LICITACIÓN PÚBLICA 70007374 DE 2022
PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

ANEXO B. CARACTERISTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS

<table>
<tr><th colspan="4">GRUPO DE ALIMENTOS: LACTEOS</th></tr>
<tr><th>NOMBRE ALIMENTO</th><th>CARACTERÍSTICAS</th><th>EMPAQUE</th><th>CONDICIONES DE RECHAZO</th></tr>
<tr>
<td>1. Leche de vaca entera en polvo</td>
<td>Leche en polvo entera, de color blanco crema, homogénea, olor y sabor característico al producto fresco, textura y consistencia suave, sin sustancias tales como edulcorantes, preservativos, sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Debe cumplir con el Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 de febrero de 2006 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen en el momento que entren en vigencia.

Requisitos fisicoquímicos:
<table>
<tr><th>Requisitos</th><th>Mín.</th><th>Máx.</th></tr>
<tr><td>Materia grasa, en %m/m</td><td>26.0</td><td>33.0</td></tr>
<tr><td>índice de insolubilidad en cm^3</td><td></td><td>1.0</td></tr>
<tr><td>Proteínas % m/m (1)</td><td>24.5</td><td></td></tr>
</table>
Decreto 616 de febrero de 2006</td>
<td>Empacada en material flexible sin atmósfera de gas inerte, en gramaje de 400 g, 750 g, 1000 g o máximo 5 kg con etiquetado según lo establecido en Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005, Decreto 616 de 2006 artículos 49, 50, 51 y Resolución 333 de 10 febrero de 2011, Resolución 683 de 2012 y demás normas vigentes.</td>
<td>Empaque con incumplimiento de uno o más parámetros de la normatividad vigente, con presencia de embombamiento, perforado o averiado, sin fecha de vencimiento o vencida, rotulado ilegible, producto de color amarillento, olor desagradable, con impurezas o partículas extrañas, grumos; peso inferior al indicado en el rótulo. Contenido de suero, edulcorantes, almidones o conservantes. Con modificación de su contenido.</td>
</tr>
</table>

LICITACIÓN PÚBLICA 70007374 DE 2022
PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

ANEXO B. CARACTERISTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS

2. Leche de vaca entera líquida pasteurizada y larga vida (UHT), natural o saborizada vainilla o chocolate	De sabor y color característico, homogéneo, producto fresco para el consumo diario, endulzado con azúcar según aplique, sin sustancias tales como edulcorantes artificiales, preservativos, sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos, según lo establecido en el Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 de febrero de 2006, Resolución 2310 de 1986 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen en el momento que entren en vigencia. Temperatura de recibo debe ser entre 0 y 4 °C +/- 2°C conservando la cadena de frío. La bebidas UHT pueden estar a temperatura ambiente.	Empacado en plástico de polietileno larga vida o tetra-pack para leches UHT y película de polietileno blanco, coextruida, para empaque de leches pasteurizadas y/o derivados lácteos pasteurizados, rotulado, marca de empresa reconocida, etiquetado según lo establecido en las Resoluciones 5109 de diciembre 29 de 2005, Decreto 616 de 2006 artículos 48 y en la 333 de 10 febrero de 2011, Resolución 683 de 2012 y demás vigentes. No pueden ser Reempacados o reembolsados por el contratista	Empaque con incumplimiento de uno o más parámetros de la normatividad vigente, averiado, sin fecha de vencimiento o vencida, rotulado ilegible, contenido vinagre o de sabor, color u olor diferente al característico, sin registro sanitario, presencia de embombamiento en el empaque, con presencia de impurezas o partículas extrañas, calostro, sangre u otros elementos extraños en suspensión, peso inferior al rotulado, con temperaturas diferentes a lo establecido.
3. Yogurt con cultivos probióticos y fibra prebiótica saborizado o kumis	Producto lácteo de sabor y color característico del yogurt, fresco para el consumo, endulzado con azúcar, entero sin sustancias tales como edulcorantes artificiales, preservativos, sustancias tóxicas, según lo establecido en la normatividad. Adicionado con mínimo $1x10^6$ Unidades Formadoras de Colonias (UFC) de una o la combinación de las siguientes cepas probióticas: Lactobacillus acidophilus, Lactobacillus cassi, Lactobacillus rhamnosus, Bifidobacterium sp. y de 2,5 gr de fibra prebiótica (inulina, Fructooligosacaridos FOS, polidextrosa). Temperatura de recibo debe ser entre 0 y 4 °C +/- 2°C conservando la cadena de frío. Debe cumplir con las Resolución 2674 de 2013, Resoluciones 2310 de 1986, 11961 de Agosto de 1989 y 1804 de 1989 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen en el momento que entren en vigencia.	Empacado en plástico de polietileno larga vida o película de polietileno blanco, coextruida, para empaque derivados lácteos pasteurizados, rotulado, marca de empresa reconocida, etiquetado según lo establecido en las Resoluciones 5109 de diciembre 29 de 2005, 333 de 10 febrero de 2011, Resolución 2310 de 1986 art. 125, 127, Resolución 1804 de 1989 Articulo 8, Resolución 683 de 2012 y demás normas vigentes. No pueden ser reempacados o reembolsados por el contratista	Empaque con incumplimiento de uno o más parámetros de la normatividad vigente, averiado, sin fecha de vencimiento o vencida, rotulado ilegible, contenido vinagre o de sabor, color u olor diferente al característico, sin registro sanitario, presencia de embombamiento en el empaque, con presencia de impurezas o partículas extrañas, calostro, sangre u otros elementos extraños en suspensión, residuos de drogas o medicamentos, peso inferior al rotulado, con temperaturas diferentes a lo establecido.

LICITACIÓN PÚBLICA 70007374 DE 2022
PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

ANEXO B. CARACTERISTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS

4. Yogurt Griego o tipo Griego saborizado con cultivos probióticos y fibra prebiótica	Producto lácteo de 100 gr con sabor ligeramente ácido, consistencia suave espesa, color característico del Yogurt Griego o tipo Griego según gama de sabores, entero, fresco para el consumo, endulzado, con un aporte mínimo de 5.6% de proteínas lácteas, sin sustancias tales como preservativos o sustancias tóxicas, según lo establecido en la normatividad, adicionado con $1x10^6$ Unidades Formadoras de Colonias (UFC) de una o la combinación de las siguientes cepas probióticas: *Lactobacillus acidophilus, Lactobacillus cassi, Lactobacillus rhamnosus, Bifidobacterium sp.* y 2,5 gr de fibra prebiótica (inulina, polidextrosa, Fructooligosacaridos-FOS). Temperatura de recibo debe ser entre 0 y 4 °C +/- 2°C conservando la cadena de frío. Debe cumplir con las Resolución 2674 de 2013, Resoluciones 2310 de 1986, 11961 de agosto de 1989 y 1804 de 1989 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen en el momento que entren en vigencia.	Empacado en vaso plástico de polietileno, rotulado, etiquetado según lo establecido en las Resoluciones 5109 de diciembre 29 de 2005, 333 de 10 febrero de 2011, Resolución 2310 de 1986 art 125, 127 Resolución 1804 de 1989 art. 8, Resolución 683 de 2012 y demás normas vigentes.	Empaque con incumplimiento de uno o más parámetros de la normatividad vigente, averiado, sin fecha de vencimiento o vencida, rotulado ilegible, contenido vinagre o de sabor diferente al característico, color u olor diferente al característico, sin registro sanitario, presencia de embombamiento en el empaque, con presencia de impurezas o partículas extrañas, calostro, sangre u otros elementos extraños en suspensión, residuos de drogas o medicamentos, peso inferior al rotulado, con temperaturas diferentes a lo establecido.
5. Bebida láctea con avena	Es una mezcla del mínimo el 88% leche entera higienizada (No se acepta lactosuero), avena precocida, molida, textura fluida, libre de coágulos y grumos con estabilizantes y saborizantes, endulzada con azúcar según aplique, sin sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos, según lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, Resoluciones 2310 de 1986 y 1804 de 1989 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen en el momento que entren en vigencia.	Empacado en plástico de polietileno larga vida o tetra-pack, o película de polietileno blanco, coextruida, para empaque derivados lácteos pasteurizados, rotulado, marca de empresa reconocida, etiquetado según lo establecido en las Resoluciones 5109 de diciembre 29 de 2005, 333 de 10 febrero de 2011, Resolución 2310 de 1986 art. 125, 127, Resolución 1804 de 1989 Articulo 8, Resolución 683 de 2012 y demás normas vigentes.	Empaque con incumplimiento de uno o más parámetros de la normatividad vigente, averiado, sin fecha de vencimiento o vencida, rotulado ilegible, contenido vinagre o de sabor, color u olor diferente al característico, sin registro sanitario, presencia de embombamiento en el empaque, con presencia de impurezas o partículas extrañas, calostro, sangre u otros elementos extraños en suspensión, residuos de drogas o medicamentos, peso inferior al rotulado, con temperaturas diferentes a lo establecido.

LICITACIÓN PÚBLICA 70007374 DE 2022
PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

ANEXO B. CARACTERISTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS

6. Queso blanco, queso campesino o queso mozzarella individual o en bloque.	Elaborado con leche pasteurizada, de color blanco o crema, sabor y olor característico al producto fresco, higienizado, sin madurar, consistencia blanda, temperatura de despacho y recibo entre 0 y 6°C conservando la cadena de frío. Debe cumplir con las Resoluciones 2674 de 2013, 2310 de 1986 y 1804 de 1989 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen en el momento que entren en vigencia.	Los quesos empacados al vacío en presentación de 250g, 500g, 1000g. El queso mozzarella en empaque individual o en lonjas, de acuerdo al gramaje establecido en el Anexo A- Ciclo de menú, separadas una lonja de otra con papel parafinado o plástico. Etiquetado y rotulado según lo establecido en las Resoluciones 5109 de diciembre 29 de 2005, 333 de 10 febrero de 2011, Resolución 2310 de 1986 art. 125, 127, Resolución 1804 de 1989 Artículo 8, Resolución 683 de 2012 y demás normas vigentes.	Empaque con incumplimiento de uno o más parámetros de la normatividad vigente, sin fecha de vencimiento o vencida, rotulado ilegible, vinagre o de sabor ácido o amargo, color u olor diferente al característico, textura arenosa, desmoronable o poco firme, falta de homogeneidad, empaque averiado, pérdida de vacío, peso inferior al rotulado, presencia de suciedad o desuerado. Con temperaturas diferentes a lo establecido.

LICITACIÓN PÚBLICA 70007374 DE 2022
PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

ANEXO B. CARACTERISTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS

GRUPO DE ALIMENTOS: CARNES			
NOMBRE ALIMENTO	**CARACTERÍSTICAS**	**EMPAQUE**	**CONDICIONES DE RECHAZO**
7. Carne de Cerdo **Brazo o pierna:** **% de grasa total, inferior al 15%** **% de pérdida en cocido 20 a 30%**	Forma de acuerdo al corte, color rosado claro, textura blanda y firme, olor agradable a producto fresco, sin la capa de grasa externa. Para mantener las condiciones de inocuidad alimentaria la carne debe tener una temperatura de despacho y recibo entre -8 a - 18°C medidos en el centro de la pieza de carne más gruesa, conservando la cadena de frío. La carne que llegue empacada al vacío debe conservarse a temperatura de refrigeración de 0 – + 4 ºC. Cumplir con los Decretos 1500 de 2007 Resolución 2016037912 de 26 septiembre de 2016, Decreto 2382 de 2016 y 2270 de 2012 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen. Inscripción establecimiento en el INVIMA, Concepto sanitario para acondicionadores y plantas de beneficio, desposte y desprese bajo Decreto 1500 de 2007 que cuenten con autorización sanitaria provisional bajo Decreto 1500 de 2007.	Bolsa plástica transparente, de alta densidad resistente al peso, cerrada. Cada paquete debe estar identificado con el nombre del corte que contiene, fecha de empaque, fecha de vencimiento y lote, nombre de la empresa y peso. El peso de cada paquete no debe superar los 5 kg. Etiquetado y rotulado según lo establecido en las Resoluciones 5109 de diciembre 29 de 2005. (Producto importado) Decreto 1500 de 2007 Art. 42 Resolución 240 de 2013 (Producto nacional) Resolución 683 de 2012	Color oscuro, marrón o verde, olor desagradable o rancio, superficie babosa, temperatura por encima de -8 °C, contenido de grasa por encima del 15%. Cortes de inferior calidad al solicitado, mezcla de diferentes cortes en un mismo empaque, peso inferior al solicitado, presencia de cartílago y hueso, rotulado ilegible, residuos químicos o de medicamentos.

