución No. 5109 de 2005, 0288 de 2008 y 0333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos Terminados y materias primas.
10. ATÚN LOMO FINO EN TROZOS ACEITE 1.000 grs  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Producto en conserva, envasado en aceite, en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración. El Lomo Fino es el atún 100% lomo fino en trozos. Las latas no deberán estar infladas, mal selladas, oxidadas, abolladas o con fugas. Debe cumplir los requisitos establecidos en la Norma Técnica Colombiana No 1276 (Última Actualización). Requisito Valor Histamina (mg / Kg) 50 Máximo Bases volátiles (mg / 100 g) 70.0 Máximo Mercurio (Hg en mg / Kg) 0.5 Máximo. Peso Neto del producto: Mínimo 1000 gramos. Para el producto en aceite (SIC 374): La composición del líquido de cobertura debe ser aceite, sal, el contenido de aceite mínimo como liquido de cobertura debe ser del 80 % min. Del volumen del envase. El atún debe ser envasado en un recipiente de hojalata electrolítica, de 3 piezas, formato de 307x110.5 con recubrimiento en estaño y, barniz interno tipo "Epoxi- Fenólico Aluminizado" para evitar alterar sus características organolépticas o generar sustancias toxicas, con tapa normal. El envase debe ajustarse y cumplir con la norma técnica NTC 647. El rotulado debe cumplir con los requisitos de la Res. Min. Protección Social No 5109/2005. El producto se requiere con una vida útil mínima de 12 meses contados a partir de la fecha de producción. Requisitos establecidos en la Res. Min Protección Social No 148/2007 y Norma Técnica NTC 1276 (Última Actualización). El producto deberá tener una fecha de elaboración de máximo treinta días anteriores a la entrega del producto. La fecha de elaboración, de caducidad y el lote de producción deberán estar marcados de forma indeleble en el envase interno y externo.
11. ATÙN LOMO FINO EN TROZOS ACEITE O AGUA **184 grs**  	Producto en conserva, envasado en aceite, en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración. El Lomo Fino es el atún cortado en segmentos transversales, el cual no se debe adicionar fragmentos sueltos debe ser 100% lomo fino. Se permite la adición de Máximo 5% de atún en trozos. Las latas no deberán estar infladas, mal selladas, oxidadas, abolladas o con fugas. Debe cumplir los requisitos establecidos en la Norma Técnica Colombiana No 1276 (Última Actualización). Requisito Valor Histamina (mg / Kg) 50 Máximo Bases volátiles (mg / 100 g)

La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	70.0 Máximo Mercurio (Hg en mg / Kg) 0.5 Máximo. Peso Neto del producto: Mínimo 184 gramos. Para el producto en aceite (SIC 374): La composición del líquido de cobertura debe ser aceite, sal, el contenido de aceite mínimo como liquido de cobertura debe ser del 80 % min. Del volumen del envase. El atún debe ser envasado en un recipiente de hojalata electrolítica, de 3 piezas, formato de 307x110.5 con recubrimiento en estaño y, barniz interno tipo "Epoxi- Fenólico Aluminizado" para evitar alterar sus características organolépticas o generar sustancias toxicas, con tapa normal. El envase debe ajustarse y cumplir con la norma técnica NTC 647. El rotulado debe cumplir con los requisitos de la Res. Min. Protección Social No 5109/2005. El producto se requiere con una vida útil mínima de 12 meses contados a partir de la fecha de producción. Requisitos establecidos en la Res. Min Protección Social No 148/2007 y Norma Técnica NTC 1276 (Última Actualización). El producto deberá tener una fecha de elaboración de máximo treinta días anteriores a la entrega del producto. La fecha de elaboración, de caducidad y el lote de producción deberán estar marcados de forma indeleble en el envase interno y externo.
12. AZAFRÁN MOLIDO 500 grs  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Nombre Comercial: Azafrán molido Presentación por 500 grs Rotulado: El rotulado debe ser impreso, no adhesivo, contener la siguiente información: • Nombre del producto • Componentes. • Aportes Nutricionales (Macro nutrientes). • Peso Neto. • Nombre y Dirección del Fabricante. • Fecha de Fabricación mes/año y Vencimiento mes/año. • Número del lote de fabricación. • Registro Sanitario Vigente, correspondiente al producto a Entregar.
13. AZÚCAR BLANCA 50 Kg  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Nombre Comercial: Azúcar Blanca Presentación por 50 kg Calidad Producto natural cristalizado constituido esencialmente por sacarosa, obtenido mediante procedimientos industriales apropiados. Requisitos generales: el azúcar debe ser de color blanco, olor y sabor característicos. No debe contener materias extrañas, tales como, insectos, arena y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa – Empaque en buen estado, limpio e íntegro, sin orificios, Se debe rechazar si tiene señales de humedad, moho, roturas o señales de deterioro o crecimiento bacterial se forman pequeños círculos de color rojo en el empaque). Que no tenga insectos. Rotulado: El rotulado debe ser impreso, no adhesivo, contener la siguiente información: • Nombre del producto • Componentes. • Aportes Nutricionales (Macro nutrientes). • Peso Neto. • Nombre y Dirección del Fabricante. • Fecha de Fabricación mes/año y Vencimiento mes/año. • Número del lote de fabricación. • Registro Sanitario Vigente, correspondiente al producto a Entregar.
14. BEBIDA A BASE DE MALTA PET 330 cm3  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Presentación paca x 24 und 330 cm3 Elaborada a base de agua, azúcar, malta de cebada, vitaminas, colorante de origen natural (caramelo), acidulantes, aromatizantes y emulsificantes. No contiene conservantes químicos y se asegura su conservación mediante la pasteurización

15. BEBIDA A BASE DE MALTA PET 200 cm3  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Presentación por 30 und 200 cm3 Elaborada a base de agua, azúcar, malta de cebada, vitaminas, colorante de origen natural (caramelo), acidulantes, aromatizantes y emulsificantes. No contiene conservantes químicos y se asegura su conservación mediante la pasteurización
16. BLANQUILLO 500 grs  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia	Nombre Comercial: frijol blanquillo. Presentación por 500 grs Información nutricional : Frijoles blancos Calorías 67 Grasas totales 0,7 g Ácidos grasos saturados 0,1 g Ácidos grasos poliinsaturados 0,4 g Ácidos grasos monoinsaturados 0,1 g Colesterol 0 mg Sodio 13 mg Potasio 307 mg Hidratos de carbono 13 g Proteínas 6 g Vitamina A 4 IU Calcio 15 mg Vitamina D 0 IU Vitamina B12 0 µg Vitamina C 18,8 mg Hierro 1,9 mg Vitamina B6 0,2 mg Magnesio 101 mg Embalaje primario paquete. Deben encontrarse libre de impurezas, de procesos de fumigación., secado para evitar el nacimiento de gorgojos y hongos. Se requiere cocción previa a su consumo.
17.. BOCADILLO VELEÑO 36 unds.  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Nombre Comercial: Bocadillo de guayaba. Presentación por Unidad: 30 g * 36 unidades El bocadillo es una pasta solida obtenida por cocción de una mezcla de pulpa de guayaba y azucares Composición nutricional de la guayaba, fruta tropical Vitamina C 200 a 240 mg/ 100 g Alto contenido de fibra 2.8 gr/ 100 gr Vitaminas A, Tiamina, Riboflavina y Niacina Minerales Ca, Fe, Fosforo COMPOSICION NUTRICIONAL: Carbohidratos 74,9 % Proteína 0 % Lípidos-Grasa 0 % Agua 25 % Minerales 0,1 % Calorías aportadas por 100 g 36-50. TIPO DE CONSERVACION: Temperatura ambiente: no superior a 30°C. CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO El bocadillo se debe guardar en un lugar fresco, seco y limpio hasta el momento de su distribución. Si la temperatura ambiental es superior a 30 °C, hay riesgo de que se produzca revenimiento, que ocasiona que el producto

