DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

CEBOLLA CABEZONA BLANCA

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACIÓN UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
50405300	Cebollas de ensalada orgánicas

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

CEBOLLA CABEZONA BLANCA

UNIDAD DE MEDIDA

Kilo

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. **CARACTERÍSTICAS GENERALES**: Es un producto de forma redondeada a ovalada, color perlada blanca, de consistencia firme al tacto. Su interior está formado por capas gruesas, carnosas y protegidas por membranas finas, secas, delgadas y semitransparentes libre de suciedad y humedad. El producto debe entregarse pelado y limpio. Peso de la unidad entre 150 a 300 gramos.

2. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**:
   •Salmonella sp negativo/25gr
   •NMP Coliformes fecales <3 /gr
   •NMP Coliformes totales < 150 /gr
   •Aerobios mesófilos <10.000 UFC /gr
   •Estafilococos coagulasa positiva <100 UFC/gr
   •Mohos y levaduras <3.000 UFC/gr
   •Listeria monocytogenes (*) ausencia/25gr
   (*) Solo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas).

3. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS**: No aplica.

4. **NIVELES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES:**
   Plomo 0.1 mg/Kg
   Cadmio 0.05 mg/Kg

5. **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL**: Producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol.

6. **REQUISITOS LEGALES**: Normatividad nacional requerida para el producto a contratar.

- Resolución 2906 de 2007: Límites máximos de residuos de plaguicidas -LRM- en alimentos para consumo humano y piensos o forrajes.
- Resolución 683 de 2012: Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
- Resolución 4143 de 2012: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
- Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 4506 de 2013: Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.

7. **CONDICIONES DE EMPAQUE, EMBALAJE Y TRANSPORTE**: Canastillas plásticas limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos. El vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.

8. **CONDICIONES DE RECHAZO**: producto con signos de pérdida de calidad microbiológica (olor fétido, evidencia de presencia de hongos o mohos y/o presencia de plagas), evidencia de sustancias extrañas (agentes químicos), sin pelar o peso inferior al solicitado.

GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTIVA

Calidad

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

MARIA ALEJANDRA RESTREPO ESCOBAR

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

RAFAEL ALEJANDRO BETANCOURT DURANGO
Secretario de Seguridad y Convivencia

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
PAPA CAPIRA

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO	
CLASIFICACIÓN UNSPSC	**TIPO DE BIEN O SERVICIO**
50405700	Papas

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
PAPA CAPIRA

UNIDAD DE MEDIDA
Kilo

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. **CARACTERÍSTICAS GENERALES**: Tubérculo de consistencia firme al tacto entero, con corteza limpia y suave, de color uniforme de café claro a oscuro y de forma redondeada a ovalada. Producto sano, limpio sin exceso de tierra, sin manchas y exento de plagas. Peso promedio de la unidad es de 200 a 250 gramos

2. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**:
   •Salmonella sp negativo/25gr
   •NMP Coliformes fecales <3 /gr
   •NMP Coliformes totales < 150 /gr
   •Aerobios mesófilos <10.000 UFC /gr
   •Estafilococos coagulasa positiva <100 UFC/gr
   •Mohos y levaduras <3.000 UFC/gr
   •Listeria monocytogenes (*) ausencia/25gr
   (*) Solo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas).

3. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS**: No aplica.

4. **NIVELES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES:**
   Plomo 0.1 mg/Kg
   Cadmio 0.1 mg/Kg

5. **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL**: Producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol.

6. **REQUISITOS LEGALES**: Normatividad nacional requerida para el producto a contratar.
- Resolución 2906 de 2007: Límites máximos de residuos de plaguicidas -LRM- en alimentos para consumo humano y piensos o forrajes.
- Resolución 683 de 2012: Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
- Resolución 4143 de 2012: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
- Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 4506 de 2013: Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.

7. **CONDICIONES DE EMPAQUE, EMBALAJE Y TRANSPORTE**: Costal de fibra plástica, limpios, en buen estado y aptos para el contacto directo con los alimentos. El vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.

8. **CONDICIONES DE RECHAZO**: Producto con signos de deterioro en la calidad microbiológica olor fétido, blando y baboso, manchas de color verde oscuro, veteado o diferente al color característico, con presencia de sustancia extraña, con daño mecánico, grietas, germinaciones o perforaciones. Peso inferior al solicitado. Cuando se entrega producto con características diferentes a la solicitada. Peso inferior al solicitado.

GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTIVA
Calidad

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA
MARIA ALEJANDRA RESTREPO ESCOBAR

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO
RAFAEL ALEJANDRO BETANCOURT DURANGO Secretario de Seguridad y Convivencia

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

PLATANO HARTÓN MADURO- PLATANO VERDE

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACIÓN UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
50307025	Frutas Nominant

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

PLÁTANO HARTON MADURO – PLATANO VERDE

UNIDAD DE MEDIDA

Kilo

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. **CARACTERÍSTICAS GENERALES**: Producto bien formado, ligeramente convexo, cáscara dura, color verde intenso cuando está verde, verde amarillento cuando está pintó o amarillo uniforme cuando está maduro, aspecto de fruto lleno, con pecíolo sano y firme, exterior seco y limpio. Peso promedio de la unidad es de 300 a 400 gramos. El alimento debe tener el grado de maduración, según lo solicitado, verde o maduro, permitiendo el consumo hasta cuatro días posteriores a la entrega, conservando las características solicitadas de maduración.

2. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**:

   •Salmonella sp negativo/25gr
   •NMP Coliformes fecales <3 /gr
   •NMP Coliformes totales < 150 /gr
   •Aerobios mesófilos <10.000 UFC /gr
   •Estafilococos coagulasa positiva <100 UFC/gr
   •Mohos y levaduras <3.000 UFC/gr

3. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS**: No aplica.

4. **NIVELES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES:**
   Plomo 0.1 mg/Kg
   Cadmio 0.05 mg/Kg

5. **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL**: Producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol.

6. **REQUISITOS LEGALES**: Normatividad nacional requerida para el producto a contratar.
- Resolución 2906 de 2007: Límites máximos de residuos de plaguicidas -LRM- en alimentos para consumo humano y piensos o forrajes.
- Resolución 683 de 2012: Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
- Resolución 4143 de 2012: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
- Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 4506 de 2013: Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.

7. **CONDICIONES DE EMPAQUE, EMBALAJE Y TRANSPORTE**: Costales de fibra plástica, limpia y en buen estado y aptos para el contacto directo con los alimentos. El vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.

8. **CONDICIONES DE RECHAZO**: Producto con signos de deterioro en la calidad microbiológica con olor fétido, baboso, fruto blando, con presencia de sustancias extrañas (químicos), perforaciones o grietas y peso inferior al solicitado. Cuando se entrega producto pasmado, muy maduro, con indicios de plagas o con características diferentes a la solicitada.

GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTIVA

Calidad

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

MARIA ALEJANDRA RESTREPO ESCOBAR

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

RAFAEL ALEJANDRO BETANCOURT DURANGO
Secretario de Seguridad y Convivencia

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
TOMATE CHONTO

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO	
CLASIFICACIÓN UNSPSC	**TIPO DE BIEN O SERVICIO**
50406500	Tomates

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
TOMATE CHONTO

UNIDAD DE MEDIDA
Kilo

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. **CARACTERÍSTICAS GENERALES**: Forma redonda, color verde claro brillante a rojo intenso cuando alcanza su grado de madurez, firme al tacto, peso compacto, limpio y peciolo sano. El producto debe entregarse separado según su grado de maduración, verde, pintón o maduro, de acuerdo a lo solicitado en el pedido. El tomate maduro, debe permitir su consumo hasta dos días posteriores a la entrega. Peso promedio de la unidad es de 150 gramos.

2. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**:
   •Salmonella sp negativo/25gr
   •NMP Coliformes fecales <3 /gr
   •NMP Coliformes totales < 150 /gr
   •Aerobios mesófilos <10.000 UFC /gr
   •Estafilococos coagulasa positiva <100 UFC/gr
   •Mohos y levaduras <3.000 UFC/gr

3. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS**: No aplica.

4. **NIVELES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES:**
   Plomo 0.1 mg/Kg
   Cadmio 0.05 mg/Kg

5. **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL**: Producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol.

6. **REQUISITOS LEGALES**: Normatividad nacional requerida para el producto a contratar.
- Resolución 2906 de 2007: Límites máximos de residuos de plaguicidas -LRM- en alimentos para consumo humano y piensos o forrajes.
- Resolución 683 de 2012: Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
- Resolución 4143 de 2012: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
- Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 4506 de 2013: Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.

7. **CONDICIONES DE EMPAQUE, EMBALAJE Y TRANSPORTE**: Canastillas plásticas, limpias y en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos. El vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.

8. **CONDICIONES DE RECHAZO**: Producto con evidencia de pérdida de calidad microbiológica: manchas marrones o cafés, olor fétido y coloración característica de hongos y moho, blandos o secos con apariencia deshidratada u opaca. Peso inferior al solicitado. Con daño mecánico: ruptura de la corteza o se evidencie deshidratada, Cuando se entrega producto de varias variedades y diferentes a la solicitada y no posee las características propias del producto. Peso Inferior al solicitado, con presencia de sustancias extrañas (químicos).

GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTIVA
Calidad

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA
MARIA ALEJANDRA RESTREPO ESCOBAR

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO
RAFAEL ALEJANDRO BETANCOURT DURANGO Secretario de Seguridad y Convivencia

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
AZUCAR REFINADA

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO	
CLASIFICACIÓN UNSPSC	**TIPO DE BIEN O SERVICIO**
50161500	Chocolates, azucares, edulcorantes productos

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
AZUCAR REFINADA

UNIDAD DE MEDIDA
Bolsa 25 libras

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. **CARACTERÍSTICAS GENERALES**: Cristales finos, sueltos, transparentes y brillantes, de color blanco, limpia.

2. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**:
   Recuento de mohos /g: 10 Max
   Recuento de levaduras /g: 50 Max
   Recuento de microrganismos aerobios Mesófilos /g: 10^3 Max
   Listeria monocytógenes Máx 100UFC/g

3. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS**:
   PH entre 5 y 6
   Contenido de sacarosa >99%

4. **NIVELES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES:**
   Plomo: tolerancia en PPM 2
   Arsénico: tolerancia en PPM 1

5. **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL**: El producto debe estar almacenado en un lugar limpio, seco, fresco, sin exposición al sol. Se solicita producto con fecha de Producción mínimo de 03 meses a partir de su fecha de recepción.

6. **REQUISITOS LEGALES**: Normatividad nacional requerida para el producto a contratar.

- Resolución 016563 de 2002: Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para la aprobación de las licencias y registros de importación del azúcar de caña o de remolacha azucarera en estado sólido, en bruto sin aromatizar ni colorear que comprenden (Azúcar crudo, azúcar blanco y el azúcar blanco especial) y los demás azucares que comprenden (Azúcar de caña o de remolacha azucarera refinado).
- Resolución 16379 de 2003: Por el cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto en pre empacado.
- Resolución 5109 de 2005: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- Resolución 333 de 2011: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.
- Resolución 683 de 2012: Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
- Resolución 4143 de 2012: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional
- Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 719 de 2015: por la cual se establece la clasificación para alimentos de consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

7. **CONDICIONES DE EMPAQUE, EMBALAJE Y TRANSPORTE**: Bolsa de polipropileno transparente. El vehículo para su transporte debe tener un adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad vigente, el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.

8. **CONDICIONES DE RECHAZO**: Con presencia de humedad, o suciedad, presencia de insectos o sustancias extrañas, con grumos o compacta, sin rotular o rotulado incumpliendo la normatividad vigente, peso diferente al indicado en el rótulo. Incumplimiento en la fecha mínima de vencimiento al momento del recibo. Marca diferente(s) a la contratada(s).

GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTIVA
Calidad

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA
MARIA ALEJANDRA RESTREPO ESCOBAR

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO
RAFAEL ALEJANDRO BETANCOURT DURANGO Secretario de Seguridad y Convivencia

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

CHOCOLATE

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACIÓN UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
50161500	Chocolates, azucares, edulcorantes productos

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

CHOCOLATE

UNIDAD DE MEDIDA

Bolsa por 125 g

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. **CARACTERÍSTICAS GENERALES**: producto en polvo fino, de color café uniforme, con cocoa entre sus ingredientes, siendo éste el de mayor proporción, debe estar libre de material extraño.

2. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**:

   Recuento de mohos y levaduras Ufc/g: 100 - 300 Max
   Recuento de microrganismos aerobios Mesófilos Ufc/g: 20.000 a 50.000 Max
   NMP Coliformes Totales/g: 10 - 70 Max
   E. Coli <3

3. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS**:
   Adición de vitaminas A, B y D y calcio, con aporte mínimo de hierro del 10% de las recomendaciones diarias calorías y nutrientes para escolares.
   Contenido mínimo 60 % (m/m) de chocolate o de cobertura de sucedáneos y mínimo 35% de sólidos totales de cacao.
   Contenido máximo de azúcares de 55%.

4. **NIVELES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES:**
   Arsénico mg/kg límite máx. 0.2
   Plomo mg/kg límite máx. 0.2
   Cadmio mg/kg límite máx. 0.2

5. **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL**: El producto debe estar almacenado en un lugar limpio, seco, fresco, sin exposición al sol. Se solicita producto con fecha de vencimiento mínimo de 4 a 6 meses a partir de su fecha de recepción.

6. **REQUISITOS LEGALES**: Normatividad nacional requerida para el producto a contratar.