LICITACIÓN PÚBLICA 70007374 DE 2022
PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

ANEXO B. CARACTERISTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS

8. Carne de res: huevo de Aldana, solomo extranjero, punta de espaldilla o falda, posta, tabla. **% de grasa total inferior al 14%** **% de pérdida en cocido 20 a 30%**	Forma y distribución de la grasa de acuerdo con el corte, color rojo oscuro, textura blanda y firme, olor agradable a producto fresco, sin la capa de grasa externa. Para mantener las condiciones de inocuidad alimentaria la carne debe tener una temperatura de despacho y recibo entre -8 a - 18°C medidos en el centro de la pieza de carne más gruesa, conservando la cadena de frío. La carne que llegue empacada al vacío debe conservarse a temperatura de refrigeración de 0 ± 4 ºC. Cumplir con los Decretos 1500 de 2007 Resolución 2016037912 de 26 septiembre de 2016, Decreto 2382 de 2016 y 2270 de 2012 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen. Inscripción establecimiento en el INVIMA, Concepto sanitario para acondicionadores y plantas de beneficio, desposte y desprese bajo Decreto 1500 de 2007 que cuenten con autorización sanitaria provisional bajo Decreto 1500 de 2007.	Bolsa plástica transparente, de alta densidad resistente al peso, cerrada. Cada paquete debe estar identificado con el nombre del corte que contiene, fecha de empaque, fecha de vencimiento y lote, nombre de la empresa y peso. El peso de cada paquete no debe superar los 5 kg. Etiquetado y rotulado según lo establecido en las Resoluciones 5109 de diciembre 29 de 2005. (Producto importado) Decreto 1500 de 2007 Art. 42 Resolución 240 de 2013 (Producto nacional) Resolución 683 de 2012	Color oscuro, marrón o verde, olor desagradable o rancio, superficie babosa, temperatura por encima de por encima de -8 °C, contenido de grasa por encima del 14%. Cortes de inferior calidad al solicitado, mezcla de diferentes cortes en un mismo empaque, peso inferior al solicitado, presencia de cartílago y hueso, rotulado ilegible, residuos químicos o de medicamentos.

LICITACIÓN PÚBLICA 70007374 DE 2022
PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

ANEXO B. CARACTERISTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS

<table>
<tr>
<td>9. Hamburguesa/ Carne de res en forma de albóndigas y torta</td>
<td>Producto cárnico elaborado con carne de res, procesado, homogenizado o picado o ambos escaldados(precocido), NO embutido, con adición de sustancias de uso permitido, forma plana redonda, color café rojizo; con presencia de aliños, textura blanda, con bajo contenido de grasa, con temperatura entre -18°C y -2°C conservando la cadena de frío y con especificación de los ingredientes utilizados.

Acorde con la normatividad vigente Decreto 2162 de 1983 y Resolución 2674 de 2013.

Contenido nutricional en 100g. del producto:

<table>
<tr><th>Componente</th><th>Cantidad</th></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>12 % min.</td></tr>
<tr><td>Proteína de origen animal</td><td>9% min</td></tr>
<tr><td>Proteína no cárnica</td><td>3% máx.</td></tr>
<tr><td>Grasa</td><td>28% máx.</td></tr>
<tr><td>Almidón</td><td>6% máx.</td></tr>
<tr><td>Humedad más grasa</td><td>88% máx.</td></tr>
<tr><td>Hierro</td><td>1.5 mg</td></tr>
</table>
</td>
<td>Bolsa plástica transparente de material sanitario apropiado para alimentos en condiciones que exige el producto, termoencogible al vacío, con fecha de vencimiento en tinta indeleble, con lote y registro sanitario, empacadas hasta 50 unidades y separadas con plástico una unidad de la otra. Rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005 y Decreto 2162 de 1983 parágrafo artículo 43, Resolución 683 de 2012 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen.</td>
<td>Presentación de molienda fina como carne tipo embutido, color diferente al característico, exceso de condimentos, superficie babosa, olor y sabor desagradable, partículas extrañas o restos de hueso o cartílagos, empaque sin rotular, según normatividad vigente, sin registro sanitario, sin lote, sin fecha de vencimiento o estar vencida, rotulado ilegible, empaque averiado, sin separación plástica entre unidades al recibo presente temperatura por encima de -2°C, perdida del vacío en el empaque, peso inferior al rotulado.</td>
</tr>
</table>

LICITACIÓN PÚBLICA 70007374 DE 2022
PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

ANEXO B. CARACTERISTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS

10. Carne de pollo, pechuga sin piel sin marinar y en trozos	Forma de acuerdo a la pechuga entera, deshuesada, sin cartílago, color uniforme blanco o tonalidad ligeramente amarilla, sin manchas, textura blanda y firme al tacto, lisa, tersa y no pegajosa, olor característico a producto fresco, con una temperatura de despacho y recibo de -8 a -18°C medidos en el interior de la masa muscular conservando la cadena de frío. Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 y Resolución 242 de 2013, Resolución 2016037912 de 26 de septiembre de 2016, Decreto 1282 de 2016. Inscripción establecimiento en el INVIMA, Concepto sanitario para acondicionadores y plantas de beneficio, desposte y desprese bajo Decreto 1500 de 2007 que cuenten con autorización sanitaria provisional bajo Decreto 1500 de 2007.	Bolsa plástica transparente, de alta densidad resistente al peso, cerrada. POLLO EXPENDIO Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005 (Producto importado) Decreto 1500 de 2007 (Art. 42) Resolución 242 / 2013 (Producto nacional) Marinado Resolución 402 de 2002 Se deberá empacar máximo 2 kg por bolsa. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005. Decreto 1500 de 2007 (Art. 42).	Color oscuro, violeta o verde, olor y sabor desagradable y rancio, superficie babosa, presencia de hueso o cartílago, presentación en julianas, temperatura por encima de -8°C, presencia de presas diferentes al indicado en el paquete, peso inferior al solicitado, rotulado ilegible o sin rotular, residuos químicos o de medicamentos, producto marinado.
11. Huevo de gallina	Limpio, color blanco o rosado, cáscara lisa, fresco, con un peso mínimo de 55gr por unidad. Temperatura de despacho, recibo y almacenamiento no superior a 25°C ni inferior a 3°C. Cumpliendo con ley 9 de 1979 artículos 401 y 402 y la última actualización de la NTC 1240 de febrero de 2012 o las demás normas vigentes.	Panales de cartón limpio y amarrado. Productos empacados o embalados o rotulados Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005. Resolución 683 de 2012 Bandejas a granel no requieren Rotulado.	Cáscara sucia, con presencia de heces fecales, huevos de cucaracha o plumas, olor diferente al característico, cáscara averiada y/o pegada al empaque, olor desagradable, con fecha vencida, con peso inferior a 55g y temperaturas inferior a 3°C.

LICITACIÓN PÚBLICA 70007374 DE 2022
PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

ANEXO B. CARACTERISTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS

GRUPO DE ALIMENTOS: PRODUCTOS DE MAR			
NOMBRE ALIMENTO	**CARACTERÍSTICAS**	**EMPAQUE**	**CONDICIONES DE RECHAZO**
12. Atún lomito en Agua	Lomitos en Agua, color rosado a café claro, textura suave y firme, olor y sabor característicos. Cumpliendo con la Resolución 0148 - Enero 24 del 2007.	Latas de 170gr en adelante según existencia comercial y que cumplan con el sistema Abre Fácil. Etiquetado según lo establecido en las Resoluciones 5109 de diciembre 29 de 2005 y 333 de 10 febrero de 2011, Resolución 683 de 2012 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen.	Atún rallado, lata sin rotular según normatividad vigente, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento y lote en la lata, fecha vencida o en estiquer, lata sin abre fácil, lata abollada, oxidada, lados o extremos inflados, mal sellada con fuga o que estén goteando; al destapar olor rancio y color pardo o verdoso, con peso inferior al indicado en el rotulado.
13. Mortadela Jamonada	Producto cárnico, elaborado con carne de cerdo y/o res, procesado, homogenizado o picado o ambos, ahumado o no, escaldado (precocido), con adición de sustancias de uso permitido, forma plana o cuadrada, con presencia de trozos de carne dispersos en la masa fina, color rosado claro, con bajo contenido de grasa y sodio, con temperatura entre 0 a 4°C conservando la cadena de frío y con especificación de los ingredientes utilizados. Acorde con la normatividad vigente Decreto 2162 de 1983, Resolución 2674 de 2013, Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 y Norma Técnica Colombiana NTC 1325, debe cumplir con el siguiente contenido nutricional en 100g. del producto: Proteína: Mínimo 12 % Proteína de origen animal: Mínimo 9% Proteína no cárnica: Máximo 3%. Grasa: Máximo 10%. Almidón: Máximo 5%. Humedad: máximo 88%.	Empaque polipropileno de material sanitario apropiado para alimento en condiciones que exige el producto, al vacío, con fecha de vencimiento en tinta indeleble, con lote y registro sanitario y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005 y Resolución 333 de 10 febrero de 2011, emitidas por el Ministerio de la Protección Social y la demás normatividad vigente.	Características diferentes al producto fresco, color diferente al característico, exceso de condimentos, superficie babosa, olor y sabor desagradable, partículas extrañas o restos de hueso o cartílagos, empaque sin rotular, según normatividad vigente, sin registro sanitario, sin lote, sin fecha de vencimiento o estar vencida, rotulado ilegible, empaque averiado, al recibo presente temperatura por encima de 4°C o por debajo de 0°C perdida del vacío en el empaque, peso inferior al rotulado

LICITACIÓN PÚBLICA 70007374 DE 2022
PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

ANEXO B. CARACTERISTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS

GRUPO DE ALIMENTOS: PLATANOS Y TUBÉRCULOS			
NOMBRE ALIMENTO	**CARACTERÍSTICAS**	**EMPAQUE**	**CONDICIONES DE RECHAZO**
14. Papa capira % de pérdida 20%	Corteza limpia y suave, firme al tacto, color café claro uniforme, aspecto fresco, sano y libres de perforaciones, sin germinación, con un peso promedio de 100 a 150 g por unidad.	Canastillas plásticas limpias y desinfectadas. Cuando se empaque menos de 15 kilos se puede empacar en bolsa plástica transparente, cerrada y perforada.	Presencia de magulladuras, puntos blandos, manchas o ennegrecimiento que denoten deterioro del producto, vetas de color verde, perforaciones, signos de pudrición, germinadas, sucia, peso inferior a 100g.
15. Papa nevada **%** de pérdida 20%	Corteza limpia y suave, firme al tacto, color café claro uniforme, aspecto fresco, sano y libres de perforaciones, sin germinación, con un peso promedio de 100 a 150 g por unidad.	Canastillas plásticas limpias y desinfectadas. Cuando se empaque menos de 15 kilos se puede empacar en bolsa plástica transparente, cerrada y perforada	Presencia de magulladuras, puntos blandos, manchas o ennegrecimiento que denoten deterioro del producto, vetas de color verde, perforaciones, signos de pudrición, germinadas, sucia, peso inferior a 100g.
16. Papa criolla	Corteza limpia y suave, firme al tacto, color amarillo uniforme, , aspecto fresco, sano y libres de perforaciones, sin germinación, con peso promedio de 30 a 35g por unidad.	Canastillas plásticas limpias y desinfectadas, cuando se entregue menos de 15 kilos se puede empacar en bolsa plástica transparente, cerrada y perforada.	Presencia de magulladuras, puntos blandos, manchas o ennegrecimiento que denoten deterioro del producto , decoloraciones, vetas de color verde, perforaciones, signos de pudrición, germinadas, sucia, peso inferior a 30gr.
17. Plátano Guineo % de pérdida 40%	Bien formado, ligeramente convexo, textura firme al tacto, cáscara dura, color verde intenso, aspecto de fruto lleno, con pecíolo sano y firme, con un peso promedio de 80 a 100gr. Por Unidad, exterior seco y limpio.	Canastilla plástica limpia y desinfectada, cuando se entregue menos de 15 kilos se puede empacar en bolsa plástica transparente, cerrada y perforada.	Presencia de magulladuras, blandos, pasmados, manchas o ennegrecimiento que denoten deterioro del producto, decoloraciones, perforaciones y signos de pudrición y maduración, peso inferior a 80gr.
18. Plátano hartón verde, pintón o maduro % de pérdida 35%	Bien formado y ligeramente convexo, textura firme al tacto, cáscara dura y gruesa de color verde o amarillo uniformemente distribuido, con pequeñas manchas negras o cafés, aspecto de fruto lleno, pecíolo firme y sano, con un peso promedio de 200 a 250 g por unidad, .	Canastilla plástica limpia y desinfectada, cuando se entregue menos de 15 kilos se puede empacar en bolsa plástica transparente, cerrada y perforada.	Rayas profundas, grietas o cortaduras, color negro oscuro, sobre maduros, manchas o ennegrecimiento que denoten deterioro del producto, indicios de pudrición, magulladuras, pasmados y pecíolo deteriorado, peso inferior a 200gr.

