FICHA TECNICA
(CANTIDADES X MERCADO)

ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

DENOMINACION DEL BIEN

Aceite vegetal comestible

DENOMINACION TECNICA DEL BIEN

Aceites puros

CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	NOMBRE
50000000	50150000	50151500	50151513	Aceites vegetales o de planta comestible

CALIDAD MÍNIMA

Aceites Puros: Resolución 2154 de 2012, Aceite de Girasol debe cumplir con la NTC 264, Aceite de Soya cumplir con la NTC 254, Aceite de Maíz cumplir con la NTC 255 -Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.

UNIDAD DE MEDIDA

cc

CANTIDAD: 1

PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS

Corresponde a aceite comestible, es decir aquel aceite apto para consumo humano, sin ningún sabor u olor, el cual debe ser refinado, descerado, blanqueado y desodorizado. - No exceder los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas –LMR– en alimentos para consumo humano Aceites puros: - Aceite de girasol: aceite extraído de las semillas de girasol - Aceite de soya: aceite extraído de las semillas de soya - Aceite de maíz: aceite extraído del germen de maíz -
Debe corresponder a aceite puro de soya, maíz o girasol. - El contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo del 0.2%

Requisitos generales: - El aceite se debe observar con consistencia liquida, color amarillo claro y fresco. - Aspecto limpio a 25°C, tener sabor y olor característico no objetable - Libre de rancidez, de materiales extraños, de sustancias empleadas en su extracción y refinación.

Características fisicoquímicas:

Aceite de girasol:

Requisito	Mínimo	Máximo
Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)	0.918 x=20°C	0.923 x=20°C
Índice de refracción (ND 25°C)	1,472	1,475
ndice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	188	194
Índice de yodo Wijs	118	141
Materia insaponificable g/kg	≤ 15	

Aceite de maíz:

Requisito	Mínimo	Máximo
Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)	0.917 x=20°C	0.925 x=20°C
Índice de refracción (ND 25°C)	1,465	1,468
ndice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	187	195
Índice de yodo Wijs	103	135
Materia insaponificable g/kg	≤ 28	

Aceite de soya:

Requisito	Mínimo	Máximo
Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)	0.919 x=20°C	0.925 x=20°C
Índice de refracción (ND 25°C)	1,466	1,470
ndice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	189	195
Índice de yodo Wijs	124	139
Materia insaponificable g/kg	≤ 15	

Requisitos del productor y/o producto: Aceites Puros: Resolución 2154 de 2012, Aceite de Girasol debe cumplir con la NTC 264, Aceite de Soya cumplir con la NTC 254, Aceite de Maíz cumplir con la NTC 255

Empaque y rotulado:

- El aceite vegetal comestible 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. Los rótulos deberán ser de papel o de cualquier otro material que pueda ser adherido a los envases o de impresión permanente sobre los mismos

Conservación, almacenamiento y transporte:

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. El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento.

Vida útil:

12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la

producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.
Presentacion: Botella de 1000 cc

FICHA TECNICA

ARROZ BLANCO

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

DENOMINACION DEL BIEN

Arroz blanco para consumo humano

DENOMINACION TECNICA DEL BIEN

Arroz elaborado blanco para consumo

CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	NOMBRE
10000000	10150000	10151700	10151701	Semillas o plántulas de arroz

CALIDAD MÍNIMA

- Cumplir con NTC 671: Arroz. - Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.

UNIDAD DE MEDIDA

Gramos

CANTIDAD: 7

PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS

El arroz es un grano de cereal de la especie Oryza sativa L. perteneciente a la familia de las gramíneas. Es aquel al cual se le ha eliminado la cascara, el germen y las capas de aleurona que componen el salvado.

Olor característico, color blanco, limpio. No debe presentar signos de infestación o infecciones.
Producto natural sin conservantes.
Humedad menor al 14%.
Procesado en el País

Es un alimento de consumo humano que debe consumirse después de un proceso de cocción.

Requisitos generales: Cumplimiento de la NTC 671.