	se suavice y se favorezca el crecimiento de hongos.
18. BREVAS EN ALMÍBAR 4000 grs  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Nombre Comercial: Brevas en almíbar. Producto listo para consumo. Presentación por 4000grs Ingredientes: brevas, azúcar agua, conservante (benzoato de sodio) puede contener trazas de leche, gluten y soya. Producto 100% natural por la selección, cocción y calado de fruta fresca, sana y madura, estabilizadas y conservadas en medio azucarados, obtenido un producto suave al masticar, con olor y sabor característico de la fruta. Esta fruta posee un elevado contenido en agua e hidratos de carbono en forma de glucosa, fructosa y sacarosa, por lo que su valor en calorías es muy alto. También es rica en fibra (2,5 g por cada 100), minerales como el potasio (235 mg por 100), magnesio (200 mg por 100), calcio (38 mg por 100), y vitamina C y provitamina A con propiedades antioxidantes. Consérvese bien tapado en un lugar limpio y seco. Después de abierto manténgase refrigerado entre 0° y 4° consumase en el menor tiempo posible. El empaque debe contener lote y fecha de vencimiento.
19. CAFÉ MOLIDO 500 grs  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Nombre Comercial: Café tostado y molido. Presentación 500 grs Información nutricional Café Tostado Porciones: *Los valores diarios de porcentaje están basados en una dieta de 2000 calorías. Tus valores diarios podrían ser superiores o inferiores dependiendo de tus necesidades calóricas. Calorías 5 kcal Grasa tota l 0g Sodio 0 mg Carbohidratos 1g Azucares 0 g Proteínas 0 g No es fuente significativa de grasa, grasa saturada, grasa trans, colesterol, fibra dietaría, vitamina A, vitamina C, cal y hierro
20. CALDO DE GALLINA CAJA X 48 und  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Nombre Comercial: Caldo de gallina. Presentación por caja 48 cubos Sustancia de gallina sin colesterol, ni colorantes artificiales. El Caldo de Gallina MAGGI está elaborado con una cuidadosa selección de ingredientes de altos estándares de calidad y frescura, más sustancia y sabor a Gallina dejando las comidas deliciosas sin ser hostigantes, se disuelve fácilmente. Es libre de grasas Trans y Colesterol, tiene un bajo aporte de calorías por porción. INGREDIENTES: Sal, Almidón, Resaltadores de Sabor (Glutamato Monosódico, Guanilato e Inosinato, Levadura), Aceite Vegetal, Harina de Arroz, Carne y Grasa de Pollo, Cebolla Cúrcuma, Cilantro, Color Caramelo y Mezcla de Especias. Tamaño de la Porción: 1 cubo (180 ml preparado) por porciónKilojulios38 kjCalorías9 kcalProteína0,71 gCarbohidrato1,13 gGrasa0,22 g Grasa Saturada0,055 g Grasa Poliinsaturada0,073 g Grasa Monoinsaturada0,073 gColesterol0 mgSodio593 mgPotasio18 mg
21. CANELA MOLIDA 500 grs  La imagen no es factor excluyente	Nombre Comercial: Canela en polvo. Presentación 500 grs propiedades nutricionales de la canela cabe destacar que tiene los siguientes nutrientes: calorías: 255 kcal 3,89 g. de proteínas, 500 mg. De potasio, 0 mg. De yodo, 1,97 mg. De zinc, 25,55 g. de carbohidratos, 56 mg. De magnesio, 26 mg. De sodio, 28 ug. De vitamina A, 0,08 mg. De vitamina B1, 0,14 mg. De vitamina B2, 0 mg. De vitamina B3, 0 ug. De vitamina B5, 0,31 mg. De vitamina B6, 0 ug. De vitamina B7, 29 ug. De vitamina B9, 0 ug. De vitamina B12, 28,50 mg. De vitamina C, 0 ug. De vitamina D, 0,95 mg. De vitamina E, 31,20 ug. De

solo es de referencia*	vitamina K, 61 mg. De fósforo, 255 kcal. De calorías, 0 mg. De colesterol, 3,19 g. de grasa, 2,17 g. de azúcar y 0 mg. De purinas.
22. CEREAL EN HOJUELAS DE MAÍZ PAQUETE 6 UND X 35 GR  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Presentación: Paquete 6 x 35 Gr Ingredientes: Maíz, azúcar, sal, malta, ácido ascórbico, niacinamida, hierro reducido, óxido de zinc, palmitato de retinol, clorhidrato de piridoxina, riboflavina, mononitrato de tiamina, ácido fólico, cianicobalamina, aromatizante idéntico al natural de frutilla y colorante rojo allura AC. Calorías 106 kcal Grasas 0 g Sodio 172 mg Azúcares 12 g Fibra Dietética 0 g Proteínas 1g Vitamina A 40% Vitamina C 70% Calcio 10% Hierro 40% Vitamina E 6% Vitamina E1 50% Vitamina E2 25% Niacina 25% Vitamina B6 100% Vitamina B12 25% Ácido fólico 40% Zinc 15%
23. CERNIDO DE PIÑA GALON 4.000 grs  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Nombre Comercial: Salsa de Piña Presentación: Peso neto 4000 grs Ingredientes: Agua, azúcar, pulpa de piña, espesantes (almidones modificados de maíz y yuca), acidulante (vinagre), estabilizante, sabor artificial (piña), conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), edulcorante artificial (sucralosa), antioxidante (ácido ascórbico), colorantes artificiales Uso: Para consumir directamente o acompañar preparaciones. Conservación: Almacenar a temperatura ambiente. Después de abierto se debe refrigerar y consumir en el menor tiempo posible.
24. CHAMPIÑONES REBANADOS 3.000 cm3  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Nombre Comercial: Champiñones rebanados Presentación: Peso neto 3000 cm3 Descripción: Los champiñones son fuente de vitaminas B1 y niacina, las cuales ayudan a que nuestro cuerpo produzca la energía necesaria para su funcionamiento. Recomendaciones de uso: Soufflé de champiñones. Queso fundido con champiñones. Sopa picante de champiñones. Información nutrimental : Tamaño de la porción 100 g Cont. Energético 75,6 kJ (17,8 kcal) Proteínas 1,3 g Grasas (Lípidos) 0,2 g Carbohidratos 2,7 g Azúcares 0,8 g Fibra Dietética 0,7 g Sodio 780 mg Fósforo 10% Niacina (Ácido Nicotínico) 6% *Porcentaje de la Ingesta Diaria Recomendada de Acuerdo a la NOM-051-SCFI-1994
25. CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR EN BARRA 500 grs	Nombre Genérico: Chocolate de mesa con azúcar Presentación por 500 grs Descripción del Producto: Chocolate elaborado con pasta de cacao, desprovisto de sus cubiertas y gérmenes, No se deben añadir sustancias inertes, dextrinas o sustancias extrañas. Requisitos Fisicoquímicos Humedad (%) 3 Máximo Materia grasa (%) 14.4 Mínimo Otras

 La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	características del producto Azúcares mínimo 67 % Grasa mínimo 14 % Humedad 3.0% Máximo Contenido El producto debe tener un peso neto de 500 gramos El producto debe ser moldeado en barras por porción El empaque debe tener la siguiente estructura: poliéster + polipropileno monorientado blanco o Poliéster + polipropileno biorientado perlado que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Rotulado: El rotulado, debe ser impreso, no adhesivo, contener la siguiente información: • Nombre del producto • Componentes • Aportes Nutricionales (Macro nutrientes). • Peso Neto.• Nombre y Dirección del Fabricante.• Fecha de Fabricación mes/año y Vencimiento mes/año • Número del lote de fabricación.• Registro Sanitario Vigente, correspondiente al producto a Entregar.
26. COCO DESHIDRATADO 500 grs  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Nombre Genérico: Coco rayado deshidratado azucarado Presentación 500 grs Tiras de coco con azúcar, producto especial para decoración y relleno de productos de panadería, bizcochería, repostería y galletería. Almacenamiento conserve el producto en un sitio limpio, fresco y seco. Cierre bien el empaque después de cada uso. Vida útil: 6 meses en condiciones normales de almacenamiento. El coco rallado es un alimento rico en potasio ya que 100 g. de esta fruta contienen 660 mg. De potasio. Este alimento también tiene una alta cantidad de fibra. La cantidad de fibra que tiene es de 13,70 g por cada 100 g. Entre las propiedades nutricionales del coco rallado cabe destacar que tiene los siguientes nutrientes: 3,60 mg. De hierro, 5,60 g. de proteínas, 23 mg. De calcio, 3 mg. De yodo, 0,90 mg. De zinc, 6,40 g. de carbohidratos, 90 mg. De magnesio, 28 mg. De sodio, 0 ug. De vitamina A, 0,03 mg. De vitamina B1, 0,05 mg. De vitamina B2, 2 mg. De vitamina B3, 0,50 ug. De vitamina B5, 0,09 mg. De vitamina B6, 0 ug. De vitamina B7, 9 ug. De vitamina B9, 0 ug. De vitamina B12, 1 mg. De vitamina C, 0 ug. De vitamina D, 1,26 mg. De vitamina E, 0,30 ug. De vitamina K, 160 mg. De fósforo, 633 kcal. De calorías, 0 mg. De colesterol, 62 g. de grasa, 6,40 g. de azúcar y 0 mg.
27. COMINO MOLIDO 500 grs  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Ingredientes Harina de arroz, comino, sal, Cúrcuma, comino entero y colorantes para alimentos (Tartrazina, Rojo, Ponceau y Azul lote) (Alergénico). Información nutricional Tamaño por porción 1 G, Cantidad 500 porciones aprox, calorías 0, grasa total 0g(0%VD), Grasa Trans Og (0%VD), sodio 0 mg (0%VD), CARBOHIDRATO TOTAL menos 1 g mg (0%VD), fibra dietario 0g (0%VD), proteína 0g (0%VD). No es fuente significativa de calorías de grasa, grasa saturada, colesterol, azucares, Vitamina A, Vitamina C, calcio y hierro *los porcentajes de valores diarias están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.
28. CREMA DE LECHE 900 cm3  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Nombre Comercial del Producto: Crema de leche Presentación: por 900 cm3 Calidad: Cumplir con los requisitos establecidos en la norma Técnica –NTC-930Resolución 2310 de 1986 y Resolución 1804 de 1989. Generalidades: Es el producto higienizado, obtenido por reposo o centrifugación de la leche, adicionado o no de cultivos lácticos específicos. Requisitos generales: Producto lácteo de color blanco, sabor y olor característico, textura semilíquida, debe estar exenta de sustancias toxicas, residuos de drogas, medicamentos que pongan en riesgo la Salud humana. Debe estar exenta de grasa de origen vegetal o animal diferentes a la láctica. La crema de leche debe cumplir con los límites de residuos de plaguicidas establecidos en la resolución2906 de 2007. Requisitos Específicos: Color, olor y sabor característico del producto. Cumplir con los