LICITACIÓN PÚBLICA 70007374 DE 2022
PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

ANEXO B. CARACTERISTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS

GRUPO DE ALIMENTOS: VERDURAS			
NOMBRE ALIMENTO	**CARACTERÍSTICAS**	**EMPAQUE**	**CONDICIONES DE RECHAZO**
19. Zanahoria % de pérdida 15%	Bien formadas, lisas, color naranja brillante, corteza firme, aspecto fresco, crujientes al partirlas con la mano.	Canastilla plástica limpia y desinfectada. Cuando se entregue menos de 15 kilos se puede empacar en bolsa plástica transparente, cerrada y perforada.	Muy menuda, delgada o excesivamente gruesa, marchitas, blanda o arrugada, áreas verdes o negras quemadas por el sol, partidas o con presencia de grietas, magulladuras y signos de pudrición, con corazón blando.
20. Repollo común y morado % de pérdida 20%	Forma redonda, color verde claro brillante o morado, hojas frescas y crujientes, consistente, corazón duro, con peso compacto, limpio.	Canastilla plástica limpia y desinfectada o en bolsa plástica transparente, perforada y cerrada.	Corazón blando, hojas sueltas, cabezas abiertas, muy livianos para su tamaño, presencia de gusanos, hongos o plagas, signos de pudrición, hojas amarillas o secas, puntos negros, suciedad.
21. Espinaca en hojas % de pérdida 35%	Tallo y hojas de color verde oscuro, fresca, y crujiente al tacto, libre de imperfecciones.	Bolsas plásticas, limpias, transparentes, perforadas y cerradas.	Tallo y hojas remojadas, con signos de pudrición o quemadas (resecas), marchitas, con presencia de hongos o humedad, perforaciones o evidencia de picadura de insectos.
22. 21. Tomate chonto o de aliño % de pérdida 15%	Forma redondeada, bien formados, brillante, fresco, limpio, textura firme.	Canastilla plástica limpia y desinfectada. Cuando se entregue menos de 10 kilos se puede empacar en malla de fibra o bolsa plástica transparente, perforada y cerrada.	Sobre madurado, con signos de pudrición o verdes, blandos, piel arrugada, grietas, manchas o ennegrecimiento que denoten deterioro del producto, lesiones, magulladuras, plagas, evidencia de residuos químicos, quemaduras de sol, suciedad.
23. Habichuela % de pérdida 15%	Vainas verde intenso, ligeramente brillante, frescas, limpias, tiernas, frágiles, superficie lisa con ondulaciones de la semilla, crujientes al partirlas con la mano.	Canastilla plástica limpia y desinfectada o en bolsa plástica transparente, perforada y cerrada.	Vainas opacas, partidas, manchas negras, hongos, signos de pudrición, superficie rugosa y deshidratada, color amarillo o delgada.
24. Cebolla junca o cebollín % de pérdida 10%	De forma alargada, color blanco en el tallo, verde oscuro en las hojas, suave y firme, aspecto fresco, y sin humedad.	Canastilla plástica limpia y desinfectada, o manojo por Libras en bolsa plástica transparente, perforada y cerrada.	Hojas amarillas, partidas, resecas, marchitas, Presencia de humedad, signos de pudrición, con raíz sucia con residuos de tierra.

LICITACIÓN PÚBLICA 70007374 DE 2022
PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

ANEXO B. CARACTERISTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS

25. Cebolla de huevo blanca o roja % de pérdida 10%	Forma redondeada u ovalada, bien formadas, brillante, fresca, limpia, textura firme, color blanco.	Canastilla plástica limpia y desinfectada, o manojo por Libras en bolsa plástica transparente, perforada y cerrada.	Grietas, manchas, lesiones, plagas, suciedad y otros daños mecánicos.
26. Auyama % de pérdida 40%	Forma ovalada, color amarillo fuerte o naranja en su interior, verde y anaranjado en la cáscara, textura suave y firme al tacto, aspecto de fruto lleno y fresco.	Se debe empacar en bolsa plástica limpia, transparente perforada y cerrada. En caso de que la auyama no sea entera, el porcionado, debe realizarse previa limpieza y desinfección en planta y destinar un lugar exclusivo para este fin, con adecuaciones higiénico sanitarias aptas y con buenas prácticas de manufactura.	Magulladuras, manchas o ennegrecimiento que denoten deterioro del producto, decoloraciones, perforaciones, evidencia de residuos químicos y signos de pudrición.
27. Pepino cohombro % de pérdida 25%	Forma larga y ovalada, verde oscuro en la cáscara, textura suave y firme al tacto, aspecto de fruto lleno y fresco.	En bolsa plástica limpia y transparente, perforada y cerrada o canastilla.	Magulladuras, arrugado, reseco, con perforaciones, evidencia de residuos químicos, signos de pudrición y corazón blando.
28. Pimentón % de pérdida 20%	Forma ovalada, color rojo o rojo con verde, olor característico, debe presentarse limpio y libre de humedad externa anormal.	En bolsa plástica limpia, transparente, perforada y cerrada.	Magulladuras, arrugado, con manchas o perforaciones, evidencia de residuos químicos, signos de pudrición y textura blanda, deshidratado o reseco.
29. Ajo % de pérdida 5%	Forma redondeada que se compone de varios dientes, de color blanco, seco, duro al tacto.	En bolsa plástica limpia, transparente, perforada y cerrada.	Magulladuras, perforaciones, evidencia de residuos químicos, signos de pudrición y textura blanda, deshidratados o resecos.
30. Cilantro % de pérdida 10%	En forma de ramillete, color verde oscuro en las hojas, suave y firme, aspecto fresco, sin humedad.	Canastillas plásticas limpias y desinfectadas o en bolsa plástica transparente, perforada y cerrada.	Hojas amarillas, partidas, resecas, con humedad, signos de pudrición y presencia de tierra en la raíz.
31. Guasca (Frescas o deshidratadas) % de pérdida 65%	Condimento en hojas frescas sin aromas desagradables o extraños, las hojas no pueden estar marchitas ni resecas, sin tierra, sin plagas, sin mezcla con otras hojas.	Canastillas plásticas limpias y desinfectadas o en bolsa plástica transparente, perforada y cerrada. Deshidratadas Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005	Hojas amarillas, resecas, con humedad, signos de pudrición y presencia de tierra, aromas desagradables, plagas o hongos

LICITACIÓN PÚBLICA 70007374 DE 2022
PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

ANEXO B. CARACTERISTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS

GRUPO DE ALIMENTOS: FRUTAS			
NOMBRE ALIMENTO	**CARACTERÍSTICAS**	**EMPAQUE**	**CONDICIONES DE RECHAZO**
32. Pulpa de fruta para jugo, con o sin proceso de pasteurización – 100% contenido de fruta. La fruta se varía en cada semana y no repetir la misma fruta en la semana.	Sabor y color característico de acuerdo a la fruta, producto elaborado con fruta natural, congelado con temperatura de recibo entre -18°C y -2 °C, conservando la cadena de frío para pulpa sin pasteurización o temperatura ambiente para pulpa pasteurizada, las cuales deben elaborarse cumpliendo las BPM. La pulpa deberá ser producida por la maceración, trituración o desmenuzado y tamizado de la parte comestible de las frutas frescas, sanas, maduras y limpias. El producto deberá estar libre de materias extrañas, el color y olor deberá ser uniforme y similar al de la fruta de la cual se ha extraído. Cumplir con la Resoluciones 2674 de 2013, 3929 de 2013 y 683 de 2012	Bolsa plástica, transparente de alta densidad, unidades por kilo, en canastillas plásticas limpias y desinfectadas. Rotulado y etiquetado según lo establecido en las Resoluciones 5109 de diciembre 29 de 2005 y 333 de 10 Febrero de 2011, Resolución 3929 de 2013, Resolución 683 de 2012 y las demás normatividad vigente.	Presencia de hongos, manchas de color café, pardo, verdes o negras diferentes al color propio de cada pulpa según la fruta; estar vencida, con temperatura por encima de -2°C para productos no pasteurizados, sabores extraños, que se encuentre sin rotular según normatividad vigente, empaque deteriorado, peso inferior al indicado en el rotulado.
33. Fruta entera en porción individual o para picar La fruta se varía en cada semana según el grupo de frutas clasificadas o solicitadas en el Anexo A- Ciclo de menú. % de pérdida Piña 48% % de pérdida Sandia 48% % de pérdida Papaya y papayuela 33% % de pérdida Mango Tommy 50% % de pérdida Melón 50% % de pérdida del banano 20 %	Forma y color de acuerdo a cada fruta, fruto bien formado, de superficie sana, cáscara limpia, de textura firme al tacto, con maduración lista para el consumo y frescas. El peso neto por porción para la fruta entera varía de acuerdo a la modalidad de atención y grupo de edad a ser atendido de acuerdo al ciclo de menú- Anexo A	Canastilla plástica, limpia y desinfectada.	Muy maduras, verdes, excesivamente blandas, perforadas, con indicio de plagas, magulladuras, signos de pudrición, sucias, con evidencia de sustancia química, presencia de partículas o manchas o ennegrecimiento que denoten deterioro del producto.
34. Limón % de pérdida 10%	De forma redonda u ovalada, con cáscara lisa, firme, brillante y de color verde intenso y jugoso.	En bolsa plástica, limpia y transparente, perforada y cerrada.	Manchas marrones o cafés, blandas o desecadas o manchas no características del producto, pasmados.

LICITACIÓN PÚBLICA 70007374 DE 2022
PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

ANEXO B. CARACTERISTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS

GRUPO DE ALIMENTOS: CEREALES			
NOMBRE ALIMENTO	**CARACTERÍSTICAS**	**EMPAQUE**	**CONDICIONES DE RECHAZO**
35. Arroz Blanco Fortificado tipo 1	Grano grande, grueso y entero, forma alargada, color blanco cristalino, completamente limpio, fortificado con vitaminas. Cumpliendo con la Resolución N° 2674 de 2013.	Bolsa plástica transparente y cerrada en presentaciones comerciales de 500 g, 1000 g, 2.5kg hasta 5kg según existencia en el mercado, transportada en canastilla plástica y desinfectada Resolución 5109 de 2005 y Resolución 683 de 2012.	Arroz no fortificado, manchas blancuzcas, grano pequeño, quebrado, sucio, húmedo, presencia de piedras, insectos o impurezas peso inferior al rotulado.
36. Avena en hojuelas	Avena grano entero en hojuelas naturales, color crema, ligeramente caoba característica del producto y un sabor y aromas agradables de avena natural. Cumpliendo con la Resolución N° 2674 de 2013	Bolsa plástica, transparente resistente y sellada, de un material atóxico, inocuo inalterable al contacto con el producto, que no altere las características del alimento y aseguren su conservación durante su vida útil. Rotulado y etiquetado según Resoluciones 5109 de diciembre 29 de 2005, y 333 de 10 febrero de 2011, Resolución 683 de 2012 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen .	Presencia de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos y cualquier otro objetable; presencia de impurezas o insectos; empaque sin rotular o que incumpla la normatividad vigente, peso inferior al rotulado.
37. Harina de trigo fortificada	Color blanco uniforme, textura suave y sin grumos, libre de humedad, fortificada con hierro, B1, B2, B3, B9 y ácido fólico. Libre de contaminantes físicos, químicos o biológicos Debe cumplir con el Decreto 1944 de 1996, Resolución N° 2674 de 2013 y las demás normas que lo modifiquen sustituyan o adicionen.	Bolsa plástica sellada, con pesos de 250g, 500g o 1000g. o según existencia en el mercado. Rotulado y etiquetado según Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005 y Resolución 333 de 10 febrero de 2011, Resolución 683 de 2012 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen	Harina no fortificada, presencia de insectos, impurezas, grumos, humedad, partículas arenosas, puntos negros o cafés, colores y sabores extraños, empaque sin rotular o que incumpla la normatividad vigente, vencida, empaque deteriorado, con telarañas y levaduras, peso inferior al rotulado.

LICITACIÓN PÚBLICA 70007374 DE 2022
PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

ANEXO B. CARACTERISTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS

<table>
<tr>
<td>38. Maíz tierno dulce</td>
<td>Grano entero de color amarillo, olor y sabor característico a maíz dulce, listo para el consumo.

Cumpliendo con la Resolución N° 2674 de 2013</td>
<td>Bolsa plástica sellada, o lata con abre fácil con rotulado, con lote y fecha de vencimiento en la lata y etiquetado según Resoluciones 5109 de diciembre 29 de 2005 y 333 de 10 febrero de 2011 Resolución 683 de 2012 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen.</td>
<td>Granos partidos, de colores y sabores extraños, puntos negros o cafés, vencidos, empaques que incumplan la normatividad vigente, peso inferior al rotulado. Lata sin abre fácil</td>
</tr>
<tr>
<td>39. Arepa redonda y arepa tela</td>
<td>Redonda o tela de acuerdo a lo solicitado en el ciclo de menú del Anexo A, color blanco. Bien formada, suave y firme, sabor y olor característico, bien asadas y frescas; el producto no debe contar con un tiempo mayor de 48 horas de fabricación al momento del recibo y deberá ser entregado refrigerado entre 0°C y 4°C conservando la Cadena de frío.

Debe cumplir: Resolución 4506 de 2013 y NTC. 5372. Última actualización, Resolución N° 2674 de 2013.

Requisitos físicos para la arepa de maíz refrigerada.

<table>
<tr><th>Requisitos</th><th>Mín.</th><th>Máx.</th></tr>
<tr><td>Proteína en fracción de masa en base seca</td><td>3,2 %</td><td></td></tr>
<tr><td>Humedad en fracción de masa en base seca, en porcentaje</td><td>55 %</td><td>68%</td></tr>
<tr><td>Aflatóxinas (microgramo/kg)</td><td></td><td>10</td></tr>
</table>

El factor de conversión para determinar el porcentaje de proteína es de 6,25 para cualquier tipo de arepa</td>
<td>Empacada en bolsa plástica, transparente y cerrada, con máximo 20 unidades por paquete.