Empaque y rotulado:

MATERIAL: El empaque destinado para contener el producto, debe corresponder a polietileno de baja densidad calibre mínimo 1.5.
CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS: película transparente y/o brillante Apta para procesos de

impresión y para estar en contacto con alimentos. - 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 materia primas. - Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011.
Conservación, almacenamiento y transporte: 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. El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario vigente.
Vida útil: 12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.
Presentacion: Bolsa de 500 gramos

FICHA TECNICA

CAFE

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

DENOMINACION DEL BIEN

Café

DENOMINACION TECNICA DEL BIEN

Café tostado y molido

CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	NOMBRE
50000000	50200000	50201700	50201706	Café

CALIDAD MÍNIMA

- Alta electronegatividad, alta capacidad higroscópica, alta resistencia mecánica, humedad final <3%, color café

UNIDAD DE MEDIDA

Gramos

CANTIDAD: 1

PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS

Preparado en infusión o en medios filtrantes ingiriendo solamente la bebida final con o sin azúcar

Empaque y rotulado:

Polietileno metalizado en unidades de 500 gramos

Conservación, almacenamiento y transporte:

Mantenerse en un lugar fresco y seco, alejado de la luz solar.

Vida útil:

Debe consumirse antes de 4 meses de elaborado para una mejor degustación

Presentacion:

Bolsa de 500 gramos

FICHA TECNICA

PASTAS ALIMENTARIAS FORTIFICADAS PARA CONSUMO HUMANO TIPO ESPAGUETI

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

DENOMINACION DEL BIEN

Pastas alimentarias fortificadas para consumo humano tipo espagueti

DENOMINACION TECNICA DEL BIEN

Pasta tipo espagueti.

CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	NOMBRE
50000000	50190000	50192900	50192901	Pasta sencilla o fideos

CALIDAD MÍNIMA

Cumplir con la Resolución 4393 de 1991 y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia. - Cumplir con NTC 1055: Harinas, féculas, almidones y sus productos. Pastas alimenticias. - Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.

UNIDAD DE MEDIDA

Gramos

CANTIDAD: 3

PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS

De la variedad triticum durum (trigo duro).

Es el producto preparado mediante el secado apropiado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y los derivados del trigo.

Producto cuyo ingrediente básico es la harina de trigo fortificada mezclada con agua y fortificada con hierro, vitamina B1, B2, ácido fólico y niacina.

Adicionalmente la pasta pude contener sal, huevo u otros ingredientes
Debe corresponder a pasta tipo espagueti.

Requisitos generales: Color amarillo - Consistencia: Dura - Olor y sabor: propios del producto. Ingredientes: Harina de trigo fortificada. Aditivos: fortificada con hierro, vitamina B1, B2, ácido fólico y niacina (proveniente de la harina de trigo fortificada). No debe contener colorantes artificiales.

Empaque y rotulado: Polietileno de baja densidad calibre 2, polipropileno biorentado o bolsa de celofán. El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - 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 materia primas. - Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011.
Conservación, almacenamiento y transporte: 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. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.
Vida útil: 12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.
Presentacion: Paquete de 250 gramos

FICHA TECNICA

PASTAS ALIMENTARIAS FORTIFICADAS PARA CONSUMO HUMANO TIPO FIDEO PARA SOPA

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

DENOMINACION DEL BIEN

Pastas alimentarias fortificadas para consumo humano tipo fideo para sopa

DENOMINACION TECNICA DEL BIEN

Pasta tipo fideo.

CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	NOMBRE
50000000	50190000	50192900	50192901	Pasta sencilla o fideos

CALIDAD MÍNIMA

Cumplir con la Resolución 4393 de 1991 y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia. - Cumplir con NTC 1055: Harinas, féculas, almidones y sus productos. Pastas alimenticias. - Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.

UNIDAD DE MEDIDA

Gramos

CANTIDAD: 3

PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS

De la variedad triticum durum (trigo duro).

Es el producto preparado mediante el secado apropiado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y los derivados del trigo.