	requisitos establecidos en la norma Técnica –NTC- 930.La crema de leche acidificada con cultivo láctico, debe presentar una acidez como ácido láctico no menor de 0.50% m/m. El porcentaje de materia grasa debe ser de mínimo y 35 % entera. Cumplir con los requisitos microbiológicos y las características fisicoquímicas equivalentes a los fijados para la crema de leche según la clase establecidos en la Resolución 1804 de 1989 y en la Resolución 2310 de 1986. Empaque y rotulado: El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inertes, resistentes, que no reaccionen con el Producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización, protegiéndolo de daños mecánicos. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. En bolsa plástica con barrera PEBD rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca Comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, peso y número de lote. Bolsa de alta barrera, fabricada por coextrusion y compuesta por polietileno blanco, (EBOH) y polietileno transparente o Blanco. Presentación: en bolsa de 900gr Larga vida.
29. DEDOS DE QUESO **10 Unidades paquete por 1000 grs**  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Nombre Comercial del Producto: Palitos de mozzarella empanados, prefritos y ultracongelados Presentación: 10 unidades/1 kg Ingredientes: Queso mozzarella (43%), rebozado [harina de trigo, almidón de maíz modificado, sal, suero de mantequilla en polvo, harina de maíz, gasificantes (E450, E500), levadura], agua, pan rallado, aceite de girasol, perejil, estabilizador (E461), perejil. Alergenos: Contiene gluten y productos derivados de la leche Valores nutricionales medios para 100 g de producto Congelado Energía (kJ/kcal) 1358/325 Grasas 18 Saturadas 7 Hidratos de carbono 26,5 Azúcares 2 Fibra (g) 1,5 Proteínas (g) 13,5 Sal (g) 1,6
30. EMPANADAS DE CARNE **25 UND**  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Nombre Comercial del Producto: empanas de carne Presentación: 25 Unidades Empanadas tradicional valluna con masa de maíz con relleno valluno de carne, papa y condimentos naturales. Pre fritas y congeladas Beneficios de la Ultra congelación: Conserva los nutrientes, detiene el proceso natural de degradación y evita el crecimiento de bacterias. Mantienen todas sus cualidades en cuanto a color, sabor, apariencia, textura, etc. Recomendaciones de preparación: No descongelar antes de preparar. Evitar descongelar y volver a congelar. Sacar del congelador sólo lo que se va a preparar. El maíz y la papa que contienen nuestras empanadas constituyen una gran fuente de energía, y aportan hidratos de carbono complejos, proteínas vegetales, fibras, vitaminas del complejo B, fósforo, potasio, magnesio y selenio. Principales componentes: masa maíz, carne res, papa vida útil: 7 meses Temperatura de conservación: congelación: -20 grados centígrados.
	Nombre Comercial del Producto: empanas de pollo Presentación: 25 Unidades

31. EMPANADAS DE POLLO 25 UND  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Empanadas tradicional valluna con masa de maíz con relleno valluno de pollo, papa y condimentos naturales. Pre fritas y congeladas Beneficios de la Ultra congelación: Conserva los nutrientes, detiene el proceso natural de degradación y evita el crecimiento de bacterias. Mantienen todas sus cualidades en cuanto a color, sabor, apariencia, textura, etc. Recomendaciones de preparación: No descongelar antes de preparar. Evitar descongelar y volver a congelar. Sacar del congelador sólo lo que se va a preparar. El maíz y la papa que contienen las empanadas constituyen una gran fuente de energía, y aportan hidratos de carbono complejos, proteínas vegetales, fibras, vitaminas del complejo B, fósforo, potasio, magnesio y selenio. Principales componentes: masa maíz, pollo, papa vida útil: 7 meses temperatura de conservación: congelación: -20 grados centígrados
32. FRÍJOL CARGAMANTO NACIONAL BOLA ROJO O EL NIMA **500 grs**  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Nombre Comercial: Frijol bola roja Presentación: por 500 gr El fríjol para consumo debe ser fresco de cosecha máxima del semestre anterior a la entrega, no debe presentar olores objetables, residuos de material tóxico, o que estén infestados o infectados, libre de impurezas y materiales extraños. El frijol no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. El rotulado debe ser impreso, no adhesivo, contener la siguiente información:• Nombre del producto • Componentes.• Aportes Nutricionales (Macro nutrientes).• Peso Neto.• Nombre y Dirección del Fabricante.• Fecha de Fabricación mes/año y Vencimiento mes/año • Número del lote de fabricación.• Registro Sanitario Vigente, correspondiente al producto a Entregar.
33. GALLETAS DE SAL **4 TACOS**  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Presentación: 4 taco Galletas de soda rociadas con sal, crocanticas y doraditas, 85% contenido de cereal. Datos de Nutrición Tamaño por Porción 5 Galletas (35,5g) Porciones por Envase: Aprox 10 Calorías (Energía) 120 (518kJ) Calorías de Grasa (Energía de Grasa): 20 (92kJ) Vitamina A 0% - Vitamina B1 10% Vitamina C 0% - Vitamina B2 10% Calcio 2% - Vitamina B3 10% Hierro 10% - Ácido fólico 10% Grasa total 2,5g Grasa Saturada 1,5g Grasas Monoinsaturdas 0,5g Grasas Polinsaturadas 0,0g Grasas Trans 0g Colesterol 0mg Sodio 330mg Carbohidrato Total 23g Fibra Dietética 0g Azúcares 1g Proteína 2g
34. GALLETAS DULCE **12 UNIDADES**	Nombre Comercial: Galletas vainilla- fresa – chocolate Presentación paquete surtido por 12 unidades. Sabores combinados 33,6 g Calorías 150 kcal Calorías de grasa 50 kcal

 La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Azucares 11 g Proteína 1g Vitamina A y C % Vitamina B1 6% Vitamina B2 6% Vitamina B3 6% Calcio 0% Hierro 4% Valores basados en una dieta de 2000 calorías.
35. GALLETAS DULCE 24 UNIDADES  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Nombre Comercial: Galletas vainilla- fresa – chocolate Presentación paquete surtido por 24 unidades. paquete 30 g Calorías 160 kcal Calorías de grasa 60 kcal Azucares 10 g Proteína 1g Vitamina A y C % Vitamina B1 0% Vitamina B2 0% Vitamina B3 0% Calcio 0% Hierro 0% Valores basados en una dieta de 2000 calorías. Ingredientes harina de trigo fortificada, gluten, suero de leche, de soya, lecitina de soya. Información alergénica: contiene gluten leche de suero soya.
36. GASEOSA PACA 12 UNIDADES X 330 CC  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Paca 12 Unidades x 330 cc Envase no retornable, Fecha de Vencimiento Mayor a 3 Meses, Diferentes Sabores.
37. GASEOSA PACA 6 UNIDADES X 3000 CC  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Paca 6 Unidades x 3000 cc Envase no retornable, Fecha de Vencimiento Mayor a 3 Meses .
38. GELATINA 1000 grs  La imagen no es factor excluyente	Nombre Comercial: gelatina saborizada surtida Presentación 1000 grs El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inertes, resistentes, que no reaccionen con el Producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización, protegiéndolo de daños mecánicos. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. En bolsa plástica con barrera PEBD rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca Comercial), fecha

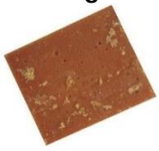
solo es de referencia*	de empaque, fecha de vencimiento, peso y número de lote. Bolsa de alta barrera, fabricada por coextrusion y compuesta por polietileno blanco, (EBOH) y polietileno transparente o Blanco.
39. HARINA DE TRIGO FORTIFICADA 500 grs  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Nombre Comercial del Producto: Harina de trigo Presentación: por 500gr Descripción General: La harina de trigo preparada deberá estar exenta de suciedad (impurezas de origen de animal, incluidos insectos muertos), en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. Deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza. No podrá obtenerse harina preparada a partir de granos descompuestos como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos. Deberá tener la consistencia de un polvo fluido en toda su masa, sin grumos de ninguna clase. No se permitirá aquella que tenga olor de rancio, ácido o en general olor diferente al característico de la harinaComposición Química Humedad 10,7 g Proteínas 9,6 g Grasas 0,9 g Fibra 0,3 g Cenizas 2,5 g El cumplimiento de los requisitos de los porcentajes de cenizas y porcentaje de acidez que se expresan como porcentaje de ácido sulfúrico se determinará considerando una humedad de 15% en la harina. OTRAS ESPECIFICACIONES Contaminantes Metales pesados: La harina de trigo preparada deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. Residuos de plaguicidas: La harina de trigo preparada deberá ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos para este producto. Mico toxinas: La harina de trigo preparada deberá ajustarse a los límites máximos para mico toxinas establecidos para este producto.El rotulado, debe ser impreso, no adhesivo, contener la siguiente información:• Nombre del producto • Componentes.• Aportes Nutricionales (Macro nutrientes).• Peso Neto.• Nombre y Dirección del Fabricante.• Fecha de Fabricación mes/año y Vencimiento mes/año • Número del lote de fabricación.• Registro Sanitario Vigente, correspondiente al producto a Entregar
40. HARINA PARA APANAR 500 grs  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Nombre Comercial: harina para Apanar Presentación * 500 gr Harina de pan polvo fino que se obtiene de la molienda del pan seco, deberá tener un color característico La harina para apanar sin germen deberá ser preparada, procesada y envasada bajo condiciones higiénico-sanitarias acordes con prácticas correctas de fabricación. La harina para apanar deberá estar exenta de sustancias nocivas a la salud. **Color** característico **Olor** Natural **Textura** Suave **Sabor** Natural El producto debe ser envasado o empacado en bolsas polietileno recipientes suficientemente inertes, resistentes, que no reaccionen con el Producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización En el rotulado se indicará lo siguiente: Localidad en donde está ubicada la fábrica o dirección del fabricante o del distribuidor, Nombre comercial del producto, Clave, código o
41. HARINA PRECOCIDA PARA AREPAS 500 grs	Nombre Comercial: harina de maíz pre-cocida Presentación * 500 gr Harina de maíz polvo fino que se obtiene de la molienda del grano seco del maíz, deberá tener un color blanco característico La harina de maíz sin germen deberá ser preparada, procesada y envasada bajo condiciones higiénico-sanitarias acordes con prácticas correctas de fabricación. La harina de maíz deberá estar exenta de sustancias nocivas a la salud. **Color** blanco característico **Olor** Natural **Textura** Suave **Sabor** Natural El producto debe