El empaque debe cumplir con la Resolución No. 683 de 2012 del Ministerio de la Protección Social. Todos los empaques deben cumplir con el rotulado según lo establecido en Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y Resolución 333 de 10 febrero de 2011 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen</td>
<td>Unidades sueltas, con presencia de manchas, hongos, remojadas, quebradas, empaque sin rotular o rotulado borroso, vencido, empaque averiado, peso inferior al rotulado o incumpliendo la normatividad vigente.</td>
</tr>
</table>

LICITACIÓN PÚBLICA 70007374 DE 2022
PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

ANEXO B. CARACTERISTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS

40. Arepa tela de chócolo	Elaborada a base de chócolo tierno y sano, color amarillo, con partículas físicas propias del chócolo, redonda, bien formada, suave y firme, sabor y olor característico, bien asadas y frescas, el producto no debe contar con un tiempo mayor de 48 horas de fabricación al momento del recibo y deberá ser entregado refrigerado entre 0°C y 4°C conservando la Cadena de frío. Debe cumplir: Resolución 4506 de 2013 y NTC. 5372. Última actualización y Resolución N° 2674 de 2013	Empacada en bolsa plástica, transparente y cerrada, con máximo 20 unidades por paquete. El empaque debe cumplir con la Resolución No. 683 de 2012 del Ministerio de la Protección Social. Todos los empaques deben cumplir con el rotulado según lo establecido en Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y Resolución 333 de 10 febrero de 2011 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen	Unidades sueltas, con presencia de manchas, hongos, remojadas, quebradas, empaque sin rotular o rotulado borroso, vencido, empaque averiado, peso inferior al rotulado o incumpliendo la normatividad vigente.
41. Arepa tela de queso	Elaborada a base de masa de maíz blanco o amarillo mezclado con queso blanco o campesino, color crema o amarillo, maíz grano entero, redonda, bien formada, suave y firme, sabor y olor característico, bien asadas y frescas, el producto no debe contar con un tiempo mayor de 48 horas de fabricación al momento del recibo y deberá ser entregado refrigerado entre 0°C y 4°C conservando la Cadena de frío. Debe cumplir: Resolución 4506 de 2013, NTC. 5372. Última actualización y Resolución N° 2674 de 2013.	Empacada en bolsa plástica, transparente y cerrada, con máximo 20 unidades. por paquete. El empaque debe cumplir con la Resolución No. 683 de 2012 del Ministerio de la Protección Social. Todos los empaques deben cumplir con el rotulado según lo establecido en Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y Resolución 333 de 10 febrero de 2011 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen	Unidades sueltas, con presencia de manchas, hongos, remojadas, quebradas, empaque sin rotulado o rotulado borroso, vencido, empaque averiado, peso inferior al rotulado o incumpliendo la normatividad vigente.
42. Tortilla de harina trigo	Producto a base de harina de trigo fortificada, de color uniforme, textura semiblanda y suave, de forma redonda, sabor y olor característico del producto. Cumpliendo con la Resolución N° 2674 de 2013. Los productos a base de harina de trigo deben cumplir con el Decreto 1944 de 1996 por el cual se reglamenta la fortificación de la harina.	Empacada en bolsa plástica, transparente y cerrada, con máximo 20 unidades por paquete. El empaque debe cumplir con la Resolución No. 683 de 2012 del Ministerio de la Protección Social. Todos los empaques deben cumplir con el rotulado según lo establecido en Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y Resolución 333 de 10 febrero de 2011 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen	Unidades sueltas, con presencia de manchas, hongos, remojadas, quebradas, empaque sin rotulado o rotulado borroso, vencido, empaque averiado, peso inferior al rotulado o incumpliendo la normatividad vigente.

LICITACIÓN PÚBLICA 70007374 DE 2022
PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

ANEXO B. CARACTERISTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS

43. Galleta salada con sabor a queso o mantequilla	Forma de acuerdo al producto, crocantes, bien horneado, color y olor característico y firme al tacto. Cumpliendo con la Resolución N° 2674 de 2013. Los productos a base de harina de trigo deben cumplir con el Decreto 1944 de 1996 por el cual se reglamenta la fortificación de la harina.	Empacado en papel celofán transparente o metalizado, sellado. Rotulado y etiquetado según Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005 y Resolución 333 de 10 febrero de 2011, Resolución 683 de 2012 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen.	Blanca, blanda, envejecida, coloración diferente a la original, presencia de humedad, quebrada, con impurezas, con hongos, empaque averiado, sin rotular o con rotulo incumpliendo la normatividad vigente.
44. Galleta tipo cracker miel o frutos rojos	Galleta con miel, forma de acuerdo al producto, crocante, bien horneada, color y olor característico y firme al tacto. Cumpliendo con la Resolución N° 2674 de 2013 Los productos a base de harina de trigo Decreto 1944 de 1996 por el cual se reglamenta la fortificación de la harina	Empacado en papel celofán transparente o metalizado, sellado, de material sanitario apropiado para alimentos. Rotulado y etiquetado según Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005 y Resolución 333 de 10 febrero de 2011, Resolución 683 de 2012 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen.	Galleta integral sin miel, blanda, envejecida, coloración diferente a la original, presencia de humedad, quebrada, con impurezas, con hongos, empaque averiado, sin rotular o con rotulo incumpliendo la normatividad vigente.
45. Rosquillas horneadas	Producto en forma de aro, crocante, a base de almidón de yuca, queso bien horneado, color, olor y sabor característico, firme al tacto. Cumpliendo con la Resolución N° 2674 de 2013 Los productos a base de harina de trigo Decreto 1944 de 1996 por el cual se reglamenta la fortificación de la harina	Empacado en papel celofán transparente o metalizado, sellado. Rotulado y etiquetado según Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005 y Resolución 333 de 10 febrero de 2011, Resolución 683 de 2012 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen.	Blanda, envejecida, coloración diferente a la original, presencia de humedad, quebrada, con impurezas, con hongos, empaque averiado, sin rotular o con rotulo incumpliendo la normatividad vigente.
46. Polvo de Bizcocho	Polvo fino, color amarillo ligero, olor y sabor característico a tostada. Cumpliendo con la Resolución N° 2674 de 2013	Empacado en bolsa plástica, transparente y sellada, según gramaje existente en el mercado. Rotulado y etiquetado según Resoluciones 5109 de diciembre 29 de 2005 y 333 de 10 febrero de 2011, Resolución 683 de 2012 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen.	Vencido, coloración y olor diferente al producto fresco, presencia de humedad, con hongos, con impurezas, empaque averiado, sin rotular o con rotulo incumpliendo la normatividad vigente.

LICITACIÓN PÚBLICA 70007374 DE 2022
PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

ANEXO B. CARACTERISTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS

47. Pan blanco tajado	Producto obtenido de una masa fermentada a base de harina fortificada, horneada, de textura blanda y suave, de miga elástica, porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable, de color uniforme dorado o ligeramente moreno, la corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna; en forma de tajadas, olor y sabor característico a su formulación y acorde al tipo de pan; debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables, la parte superior y las partes laterales de la corteza no deben tener ampollas o cavidades. Cumplir con la norma técnica NTC 1363 No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente o el Codex Alimentarius, ni ningún otro componente que afecte la salud. **Requisitos físico químicos:** Debe tener mínimo 11 gramos de grasa por cada 100 gramos de harina, humedad mínima 20 y máximo 40 (en % m/m) y proteína mínima 9%. Cumpliendo con la Resolución N° 2674 de 2013 Los productos a base de harina de trigo Decreto 1944 de 1996 por el cual se reglamenta la fortificación de la harina	Empacado a temperatura ambiente, a granel con un máximo de 25 tajadas por empaque, evitando que se deteriore el alimento, en bolsa plástica, transparente y cerrada. Rotulado según Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005 y etiquetado nutricional según Resolución 333 de 10 febrero de 2011, Resolución 683 de 2012 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen.	Producto no acorde en sus características al tipo de pan especificado en la minuta, no tajado, duro, de miga no elástica, pegajoso, desmenuzable, reseco, empacado caliente, con presencia de moho, coloración diferente al original, quemado, con presencia de hollín o materias extrañas, mal olor o no característico del tipo de producto, sabor desagradable, mal horneado o crudo, presencia de ampollas en la parte superior o laterales de la corteza, presencia de colorantes o aditivos no permitidos, no cumplir con la cantidad de grasa mínima establecida por 100 gramos de harina; deterioro en su forma por mal transporte o empaque, empaque averiado, sin rotular o rotulado Incumpliendo la normatividad vigente, vencido, peso diferente al rotulado. Gramajes superiores al 20% del estipulado en el ciclo de menú del Anexo A.

LICITACIÓN PÚBLICA 70007374 DE 2022
PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

ANEXO B. CARACTERISTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS

48. Pan hamburguesa	Producto obtenido de una masa fermentada a base de harina fortificada, horneada, de textura blanda y suave, de miga elástica, porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable, de Color uniforme dorado o ligeramente moreno, la corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna; en forma redonda, cortado a la mitad de forma horizontal, de diámetro acorde o proporcional al diámetro de la carne por grupo de edad, olor y sabor característico a su formulación y acorde al tipo de pan; debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables, la parte superior y las partes laterales de la corteza no deben tener ampollas o cavidades. Cumplir con la norma técnica NTC 1363 No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente o el Codex Alimentarius, ni ningún otro componente que afecte la salud. **Requisitos físico químicos:** Debe tener mínimo 11 gramos de grasa por 100 gramos de harina. Cumpliendo con la Resolución N° 2674 de 2013 Los productos a base de harina de trigo Decreto 1944 de 1996 por el cual se reglamenta la fortificación de la harina	Empacado a temperatura ambiente, una unidad por empaque, evitando que se deteriore el alimento, en bolsa plástica, transparente y cerrada. Rotulado según Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005 y etiquetado nutricional según Resolución 333 de 10 febrero de 2011, Resolución 683 de 2012 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen.	Producto no acorde en sus características al tipo de pan especificado en la minuta, de forma diferente a la especificada o no partido a la mitad horizontal, duro, de miga no elástica, pegajoso, desmenuzable, reseco, empacado caliente, con presencia de moho, coloración diferente al original, quemado, con presencia de hollín o materias extrañas, mal olor o no característico del tipo de producto, sabor desagradable, mal horneado o crudo, presencia de ampollas en la parte superior o laterales de la corteza, presencia de colorantes o aditivos no permitidos, no cumplir con la cantidad de grasa mínima establecida por 100 gramos de harina; deterioro en su forma por mal transporte o empaque, empaque averiado, sin rotular o rotulado Incumpliendo la Normatividad vigente, vencido, peso diferente al rotulado. Gramajes superiores al 20% del estipulado en el ciclo de menú del Anexo A.

LICITACIÓN PÚBLICA 70007374 DE 2022
PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

ANEXO B. CARACTERISTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS

49. Pan mantequilla redondo	Producto obtenido de una masa fermentada a base de harina fortificada, horneada, de textura blanda y suave, de miga elástica, porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable, de color uniforme dorado o ligeramente moreno, la corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna; en forma redonda, olor y sabor característico a su formulación y acorde al tipo de pan; debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables, la parte superior y las partes laterales de la corteza no deben tener ampollas o cavidades. Cumplir con la norma técnica NTC 1363 No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente o el Codex Alimentarius, ni ningún otro componente que afecte la salud. Requisitos físico químicos: Debe tener mínimo 18 gramos de grasa por 100 gramos de harina. Cumpliendo con la Resolución N° 2674 de 2013 Los productos a base de harina de trigo Decreto 1944 de 1996 por el cual se reglamenta la fortificación de la harina	Empacado a temperatura ambiente, una unidad por empaque, evitando que se deteriore el alimento, en bolsa plástica, transparente y cerrada. Rotulado según Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005 y etiquetado nutricional según Resolución 333 de 10 febrero de 2011, Resolución 683 de 2012 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen.	Producto no acorde en sus características al tipo de pan especificado en la minuta, de forma diferente a la especificada, duro, de miga no elástica, pegajoso, desmenuzable, reseco, empacado caliente, con presencia de moho, coloración diferente al original, quemado, con presencia de hollín o materias extrañas, mal olor o no característico del tipo de producto, sabor desagradable, mal horneado o crudo, presencia de ampollas en la parte superior o laterales de la corteza, presencia de colorantes o aditivos no permitidos, no cumplir con la cantidad de grasa mínima establecida por 100 gramos de harina; deterioro en su forma por mal transporte o empaque, empaque averiado, sin rotular o rotulado Incumpliendo la Normatividad vigente, vencido, peso diferente al rotulado. Gramajes superiores al 20% del estipulado en el ciclo de menú del Anexo A.