Producto cuyo ingrediente básico es la harina de trigo fortificada mezclada con agua y fortificada con hierro, vitamina B1, B2, ácido fólico y niacina.

Adicionalmente la pasta pude contener sal, huevo u otros ingredientes
Debe corresponder a pasta tipo espagueti.

Requisitos generales: Color amarillo - Consistencia: Dura - Olor y sabor: propios del producto. Ingredientes: Harina de trigo fortificada. Aditivos: fortificada con hierro, vitamina B1, B2, ácido fólico y niacina (proveniente de la harina de trigo fortificada). No debe contener colorantes artificiales.

Empaque y rotulado: **PRIMARIO:** PRIMARIO: - Polietileno de baja densidad calibre 2, polipropileno biorentado o bolsa de celofán. El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - 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 materia primas. - Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011.
Conservación, almacenamiento y transporte: 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. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.
Vida útil: 12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.
Presentacion: Paquete de 250 gramos

FICHA TECNICA

AZUCAR BLANCA

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

DENOMINACION DEL BIEN

Azúcar blanca

DENOMINACION TECNICA DEL BIEN

Azúcar

CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	NOMBRE
50000000	50160000	50161500	50161509	Azucares naturales o productos endulzantes

CALIDAD MÍNIMA

Sólido cristalizado constituido esencialmente por sacarosa. El producto debe cumplir los requisitos exigidos en la norma técnica NTC 611.

UNIDAD DE MEDIDA

Gramos

CANTIDAD: 2

PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS

Es un edulcorante nutritivo, compuesto químicamente por la sacarosa, un hidrato de carbono constituido como un anhídrido de la d-glucosa y de la d-fructosa. Son cristales de sabor, blanco brillante, dulce e inodoros.

Requisitos generales:

Azúcar Blanco, es el producto cristalizado constituido principalmente por sacarosa obtenido mediante procedimientos industriales apropiados y que no ha sido sometido a proceso de refinación. El azúcar debe ser de producción colombiana. Sólido cristalizado constituido esencialmente por sacarosa.

Requisitos específicos:

Requisitos exigidos en la norma técnica NTC 611 Última actualización

El producto debe provenir de marca de ingenio azucarero reconocido. Certificado en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) Concepto Técnico: Favorable Vigente. El producto debe contar con registro Sanitario del INVIMA. El producto debe tener como máximo tres (3) meses de elaboración para ser recibido en la bodega.

Empaque y rotulado: Deben cumplir las siguientes condiciones de empaque que permitan asegurar su conservación, transporte y almacenamiento durante todo el periodo de vida útil: Bolsa de polipropileno de calibre 2.20 mezcla de alta y baja densidad. Es indispensable indicar la fecha de producción para ser recibido en bodega.
Conservación, almacenamiento y transporte: 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. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.
Vida útil: 3 meses.
Presentacion: Bolsa de 500 gramos

FICHA TECNICA

CHOCOLATE

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

DENOMINACION DEL BIEN

Chocolate de mesa con azúcar

DENOMINACION TECNICA DEL BIEN

Chocolate

CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	NOMBRE
50000000	50160000	50161500	50161511	Chocolate o sustituto de chocolate

CALIDAD MÍNIMA

Chocolate elaborado con pasta o licor de cacao (cacaos de primera calidad), desprovisto de sus cubiertas y gérmenes, no se deben añadir sustancias inertes, dextrinas o sustancias extrañas.

UNIDAD DE MEDIDA

Gramos

CANTIDAD: 1

PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS

En barra sin relleno para mesa, con azúcar.

Requisitos generales:

Cumplir con los requisitos establecidos en la norma técnica NTC 793.

Empaque y rotulado:

El empaque debe tener la siguiente estructura: poliéster + polipropileno monorientado blanco ó Poliéster + polipropileno biorientado perlado que aseguren la buena conservación e higiene del producto.

El rotulado debe ser impreso en el empaque y cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109/2005. Es indispensable indicar la fecha de vencimiento del producto para ser recibido en bodega.

Conservación, almacenamiento y transporte:
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.

Vida útil:

El producto se requiere con una vida útil Mínima de 12 meses.