- Resolución 16379 de 2003: Por el cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto en pre empacado.
- Resolución 5109 de 2005: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- Resolución 1511 de 2011: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y productos de chocolate para consumo humano, que se procese, envase, almacene, transporte, comercialice, expenda, importe o exporte en el territorio nacional.
- Resolución 333 de 2011: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.
- Resolución 1511 de 2011: por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y productos de chocolate para consumo humano, que se procese, envase, almacene, transporte, comercialice, expenda, importe o exporte en el territorio nacional.
- Resolución 683 de 2012: Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
- Resolución 4143 de 2012: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional
- Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
- NTC 792.
- Resolución 719 de 2015: por la cual se establece la clasificación para alimentos de consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

7. **CONDICIONES DE EMPAQUE, EMBALAJE Y TRANSPORTE**: Bolsa plástica sellada de material resistente .El vehículo para su transporte debe tener un adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad vigente, el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.

8. **CONDICIONES DE RECHAZO**: Presencia de insectos, impurezas, grumos, humedad, partículas arenosas, colores y sabores extraños, vencida, empaque deteriorado o sucio, sin rotular o incumpliendo la normatividad vigente, peso diferente al indicado en el rótulo. Que al prepararla de un producto de consistencia aguada conservando la proporción de agua y sólido. Incumplimiento en la fecha mínima de vencimiento al momento del recibo. Marca diferente(s) a la contratada(s).

GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTIVA

Calidad

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

MARIA ALEJANDRA RESTREPO ESCOBAR

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

RAFAEL ALEJANDRO BETANCOURT DURANGO
Secretario de Seguridad y Convivencia

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

CAFÉ GRANULADO

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACIÓN UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
50201700	Café y te

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

CAFÉ SOLUBLE O INSTANTANEO

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad por 170g

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. **CARACTERÍSTICAS GENERALES**: Producto tostado, molido y extraído, granulado o soluble en polvo, color café oscuro, olor y sabor característico al producto.

2. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**:
   Recuento de microrganismos mesófilos / gamo: 2000
   NMP Coliformes totales / gamo: <3
   NMP Coliformes fecales/gamo: <3
   Recuento de Mohos y Levadura Ufc/g: Max 100
   Recuento de Staphylococus Aureus Coagulasa Positiva UFC/g: < 100

3. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS**: N/A

   NIVELES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES:
   Ocratoxina A 10.0 pg/Kg
   Arsénico 0.5 mg/kg
   Plomo: 1.0 mg/kg
   Cadmio: 0.2 mg/kg

4. **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL**: El producto debe estar almacenado en un lugar limpio, seco, fresco, sin exposición al sol. Se solicita producto con fecha de vencimiento mínimo de 12 meses a partir de su fecha de recepción.

5. **REQUISITOS LEGALES**: Normatividad nacional requerida para el producto a contratar.

- Resolución 4125 de 1991: Por la cual se reglamenta el Título V Alimentos, de la Ley 02 de 1979, en lo concerniente a los CONSERVANTES utilizados en alimentos.
- Resolución 16379 de 2003: Por el cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto en pre empacado.
- Resolución 5109 de 2005: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- Resolución 333 de 2011: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.
- Resolución 683 de 2012: Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
- Resolución 835 de 2013: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos de vidrio y cerámica, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional
- Resolución 4506 de 2013: Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones
- Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
- NTC 3534.
- Mercosur: Reglamento técnico Mercosur sobre límites máximos de contaminantes inorgánicos en alimentos (Derogación de las res. Gmc nº 102/94 y nº 35/96).
- Resolución 719 de 2015: por la cual se establece la clasificación para alimentos de consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

6. **CONDICIONES DE EMPAQUE, EMBALAJE Y TRANSPORTE**: Empaque diferente a vidrio (lata o bolsa con capaz de aluminio laminado con cierre “resellable”). El vehículo para su transporte debe tener un adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad vigente, el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.

7. **CONDICIONES DE RECHAZO**: Producto sin rotular o rotulado incumpliendo con la normatividad vigente, producto remojado, en grumos o con presencia de sustancias extrañas en su interior, vencido o sin aroma. Color, olor y sabor extraño. Incumplimiento en la fecha mínima de vencimiento al momento del recibo. Marca diferente(s) a la contratada(s).

GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTIVA

Calidad

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

MARIA ALEJANDRA RESTREPO ESCOBAR

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

RAFAEL ALEJANDRO BETANCOURT DURANGO
Secretario de Seguridad y Convivencia

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

HUEVO DE GALLINA

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACIÓN UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
50131600	Huevos y sustitutos

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

HUEVO DE GALLINA

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad tipo (A)

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. **CARACTERÍSTICAS GENERALES**: Producto ovalado, limpio, color blanco o rosado, cáscara lisa, fresco, con un peso de 50 a 60g por unidad.

2. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**: N/A

3. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS**: N/A

4. **NIVELES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES: N/A**

5. **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL**: El producto debe estar almacenado en un lugar limpio, seco, fresco, sin exposición al sol.

6. **REQUISITOS LEGALES**: Normatividad nacional requerida para el producto a contratar.

- Resolución 2906 de 2007: Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas – LMR en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes
- Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 719 de 2015: por la cual se establece la clasificación para alimentos de consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

7. **CONDICIONES DE EMPAQUE, EMBALAJE Y TRANSPORTE**: Panales de cartón limpio. El vehículo para su transporte debe tener un adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad vigente, el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.

8. **CONDICIONES DE RECHAZO**: 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 peso inferior a 50g. Marca diferente(s) a la contratada(s).

GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTIVA

Calidad

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

MARIA ALEJANDRA RESTREPO ESCOBAR

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

RAFAEL ALEJANDRO BETANCOURT DURANGO
Secretario de Seguridad y Convivencia

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

PANELA DE PRIMERA CALIDAD

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACIÓN UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
50161500	Chocolates, azucares, edulcorantes productos (Panela)

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

PANELA DE PRIMERA CALIDAD

UNIDAD DE MEDIDA

ARROBA

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. **CARACTERÍSTICAS GENERALES**: Producto elaborado del jugo extraído de la caña de azúcar, de forma redonda o cuadrada, de color café claro o ámbar oscuro, textura firme, sabor acaramelado y olor característico, producto elaborado de forma natural sin aditivos químicos.

2. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**: Recuento de Hongos y Levaduras Ufc/g: 200-500

3. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS**:

Requisitos	**Mínimo**	**Máximo**
Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	5.5%	-
Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %	-	83%
Proteínas, en % (N x 6.25)	0.2%	-
Cenizas, en %	0.8%	-
Humedad, en %	-	9.0%
Plomo expresado con Pb en mg/kg	-	0.2
Arsénico expresado como As en mg/kg	-	0.1

SO2: NEGATIVO
Colorantes: NEGATIVO

4. **NIVELES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES: N/A**

5. **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL**: El producto debe estar almacenado en un lugar fresco, seco, limpio, sin exposición al sol. Se solicita producto con fecha de producción no superior a 3 meses y vencimiento mínimo de 4 meses a partir de su fecha de recepción.

6. **REQUISITOS LEGALES**: Normatividad nacional requerida para el producto a contratar.

- Resolución 4125 de 1991: Por la cual se reglamenta el Título V Alimentos, de la Ley 02 de 1979, en lo concerniente a los CONSERVANTES utilizados en alimentos.
- Resolución 16379 de 2003: Por el cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto en pre empacado.
- Resolución 5109 de 2005: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- Resolución 779 del 2006: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir en la producción y comercialización de la panela para consumo humano y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 4121 del 2011: Por la cual se modifica parcialmente la resolución 779 de 2006, modificada por la resolución 3462 de 2008 y 3544 de 2009
- Resolución 333 de 2011: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.
- Resolución 683 de 2012: Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
- Resolución 4143 de 2013: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional
- Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 719 de 2015: por la cual se establece la clasificación para alimentos de consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

7. **CONDICIONES DE EMPAQUE, EMBALAJE Y TRANSPORTE**: Empaque primario individual plástico y envoltura de papel Kraft virgen certificado (material sanitario de primer uso) como empaque secundario por 48 unidades. El vehículo para su transporte debe tener un adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad vigente, el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.

8. **CONDICIONES DE RECHAZO**: Producto con presencia de azúcar, humedad o coloración blancuzca o amarillo claro en la superficie, blanda, babosa, con adición de claro u otros químicos descritos en sus ingredientes, peso inferior al indicado en el rótulo, producto sin empacar, producto con presencia de insectos, plagas y agentes ajenos a su composición, sin rotular según normatividad vigente o que el trapiche no se encuentre inscrito ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA del Ministerio de la Protección Social. Incumplimiento en la fecha mínima de vencimiento al momento del recibo. Marca diferente(s) a la contratada(s).

GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTIVA

Calidad

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

MARIA ALEJANDRA RESTREPO ESCOBAR

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

RAFAEL ALEJANDRO BETANCOURT DURANGO
Secretario de Seguridad y Convivencia

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

PASTA ESPAGUETTIS

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACIÓN UNSPSC	0TIPO DE BIEN O SERVICIO
50192900	Pasta o tallarines natural

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

PASTA ESPAGUETTIS

UNIDAD DE MEDIDA

Paquete por 250g,

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. **CARACTERÍSTICAS GENERALES**: Producto de color amarillo claro y uniforme, elaborada con sémola de trigo, fortificadas con vitaminas y minerales, con forma de cuerdas largas y delgadas, firme al tacto, crujientes al partirlas, empaque limpio.

2. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**:
   Recuento de Mesófilos aerobios Ufc/g: 800.000
   NMP Coliformes Totales/g: 43
   NMP Coliformes Fecales/g: <3
   Hongos y Levaduras/g: 4000
   Estafilococos coagulosa positiva/g: 100

3. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS**:
   Humedad%: máxima 13.0
   Ceniza%: máxima 0.8
   Proteína%: mínimo 10.5
   Acidez como ácido láctico%: máximo 0.45
   Productos grasos%: mínimo 0.4
   Colorantes artificiales: Negativo

4. **NIVELES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES:**
   Deoxinivalenol 750 pg/Kg

5. **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL**: El producto debe estar almacenado en un lugar fresco, seco, limpio, sin exposición al sol. Se solicita producto con fecha de vencimiento mínimo de 6 meses a partir de su fecha de recepción.

6. **REQUISITOS LEGALES**: Normatividad nacional requerida para el producto a contratar.

- Resolución 4125 de 1991: Por la cual se reglamenta el Título V Alimentos, de la Ley 02 de 1979, en lo concerniente a los CONSERVANTES utilizados en alimentos.
- Resolución 4393 de 1991: Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979, Título V, en lo referente a fabricación, empaque y comercialización de Pastas Alimenticias.
- Resolución 16379 de 2003: Por el cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto en pre empacado.
- Resolución 5109 de 2005: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- Resolución 333 de 2011: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.
- Resolución 683 de 2012: Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
- Resolución 4143 de 2012: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional
- Resolución 4506 de 2013: Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 719 de 2015: por la cual se establece la clasificación para alimentos de consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

7. **CONDICIONES DE EMPAQUE, EMBALAJE Y TRANSPORTE**: Bolsa de polipropileno. El vehículo para su transporte debe tener un adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad vigente, el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.

8. **CONDICIONES DE RECHAZO**: Muy quebradas, infestado por plagas, impurezas, olor extraño, 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. Incumplimiento en la fecha mínima de vencimiento al momento del recibo. Marca diferente(s) a la contratada(s).

GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTIVA

Calidad

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

MARIA ALEJANDRA RETSREPO ESCOBAR

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

RAFAEL ALEJANDRO BETANCOURT DURANGO
Secretario de Seguridad y Convivencia

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

SAL REFINADA

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACIÓN UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
50171500	Hierbas y especias y extractos

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

SAL REFINADA

UNIDAD DE MEDIDA

Bolsa por 500g

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. **CARACTERÍSTICAS GENERALES**: Producto de cristales finos y brillantes, con adición de yodo, de color blanco, de alta pureza, refinada y fluorizada.

2. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**: N/A

3. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS**:
   Contenido cloruro de sodio, expresado como Na, Cl, % m/m base seca: 99,00 Max
   Contenido de Humedad entre100o.centígados y 110o.centígados % m/m: 0,20 Max
   Contenido de Fluor, expresado como Fluoruro, en mg/kg (ppm): 180 Min y 220 Max
   Contenido de iodo, expresado como Yoduro, en mg/kg(ppm): 50 Min y 100 Max
   Contenido de sulfatos, expresado como SO4= en mg/kg: 2800 Max
   Contenido de calcio, expresado como Ca+2 en mg/kg: 1000 Max
   Contenido de magnesio, expresado como Mg +2 en mg/kg: 800 Max
   Otros insolubles en agua, en mg/kg: 1600 Max
   YODO como yoduro en proporción de 50 a 100 partes por millón
   FLUOR como fluoruro en proporción de 180 a 220 partes por millón.

4. **NIVELES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES:**
   Plomo: 1 mg/kg
   Arsénico: 1 mg/kg

5. **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL**: El producto debe estar almacenado en un lugar fresco, seco, limpio, sin exposición al sol.

6. **REQUISITOS LEGALES**: Normatividad nacional requerida para el producto a contratar.

- Decreto 547 de 1996: Por el cual se reglamenta el Título V de la Ley 09 de 1979, en cuanto a la expedición del registro Sanitario y a las condiciones sanitarias de producción, empaque y comercialización, al control de la sal para consumo humano y se dictan otras disposiciones sobre la materia.
- Resolución 16379 de 2003: Por el cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto en pre empacado.
- Resolución 683 de 2012: Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
- Resolución 4143 de 2012: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional
- Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 719 de 2015: por la cual se establece la clasificación para alimentos de consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

7. **CONDICIONES DE EMPAQUE, EMBALAJE Y TRANSPORTE**: Bolsa plástica de polipropileno transparente. El vehículo para su transporte debe tener un adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad vigente, el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.