 La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	ser envasado o empacado en bolsas polietileno recipientes suficientemente inertes, resistentes, que no reaccionen con el Producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización En el rotulado se indicará lo siguiente: ▪ Localidad en donde está ubicada la fábrica o dirección del fabricante o del distribuidor, Nombre comercial del producto, Clave, código o serie de producción, Lista de los ingredientes utilizados en orden decreciente de proporciones, Registro sanitario, Información nutricional.
42..LECHE ENTERA EN POLVO **25 Kg**  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Nombre Comercial: leche en polvo entera Presentación Bulto 25 kilos Este alimento, pertenece al grupo de las leches. La leche en polvo entera es un alimento rico en fósforo ya que 100 g. de esta leche contienen 714 mg. De fósforo. Este alimento también tiene una alta cantidad de vitamina B7. La cantidad de vitamina B7 que tiene es de 24 ug por cada 100 g. Con una cantidad de 2,70 ug por cada 100 gramos, la leche en polvo entera también es también uno de los alimentos con más vitamina B5. Esta leche es muy alta en nutrientes. Además de los mencionados anteriormente, la leche en polvo entera es también un alimento muy rico en vitamina B2 (1,40 mg. Cada 100 g.) y potasio (1160 mg. Cada 100 g.), calcio (1047 mg. Cada 100 g.) y proteínas (25,21 g. cada 100 g.). Entre las propiedades nutricionales de la leche en polvo entera cabe también destacar que tiene los siguientes nutrientes: 0,70 mg. De hierro, 0 g. de fibra, 27 mg. De yodo, 3,10 mg. De zinc, 35,10 g. de carbohidratos, 89 mg. De magnesio, 371 mg. De sodio, 253,33 ug. De vitamina A, 0,27 mg. De vitamina B1, 6,28 mg. De vitamina B3, 0,20 mg. De vitamina B6, 40 ug. De vitamina B9, 1,50 ug. De vitamina B12, 11 mg. De vitamina C, 1,20 ug. De vitamina D, 0,50 mg. De vitamina E, 1,70 ug. De vitamina K, 477 kcal. De calorías, 97 mg. De colesterol, 26,20 g. de grasa, 35,10 g. de azúcar y 0 mg. De purinas. Calorías 477 kcal Grasa 26,20 g. Colesterol 97 mg. Sodio 371 mg. Carbohidratos 35,10 g. Fibra 0 g Azúcares 35,10 g. Proteínas 25,21 g. Vitamina A 253,33 ug Vitamina B12 1,50 ug Hierro 0,70 mg. Vitamina C 11 mg Calcio 1047 mg. Vitamina B3 6,28 mg La cantidad de los nutrientes que se muestran en las tablas anteriores, corresponde a 100 gramos de esta leche.
43. LENTEJA SECA **500 grs**  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Nombre Comercial: lenteja Presentación por 500 gr. Producto natural sin preservativos y/o aditivos.□□Humedad máxima 13%. Olor característico Color café Limpia, libre de impurezas y materiales extraños La lenteja no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto Cumplir con las resolución No. 5109 de 2005, 0288 de 2008 y 0333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o

	etiquetado de productos Terminados y materias primas.
44. MANTEQUILLA 500 grs  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Nombre Comercial: Margarina de mesa Presentación por 500gr Se entiende por margarina para mesa, el producto alimenticio elaborado por emulsión estabilizada de grasas y/o aceites de origen vegetal o animal comestibles parcialmente hidrogenados, con agua, leche o sólidos de leche, adicionada o no de ingredientes opcionales y de aditivos alimentarios permitidos Aspecto: Amarillo claro Olor: Característico, exento de olores extraños Sabor: Característico, exento de sabores extraños El fabricante podrá emplear como ingredientes opcionales: Azúcar, glucosa proteínas vegetales o animales y aquellos que en caso particular sean aprobados por el Ministerio de Salud. Envase y Embalaje Este producto se debe presentar protegido por una envoltura de papel parafinado y otro material impermeable que no altere su calidad ni sus características sensoriales. El rotulado, debe ser impreso, no adhesivo, contener la siguiente información: • Nombre del producto • Componentes. • Aportes Nutricionales (Macro nutrientes). • Peso Neto. • Nombre y Dirección del Fabricante. • Fecha de Fabricación mes/año y Vencimiento mes/año. • Número del lote de fabricación. • Registro Sanitario Vigente, correspondiente al producto a Entregar.
45. MAYONESA GALON 4000 grs  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Nombre Comercial: mayonesa Presentación galón 4000 grs La mayonesa es una salsa emulsionada fría elaborada principalmente a base de huevo entero, aceites vegetales comestibles e ingredientes acidificantes. Composición: La mayonesa contiene los siguientes ingredientes mínimos. ▪ Sal (cloruro de sodio) ▪ Azúcar, glucosa, jarabe de maíz, jarabe de azúcar, jarabe de maltosa (sin actividad diastática), Condimentos, especias o extractos permitidos de especias, aceites esenciales y beta caroteno. ▪ No se deberán usar colorantes artificiales, ni aceites esenciales o extractos de especias, con el objeto de dar a la mayonesa un color que se asemeje al que le dan las yemas de huevo. ▪ Glutamato mono sódico al 1,5 por mil como máximo. ▪ No se permitirá el uso de lecitina artificial. ▪ La mayonesa deberá contener como mínimo el 75 % en peso de aceite vegetal comestible. ▪ Huevos deshidratados, congelados o frescos. El porcentaje de yemas no podrá ser inferior al 5 % del peso de la mayonesa. Si se usan huevos enteros, las yemas contenidas en los mismos, no deberán pesar menos del 5 % indicado. ▪ Vinagre y vinagre diluido en agua, con un contenido de ácido acético de no menos de 2,5 %, o de vinagre mezclado con ácido cítrico en cuya mezcla el peso del ácido cítrico no podrá ser mayor del 25 % del peso del ácido acético del vinagre o vinagre diluido, calculado como ácido acético. Para los requisitos indicados, toda mezcla de dos o más vinagres se considerará como un solo vinagre. ▪ agua, con una acidez calculada como ácido cítrico, no menor del 2,5 % en peso. ▪ No deberá contener sustancias espesantes nocivas. ▪ Podrá contener conservadores y antioxidantes permitidos según en el Codex Alimentario. Requisitos Organolépticos Aspecto: Masa homogénea semi-sólida, limpia libre de grumos o partículas duras. La emulsión deberá ser estable entre 5° C y 35° C y no mostrará evidencias de separación en estratos ni fisuras

	entre estas temperaturas. Color: Amarillento o blanquecino Olor: Característico Sabor: Agradable, característico del producto libre de rancidez o de sabores extraños. Envase**:** Deberá ser de vidrio o de un material adecuado que proteja al producto de la contaminación y del contacto con el aire. Será inerte a la acción del contenido y no deberá comunicarse a éste sabores u olores extraños. Deberá ser impermeable al aceite y al agua. El rotulado Se indicara los siguientes datos: • Nombre del producto • Lista de ingredientes completa en orden de concentración decreciente, señalando el porcentaje de los persevantes, antioxidantes y emulsivos si los contiene. • Identificación del lote • Nombre del fabricante • Dirección del fabricante y envasado • Marca del producto, claramente identificada Número de Registro Sanitario y demás datos que exija el Reglamento del Ministerio de Salud. La leyenda "Consérvese en Refrigeración".
46. MERMELADA Mermelada Surtida Stick * 8 grs * 60 und  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Nombre Comercial : mermelada individual Presentación * 8 gr paquete por 60 en sabores de fresa – mora y piña La mermelada es un producto de consistencia pastosa o gelatinosa, obtenida por cocción o absorción y concentración de frutas sanas, adecuadamente preparadas, con adición de edulcorantes, con o sin adición de agua. La fruta puede ir entera, tiras o en partículas finas y deben estar dispersas uniformemente en todo el producto La mermelada de fruta deberá tener un aspecto brillante y transparente. El color de la mermelada dependerá del color de la pulpa de la fruta. La textura será semi gelatinosa consistente y fácil de untar. La mermelada debe estar exenta de microorganismos en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud. Composición La mermelada de fruta está compuesta principalmente por: pulpa de fruta, azúcar, pectina, ácido ascórbico, ácido cítrico y reguladores empacado sachet de primer uso que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requerida, así como la suficiente protección y durabilidad en las condiciones de manipuleo y transporte. Los envases no deberán presentar manchas de ningún tipo o de cualquier otro producto extraño. El rotulado Se indicara los siguientes datos: • Nombre del producto • Lista de ingredientes completa en orden de concentración decreciente, señalando el porcentaje de los persevantes, antioxidantes y emulsivos si los contiene. • Identificación del lote • Nombre del fabricante • Dirección del fabricante y envasado • Marca del producto, claramente identificada Número de Registro Sanitario y demás datos que exija el Reglamento del Ministerio de Salud. La leyenda "Consérvese en Refrigeración".
47. MEZCLA PARA BUÑUELOS	Nombre Comercial : mezcla para buñuelos Presentación caja 720 gr Aporte nutricional POR UNIDAD MEDIANA **Calorías** 128 **Grasas totales** 2 g Saturadas 2 g Mono insaturados 1 g **Colesterol** 9 mg