Presentacion:

Paquete pastillas por 500 gramos

FICHA TECNICA

FRIJOL CALIMA

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

DENOMINACION DEL BIEN

Frijol

DENOMINACION TECNICA DEL BIEN

Frijol Calima

CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	NOMBRE
50000000	50220000	50221000	50221001	Granos

CALIDAD MÍNIMA

Frijol Calima, tipo 1, grado 2 - Cumplir con la norma técnica NTC 871: Fríjol para consumo humano. -

UNIDAD DE MEDIDA

Gramos

CANTIDAD: 2

PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS

Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad de los géneros Phaseolus spp. - Fríjol para consumo. Rojo tipo calima.

Requisitos generales:

- Producto natural sin preservativos y/o aditivos. - No debe presentar signos de infestación o infecciones. - El fríjol no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius. - Humedad máxima 15%.- Olor característico, color rojo, limpio, no debe contener más de 1 % de impurezas.
Color rojo terracota con pequeñas vetas blancas.

Empaque y rotulado:

Polietileno de baja densidad calibre 1.5 - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - 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 materia primas. - Cumplir con la Resolución 333 de febrero de rotulado y etiquetado nutricional.

Conservación, almacenamiento y transporte:

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. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda

posibilidad de contaminación.
Vida útil: 12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.
Presentacion: Bolsa de 500 gramos

FICHA TECNICA

HARINA DE MAIZ PRECOCIDO

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

DENOMINACION DEL BIEN

Harina de Maíz

DENOMINACION TECNICA DEL BIEN

Harina de Maíz precocido

CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	NOMBRE
50000000	50220000	50221300	50221301	Harina vegetal

CALIDAD MÍNIMA

Debe cumplir con la NTC 3594

UNIDAD DE MEDIDA

Gramos

CANTIDAD: 1

PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS

La harina de maíz precocida es un producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz, clasificados para el consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, desgerminación, precocción y molturación o molienda.

Requisitos generales:

No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. - Debe presentar un color uniforme y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños - Debe revelar el elemento histológico del almidón de maíz. - Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente.

Empaque y rotulado:

Bolsa de polietileno que garantice el almacenamiento, manipulación, conservación y distribución del producto. - Producto empacado y sellado mediante máquina automática de solapa. - No se permite el reempaque. - 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 materia primas. - Cumplir con la Resolución 333 de febrero de rotulado y etiquetado nutricional. - La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible

Conservación, almacenamiento y transporte:

Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores.

Vida útil:

12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo

10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.
Presentacion: Bolsas de 500 gramos

FICHA TECNICA

LENTEJA

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

DENOMINACION DEL BIEN

Lenteja

DENOMINACION TECNICA DEL BIEN

Lenteja Seca

CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	NOMBRE
50000000	50220000	50221000	50221001	Granos

CALIDAD MÍNIMA

Lenteja tipo 1, grado 1 - Cumplir con NTC 937: Lentejas.

UNIDAD DE MEDIDA

Gramos

CANTIDAD: 2

PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS

Lenteja seca y limpia. - Lenteja para el consumo comprende los granos procedentes de la especie Lens suculenta Moench.

Requisitos generales:

Producto natural sin preservativos y/o aditivos. - Comprende lentejas con tegumentos externos de colores marrón o verde característicos de la variedad, de las cuales el 97% mínimo queda retenido en una criba con orificios circulares de 5.95 mm (15/64”). - Olor característico, color verde o marrón, limpias, libre de impurezas. - No debe presentar signos de infestación o infecciones. - La lenteja no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius. - Humedad máxima 13%.

Empaque y rotulado:

Polietileno de baja densidad calibre 1.5. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - 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 materia primas. - Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011.

Conservación, almacenamiento y transporte:

Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores.
Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro,

para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.
Vida útil: 12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.
Presentacion: Bolsas de 500 gramos

FICHA TECNICA

LECHE EN POLVO ENTERA

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

DENOMINACION DEL BIEN

Leche en polvo

DENOMINACION TECNICA DEL BIEN

Leche en polvo entera

CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	NOMBRE
50000000	50130000	50131700	50131704	Leche en polvo

CALIDAD MÍNIMA

Debe cumplir con el decreto 616 de 2006.