ANEXO B. CARACTERISTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS

50. Pan Danés	Producto obtenido de una masa fermentada a base de harina fortificada, horneada, de textura blanda y suave, de miga elástica, porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable, de color uniforme dorado o ligeramente moreno, la corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna; en forma cuadrada, cortado a la mitad de forma cuadrada, de tamaño acorde o proporcional al tamaño de la carne por grupo de edad, olor y sabor característico a su formulación y acorde al tipo de pan; debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables, la parte superior y las partes laterales de la corteza no deben tener ampollas o cavidades. Cumplir con la norma técnica NTC 1363 No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente o el Codex Alimentarius, ni ningún otro componente que afecte la salud. **Requisitos físico químicos:** Debe tener mínimo 11 gramos de grasa por 100 gramos de harina. Cumpliendo con la Resolución N° 2674 de 2013 Los productos a base de harina de trigo Decreto 1944 de 1996 por el cual se reglamenta la fortificación de la harina	Empacado a temperatura ambiente, una unidad por empaque, evitando que se deteriore el alimento, en bolsa plástica, transparente y cerrada. Rotulado según Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005 y etiquetado nutricional según Resolución 333 de 10 febrero de 2011, Resolución 683 de 2012 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen.	Producto no acorde en sus características al tipo de pan especificado en la minuta, de forma diferente a la especificada o no partido a la mitad horizontal, duro, de miga no elástica, pegajoso, desmenuzable, reseco, empacado caliente, con presencia de moho, coloración diferente al original, quemado, con presencia de hollín o materias extrañas, mal olor o no característico del tipo de producto, sabor desagradable, mal horneado o crudo, presencia de ampollas en la parte superior o laterales de la corteza, presencia de colorantes o aditivos no permitidos, no cumplir con la cantidad de grasa mínima establecida por 100 gramos de harina; deterioro en su forma por mal transporte o empaque, empaque averiado, sin rotular o rotulado Incumpliendo la Normatividad vigente, vencido, peso diferente al rotulado. Gramajes superiores al 20% del estipulado en el ciclo de menú del Anexo A.

LICITACIÓN PÚBLICA 70007374 DE 2022
PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

ANEXO B. CARACTERISTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS

51. Waffle	Producto a base de harina de trigo fortificada, horneado, de color uniforme dorado, de textura semiblanda y suave, de forma cuadrada, sabor y olor característico del producto. Cumpliendo con la Resolución N° 2674 de 2013 Los productos a base de harina de trigo Decreto 1944 de 1996 por el cual se reglamenta la fortificación de la harina	Empacado a temperatura ambiente, a granel con un máximo de 20 unidades por empaque, evitando que se deteriore el alimento, en bolsa plástica, transparente, cerrada. Rotulado y etiquetado según Resoluciones 5109 de diciembre 29 de 2005 y 333 de 10 febrero de 2011 , Resolución 683 de 2012 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen.	Duro, envejecido, reseco, con manchas de colores cafés o verdes, partido, empacado caliente, con presencia de moho, coloración diferente al original, humedad, impurezas, contaminación física, deterioro en su forma por mal transporte, empaque averiado, sin rotular o rotulado Incumpliendo la Normatividad vigente, vencido, peso diferente al rotulado. Gramajes superiores al 20% del estipulado en los ciclos de menú del Anexo A.

52. Pandequeso	Producto elaborado con harina de trigo fortificada, fécula, almidón de maíz y con adición de queso en su composición, de textura blanda y esponjosa suave y uniforme, no debe ser desmenuzable, de color uniforme, la corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. Forma que permita diferenciación del producto de acuerdo a presentación tradicional reconocida en el mercado en el municipio de Medellín (forma de aro con orificio en el centro), bien horneado, esponjoso, color, sabor y olor característico, sin cavidades en la superficie. Cumplir con la norma técnica NTC 1363 No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente o el Codex Alimentarius, ni ningún otro componente que afecte la salud. **Requisitos físico químicos:** Debe tener mínimo 18 gramos de grasa por 100 gramos de harina. Cumpliendo con la Resolución N° 2674 de 2013 Los productos a base de harina de trigo Decreto 1944 de 1996 por el cual se reglamenta la fortificación de la harina	Empacado a temperatura ambiente, una unidad por empaque, evitando que se deteriore el alimento, en bolsa plástica, transparente y cerrada. Rotulado según Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005 y etiquetado nutricional según Resolución 333 de 10 febrero de 2011, Resolución 683 de 2012 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen.	Producto no acorde en sus características a lo especificado en la minuta, mal horneado duro, desmenuzable, no cumplir con la cantidad de grasa mínima establecida por 100 gramos de harina, de forma diferente que no permita diferenciar los productos de acuerdo a presentación tradicional reconocida en el mercado en el municipio de Medellín; empacado caliente, con presencia de moho, quemado, con presencia de hollín o materias extrañas, mal olor o no característico del tipo de producto, sabor desagradable, presencia de colorantes o aditivos no permitidos, deterioro en su forma por mal transporte o empaque, empaque averiado, sin rotular o rotulado incumpliendo la Normatividad vigente, vencido, peso diferente al rotulado. Gramajes superiores al 20% del estipulado en el ciclo de menú del Anexo A.

53. Pandebono	Producto elaborado con harina de trigo fortificada, fécula, almidón de maíz y con adición de queso en su composición, de textura blanda y esponjosa suave y uniforme, no debe ser desmenuzable, de color uniforme, la corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. Forma que permita diferenciación del producto de acuerdo a presentación tradicional reconocida en el mercado en el municipio de Medellín (forma redonda), bien horneado, esponjoso, color, sabor y olor característico, sin cavidades en la superficie. Cumplir con la norma técnica NTC 1363 No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente o el Codex Alimentarius, ni ningún otro componente que afecte la salud. Requisitos físico químicos: Debe tener mínimo 18 gramos de grasa por 100 gramos de harina. Cumpliendo con la Resolución N° 2674 de 2013 Los productos a base de harina de trigo Decreto 1944 de 1996 por el cual se reglamenta la fortificación de la harina	Empacado a temperatura ambiente, una unidad por empaque, evitando que se deteriore el alimento, en bolsa plástica, transparente y cerrada. Rotulado según Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005 y etiquetado nutricional según Resolución 333 de 10 febrero de 2011, Resolución 683 de 2012 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen.	Producto no acorde en sus características a lo especificado en la minuta, mal horneado duro, desmenuzable, no cumplir con la cantidad de grasa mínima establecida por 100 gramos de harina, de forma diferente que no permita diferenciar los productos de acuerdo a presentación tradicional reconocida en el mercado en el municipio de Medellín; empacado caliente, con presencia de moho, quemado, con presencia de hollín o materias extrañas, mal olor o no característico del tipo de producto, sabor desagradable, presencia de colorantes o aditivos no permitidos, deterioro en su forma por mal transporte o empaque, empaque averiado, sin rotular o rotulado incumpliendo la Normatividad vigente, vencido, peso diferente al rotulado. Gramajes superiores al 20% del estipulado en el ciclo de menú del Anexo A.

LICITACIÓN PÚBLICA 70007374 DE 2022
PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

ANEXO B. CARACTERISTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS

54. Almojábana	Producto elaborado con harina de trigo fortificada, fécula, almidón de maíz y con adición de queso en su composición, de textura blanda y esponjosa suave y uniforme, no debe ser desmenuzable, de color uniforme, la corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna; Forma que permita diferenciación del producto de acuerdo a presentación tradicional reconocida en el mercado en el municipio de Medellín (forma de media esfera), bien horneado, esponjoso, color, sabor y olor característico, sin cavidades en la superficie. Cumplir con la norma técnica NTC 1363 No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente o el Codex Alimentarius, ni ningún otro componente que afecte la salud. Requisitos físico químicos: Debe tener mínimo 18 gramos de grasa por 100 gramos de harina Cumpliendo con la Resolución N° 2674 de 2013 Los productos a base de harina de trigo Decreto 1944 de 1996 por el cual se reglamenta la fortificación de la harina	Empacado a temperatura ambiente, una unidad por empaque, evitando que se deteriore el alimento, en bolsa plástica, transparente y cerrada. Rotulado según Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005 y etiquetado nutricional según Resolución 333 de 10 febrero de 2011, Resolución 683 de 2012 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen.	Producto no acorde en sus características a lo especificado en la minuta, mal horneado duro, desmenuzable, no cumplir con la cantidad de grasa mínima establecida por 100 gramos de harina, de forma diferente que no permita diferenciar los productos de acuerdo a presentación tradicional reconocida en el mercado en el municipio de Medellín; empacado caliente, con presencia de moho, quemado, con presencia de hollín o materias extrañas, mal olor o no característico del tipo de producto, sabor desagradable, presencia de colorantes o aditivos no permitidos, deterioro en su forma por mal transporte o empaque, empaque averiado, sin rotular o rotulado incumpliendo la Normatividad vigente, vencido, peso diferente al rotulado. Gramajes superiores al 20% del estipulado en el ciclo de menú del Anexo A.

LICITACIÓN PÚBLICA 70007374 DE 2022
PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

ANEXO B. CARACTERISTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS

55. Palo hojaldrado de queso	Producto elaborado con harina de trigo fortificada, fécula, almidón de maíz, y con adición de queso según el tipo y cantidad estipulado en el anexo A por grupos de edad; debe presentar una estructura de capas finas y forma según presentación en el mercado tradicional reconocido en el municipio de Medellín, (forma alargada en cilindro) bien horneado, esponjoso, color, sabor y olor característico, sin cavidades en la superficie. Cumplir con la norma técnica NTC 1363 No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente o el Codex Alimentarius, ni ningún otro componente que afecte la salud. Requisitos físico químicos: Debe tener mínimo 20 gramos de grasa por 100 gramos de harina Cumpliendo con la Resolución N° 2674 de 2013 Los productos a base de harina de trigo Decreto 1944 de 1996 por el cual se reglamenta la fortificación de la harina	Empacado a temperatura ambiente, una unidad por empaque, evitando que se deteriore el alimento, en bolsa plástica, transparente y cerrada. Rotulado según Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005 y etiquetado nutricional según Resolución 333 de 10 febrero de 2011, Resolución 683 de 2012 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen.	Producto no acorde en sus características a lo especificado en la minuta, mal horneado duro, desmenuzable o desmoronable, no cumplir con la cantidad de grasa mínima establecida por 100 gramos de harina, textura compacta sin estructura en capas, de forma diferente a la presentación tradicional reconocida en el mercado en el municipio de Medellín; empacado caliente, con presencia de moho, quemado, con presencia de hollín o materias extrañas, mal olor o no característico del tipo de producto, sabor desagradable, presencia de colorantes o aditivos no permitidos, deterioro en su forma por mal transporte o empaque, empaque averiado, sin rotular o rotulado incumpliendo la Normatividad vigente, vencido, peso diferente al rotulado. Gramajes superiores al 20% del estipulado en el ciclo de menú del Anexo A.

56. Croissant hojaldrado de queso	Producto elaborado con harina de trigo fortificada, fécula, almidón de maíz, y con adición de queso según el tipo y cantidad estipulado en el anexo A por grupos de edad; debe presentar una estructura de capas finas y forma según presentación en el mercado tradicional reconocido en el municipio de Medellín, (forma de media luna) bien horneado, esponjoso, color, sabor y olor característico, sin cavidades en la superficie. **Cumplir con la norma técnica NTC 1363** No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente o el Codex Alimentarius, ni ningún otro componente que afecte la salud. **Requisitos físico químicos:** Debe tener mínimo 20 gramos de grasa por 100 gramos de harina Cumpliendo con la Resolución N° 2674 de 2013 Los productos a base de harina de trigo Decreto 1944 de 1996 por el cual se reglamenta la fortificación de la harina	Empacado a temperatura ambiente, una unidad por empaque, evitando que se deteriore el alimento, en bolsa plástica, transparente y cerrada. Rotulado según Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005 y etiquetado nutricional según Resolución 333 de 10 febrero de 2011, Resolución 683 de 2012 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen.	Producto no acorde en sus características a lo especificado en la minuta, mal horneado duro, desmenuzable o desmoronable, no cumplir con la cantidad de grasa mínima establecida por 100 gramos de harina, textura compacta sin estructura en capas, de forma diferente a la presentación tradicional reconocida en el mercado en el municipio de Medellín; empacado caliente, con presencia de moho, quemado, con presencia de hollín o materias extrañas, mal olor o no característico del tipo de producto, sabor desagradable, presencia de colorantes o aditivos no permitidos, deterioro en su forma por mal transporte o empaque, empaque averiado, sin rotular o rotulado incumpliendo la Normatividad vigente, vencido, peso diferente al rotulado. Gramajes superiores al 20% del estipulado en el ciclo de menú del Anexo A.

ANEXO B. CARACTERISTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS

57. Pastel hojaldrado de queso.	Producto elaborado con harina de trigo fortificada, fécula, almidón de maíz, y con adición de queso según el tipo y cantidad estipulado en el anexo A por grupos de edad; debe presentar una estructura de capas finas y forma según presentación en el mercado tradicional reconocido en el municipio de Medellín, (forma de cuadrado) bien horneado, esponjoso, color, sabor y olor característico, sin cavidades en la superficie. **Opcional:** el pastel de queso craquelado. **Cumplir con la norma técnica NTC 1363** No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente o el Codex Alimentarius, ni ningún otro componente que afecte la salud. **Requisitos físico químicos:** Debe tener mínimo 20 gramos de grasa por 100 gramos de harina Cumpliendo con la Resolución N° 2674 de 2013 Los productos a base de harina de trigo Decreto 1944 de 1996 por el cual se reglamenta la fortificación de la harina	Empacado a temperatura ambiente, una unidad por empaque, evitando que se deteriore el alimento, en bolsa plástica, transparente y cerrada. Rotulado según Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005 y etiquetado nutricional según Resolución 333 de 10 febrero de 2011, emitidas por el Ministerio de la Protección Social y la demás normatividad vigente.	Producto no acorde en sus características a lo especificado en la minuta, mal horneado duro, desmenuzable o desmoronable, no cumplir con la cantidad de grasa mínima establecida por 100 gramos de harina, textura compacta sin estructura en capas, de forma diferente a la presentación tradicional reconocida en el mercado en el municipio de Medellín; empacado caliente, con presencia de moho, quemado, con presencia de hollín o materias extrañas, mal olor o no característico del tipo de producto, sabor desagradable, presencia de colorantes o aditivos no permitidos, deterioro en su forma por mal transporte o empaque, empaque averiado, sin rotular o rotulado incumpliendo la Normatividad vigente, vencido, peso diferente al rotulado. Gramajes superiores al 20% del estipulado en el ciclo de menú del Anexo A.