 La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	**Vitamina A** 0% **Vitamina C** 0% **Sodio** 42 mg **Potasio** 0 mg **Carbohidratos totales** 23 g **Fibra dietética** 2 g **Azúcares** 18 g **Proteínas** 5 g **Calcio** 0% **Hierro** 0% *Los valores diarios de porcentaje están basados en una dieta de 2000 calorías. Tus valores diarios podrían ser superiores o inferiores dependiendo de tus necesidades calóricas
48. MEZCLA PARA NATILLA  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Nombre Comercial : mezcla para natilla tradicional Presentación caja 340 gr Aporte nutricional por porción 100 g **Calorías** 412 **Grasas totales** 4 g Saturadas 0g **Colesterol** 0 mg **Vitamina A** 0% **Vitamina C** 0% **Sodio** 45 mg **Carbohidratos totales** 93 g **Fibra dietética** 0 g **Azúcares** 46 g **Proteínas** 4 g **Calcio** 4% **Hierro** 6% *Los valores diarios de porcentaje están basados en una dieta de 2000 calorías. Tus valores diarios podrían ser superiores o inferiores dependiendo de tus necesidades calóricas.
49. MOSTAZA **GALON 4000 grs**  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Nombre Comercial: mostaza Presentación galón * 4000 gr Mezcla húmeda compuesta por aceite, agua, vinagres, especias, semillas de mostaza, logrando como resultado un producto homogéneo y con estabilidad permanente envasado con apariencia externa pastosa y de sabor picante. Características microscópicas: No deberá observarse sustancias extrañas al producto. Metales pesados Límites máximos Arsênico, como As 1,0 mg/kg Plomo, como Pb 2,0 mg/kg Cobre, como Cu 10,0 mg/kg Estaño, como Sn 150,0 mg/k Envase: Deberá ser de vidrio o de un material adecuado que proteja al producto de la contaminación, del contacto con el aire, que sea inerte a la acción del contenido y que comunique a éste sabores extraños. Deberá ser impermeable al aceite y al agua. Su uso deberá ser aprobado por la autoridad sanitaria competente Rotulado: En el rotulado se indicara lo siguiente: ▪ Nombre del producto ▪ En caso de contener cúrcuma (palillo) deberá declarase. ▪ Localidad en donde está ubicada la fábrica o dirección del fabricante o del distribuidor. ▪ Nombre comercial del producto. ▪ Clave, código o serie de producción. ▪ Lista de los ingredientes utilizados en orden decreciente de

	proporciones. ▪ Registro sanitario. ▪ Fecha de vencimiento
50. PAN TAJADO 700 GRS  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Nombre Comercial: pan tajado Presentación por 700 gr x 32 tajadas Pan tajado económico extra largo. Horneado de textura blanda corteza dorada olor y sabor característicos del pan horneado El rotulado debe ser impreso, no adhesivo, contener la siguiente información: • Nombre del producto • Componentes. • Aportes Nutricionales (Macro nutrientes). • Peso Neto. • Nombre y Dirección del Fabricante. • Fecha de Fabricación mes/año y Vencimiento mes/año. • Número del lote de fabricación. • Registro Sanitario Vigente, correspondiente al producto a Entregar.
51. PAN SURTIDO 60 GRS  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	**CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS** **Color**. La miga es blanco cremoso. La corteza debe ser dorado, ligeramente moreno, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. **Olor y Sabor** debe ser característico del pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores y sabores desagradables. **Textura**. La miga debe ser elástica, poco porosa y uniforme, no debe ser desmenuzable, ni pegajosa. Peso por unidad de pan 60 gr.
52. BEBIDA PARA DEPORTISTAS CON ELECTROLITOS  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Botella de 500 ml. (tapa boca ancha) Sabores: lima limón, manzana, cool blue, naranja, frutas tropicales Bebida isotónica sabor natural, 500 ml Aprte calórico (kcal/240ml) Contenido total de azucares en 240 ml: 14.60g de los cuales: Fructosa: 5.04g Glucosa: 6.22g Sacarosa: 3.34 Contenoido de minerales en 240 ml: Sodio mg Potasio 30 mg Calsio No contiene Magnesio No contiene
53. PANELA 500 grs  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Nombre Comercial: panela Atado Presentación 500 gramos. Elaborada directamente del **jugo de la caña de azúcar**. Al no sufrir refinado, ni procesos químicos conserva sus nutrientes. Es principalmente sacarosa, aunque también tiene en menor medida glucosa y fructuosa. Aporta cantidades apreciables de vitaminas A, algunas del grupo B, C, D y E, calcio, hierro, potasio, fósforo, magnesio, cobre, zinc y manganeso. 80% de sacarosa y entre 10% y 12% de fructuosa y de glucosa. Estos últimos elementos poseen un alto valor biológico y no se hallan presentes ni en el azúcar moscabado ni en él refinado. El contenido de sales minerales es 5 veces mayor que en el moscabado y 50 veces más que en el refinado. Su concentración es de 1.5gr en 100gr. En la panela se encuentran cantidades notables de potasio, magnesio, calcio, manganeso, cobre y fosfatos. Se encuentra un 1% de proteínas y una vasta gama de vitaminas, especialmente las pertenecientes al grupo B, como la B6, el ácido fólico, el pantotenato de calcio, el inositol. La B2, la PP, la H. además de su alto valor energético
54. PASTA ESPAGUETIS DE	Nombre Comercial: fideo espagueti Presentación por 500 grs Elaborada a base de harina de trigo, agua y almidón (espesante),

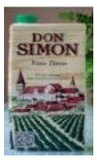
HARINA 500 grs  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	compuestos de Gluten Almidón Harina de trigo debe estar fortificada con: Hierro Vitamina B1 (Ti amina).Vitamina B2 (Riboflavina).Ácido fólico Niacina. De 26 a 30 cm aproximadamente Diámetro: 1.7 mm aproximadamente Humedad máxima %15,0 envases de polietileno y papel de cartón de primer uso que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requerida, así como la suficiente protección en las condiciones de manipuleo y transporte. El rotulado, debe ser impreso, no adhesivo, contener la siguiente información: • Nombre del producto • Componentes. • Aportes Nutricionales (Macro nutrientes). • Peso Neto. • Nombre y Dirección del Fabricante. • Fecha de Fabricación mes/año y Vencimiento mes/año. • Número del lote de fabricación. • Registro Sanitario Vigente, correspondiente al producto a Entregar.
55. PASTA PARA LASAGÑA 500 grs  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Láminas de pasta rizada, es Precocida lo que permite ahorrar tiempo en las preparaciones, ideal para celebraciones con las más deliciosas salsas y rellenos con carne y vegetales. Tamaño de la porción 1/8 paquete (55 g) Porciones por envase 8 Calorías 280 Calorías de Grasa 0 Cantidad por Porción %VD* Grasa Total 0 g 0 Grasa saturada 0 g 0% Grasa Trans 0 g Colesterol 0 mg 0% Sodio 10 mg 0% Carbohidratos Totales 60 g 20% Fibra Dietaría 6 g 24% Azúcares 2 g Proteína 11 g 22% Vitamina A 0% Vitamina C 0% Vitamina B1 30% Vitamina B2 20%
56. PASTA SOPA SURTIDA 500 GRS  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Nombre Comercial: Pasta Sopa Surtida Presentación por 500gr Pasta corta en forma de concha elaborada con sémola de trigos, únicas fortificada con Nutrivit que contribuye a una buena alimentación de la familia. Las Conchas son un formato de pasta pequeño ideal para las diferentes preparaciones de sopas y ensaladas junto con la verdura y proteína de tu preferencia. Cada porción de 80g contiene Del porcentaje del valor diario recomendado para adultos* Calorías 290- 14% Azucares 2g -2 % Grasa total 0g-0% Sodio 10 mg – 0% Proteína 11g – 22% Fibra 6g- 24%
57. PIMIENTA EN POLVO 500grs  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	**Nombre Comercial: Pimienta** Presentación: 500 grs Ingredientes: pimienta, harina de arroz, sal, extracto natural de pimienta, capsaicina, colorantes artificiales (tartrazina color index 19140, rojo punzo r4 color index 16255, azul brillante color index 42090). Contiene tartrazina.
	Nombre comercial: curry en polvo