UNIDAD DE MEDIDA

Gramos

CANTIDAD: 1

PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS

Leche deshidratada, mediante proceso de atomización – aire caliente, polvo con granulometría malla 120.

Requisitos generales:

- Polvo ultra fino, con sabor característico a la leche. - No se permite la adición de suero lácteo ni de azúcar - En el registro sanitario del producto debe estar especificada la modalidad FABRICAR Y VENDER.

Empaque y rotulado:

Bolsa de material flexible laminado a base de aluminio al vacío o adicionado de gas inerte, el volumen ocupado por el producto empacado al vacío o en atmósfera de gas inerte, no podrá ser menor del 90% de la capacidad de empaque.
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 materia primas. - Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011.

Conservación, almacenamiento y transporte:
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. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.

Vida útil:

12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.
Presentacion: Bolsa de 400 gramos

FICHA TECNICA

PANELA EN BLOQUE

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

DENOMINACION DEL BIEN

Panela

DENOMINACION TECNICA DEL BIEN

Panela en bloque

CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	NOMBRE
50000000	50160000	50161500	50161509	Azucares naturales o productos endulzantes

CALIDAD MÍNIMA

Debe cumplir con la Resolución 779 de 2006, la Resolución 3462 del 2008 y la y la NTC 1311.

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad

CANTIDAD: 2

PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS

Producto sólido obtenido de la extracción y evaporación de los jugos de la caña de azúcar, elaborado en los establecimientos denominados trapiches paneleros o en las centrales de acopio de mieles vírgenes, en cualquiera de sus formas y presentaciones.

Requisitos generales:

El producto no debe estar desportillado, ni partido, de textura y forma características. - Libre de olores, sabores extraños, verdeamiento, ablandamiento excesivo. − Textura característica, debido a la relación de azúcares reductores y sacarosa, lo cual determina la consistencia o dureza. − Elaborarse en establecimientos que cumplan con requisitos higiénicos de fabricación. − No puede estar fermentada. − No puede presentar ataques de hongos o insectos. En la elaboración de la panela se prohíbe el uso de las siguientes sustancias e insumos: − Hidrosulfito de Sodio u otras sustancias químicas tóxicas con propiedades blanqueadoras; − Colorantes o sustancias tóxicas, grasas saturadas; − Azúcar, mieles procedentes de ingenios azucareros, mieles de otros trapiches paneleros, jarabe de maíz, otros endulzantes y panelas devueltas que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad de la panela; −
Cualquier otra sustancia química que altere sus características físico-químicas, su valor nutricional o que eventualmente pueda afectar la salud..

Empaque y rotulado:

El empaque debe ser de primer uso en Polipropileno termoencogible. - El material de empaque de la panela debe asegurar su conservación, transporte y almacenamiento. - El empaque de la panela en bloque debe ser de material atóxico, resistente, e inalterable al contacto con el producto. - Debe evitar la contaminación ocasionada por factores externos, garantizar la protección del producto y mantener las

características nutricionales, fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas del mismo. Rotulado: - El rotulado impreso debe cumplir con la Resolución 779 de 2006 del Ministerio de la Protección Social. - Cumplir con la Resolución 333 de febrero de rotulado y etiquetado nutricional.
Conservación, almacenamiento y transporte: Mantenerse en un lugar limpio, fresco y seco a temperatura ambiente, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.
Vida útil: 6 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 5 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.
Presentacion: Unidades de 1000 gramos - Cuadrada

FICHA TECNICA

SARDINA EN SALSA DE TOMATE EN LATA

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

DENOMINACION DEL BIEN

Sardina en lata

DENOMINACION TECNICA DEL BIEN

Sardina en salsa de tomate en lata

CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	NOMBRE
50000000	50120000	50121500		Pescado