LICITACIÓN PÚBLICA 70007374 DE 2022
PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

ANEXO B. CARACTERISTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS

58. Croissant integral hojaldrado de queso	Producto elaborado con harina de trigo integral fortificada y harina de trigo fortificada en proporción 60- 40 respectivamente, fécula, almidón de maíz, y con adición de queso según el tipo y cantidad estipulado en el anexo A por grupos de edad; debe presentar una estructura de capas finas y forma según presentación en el mercado tradicional reconocido en el municipio de Medellín, (forma de media luna) bien horneado, esponjoso, color, sabor y olor característico, sin cavidades en la superficie. **Cumplir con la norma técnica NTC 1363** No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente o el Codex Alimentarius, ni ningún otro componente que afecte la salud. Debe contener 40 mg de omegas 3 (EPA y/o DHA) solo para la modalidad Ración Industrializada. **Requisitos físico químicos:** Debe tener mínimo 20 gramos de grasa por 100 gramos de harina. Cumpliendo con la Resolución N° 2674 de 2013 Los productos a base de harina de trigo Decreto 1944 de 1996 por el cual se reglamenta la fortificación de la harina	Empacado a temperatura ambiente, una unidad por empaque, evitando que se deteriore el alimento, en bolsa plástica, transparente y cerrada. Rotulado según Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005 y etiquetado nutricional según Resolución 333 de 10 febrero de 2011, Resolución 683 de 2012 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen.	Producto no acorde en sus características a lo especificado en la minuta, mal horneado duro, desmenuzable o desmoronable, no cumplir con la cantidad de grasa mínima establecida por 100 gramos de harina, textura compacta sin estructura en capas, de forma diferente a la presentación tradicional reconocida en el mercado en el municipio de Medellín; empacado caliente, con presencia de moho, quemado, con presencia de hollín o materias extrañas, mal olor o no característico del tipo de producto, sabor desagradable, presencia de colorantes o aditivos no permitidos, deterioro en su forma por mal transporte o empaque, empaque averiado, sin rotular o rotulado incumpliendo la Normatividad vigente, vencido, peso diferente al rotulado. Gramajes superiores al 20% del estipulado en el ciclo de menú del Anexo A.

LICITACIÓN PÚBLICA 70007374 DE 2022
PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

ANEXO B. CARACTERISTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS

59. Croissant hojaldrado relleno de chocolate	Producto elaborado con harina de trigo fortificada, fécula, almidón de maíz y con adición de chocolate en el centro según cantidad estipulada en el anexo A por grupos de edad; debe presentar una estructura de capas finas y forma según presentación en el mercado tradicional reconocido en el municipio de Medellín, (forma de media luna) bien horneado, esponjoso, color, sabor y olor característico, sin cavidades en la superficie. **Cumplir con la norma técnica NTC 1363** No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente o el Codex Alimentarius, ni ningún otro componente que afecte la salud. Debe contener 40 mg de omega 3 (EPA y/o DHA) solo para la modalidad Ración Industrializada. **Requisitos físico químicos:** Debe tener mínimo 20 gramos de grasa por 100 gramos de harina Cumpliendo con la Resolución N° 2674 de 2013 Los productos a base de harina de trigo Decreto 1944 de 1996 por el cual se reglamenta la fortificación de la harina	Empacado a temperatura ambiente, una unidad por empaque, evitando que se deteriore el alimento, en bolsa plástica, transparente y cerrada. Rotulado según Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005 y etiquetado nutricional según Resolución 333 de 10 febrero de 2011, Resolución 683 de 2012 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen.	Producto no acorde en sus características a lo especificado en la minuta, mal horneado duro, desmenuzable o desmoronable, no cumplir con la cantidad de grasa mínima establecida por 100 gramos de harina, textura compacta sin estructura en capas, de forma diferente a la presentación tradicional reconocida en el mercado en el municipio de Medellín; empacado caliente, con presencia de moho, quemado, con presencia de hollín o materias extrañas, mal olor o no característico del tipo de producto, sabor desagradable, presencia de colorantes o aditivos no permitidos, deterioro en su forma por mal transporte o empaque, empaque averiado, sin rotular o rotulado incumpliendo la Normatividad vigente, vencido, peso diferente al rotulado. Gramajes superiores al 20% del estipulado en el ciclo de menú del Anexo A.

60. Croissant hojaldrado y mini croissant hojaldrado.	Producto elaborado con harina de trigo fortificada, fécula, almidón de maíz, según lo estipulado en el anexo A- Ciclo de menú por grupos de edad; debe presentar una estructura de capas finas y forma según presentación en el mercado tradicional reconocido en el municipio de Medellín, (forma de media luna) bien horneado, esponjoso, color, sabor y olor característico, sin cavidades en la superficie. Cumplir con la norma técnica NTC 1363 No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente o el Codex Alimentarius, ni ningún otro componente que afecte la salud. Requisitos físico químicos: Debe tener mínimo 20 gramos de grasa por 100 gramos de harina Cumpliendo con la Resolución N° 2674 de 2013 Los productos a base de harina de trigo Decreto 1944 de 1996 por el cual se reglamenta la fortificación de la harina	Empacado a temperatura ambiente, a granel con un máximo de 30 unidades por empaque, evitando que se deteriore el alimento, en bolsa plástica, transparente, cerrada. Rotulado según Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005 y etiquetado nutricional según Resolución 333 de 10 febrero de 2011, Resolución 683 de 2012 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen.	roducto no acorde en sus características a lo especificado en la minuta, mal horneado duro, desmenuzable o desmoronable, no cumplir con la cantidad de grasa mínima establecida por 100 gramos de harina, textura compacta sin estructura en capas, de forma diferente a la presentación tradicional reconocida en el mercado en el municipio de Medellín; empacado caliente, con presencia de moho, quemado, con presencia de hollín o materias extrañas, mal olor o no característico del tipo de producto, sabor desagradable, presencia de colorantes o aditivos no permitidos, deterioro en su forma por mal transporte o empaque, empaque averiado, sin rotular o rotulado incumpliendo la Normatividad vigente, vencido, peso diferente al rotulado. Gramajes superiores al 20% del estipulado en el ciclo de menú del Anexo A.

ANEXO B. CARACTERISTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS

61. Pasteles dulces: pastel hojaldrado de guayaba, pastel hojaldrado de arequipe y queso.	Producto elaborado con harina de trigo fortificada, a base de pasta hojaldrada y con queso en su composición según lo definido en el ciclo de menú Anexo A, bien horneado, forma de acuerdo al alimento, esponjoso, color, sabor y olor característico, empaque limpio. Relleno elaborado con arequipe a base de leche entera o guayaba, color, sabor y olor característicos. Opcional: craquelado, glaseado, en almíbar de frutas **Cumplir con la norma técnica NTC 1363** No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente o el Codex Alimentarius, ni ningún otro componente que afecte la salud. **Requisitos físico químicos:** Debe tener mínimo 20 gramos de grasa por 100 gramos de harina Cumpliendo con la Resolución N° 2674 de 2013 Los productos a base de harina de trigo Decreto 1944 de 1996 por el cual se reglamenta la fortificación de la harina	Empacado individualmente a temperatura ambiente, evitando que se deteriore el alimento, en bolsa plástica, transparente, sellada. Rotulado y etiquetado según Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005 y Resolución 333 de 10 febrero de 2011 Resolución 683 de 2012 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen	Duro, envejecido, con presencia de moho, coloración diferente al original, humedad, impurezas, desarenado, deterioro en su forma por mal transporte, empaque averiado, sin rotular o rotulado incumpliendo la normatividad vigente, vencido, peso diferente al indicado en el rótulo. Gramajes superiores al 20% del estipulado en el ciclo de menú Anexo A a excepción de los productos establecidos para el vaso de leche.

LICITACIÓN PÚBLICA 70007374 DE 2022
PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

ANEXO B. CARACTERISTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS

62. Muffin integral con sabor a coco	Producto elaborado con harina de trigo integral fortificada y harina de trigo fortificada en proporción 60- 40 respectivamente, con sabor a coco y en forma característica de muffin, tamaño de acuerdo con lo especificado en el anexo A para cada grupo de edad. Producto bien horneado y cocido, textura blanda, suave y esponjosa, no debe ser pegajosa ni desmenuzable; color, olor y sabor característico, empaque limpio. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna; debe ser libre de olores y sabores desagradables, la parte superior y las partes laterales de la corteza no deben tener ampollas o cavidades. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente o el Codex Alimentarius, ni ningún otro componente que afecte la salud. Debe contener 40 mg de omega 3 (EPA y/o DHA) solo para la modalidad Ración Industrializada. Cumpliendo con la Resolución N° 2674 de 2013 Los productos a base de harina de trigo Decreto 1944 de 1996 por el cual se reglamenta la fortificación de la harina	Empacado a temperatura ambiente, en empaque individual en bolsa plástica, transparente y cerrada. Rotulado según Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005 y etiquetado nutricional según Resolución 333 de 10 febrero de 2011, Resolución 683 de 2012 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen.	Producto no acorde a las características especificadas, de forma diferente a la definida, duro, rancio envejecido, pegajoso, desmenuzable, reseco, empacado caliente, con presencia de moho, coloración diferente al original, quemado, con presencia de hollín o materias extrañas, mal olor o no característico del tipo de producto, sabor desagradable, mal horneado o crudo, presencia de ampollas o cavidades en la parte superior o laterales de la corteza, presencia de colorantes o aditivos no permitidos, deterioro en su forma por mal transporte o empaque, empaque averiado, sin rotular o rotulado Incumpliendo la normatividad vigente, vencido, peso diferente al rotulado. Gramajes superiores al 20% del estipulado en el ciclo de menú del Anexo A.

ANEXO B. CARACTERISTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS

63. Torta horneada con sabor a vainilla o coco o veteada de chocolate.	Producto elaborado con harina de trigo fortificada, con sabor a vainilla o coco, tamaño de acuerdo con lo especificado en el anexo A para cada grupo de edad. Producto bien horneado y cocido, textura blanda, suave y esponjosa, no debe ser pegajosa ni desmenuzable; color, olor y sabor característico, empaque limpio. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna; debe ser libre de olores y sabores desagradables, la parte superior y las partes laterales de la corteza no deben tener ampollas o cavidades. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente o el CodexAlimentarius, ni ningún otro componente que afecte la salud. Debe contener 40 mg de omegas 3 (EPA y/o DHA) solo para la modalidad Ración Industrializada y en los productos que se definan en el Anexo A. Cumpliendo con la Resolución N° 2674 de 2013 Los productos a base de harina de trigo Decreto 1944 de 1996 por el cual se reglamenta la fortificación de la harina	Empacado a temperatura ambiente, en empaque individual en bolsa plástica, transparente y cerrada. Rotulado según Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005 y etiquetado nutricional según Resolución 333 de 10 febrero de 2011, Resolución 683 de 2012 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen.	Producto no acorde a las características especificadas, dura, rancia envejecida, pegajosa, desmenuzable, reseco, empacado caliente, con presencia de moho, coloración diferente al original, quemado, con presencia de hollín o materias extrañas, mal olor o no característico del tipo de producto, sabor desagradable, mal horneado o crudo, presencia de ampollas o cavidades en la parte superior o lateral de la corteza, presencia de colorantes o aditivos no permitidos, deterioro en su forma por mal transporte o empaque, empaque averiado, sin rotular o rotulado Incumpliendo la normatividad vigente, vencido, peso diferente al rotulado. Gramajes superiores al 20% del estipulado en el ciclo de menú del Anexo A.

ANEXO B. CARACTERISTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS

64. Torta de vainilla con chips de chocolate o sabor a limón.	Producto elaborado con harina de trigo fortificada, con sabor a vainilla y en forma de muffin, con chispas de chocolate, tamaño de acuerdo con lo especificado en el anexo A. Producto bien horneado y cocido, textura blanda, suave y esponjosa, no debe ser pegajosa ni desmenuzable; color, olor y sabor característico, empaque limpio. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna; debe ser libre de olores y sabores desagradables, la parte superior y las partes laterales de la corteza no deben tener ampollas o cavidades. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente o el CodexAlimentarius, ni ningún otro componente que afecte la salud. Cumpliendo con la Resolución N° 2674 de 2013 Los productos a base de harina de trigo Decreto 1944 de 1996 por el cual se reglamenta la fortificación de la harina	Empacado a temperatura ambiente, en empaque individual en bolsa plástica, transparente y cerrada. Rotulado según Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005 y etiquetado nutricional según Resolución 333 de 10 febrero de 2011, Resolución 683 de 2012 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen.	Producto no acorde a las características especificadas, de forma diferente a la definida, dura, rancia envejecida, pegajosa, desmenuzable, reseco, empacado caliente, con presencia de moho, coloración diferente al original, quemado, con presencia de hollín o materias extrañas, mal olor o no característico del tipo de producto, sabor desagradable, mal horneado o crudo, presencia de ampollas o cavidades en la parte superior o lateral de la corteza, presencia de colorantes o aditivos no permitidos, deterioro en su forma por mal transporte o empaque, empaque averiado, sin rotular o rotulado Incumpliendo la normatividad vigente, vencido, peso diferente al rotulado. Gramajes superiores al 20% del estipulado en el ciclo de menú del Anexo A.