58. POLVO CURRY **500 grs**  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Presentación: 500 grs Ingredientes: El curry en polvo es una mezcla de especias típica de la cocina india Cuya composición varía ampliamente. Hechos Nutricionales Tamaño de la Porción: 1 cucharadita Calorías 6 kcal Proteína 0,25 g Carbohidrato 1,16 g Fibra 0,7 g Azúcar 0,06 g Grasa 0,28 g Grasa Saturada 0,045 g Grasa Poliinsaturada 0,051 g Grasa Monoin saturada 0,051 g Colesterol 0 mg Sodio1 mg Potasio 31 mg
59. PULPA DE FRUTA SURTIDA **500 grs**  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de la mora madura, sana y limpia. Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio, contiene 100% de pulpa de fruta. **Composición:** Pulpa de fruta, ácido ascórbico como antioxidante. **Característica organolépticas:** **Aroma:** Intenso y característico de la fruta madura y sana. **Color:** Intenso y homogéneo, característico de la fruta, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta. **Sabor:** Característico e intenso de la fruta madura y sana. Libre de cualquier sabor extraño. Apariencia: Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias de la fruta.
60. REFRESCO AZUCARADO **1000 grs**  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Nombre Comercial: te frio limón – durazno Presentación: 1000 grs Información nutricional Tamaño de la Porción 1 1/3 cucharadas (18 g) Porciones por Envase 40 Cantidad por porción Calorías70Calorías de Grasa % Valor Diario * Grasa total0 g0% Sodio0 mg0% Carbohidratos totales17g6% azúcares17g proteína0g No es una fuente significativa de calorías de, grasa grasas saturadas, *trans* grasas, Colesterol, fibra dietética, vitamina A, vitamina C, calcio y hierro. * El porcentaje de Valores Diarios se basa En Una dieta de 2.000 Calorías. Sus Valores Diarios pueden Ser Más altos o más bajos dependiendo de Sus Necesidades de Calorías: Calorías por gramo: Grasa 9 4 carbohidratos Proteína 4

61. REFRESCO AZUCARADO PANELA LIMON 1000 grs  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Mezcla en polvo para la preparación de refresco instantáneo Información nutricional Contenido neto: 1000 gr Tamaño por poción 2 cdas (22 gr) porciones por envase 45 Cantidad por porción Calorías 90 calorías de grasa 0 Grasa total 0% Sodio 25mg 0% Carbohidratos totales 21 g 7 % Azucares 20 g Proteína 0 g Vitamina C 25%
62. REFRESCO AZUCARADO SABORES VARIOS 1000 grs  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Mezcla en polvo para la preparación de refresco instantáneo Información nutricional Contenido neto: 1000 gr Tamaño por poción 2 cdas (22 gr) porciones por envase 45 Cantidad por porción Calorías 90 calorías de grasa 0 Grasa total 0% Sodio 25mg 0% Carbohidratos totales 21 g 7 % Azucares 20 g Proteína 0 g Vitamina C 25%
63. SAL REFINADA 500 grs  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Nombre Comercial: sal de cocina Presentación * 500 gr Sal de cocina, Sal yodada o refinada. Descripción: Cristales transparentes, incoloros o polvo blanco cristalino, algo higroscópico. Soluble en agua y glicerol, muy soluble en alcohol. Producto no combustible, poco tóxico. Esencial en la dieta para mantener el equilibrio de cloruro en el cuerpo. Empacado en Bolsa plástica de polietileno suficientemente inertes, resistentes, que no reaccionen con el Producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca Comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, peso y número de lote e información nutricional.
64. SALSA DE TOMATE GALON 4000 grs  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Nombre Comercial: salsa de tomate Presentación: galón * 4000 gr Aspecto: Pasta homogénea y consistente. Sabor Característico de la pasta de tomate .Color Rojo. Aroma: Característico de la pasta de tomate. Características físicas y químicas: El producto no deberá presentar síntomas de rancidez, sabores, colores u olores qu quen la descomposición de éste. La pasta de tomate deberá cumplir como mínimo con las siguientes características fijadas: Materia seca 20 % mínima Sólidos solubles totales12 % mínimo Acidez, expresada como ácido acético0,4 a 0,7 % pH 4,5 ± 0,5 Cloruro de sodio (NaCl) 3 % máximo Grasas 8 % mínimo. El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inertes, resistentes, que no reaccionen con el Producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización, protegiéndolo de daños mecánicos. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas

	El rotulado Se indicara los siguientes datos: Nombre del producto Lista de ingredientes completa en orden de concentración decreciente, señalando el porcentaje de los persevantes, antioxidantes **y** emulsivos si los contiene. Identificación del lote Nombre del fabricante Dirección del fabricante y envasado Marca del producto, claramente identificada • Número de Registro Sanitario y demás datos que exija el Reglamento del Ministerio de Salud. La leyenda "Consérvese en Refrigeración".
65. SALSA NEGRA GALON 3000 cm3  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Nombre Comercial: salsa de soya Presentación galón * 3000 cm3 Composición de soya trigo tostado agua y sal de color oscuro liquido envasado en recipientes de vidrio o de un material adecuado que proteja al producto de la contaminación, del contacto con el aire, que sea inerte a la acción del contenido y que comunique a éste sabores extraños. Deberá ser impermeable al aceite y al agua. Su uso deberá ser aprobado por la autoridad sanitaria competente Rotulado**:** En el rotulado se indicara lo siguiente: ▪ Nombre del producto ▪ En caso de contener cúrcuma (palillo) deberá declarase. ▪ Localidad en donde está ubicada la fábrica o dirección del fabricante o del distribuidor. ▪ Nombre comercial del producto. ▪ Clave, código o serie de producción. ▪ Lista de los ingredientes utilizados en orden decreciente de proporciones. ▪ Registro sanitario. ▪ Fecha de vencimiento
66. SARDINA EN SALSA DE TOMATE (CONSERVA DE PESCADO) 425 GRS  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Nombre Comercial: sardina en salsa de tomate Presentación: lata* 425 gr Este alimento, pertenece al grupo de los pescados en conserva. Las sardinas en tomate son un alimento rico en vitamina D ya que 100 g. de este alimento contienen 7,50 ug. De vitamina D. Este alimento también tiene una alta cantidad de vitamina B12. La cantidad de vitamina B12 que tiene es de 26 ug por cada 100 g. Con una cantidad de 1,62 mg por cada 100 gramos, las sardinas en tomate también es también uno de los alimentos con más vitamina B6. Además, las sardinas en tomate también es un alimento alto en calcio ya que hay 344,25 mg de calcio en cada 100 g. de este alimento. Entre las propiedades nutricionales de las sardinas en tomate cabe también destacar que tiene los siguientes nutrientes: Calorías 173 kcal. Grasa 12,30 g 2,59 mg. De hierro, 13,75 g. de proteínas, 0 g. de fibra, 376 mg. De potasio, 17,94 mg. De yodo, 1,82 mg. De zinc, 1,90 g. de carbohidratos, 39,21 mg. De magnesio, 400 mg. De sodio, 13,20 ug. De vitamina A, 0,02 mg. De vitamina B1, 0,20 mg. De vitamina B2, 5,12 mg. De vitamina B3, 0,73 ug. De vitamina B5, 5 ug. De vitamina B7, 13 ug. De vitamina B9, 0,29 mg. De vitamina C, 0,52 mg. De vitamina E, 0,06 ug. De vitamina K, 380 mg. De fósforo, 173 kcal. De calorías, 78,50 mg. De colesterol, 12,30 g. de grasa, 1,90 g. de azúcar y 0 mg. De purinas.
67. TAMAL X 300 grs 	Nombre Comercial: tamal Presentación :300 grs el tamal en masa de maíz seco pilado o de harina de maíz rellena de carnes y verduras, por lo general envuelta en hojas de plátano, amarrada con pita y cocida en agua. Los hay de distintas formas, pueden ser ligeramente

La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	esféricos (amarrado únicamente por el extremo superior, lo que le da apariencia de bolsa), rectangulares y aplanados, cilíndricos u ovalados
68. TAMAL **500 grs**  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Nombre Comercial: tamal Presentación : 500 grs el tamal en masa de maíz seco pilado o de harina de maíz rellena de carnes y verduras, por lo general envuelta en hojas de plátano, amarrada con pita y cocida en agua. Los hay de distintas formas, pueden ser ligeramente esféricos (amarrado únicamente por el extremo superior, lo que le da apariencia de bolsa), rectangulares y aplanados, cilíndricos u ovalados información nutricional **Cantidad por** 150 gramos **Calorías** 153 Vitamina A 0 IU Calcio 29 mg Vitamina B6 0,1 mg Magnesio 22 mg Vitamina C 1,7 mg Hierro 1,2 mg Vitamina B12 0,5 µg **Grasas totales** 6 g Ácidos grasos saturados 2,4 g Ácidos grasos poliinsaturados 0,7 g Ácidos grasos monoinsaturados 2,7 g **Colesterol** 17 mg **Sodio** 427 mg **Potasio** 131 mg **Hidratos de carbono** 18 g Fibra alimentaria 3,1 g Azúcares 1 g **Proteínas** 6 g
69. UVAS PASAS 500 g  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Nombre Comercial: uvas pasas Presentación * 500 g Sin semilla uva seca deshidratada parcialmente de apariencia seca arrugada, color oscuro olor y sabor dulce p.h 3.5 textura arrugada con temperatura de almacenamiento entre 25 y 30 °c Empacado en Bolsa plástica de polietileno suficientemente inertes, resistentes, que no reaccionen con el Producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca Comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, peso y número de lote e información nutricional. Entre las propiedades nutricionales de las uvas pasas cabe destacar que tiene los siguientes nutrientes: 2,30 mg. De hierro, 2,46 g. de proteínas, 80 mg. De calcio, 6,50 g. de fibra, 2 mg. De yodo, 0,25 mg. De zinc, 41 mg. De magnesio, 21 mg. De sodio, 5 ug. De vitamina A, 0,12 mg. De vitamina B1, 0,06 mg. De vitamina B2, 0,68 mg. De vitamina B3, 0,15 ug. De vitamina B5, 0,25 mg. De vitamina B6, 2 ug. De vitamina B7, 10 ug. De vitamina B9, 0 ug. De vitamina B12, 1 mg. De vitamina C, 0 ug. De vitamina D, 0,12 mg. De vitamina E, 3,50 ug. De vitamina K, 111 mg. De fósforo, 309 kcal. De calorías, 0 mg. De colesterol, 0,50 g. de grasa, 69,30 g. de azúcar y 107 mg. De purinas.
70. VINAGRE **3.000 cm3**	Nombre Comercial: vinagre blanco Presentación: 3000 cm3 Entre las propiedades nutricionales del vinagre cabe destacar que tiene los siguientes nutrientes:

 La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	**Calorías** 4 kcal, 0,50 mg. De hierro, 0,40 g. de proteínas, 15 mg. De calcio, 0 g. de fibra, 89 mg. De potasio, 0 mg. De yodo, 0,10 mg. De zinc, 0,60 g. de carbohidratos, 22 mg. De magnesio, 20 mg. De sodio, 0 ug. De vitamina A, 0 mg. De vitamina B1, 0 mg. De vitamina B2, 0 mg. De vitamina B3, 0 ug. De vitamina B5, 0 mg. De vitamina B6, 0 ug. De vitamina B7, 0 ug. De vitamina B9, 0 ug. De vitamina B12, 0 mg. De vitamina C, 0 ug. De vitamina D, 0 mg. De vitamina E, 0 ug. De vitamina K, 32 mg. De fósforo, 0 mg. De colesterol, 0,60 g. de azúcar y 0 mg. De purinas.
71. VINO BLANCO PARA COCINA **1000 cm3**  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Vino chileno producido y envasado en origen por Caja de 1,000 cm3 Tipo de producto: Bebida a base del extracto de la uva con un toque de especias, hierbas aromáticas y una pizca de sal. Ideal para cocinar. Denominación: Bebida aromatizada a base de vino. Alcohol: 10 %vol. Variedad de Uva: Selección de vinos blancos sin especificar variedades. Vinificación: Fermentación del vino base en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada entre 16. Ingredientes: Contiene vino blanco, hierbas aromáticas.
72. VINO TINTO PARA COCINA **1000 cm3**  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Vino chileno producido y envasado en origen Caja de 1,000 cm3 Tipo de producto: Bebida a base del extracto de la uva con un toque de especias, hierbas aromáticas y una pizca de sal. Ideal para cocinar. Denominación: Bebida aromatizada a base de vino. Alcohol: 12% by vol. %vol. Variedad de Uva: Selección de vinos blancos sin especificar variedades. Vinificación: Fermentación del vino base en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada entre 16. Ingredientes: Contiene vino blanco, hierbas aromáticas.
73. CHOCOLATINA X 50 UNDS  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Nombre Comercial: chocolatina pequeña Presentación: caja 600 g x 50 unds de 12 g Tamaño por porción 3 unds.(36g) **Calorías** 280 **Grasas totales** 11 g Saturadas 2 g Poliinsaturados 0 g **Sodio** 756 mg **Potasio** 111 mg **Carbohidratos** 33 g **Fibra dietética** 2 g **Azúcares** 9 g **Proteínas** 12 g **Vitamina A** 64% **Vitamina C** 32% **Calcio** 3% **Hierro** 4% *Los valores diarios de porcentaje están basados en una dieta de 2000 calorías. Tus valores diarios podrían ser superiores o inferiores dependiendo de tus necesidades calóricas
74. POLVO PARA HORNEAR * 500 grs	Nombre Comercial: polvo para hornear Presentación : * 500 gr Sustancia sólida de aspecto ligeramente blanco, sin olor alguno. Estable en condiciones ambientes normales. Producto destinado fundamentalmente como materia prima de panadería, pastelería, repostería. APARIENCIA:

 La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Polvo fino impalpable • COLOR: Blanco • OLOR: Característico de polvo para hornear Empacado en bolsas de polietileno selladas con resistencia por calor, El producto debe conservarse en un lugar fresco y seco, no se debe golpear, presionar, maltratar y se debe mantener en su empaque original sin someterlo a exposiciones prolongadas de luz natural o artificial. Además no se debe almacenar cerca de productos desinfectantes u otros que puedan contaminar. El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inertes, resistentes, que no reaccionen con el Producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización, protegiéndolo de daños mecánicos. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
75. MAÍZ TIERNO ENLATADO 3000 GRS  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Nombre Comercial del Producto: Maíz tierno Presentación: lata por 3000 grs Empaque y rotulado El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inertes, resistentes, que no reaccionen con el Producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización, protegiéndolo de daños mecánicos. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
76. AJONJOLÍ 500 grs  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Nombre Comercial ajonjolí presentación por 500 gr El rotulado, debe ser impreso, no adhesivo, contener la siguiente información: • Nombre del producto • Componentes. • Aportes Nutricionales (Macro nutrientes). • Peso Neto. • Nombre y Dirección del Fabricante. • Fecha de Fabricación mes/año y Vencimiento mes/año. • Número del lote de fabricación. • Registro Sanitario Vigente, correspondiente al producto a Entregar.
77. CIRUELAS PASAS SIN SEMILLA 500 grs  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Nombre Comercial: ciruelas pasas Presentación por 500 grs sin semilla Textura madura, color característico, sabor característico, olor característico. Ciruela pasa deshidratada sin semilla La humedad del producto debe ser inferior a 30 % El producto debe tener un peso neto de 1000 gramos. El rotulado, debe ser impreso, no adhesivo, contener la siguiente información: • Nombre del producto • Componentes. • Aportes Nutricionales (Macro nutrientes). • Peso Neto. • Nombre y Dirección del Fabricante. • Fecha de Fabricación mes/año y Vencimiento mes/año. • Número del lote de fabricación. • Registro Sanitario Vigente, correspondiente al producto a Entregar
78. GELATINA SIN SABOR 500 grs  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Nombre Comercial: gelatina sin sabor Presentación por 500gr El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inertes, resistentes, que no reaccionen con el Producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización, protegiéndolo de daños mecánicos. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. En bolsa plástica con barrera PEBD rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca Comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, peso y número de lote. Bolsa de alta barrera, fabricada por coextrusion y compuesta por polietileno blanco, (EBOH) y polietileno transparente o Blanco.

79. TORTILLAS TRADICIONALES  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Nombre Comercial: tortillas tradicionales medianas Presentación paquete 20 tortillas contenido neto 580g Ingredientes: harina de trigo fortificada , agua, aceite vegetales comestibles, sal refinada, polvo para hornear, azúcar, leche en polvo, propiniato de calcio, emulsificantes, Hechos Nutricionales Tamaño de la Porción: 1 unidad (30 g) Calorías 90 kcal Proteína 3 g Carbohidrato 14 g Azúcar 2 g Grasa 3 g Grasa Saturada 1 g Grasa Poliinsaturada 0,5 g Grasa Monoinsaturada 0,5 g Hay 90 calorías en una porción de Bimbo Tortillas. Desglose de Calorías: 28% grasa, 59% carbh, 13% prot. *Los valores diarios de porcentaje están basados en una dieta de 2000 calorías. Tus valores diarios podrían ser superiores o inferiores dependiendo de tus necesidades calóricas
80. TOSTADAS DE MANTEQUILLA  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Nombre Comercial: Tostaos mantequilla Presentación paquete 20 unidades x 30 g Ingredientes: harina de trigo fortificado, agua, azúcar, grasa vegetal comestible, levadura de sal refinada, gluten de trigo, emulsificantes(mono y diglicericos), sabor artificial mantequilla, alimento para levadura. El producto debe ser conservado en lugar y seco, protegido de la luz directa y alejado de olores fuertes. INFORMACION NUTRICIONAL Tamaño por porción: 2 unidades (30g) Porciones por empaque 20 Calorías de grasa 25 Grasa total 2.5 g colesterol 0% Sodio 150 mg Carbohidrato total 22g Fibra dietaria 1 g Azucares 6g Proteína 2 g Vitamina a 0% Calcio 2% Vitamina c 0% Hierro 8% *Los valores diarios de porcentaje están basados en una dieta de 2000 calorías. Tus valores diarios podrían ser superiores o inferiores dependiendo de tus necesidades calóricas
81. JUGOS DE CAJA  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Nombre Comercial: jugo de fruta Presentación caja por 24 unidades 200ml Ingredientes: agua, azúcar, jugo de naranja pulpa banano, jugo de piña (según sabor), acidulante ácido cítrico E330, estabilizante (pectinaE440i) saborizantes naturales e idénticos al natural, reguladores de la acidez (citrato de sodio E331i) y colorantes artificiales (rojo 40 E129). Información nutricional calorías 70 grasas totales 3g saturadas 1g poliilsadas 0g monoinsaturadas 0g colesterol 20mg sodio 460mg

	potasio 0g carbohidratos 1g azucares 1g proteínas 10 g calcio 0% hierro 8 %

CONDICIONES TECNICAS Y DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS A OFERTAR PARA PRESENTACION DE LA OFERTA

- El proponente podrá ofertar marcas reconocidas en el mercado, siempre y cuando cumplan con las especificaciones técnicas de los productos, y el adjudicatario, deberá cumplir con las marcas ofrecidas en la propuesta, durante el contrato.

- El oferente deberá cotizar los productos de acuerdo con las unidades de medida y especificaciones técnicas solicitadas.

- El oferente con la presentación de su propuesta, garantizará que está en la capacidad de entregar el 100% de las cantidades de los víveres solicitados en las fechas establecidas.