CALIDAD MÍNIMA

Cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social No. 337/2006 y Norma Técnica NTC

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad

CANTIDAD: 1

PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS

Las sardinas no debe presentar olores ni coloraciones objetables, ni ninguna otra característica sensorial que evidencie alteración o descomposición. - Limpio, libre de piel, coágulos de sangre y espinas. Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento vigente, con registro sanitario de INVIMA. - Color, sabor y aroma característico

Requisitos generales:

Sardinas en conserva es el producto preparado con las especies de pescado admitidos, envasados en medio liquido de cobertura, como salsa de tomate, aceite vegetal comestible o cualquier otros medios adecuados, en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a tratamiento térmico que garantice la esterilidad comercial del producto.

Las sardinas de cada envase deben ser de tamaño uniforme y no deben estar fragmentadas; se admite la presencia de una sardina más pequeña para completar el peso mínimo.

Empaque y rotulado:

Envasadas en un recipiente metálico de acero recubierto de estaño y lacas sanitarias atoxicas de origen orgánico, lata de forma ovalada ofreciendo hermeticidad y asepsia. El envase no deberá presentar ninguna deformación, abombamiento, manchas u otro defecto.

El rotulo debe ser impreso y cumplir con lo indicado en la Res. Min. Protección Social No. 5109/2005.

Conservación, almacenamiento y transporte:

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. El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente. El producto no debe tener Ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas para evitar contaminación
Vida útil: 48 meses contados a partir de la fecha de elaboración.
Presentación: Lata con peso mínimo 425 gramos

FICHA TECNICA

POLLO AMARILLO ENTERO LISTO PARA COCINAR

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

DENOMINACION DEL BIEN

Pollo entero listo para cocinar

DENOMINACION TECNICA DEL BIEN

Pollo entero amarillo sin vísceras refrigerado

CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	NOMBRE
50000000	50110000	50111500	50111515	Pollo, mínimamente procesado sin aditivos

CALIDAD MÍNIMA

Debe cumplir con la Resolución 5109 de 2005.

UNIDAD DE MEDIDA

Libras

CANTIDAD: 1

PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS

Pollo entero sin vísceras refrigerado al cual se le ha cortado las patas a nivel de la articulación Biometartasiana, el cuello a nivel de la última vértebra cervical y la cabeza a nivel de la primera vértebra cervical (facultado) después de someterlo al proceso de faenado. Con abundante carne magra y revestido en piel.

Requisitos generales:

No debe presentar quemaduras por el frío, de color rosa intenso, textura firme, olor característico a pollo saludable. Debe estar libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas ó traumatismos, El ave no puede presentar caquéxica (Características de desnutrición).

Empaque y rotulado:

Empacado individualmente en bolsa sellada, en canastilla, la canastilla debe ser plástica en perfecto estado. Producto refrigerado.

Producto empacado individualmente en bolsas plásticas de polietileno, grado alimentario de primer uso, bien sellada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, agua - sangre, etc.

El rotulado debe indicar como mínimo el nombre del producto, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de duración refrigerado. El rotulado del producto debe cumplir con la Res Min. Protección Social No 5109/2005.

Conservación, almacenamiento y transporte: El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre 1 ºC y 4 ºC. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Debe hacer cumplimiento estricto a la totalidad del Artículo 66, de la Res. Min. Protección Social No 4287 / 2007.
Vida útil: El producto se requiere con una vida útil de mínimo cinco (5) días.
Presentacion: Empacado individualmente en bolsa sellada, en canastilla, con un peso mínimo de 4 libras.

FICHA TECNICA

AVENA EN HOJUELAS PARA CONSUMO HUMANO

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

DENOMINACION DEL BIEN

Avena en Hojuelas

DENOMINACION TECNICA DEL BIEN

Avena en hojuelas para consumo humano

CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	NOMBRE
10000000	10150000	10151600	10151605	Semillas de avena

CALIDAD MÍNIMA

Debe cumplir con los requisitos indicados en la NTC 2159 Tablas 1 y 2.