ANEXO B. CARACTERISTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS

65. Torta cubierta con chocolate	Producto elaborado con harina de trigo fortificada, con sabor a vainilla, cubierta completamente de chocolate y en forma de tajada, tamaño de acuerdo con lo especificado en el anexo A para cada grupo de edad. Producto bien horneado y cocido, textura blanda, suave, esponjosa, no debe ser pegajosa ni desmenuzable, color, olor y sabor característico, empaque limpio. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña 36iciea; debe ser libre de olores y sabores desagradables, la parte superior y las partes laterales de la corteza no deben tener ampollas o cavidades. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente o el Codex Alimentarius, ni ningún otro componente que afecte la salud. Cumpliendo con la Resolución N° 2674 de 2013 los productos a base de harina de trigo Decreto 1944 de 1996 por el cual se reglamenta la fortificación de la harina	Empacado a temperatura ambiente, en empaque individual en bolsa plástica, transparente y cerrada. Rotulado según Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005 y etiquetado nutricional según Resolución 333 de 10 febrero de 2011, Resolución 683 de 2012 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen	Producto no acorde a las características especificadas, de forma diferente a la definida, sin cubierta completa de chocolate o desprendida la cubierta, dura, rancia envejecida, desmenuzable, reseca, empacado caliente, con presencia de moho, coloración diferente al original, quemado, con presencia de hollín o materias extrañas, mal olor o no característico del tipo de producto, sabor desagradable, mal horneado o crudo, presencia de ampollas o cavidades en la miga o parte interna del producto, presencia de colorantes o aditivos no permitidos, deterioro en su forma por mal transporte o empaque, empaque averiado, sin rotular o rotulado Incumpliendo la normatividad vigente, vencido, peso diferente al rotulado. Gramajes superiores al 20% del estipulado en el ciclo de menú del Anexo A.

66. Torta de zanahoria	Producto elaborado con harina de trigo fortificada, con zanahoria y en forma cuadrada, tamaño de acuerdo con lo especificado en el anexo A para cada grupo de edad. Producto bien horneado y cocido, textura blanda, suave, esponjosa, no debe ser pegajosa ni desmenuzable, color, olor y sabor característico, empaque limpio. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna; debe ser libre de olores y sabores desagradables, la parte superior y las partes laterales de la corteza no deben tener ampollas o cavidades. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente o el Codex Alimentarius, ni ningún otro componente que afecte la salud. Debe contener 40 mg de omegas 3 (EPA y/o DHA) solo para la modalidad Ración Industrializada. Cumpliendo con la Resolución N° 2674 de 2013 Los productos a base de harina de trigo Decreto 1944 de 1996 por el cual se reglamenta la fortificación de la harina	Empacado a temperatura ambiente, en empaque individual en bolsa plástica, transparente y cerrada. Rotulado según Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005 y etiquetado nutricional según Resolución 333 de 10 febrero de 2011, Resolución 683 de 2012 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen	Producto no acorde a las características especificadas, de forma diferente a la definida, sin cubierta completa de chocolate o desprendida la cubierta, dura, rancia envejecida, desmenuzable, reseca, empacado caliente, con presencia de moho, coloración diferente al original, quemado, con presencia de hollín o materias extrañas, mal olor o no característico del tipo de producto, sabor desagradable, mal horneado o crudo, presencia de ampollas o cavidades en la miga o parte interna del producto, presencia de colorantes o aditivos no permitidos, deterioro en su forma por mal transporte o empaque, empaque averiado, sin rotular o rotulado Incumpliendo la normatividad vigente, vencido, peso diferente al rotulado. Gramajes superiores al 20% del estipulado en el ciclo de menú del Anexo A.
67. Brownie de chocolate, en forma cuadrada	Producto semiesponjoso cuadrado, elaborado a base de harina de trigo fortificada, azúcar, grasa vegetal, huevo y cocoa, sabor característico, color café, y apariencia fresca. Cumpliendo con la Resolución N° 2674 de 2013. Los productos a base de harina de trigo Decreto 1944 de 1996 por el cual se reglamenta la fortificación de la harina Debe contener 40 mg de omegas 3 (EPA y/o DHA) solo para la modalidad Ración Industrializada.	Empacado a temperatura ambiente, a granel con un máximo de 30 unidades por empaque, evitando que se deteriore el alimento, en bolsa plástica, Transparente, cerrada. Rotulado y etiquetado según Resoluciones 5109 de diciembre 29 de 2005 y 333 de 10 febrero de 2011, Resolución 683 de 2012 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen.	Duro, envejecido, con presencia de moho, coloración diferente al original, humedad, impurezas, deterioro en su forma por mal transporte o forma diferente a lo solicitado, empaque averiado, vencido, peso diferente al indicado en el rótulo, sin rotular o rotulado incumpliendo la normatividad vigente.

68. Pasta cabello de ángel y tornillos.	Color amarillo claro y uniforme, suaves, firme al tacto, crujientes al partirlas, empaque limpio, pastas de tamaño pequeño según lo solicitado en el Anexo A, fortificada con vitaminas y minerales. Cumpliendo con la Resolución N° 2674 de 2013 y Resolución 4393 de 1991.	Bolsa plástica transparente, sellada por 250g, 500g, 1.000g o de mayor gramaje según existencia en el mercado. Rotulado y etiquetado según Resoluciones 5109 de diciembre 29 de 2005 y 333 de 10 febrero de 2011, Resolución 683 de 2012, Resolución 4393 de 1991 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen.	Muy quebradas, infestado por plagas, impurezas, olor extraño, averiado, con hongos, color blanco grisáceo no uniforme, diferente al característico, empaque sin rotular o rotulado incumpliendo la normatividad vigente, vencido, peso diferente al indicado en el rótulo. Forma diferente a lo solicitado.

GRUPO DE ALIMENTOS: LEGUMINOSAS			
NOMBRE ALIMENTO	**CARACTERÍSTICAS**	**EMPAQUE**	**CONDICIONES DE RECHAZO**
69. Fríjol cargamanto tipo 1 grado 2	Tamaño, forma y color característicos de la variedad que se emplee. Grano en forma de riñón, grande, entero, con color y manchas características, brillantes, limpias, secas y duras a la presión. Cumpliendo con la Resolución N° 2674 de 2013	Bolsa plástica transparente sellada de 500g, 1000g o de mayor gramaje según existencia en el mercado. Rotulado y etiquetado según Resoluciones 5109 de38icimbre 29 de 2005 y Resolución 683 de 2012 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen.	Grano dañado, perforado por gorgojo, partido, con impurezas, infectados o infestado por plagas o presencia de hongos, arrugado, manchas por humedad, empaque averiado, sin rotular o rotulado incumpliendo la normatividad vigente, peso diferente al indicado en el rótulo. Exceder los límites de metales pesados o plaguicidas establecidos por el Codex alimentario, en las Resoluciones 2906 de 2007 y 2971 de 2014.
70. Frijol blanco (blanquillo) Tipo 1	Grano ovalado, pequeño y liso, color blanco crema, brillante, limpio, entero, seco y duro a la presión. Cumpliendo con la Resolución N° 2674 de 2013	Bolsa plástica transparente sellada de 500g, 1000g o de mayor gramaje según existencia en el mercado. Rotulado y etiquetado según Resoluciones 5109 de diciembre 29 de 2005, Resolución 683 de 2012 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen.	Grano dañado, perforado por gorgojo, partido, impurezas, infestado por plagas o presencia de hongos, arrugado, manchas por humedad, empaque averiado, sin rotular o rotulado incumpliendo la normatividad vigente, peso diferente al indicado en el rótulo. Exceder los límites de metales pesados o plaguicidas establecidos por el Codex alimentario, en las Resoluciones 2906 de 2007 y 2971 de 2014.

LICITACIÓN PÚBLICA 70007374 DE 2022
PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

ANEXO B. CARACTERISTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS

71. Lentejas Tipo 1 grado 2	Lenteja grande grado 2 con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad, superficie lisa, seca, entera y dura a la presión, limpia. Cumpliendo con la Resolución N° 2674 de 2013	Bolsa plástica transparente sellada de 500g, 1000g o de mayor gramaje según existencia en el mercado, con identificación del peso por bolsa. Rotulado y etiquetado según Resolución 5109 de diciembre 29, Resolución 683 de 2012 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen.	Granos partidos, con olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, perforaciones producidas por insectos, presencia de plagas, impurezas, olor a moho, empaque averiado, sin rotular o rotulado incumpliendo la normatividad vigente, peso diferente al indicado en el rótulo. Exceder los límites de metales pesados o plaguicidas establecidos por el Codex alimentario, en las Resoluciones 2906 de 2007 y 2971 de 2014
72. Garbanzo	Grano redondo irregular, de color crema, limpio, entero, seco y duro a la presión. A temperatura ambiente. Cumpliendo con la Resolución N° 2674 de 2013	Bolsa plástica, transparente sellada de 500g, 1000g o de mayor gramaje según existencia en el mercado y cerrada, con identificación del peso por bolsa. Rotulado y etiquetado según Resoluciones 5109 de diciembre 29 de 2005, Resolución 683 de 2012 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen.	Grano que posean olores objetables, dañado, partido, con impurezas, infectado o infestado con plagas o presencia de hongos, empaque averiado, manchas por humedad, sin rotular o rotulado Incumpliendo la normatividad vigente, peso diferente al indicado en el rótulo. Exceder los límites de metales pesados, plaguicidas o establecidos por el Codex alimentario, en las Resoluciones 2906 de 2007 y 2971 de 2014.

GRUPO DE ALIMENTOS: DULCES			
NOMBRE ALIMENTO	**CARACTERÍSTICAS**	**EMPAQUE**	**CONDICIONES DE RECHAZO**
73. Azúcar refinada	Cristales finos, sueltos, de color blanco, limpia, olor y sabor característico, sin materias extrañas que indiquen una manipulación defectuosa. Cumpliendo con la Resolución N° 2674 de 2013	Bolsa plástica Transparente, sellada, de 500 g, 1.000g, 2.500 g, o de mayor gramaje según existencia en el mercado. Rotulado y etiquetado según Resoluciones 5109 de diciembre 29 de, Resolución 683 de 2012 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen.	Humedad, suciedad, presencia de insectos o sustancias extrañas, con grumos, sin rotular o rotulado incumpliendo la normatividad vigente, peso diferente al indicado en el rótulo.

LICITACIÓN PÚBLICA 70007374 DE 2022
PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

ANEXO B. CARACTERISTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS

74. Panela	Forma redonda o cuadrada, libre de olores, sabores extraños; sin manchas, textura firme. Sin hidrosulfito de sodio o hiposulfito de sodio ni otras sustancias químicas con propiedades blanqueadoras. Cumplir con Resolución 779 de Marzo 17 de 2006 y sus Resoluciones modificatorias	Envase individual o por unidades de panela, con rotulo y etiquetado establecido en las Resoluciones 5109 de diciembre 29 de 2005, 333 de 10 febrero de 2011, Resolución 683 de 2012, Resolución 779 de Marzo 17 de 2006 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen.	Manchas verdes, presencia de hongos o insectos, fermentada. Con hidrosulfito de sodio o hiposulfito de sodio u otras sustancias químicas con propiedades blanqueadoras, presencia de azúcar, humedad, coloración blancuzca o amarillo claro en la superficie, blanda, babosa, peso inferior al indicado en el rótulo, producto sin empacar, sin rotular o rotulado incumplimiento la normatividad vigente.
75. Leche condensada	Elaborados a base de leche y azúcar, color, sabor y olor característicos. Gramaje según lo solicitado en el ciclo de menú, no necesita refrigerarse. Debe cumplir con la Resolución 2310 de 1986 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen en el momento que entren en vigencia.	En tamaños de 200g o de mayor gramaje según existencia en el mercado y que faciliten la operación y preparación descrita en el ciclo de menú Anexo A. Rotulado y etiquetado según Resoluciones 5109 de40iciembree 29 de 2005 y 333 de 10 febrero de 2011, Resolución 683 de 2012 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen	Empaque sin rotular o rotulado incumpliendo con la normatividad vigente, empaque averiado, con humedad, partido, color, olor y sabor diferentes al original, presencia de sustancias extrañas o con hongos, vencido peso inferior al rotulado.
76. Maní recubierto de chocolate, maní confitado, maní salado, maní con cobertura crujiente salado	Semilla de forma ovalada de acuerdo al producto, color, sabor y olor característicos. Gramaje según lo solicitado en el ciclo de menú, no necesita refrigerarse. Cumpliendo con la Resolución N° 2674 de 2013	Rotulado y etiquetado según 5109 de diciembre 29 de 2005 y 333 de 10 febrero de 2011, Resolución 683 de 2012 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen	Empaque sin rotular o rotulado incumpliendo con la normatividad vigente, empaque averiado, con humedad, partido, color, olor y sabor diferentes al original, presencia de sustancias extrañas o con hongos, vencido peso inferior al rotulado.
77. Mezcla de frutos secos (maní confitado, almendras y arándanos deshidratados	Mezcla suelta y en iguales proporciones de maní confitado, almendras y arándanos deshidratados de color uniforme característico al componente. La mezcla de tener apariencia firme, seca y crujiente, (maní salado y maíz tostado), con adición de uvas pasas con textura blanda. Cumpliendo con la Resolución N° 2674 de 2013	Rotulado y etiquetado según 5109 de diciembre 29 de 2005 y 333 de 10 febrero de 2011, Resolución 683 de 2012 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen	Empaque sin rotular o rotulado incumpliendo con la normatividad vigente, empaque averiado, con humedad, partido, color, olor y sabor diferentes al original, presencia de sustancias extrañas o con hongos, vencido peso inferior al rotulado.