- El oferente deberá anexar en su propuesta, el catalogo o ficha técnica de cada producto ofrecido **según la marca relacionada en su propuesta económica del lote correspondiente con el que participa**, con imágenes del producto y la descripción técnica del mismo, en los que se pueda evidenciar el cumplimiento de las especificaciones técnicas mínimas requeridas por la EMAVI en cada ANEXO TÉCNICO de los lotes que componen el proceso, a fin de realizar un concepto de evaluación más objetivo.

- **Certificación de cumplimiento de normas sanitarias:** (Objeto de verificación por parte del comité técnico). El proponente (en calidad de Seleccionar: *fabricante / productor / comercializador y/o distribuidor* de los productos a contratar), deberá certificar por escrito que cumple con los parámetros sanitarios establecidos en la RESOLUCION 2674 de 2013 emitida por el MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL, y que tiene por objeto "establecer requisitos sanitarios que deben cumplir las personas NATURALES Y/O JURIDICAS que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos `para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas", en virtud del tipo de alimentos que componen el objeto a contratar. Dicha constancia deberá ser suscrita por el representante legal del proponente y anexarla a su propuesta técnica.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA DURANTE LA EJECUCION DEL CONTRATO

CALIDAD DE LOS BIENES A SUMINISTRAR:

- Los bienes a entregar deben cumplir con las normas sanitarias, para el almacenamiento, transporte para su entrega y cadenas de frio.
- El Contratista deberá cumplir con los bienes contratados en las condiciones pactadas en el contrato, durante la ejecución del mismo.
- El contratista debe garantizar la entrega de todos los víveres en las condiciones de tiempo, frescura, temperatura, cantidades, peso y volumen de acuerdo a las características solicitadas y pactadas en el contrato.
- Los productos a entregar deben de contar con una fecha de vencimiento superior a un mes, de lo contrario serán devueltos por el supervisor designado.
- Presentar al supervisor el REGISTRO INVIMA de cada producto con la finalidad de comprobar que la marca ofrecida cumple con el gramaje establecido en las condiciones técnicas y solicitadas por el supervisor del contrato.

- Los víveres que requieren ser transportados en vehículos equipados con refrigeración adecuada para mantener su calidad y frescura, deben venir embalados cumpliendo con las normas de higiene y buenas prácticas de manipulación de los alimentos. RESOLUCIÓN No. 002505 DE 2004
- El producto no debe ser expuesto a la luz natural y/o artificial por tiempos prologados ya que pueden generarse reacciones que alteren su calidad, conforme a lo dispuesto con el decreto 539 de 2014 Art 21 del Ministerio de salud
- Al momento de la entrega de los productos por parte del contratista al supervisor del contrato y éste último evidencie que los mismos no se ajustan a las características técnicas exigidas o determine que no son aptas para el consumo humano en lo dispuesto en la RESOLUCIÓN 719 DE 2015, procederá a la devolución de los productos en mal estado. Los cuáles serán reemplazados por el contratista en un plazo no superior a 24 horas, quedando los costos a cargo del contratista.
- El oferente deberá garantizar el 100% de la calidad de los productos, de acuerdo a la normatividad vigente de manipulación de alimentos de productos cárnicos
- Se aclara que el (los) proveedor(es) adjudicatario(s) dará(n) en calidad de préstamo para cada economato (Cadetes y Soldados), las canastillas necesarias tipo colmena, fondo perforado en barras, referencia CFP, Largo 60 cm, Ancho 40cm y alto 25 cm, las cuales serán utilizadas para el almacenamiento de los productos entregados y serán reintegradas al contratista al finalizar el contrato. Se hace la salvedad de que el deterioro de las mismas obedecerá al desgaste diario, el cual asumirá el contratista. Dichas canastillas deberán estar en perfecto estado de presentación, en cuanto a higiene, deben venir lavadas y desinfectadas y en el caso de lote de las CARNES, con bolsatina.

PEDIDOS Y LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES:

- El tiempo de respuesta por parte del contratista a la orden de pedido, debe ser hasta máximo 03 días hábiles una vez emitida la orden de pedido, para lo cual debe de hacer las coordinaciones necesarias con el supervisor, para su cumplimiento.
- El contratista se compromete a cambiar los productos que no sean recibidos por el supervisor, por no cumplir con las condiciones técnicas descritas en el contrato, dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes a la fecha pactada para la entrega: Se exceptúan de esta condición aquellos productos que se hayan acordado con la EMAVI, por estar agotados.
- Los productos deben ser entregados en las instalaciones de los Ranchos de Cadetes y soldados de la EMAVI, de acuerdo con las cantidades y descripción solicitadas, de lunes, miércoles y viernes de 8:00 a 11:00 am, previo registro de la documentación de las personas e identificación de los vehículos transportadores a ingresar a la EMAVI sin diferencia alguna, según el procedimiento y protocolos de seguridad establecidos.
- El suministro de víveres que sean requeridos al contratista con destino a las zonas desconcentradas (a cargo de la EMAVI), deben ser entregados en la EMAVI los días *SOLICITADOS POR EL ECONOMO* de acuerdo a la programación del relevo, este requerimiento puede variar por contingencias que se presenten, en tal razón, el contratista debe de estar dispuesto en cualquiera de los casos a dar cumplimiento de estos suministros. cuando esto suceda, LA EMAVI informará con la suficiente anticipación los cambios para evitar traumatismos en el alistamiento de los víveres
- El contratista debe contar con el personal y con los elementos necesarios para garantizar el suministro puntual de los bienes contratados y evitar contratiempos en la entrega de los mismos.
- El contratista debe de informar con 8 días de anticipación sobre la eventualidad de productos agotados que impidan o retrasen el cumplimiento de los bienes objeto del contrato, a fin de establecer alternativas a seguir, que no afecten considerablemente la programación de los menús
- De generarse un paro de trasportadores que afecte el acopio de los productos requeridos por la EMAVI, deberá ser justificado por el contratista y acordar las alternativas posibles para suplir la necesidad según el objeto contractual
- El contratista deberá estar en condición de almacenar los productos objeto del contrato, que por su naturaleza se requieran, los cuales deberán ser despachados y entregados en la EMAVI, de conformidad a los pedidos realizados por los ecónomos. Lo anterior obedece a la poca capacidad de bodegaje con que cuenta los casinos de Cadetes y soldados en el EMAVI.
- El Contratista acreditará que se encuentra al día en el pago de Seguridad Social Integral y Aportes Parafiscales en los meses de facturación.
- El proveedor de los bienes además de las condiciones propias de la ejecución del contrato deberá proveer que la entrega de los bienes en la EMAVI, deberá realizarla, una persona autorizada para

tomar decisiones de cada entrega, previamente la identificación así como la placa del vehículo correspondiente.

PRECIOS Y FACTURACIÓN:

- El contratista debe garantizar que los precios de los productos a proveer están acorde con el mercado actual, así mismo, deben de contener el costo de todas las erogaciones del manejo administrativo y proyecciones de alzas según comportamiento del mercado.
- MENSUALMENTE para productos perecederos y TRIMESTRALMENTE para productos No perecederos, las partes del contrato de común acuerdo, realizarán evaluación de precios de los productos, con el fin de adecuar sus valores con la oscilación del mercado, en todo caso si existiere el convenio respecto a su aumento o disminución al índice de precio del consumidor, para tal efecto se realizara estudio de mercado con mínimo 3 cotizaciones con el fin de estimar el precio promedio del mercado de la fecha de dicha verificación; o en caso contrario, continuar con los mismos valores iníciales al contrato.
- El Contratista deberá facturar los productos de acuerdo con las unidades de medida y especificaciones solicitadas y contenidas en el contrato durante la ejecución del mismo.
- La facturación presentada será entregada en original y tres copias en el correspondiente economato, la cual debe cumplirá con las normas tributarias vigentes y con la discriminación del gravamen correspondiente por cada producto, en caso de aplicar. De igual manera, relacionar los ítems contratados de acuerdo a sus especificaciones técnicas y precios pactados, y por cada mes de facturación, anexar el certificado o constancia de encontrarse al día en el pago al Sistema de Seguridad Social Integral y de aportes para fiscales (cuando aplique) por lo últimos 6 meses previos a la facturación, firmada por el Representante legal o Revisor fiscal (cuando aplique),adjuntando la última planilla de pago del mes facturado, para tramites de pago
- El proveedor deberá llevar facturación sin errores al momento de la entrega de los productos al supervisor del contrato.

PROCEDIMIENTOS DE SEGURIDAD:

- El contratista deberá informar previamente al supervisor del contrato la identificación del personal designado para las entregas de los productos, así como la placa del vehículo correspondiente a ingresar a la EMAVI.
- El contratista debe aceptar los procedimientos de seguridad establecidos para el personal y vehículos que ingresan a la EMAVI como unidad militar. Esto incluye permitir la requisa de personal, paquetes y vehículos que se realizan en los controles de acceso o salida de la EMAVI.
- El personal a cargo del contratista deberá portar al interior de la EMAVI, los ficheros de identificación de la empresa y su respectivo uniforme con logo, en lugar visible y acatar todas las medidas necesarias tendientes a garantizar la seguridad de la EMAVI

SEGUIMIENTO DURANTE LA EJECUCIÓN:

- El contratista informara al supervisor del contrato designado por la EMAVI, cualquier situación que altere la normal ejecución del contrato, en un término de 24 horas de ocurrida la novedad, así mismo, presentara alternativas de solución que sean de su competencia.
- El contratista deberá asistir y participar en las reuniones que el supervisor del contrato designado por la EMAVI, convoque para hacer seguimiento a la ejecución contractual

El contratista debe acatar o responder a las indicaciones o requerimiento escritos que haga el supervisor en el término establecido por este.