8. **CONDICIONES DE RECHAZO**: Producto con presencia de impurezas o sustancias extrañas, sin adición de yodo, sin refinar, con grumos o humedad. Marca diferente(s) a la contratada(s).

GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTIVA

Calidad

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

MARIA ALEJANDRA RESTREPO ESCOBAR

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

RAFAEL ALEJANDRO BETANCOURT DURANGO
Secretario de Seguridad y Convivencia

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

ARROZ BLANCO SELECCIONADO

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACIÓN UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
50221100	Cereales (Arroz)

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

Arroz Blanco Seleccionado

UNIDAD DE MEDIDA

Bolsa de arroba

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. **CARACTERÍSTICAS GENERALES**: Arroz blanco de una sola variedad, tipo excelso o Premium, tipo 1 grado 1, de grano entero, natural, sin aditivos, de color blanco; de consistencia firme; con forma y color característicos; producto sano; limpio; exento de plagas y enfermedades, materia extraña, humedad exterior anormal, olores extraños y sabor diferente al característico una vez preparado. Debe presentar un desarrollo fisiológico normal, producto sin conservantes, procesado en el país.

2. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**:
   - Determinación de Salmonella sp en 25g: Ausencia
   - Recuento de Bacillus Cereus UFC/g: <100
   - Recuento de Staphylococcus aureus (coagulasa +) UFC/g: <100
   - Mohos: UFC/g: <70
   - Recuento de levaduras: UFC/g: <10.
   - NMP Coliformes fecales/g: <3
   - NMP ColiformesTotales/g: <80
   - Recuento de mesófilos UFC/g: 10.000
   - NMP Escherichia Coli confirmativa /g: <3

3. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS**:
   - Humedad inferior al 14%
   - Porcentaje de gano partido inferior al 5%

4. **NIVELES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES**: Aflotoxinas B1, B2, G1, G2 cantidad máxima 10 pg/Kg.

5. **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL**: Almacenamiento a temperatura ambiente, en lugar fresco, seco, con buena ventilación, libre de humedad y olores fuertes. 12 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega.

6. **REQUISITOS LEGALES**: Normatividad nacional requerida para el producto a contratar.
   - Resolución 005109 de 2005: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
   - Resolución 683 de 2012: Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
   - Resolución 4143 de 2012: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
   - Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
   - Resolución 4506 de 2013: Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.
   - Norma Técnica NTC-671
   - Resolución 719 de 2015: por la cual se establece la clasificación para alimentos de consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

7. **CONDICIONES DE EMPAQUE, EMBALAJE Y TRANSPORTE**: El producto deberá estar empacado en bolsa de polietileno de grado alimentario, de alta barrera al oxígeno, a granel, resistente a la manipulación constante, elaborada con materiales no tóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. El producto no requiere Registro Sanitario, según Articulo 41 decreto 3075 de 1997, por ser un producto 100% natural.

8. **CONDICIONES DE RECHAZO**: Producto que no cumpla con las características descritas en la ficha técnica. Infestación de plaga en cualquiera de sus estados biológicos (huevos, larvas, pupas o adultos) o presencia de materia extraña. Incumplimiento de la Norma Técnica NTC-671 o de las características generales del alimento. Si se presenta rechazo de producto en dos (2) oportunidades o más, se solicitará al proveedor cambio de marca por una que se a ajuste a las características generales del alimento requeridas en la contratación.

GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTIVA

Calidad

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

MARIA ALEJANDRA RESTREPO ESCOBAR

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

RAFAEL ALEJANDRO BETANCOURT DURANGO
Secretario de Seguridad y Convivencia

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

FRIJOL CARGAMANTO ROJO

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACIÓN UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
50401800	Frijoles (Fríjol Cargamanto Rojo)

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

Frijol Cargamanto Rojo

UNIDAD DE MEDIDA

Bolsa por 1.000 g

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. **CARACTERÍSTICAS GENERALES**: Grano comestible en forma de riñón, tipo 1 grado 1, de forma ovalada, de una sola variedad, color rosado jaspeado, producto sano, limpio, exento de plagas y enfermedades materia extraña, humedad exterior anormal, olor extraño y sabor diferente al característico una vez preparado.

2. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**:
   - Determinación de Salmonella sp en 25g: Ausencia
   - Recuento de Staphylococcus aureus (coagulasa +) UFC/g: <100
   - Recuento de mesófilos UFC/g: 10.000
   - NMP Coliformes fecales/g: <3
   - NMP Coliformes/g: <3

3. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS**:
   - Humedad inferior al 15%
   - Porcentaje de gano dañado: Máximo 3%

4. **NIVELES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES**: Plomo cantidad máxima 0.2 mg/Kg.