UNIDAD DE MEDIDA

Gramos

CANTIDAD: 1

PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS

Hojuela de Avena Tradicional Producto obtenido a partir de la laminación del grano limpio y sano de avena, previamente cortado y sometido a un tratamiento térmico que asegure la inactivación de sus enzimas. En la elaboración de este producto no se han utilizado aditivos ni conservantes químicos. Los productos de avena integral contienen 6 de los 8 aminoácidos esenciales para nuestro organismo, 65 % de ácidos grasos insaturados y un contenido de Betaglucanos que supera el 5%.

Requisitos generales:

Debe ser fabricada a partir de granos de avena, sin cascaras, sanos y limpios, libres de signos de infestación y/o contaminación por roedores. Las hojuelas deben presentar un color crema, ligeramente caoba característico y un sabor y aroma agradables de avena tostada.

Empaque y rotulado:

La avena en hojuelas de debe empacar en bolsa de impresa de estructura trilaminada en BOPP + FOIL + LDPE de 70 gr/m2, en materiales que le proporcionen una adecuada protección e higiene y características durante el transporte y almacenamiento, de tal forma que el producto quede preservado de la luz, contaminación, humedad y que aseguren la buena conservación del producto.

El producto debe empacarse en bolsa, sellado que permita preservar las condiciones higiénicas, fisicoquímicas, microbiológicas y organolépticas del alimento. - Los materiales no deben ser tóxicos y deben estar permitidos por la autoridad competente.
El rotulo debe ser impreso y cumplir con los indicado en la Res. Min. Protección Social 5109 de 2005.

Conservación, almacenamiento y transporte:
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. El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente. El producto no debe tener Ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas para evitar contaminación.
Vida útil: 6 meses, mínimo 4 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.
Presentación: Bolsa de 500 gramos.

FICHA TECNICA

HUEVOS CUBETAS POR 30 TIPO PARA CONSUMO HUMANO

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

DENOMINACION DEL BIEN

Huevos

DENOMINACION TECNICA DEL BIEN

Huevos en la cascara de Gallina

CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	NOMBRE
5000000	50130000	53131600	50131612	Huevo en la cascara de Gallina

CALIDAD MÍNIMA

.
Los huevos deben de ser frescos se deben reconocer por su cascara roja o blanca sabor y olor agradable al romperlo y colocarlo en un recipiente la yema debe ser abultada, circular y consistente, la clara debe ser densa, menos liquida pudiéndose separar fácilmente de su yema.

UNIDAD DE MEDIDA

UNIDADES

CANTIDAD: 30

PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS

Huevo fresco: Es aquel huevo contenido en su cáscara, que no ha sido sometido a ningún procedimiento de lavado y/o refrigeración, conservación, fertilización y/o incubación y que cumple con lo estipulado en la normatividad

Requisitos generales:

-- La cáscara debe ser fuerte y homogénea. Deben estar libres de contaminación. Se debe de tener en Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, o sustituyan.

Empaque y rotulado:

El producto debe venir empacado en cubetas de cartón (debe ser limpios , no tener daños en los alveolos, estar libre de olores y totalmente seco x 30 unidades. que permita preservar las condiciones higiénicas, fisicoquímicas, microbiológicas y organolépticas del alimento. - Los materiales no deben ser tóxicos y deben estar permitidos por la autoridad competente.
El rotulo debe ser impreso y cumplir con los indicado en la Res. Min. Protección Social 5109 de 2005

Conservación, almacenamiento y transporte:

Durante el transporte y almacenamiento, los huevos no deben estar en contacto con extremos, pajas, virutas húmedas u otros elementos que puedan contaminarlos y comunicarles aromas. El huevo de gallina se debe almacenar en lugares frescos, no someterse a cambios bruscos de temperatura ni exponerlos directamente a los rayos del sol o a fuentes de calor

TRANSPORTE -- -- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013. Los huevos deben ir empacados en cajas o bandejas de material apropiado, con compartimientos que permitan colocar el huevo verticalmente
Vida útil 28 días después de puesto por la gallina
Presentación: Cubeta en cartón por 30 huevos