78. Barra de cereal	Barra elaborada a base de mezcla de mínimo 2 de los siguientes cereales: ajonjolí, quinoa, cebada, avena y con trozos de frutas enteras o deshidratadas. Adicionado con mínimo uno de los siguientes componentes: maní o macadamia o nueces o chips de chocolate o con cobertura de chocolate, de textura frágil y crujiente.	Empaque polipropileno de material sanitario apropiado para alimento en condiciones que exige el producto, Rotulado y etiquetado según Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y Resolución 333 de 10 febrero de 2011, emitidas por el Ministerio de la Protección Social y la demás normatividad vigente y empaque individual de acuerdo a la porción indicada en el ciclo de menú.	Empaque sin rotular o rotulado incumpliendo con la normatividad vigente, empaque averiado, con humedad, partido, color, olor y sabor diferentes al original, presencia de sustancias extrañas o con hongos, vencido, con consistencia muy dura y difícil de partir.
GRUPO DE ALIMENTOS: ACEITES Y GRASAS			
NOMBRE ALIMENTO	**CARACTERÍSTICAS**	**EMPAQUE**	**CONDICIONES DE RECHAZO**
79. Aceite vegetal puro o mezcla de girasol, soya, canola o maíz.	Líquido, color amarillo claro, transparente, brillante, homogéneo, puro o mezcla de girasol, canola, soya o maíz. No se permite aceite de palma o algodón o coco. Libre de materias extrañas. olores y sabores objetables. Cumpliendo con la Resolución N° 2674 de 2013, Resolución 2508 de 2012, Resolución 2154 de 2012 y las demás que la modifiquen, sustituyan o adicionen en el momento en que entren en vigencia.	Frasco plástico por 250 cc, 500 cc, 1000 cc, 3000cc, 5 cc o más según existencia en el mercado. Rotulado y etiquetado según Resoluciones 5109 de diciembre 29 de 2005, 333 de 10 febrero de 2011, Resolución 683 de 2012 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen.	Envase de vidrio, color diferente al característico, olor desagradable, empaque averiado, sin rotular o rotulado incumpliendo con la normatividad vigente, vencido, con impurezas, opaco, presencia de sedimentos, estado semisólido o sólido; con mezcla de aceites de palma, algodón o coco peso inferior al rotulado.
80. Margarina para untar esparcible suave de mesa	Producto graso de consistencia blanda, suave y esparcible para untar, proveniente de aceites puros de girasol, soya, canola o maíz, solos o mezclados entre sí, controlada en grasas trans, con aditivos permitidos. Sin presencia de materias, olores o sabores extraños. Color amarillo claro o crema uniforme. Temperatura de distribución y almacenamiento acorde a lo establecido en rotulado y dando cumplimiento con la Resolución 2154 de Agosto de 2012 y las demás que la modifiquen, sustituyan o adicionen en el momento en que entren en vigencia.	Empaque en recipiente plástico a partir de 200 g hasta 1000 g o según existencia en el mercado. Rotulado y etiquetado según Resoluciones 5109 de diciembre 29 de 2005 y 333 de 10 febrero de 2011, Resolución 683 de 2012 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen.	Derretida o dura, color diferente al característico, olor desagradable, rancio, presencia de hongos, con presencia grasa trans, con presencia o emulsión de aceites de palma, coco o algodón, empaque averiado, sin rotular o rotulado incumpliendo con la normatividad vigente, vencida, con peso inferior al rotulado.

LICITACIÓN PÚBLICA 70007374 DE 2022
PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

ANEXO B. CARACTERISTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS

81. Mayonesa y/o Mayonesa baja en grasa,	Elaborada con huevos frescos, aceite comestible refinado de origen vegetal, consistencia y color uniforme, de acuerdo al producto. Sin separación de fases en la crema, consistencia suave, semisólida, olor característico al producto, fácil de esparcir. Cumpliendo con la normatividad vigente.	Empacado en bolsa de plástico duro, resistente o frasco de plástico por 200g, 400g, 600g o 1000g o garrafa o según existencia en el mercado. Rotulado y etiquetado según Resoluciones 5109 de diciembre 29 de 2005 y 333 de 10 febrero de 2011, Resolución 683 de 2012 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen.	Color diferente al Característico, olor desagradable, rancidez, presencia de hongos, empaque averiado, sin rotular o rotulado incumpliendo con la normatividad vigente, vencida, con peso inferior al rotulado; con grasas saturadas entre sus ingredientes (palma, algodón, manteca), con separación de fases.
82. Crema de leche	Producto lácteo entero de color blanco o crema, sabor y olor característico, textura semilíquida. Debe estar exenta de grasa de origen vegetal o animal diferentes a la láctea. Cumpliendo con la Normatividad vigente Resolución 2310 de febrero de 1986 y las demás que la modifiquen, sustituyan o adicionen en el momento en que entren en vigencia). Refrigerado o a temperatura ambiente, según empaque.	Empacado en bolsa de plástico duro, resistente, o frasco de plástico por 200g, 400g, 600g o 1000g o garrafa o según existencia en el mercado, refrigerado (0-4°C) cuando lo requiera. Rotulado y etiquetado según Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005, Resolución 288 de 2008 y Resolución 333 de 10 febrero de 2011, Resolución 683 de 2012 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen	Color diferente al característico, olor desagradable, rancidez, presencia de hongos, por fuera del rango de refrigeración cuando lo requiera, empaque averiado, sin rotular o rotulado incumpliendo con la normatividad vigente, vencida, con peso inferior al rotulado.

LICITACIÓN PÚBLICA 70007374 DE 2022
PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

ANEXO B. CARACTERISTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS

GRUPO DE ALIMENTOS: ACEITES Y GRASAS			
NOMBRE ALIMENTO	**CARACTERÍSTICAS**	**EMPAQUE**	**CONDICIONES DE RECHAZO**

GRUPO DE ALIMENTOS: MISCELANEA			
NOMBRE ALIMENTO	**CARACTERÍSTICAS**	**EMPAQUE**	**CONDICIONES DE RECHAZO**
83. Sal Yodada	Color blanco, cristales finos y brillantes, limpio, Solo se permite sal yodada Debe cumplir con los Decretos 547 de marzo de 1996, 698 de 1998,y Resolución 9553 de 1988 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.	Bolsa plástica Transparente, sellada, con peso de 250gr, 500gr o 1000gr o según existencia en el mercado. Rotulado y etiquetado según Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005 y Resolución 333 de 10 febrero de 2011, Resolución 683 de 2012 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen	Humedad, presencia de grumos, impurezas, color diferente al original, empaque averiado, sin rotular o rotulado incumpliendo con la normatividad vigente peso inferior al rotulado. .
84. Vinagre de frutas	Color blanco o ámbar, transparente, líquido Homogéneo y olor característico. Cumpliendo con la Resolución N° 2674 de 2013	Botella plástica por 250cc o 500cc o 1000cc o según existencia en el mercado. Rotulado y etiquetado según Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005 y Resolución 333 de 10 febrero de 2011, Resolución 683 de 2012 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen	Con envase de vidrio, sin rotular o rotulado incumpliendo con la normatividad vigente, frasco averiado o destapado, con presencia De sedimentos o precipitación, vencido y con volumen inferior al rotulado
85. Café instantáneo granulado	Color café intenso uniforme, de cristales solubles y aroma intenso, característico del producto.	Empaque metalizado, en unidades de medida a partir de 50gr en adelante según la necesidad de operación del servicio y los cupos a atender. Rotulado y etiquetado según Resoluciones 5109 de diciembre 29 de 2005 y 333 de 10 febrero de 2011, Resolución 683 de 2012 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen.	Color diferente al característico, poco aroma, húmedo, con impurezas, empaque sin rotular o rotulado incumpliendo la normatividad vigente, averiado, peso inferior al rotulado.
86. Polvo instantáneo con sabor a chocolate enriquecido con vitaminas y minerales	Color café oscuro, polvo fino, con cacao dentro de sus ingredientes instantáneo, olor característico, homogéneo. Cumpliendo con la Resolución N° 2674 de 2013,	Bolsa plástica o metalizada por 250gr o 500gr o 1000gr. Rotulado y etiquetado según Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005 y Resolución 333 de 10 febrero de 2011, Resolución 683 de 2012 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen	Humedad, grumos, color diferente al original, pérdida de olor, empaque sin rotular o rotulado incumpliendo con la normatividad vigente, empaque averiado, vencido y peso inferior al rotulado.

LICITACIÓN PÚBLICA 70007374 DE 2022
PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

ANEXO B. CARACTERISTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS

87. Esencia de vainilla	Color blanco o ámbar, transparente, olor característico y líquido homogéneo. Cumpliendo con la Resolución N° 2674 de 2013 y Resolución 2606 de 2009.	Botella plástica por 90cc o 125cc o según existencia en el mercado. Rotulado y etiquetado según Resolución 2606 de 2009, Resolución 683 de 2012 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen	Envase de vidrio, sin rotular o rotulado incumpliendo con la normatividad vigente, frasco averiado o destapado, con presencia de sedimentos o precipitación, con volumen inferior al rotulado.
88. Canela en polvo	Color café oscuro, polvo fino, olor característico. Cumpliendo con la Resolución N° 2674 de 2013 y Resolución 2606 de 2009	Bolsa plástica, rotulado y etiquetado según Resolución 2606 de 2009, Resolución 683 de 2012 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen.	Humedad, grumos, color diferente al original, pérdida de olor, empaque sin rotular o rotulado incumpliendo con la normatividad vigente, empaque averiado, vencido y peso inferior al rotulado
89. Color	Mezcla de colorantes naturales, aptos para el manejo de alimentos de consumo humano. Cumpliendo con la Resolución N° 2674 de 2013 y Resolución 2606 de 2009.	Bolsa plástica o metalizada. Rotulado y etiquetado según Resolución 2606 de 2009, Resolución 683 de 2012 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen.	Empaque averiado, presencia de hongos, sin rotular o rotulado incumpliendo con la normatividad vigente, presencia de grumos, peso inferior al rotulado.
90. Paprika	Condimento de color rojo-anaranjado y sabor característico, se obtiene a partir del secado y molido fino de determinadas variedades de pimentones rojos o marrones Cumpliendo con la Resolución N° 2674 de 2013, Resolución 2606 de 2009, Resolución 4241 de 1991, Resolución 1506 del 2011 y Decreto 2242 de 1984.	Bolsa plástica. Rotulado y etiquetado según Resolución 2606 de 2009, Resolución 683 de 2012, Decreto 2242 de 1984 y Resolución 4241 de 1991 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen.	Humedad, grumos, color diferente al original, pérdida de olor, empaque sin rotular o rotulado incumpliendo con la normatividad vigente, empaque averiado, vencido y peso inferior al rotulado.
91. Finas Hierbas	Mezcla molida de hierbas aromáticas secas con mínimo 4 de estas: laurel, albahaca, orégano, tomillo, apio, romero, manzanilla deshidratada, perejil, entre otras Cumpliendo con la Resolución N° 2674 de 2013, Resolución 2606 de 2009, Resolución 4241 de 1991 y Decreto 2242 de 1984.	Bolsa plástica. Rotulado y etiquetado según Resolución 2606 de 2009, Resolución 683 de 2012, Decreto 2242 de 1984 y Resolución 4241 de 1991 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen.	Humedad, grumos, color diferente al original, pérdida de olor, empaque sin rotular o rotulado incumpliendo con la normatividad vigente, empaque averiado, vencido y peso inferior al rotulado.

LICITACIÓN PÚBLICA 70007374 DE 2022
PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

ANEXO B. CARACTERISTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS

92. Albahaca	Hojas de la hierba aromática, secas, deshidratadas, libres de tallos. Cumpliendo con la Resolución N° 2674 de 2013, Resolución 2606 de 2009, Resolución 4241 de 1991 y Decreto 2242 de 1984.	Bolsa plástica. Rotulado y etiquetado según Resolución 2606 de 2009, Resolución 683 de 2012, Decreto 2242 de 1984 y Resolución 4241 de 1991 y las demás normas que lo modifiquen o adicionen.	Humedad, grumos, color diferente al original, pérdida de olor, empaque sin rotular o rotulado incumpliendo con la normatividad vigente, empaque averiado, vencido y peso inferior al rotulado.