5. **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL**: Almacenamiento a temperatura ambiente, en lugar fresco, seco, con buena ventilación, libre de humedad y olores fuertes. 6 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.

6. **REQUISITOS LEGALES**: Normatividad nacional requerida para el producto a contratar.
   - Resolución 005109 de 2005: por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
   - Resolución 683 de 2012: Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
   - Resolución 4143 de 2012: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
   - Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
   - Resolución 4506 de 2013: Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.
   - Norma Técnica NTC-871
   - Resolución 719 de 2015: por la cual se establece la clasificación para alimentos de consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

7. **CONDICIONES DE EMPAQUE, EMBALAJE Y TRANSPORTE**: El producto deberá estar empacado en bolsa de polietileno de gado alimentario, de alta barrera al oxígeno, a granel, resistente a la manipulación constante, elaborada con materiales no tóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. El producto no requiere Registro Sanitario, según Articulo 41 decreto 3075 de 1997, por ser un producto 100% natural.

8. **CONDICIONES DE RECHAZO**: Producto que no cumpla con las características descritas en la ficha técnica. Infestación de plaga en cualquiera de sus estados biológicos (huevos, larvas, pulpas o adultos) o presencia de materia extraña. Incumplimiento de la Norma Técnica NTC-871 o de las características generales del alimento. Si se presenta rechazo de producto en dos (2) oportunidades o más, se solicitará al proveedor cambio de marca por una que se a ajuste a las características generales del alimento requeridas en la contratación.

GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTIVA

Calidad

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

MARIA ALEJANDRA RESTREPO ESCOBAR

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

RAFAEL ALEJANDRO BETANCOURT DURANGO
Secretario de Seguridad y Convivencia

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

LENTEJA

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACIÓN UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
50424500	Lentejas secas (Lenteja)

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

Lenteja

UNIDAD DE MEDIDA

Bolsa por 500 g

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. **CARACTERÍSTICAS GENERALES**: Grano entero tipo 1 grado 1; sin aditivos o conservantes, redondo en forma de lente, de textura lisa, de consistencia firme, sin pliegues ni rugosidades. Conformado por una misma variedad (un mismo color, forma y otras características variables); producto sano; limpio; exento de plagas y enfermedades materia extraña, humedad exterior anormal, olor extraño y sabor diferente al característico una vez preparado.

2. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**:
   - Determinación de Salmonella sp en 25g: Ausencia
   - Recuento de Staphylococcus aureus (coagulasa +) UFC/g: <100
   - Recuento de mesófilos UFC/g: 10.000
   - NMP Coliformes fecales/g: <3
   - NMP Coliformes/g: <3

3. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS**: Humedad inferior al 16%

4. **NIVELES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES**: Plomo cantidad máxima 0.2 mg/Kg.

5. **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL**: Almacenamiento a temperatura ambiente, en lugar fresco, seco, con buena ventilación, libre de humedad y olores fuertes. 6 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.

6. **REQUISITOS LEGALES**: Normatividad nacional requerida para el producto a contratar.
   - Resolución 005109 de 2005: por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
   - Resolución 683 de 2012: Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
   - Resolución 4143 de 2012: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
   - Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
   - Resolución 4506 de 2013: Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.
   - Norma Técnica NTC-937
   - Resolución 719 de 2015: por la cual se establece la clasificación para alimentos de consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

7. **CONDICIONES DE EMPAQUE, EMBALAJE Y TRANSPORTE**: El producto deberá estar empacado en bolsa de polietileno de gado alimentario, de alta barrera al oxígeno, a granel, resistente a la manipulación constante, elaborada con materiales no tóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. El producto no requiere Registro Sanitario, según Articulo 41 decreto 3075 de 1997, por ser un producto 100% natural.

8. **CONDICIONES DE RECHAZO**: Infestación de plaga en cualquiera de sus estados biológicos (huevos, larvas, pupas o adultos) o presencia de materia extraña. Incumplimiento de la Norma Técnica NTC-937 o de las características generales del alimento. Si se presenta rechazo de producto en dos (2) oportunidades o más, se solicitará al proveedor cambio de marca por una que se a ajuste a las características generales del alimento requeridas en la contratación.

GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTIVA

Calidad

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

MARIA ALEJANDRA RESTREPO ESCOBAR

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

RAFAEL ALEJANDRO BETANCOURT DURANGO
Secretario de Seguridad y Convivencia

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
DERIVADO Y EMBUTIDO CÁRNICO “CHORIZO CAMPESINO”
CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACIÓN UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
50112000	Carnes procesadas y preparadas

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
DERIVADO Y EMBUTIDO CÁRNICO “ CHORIZO CAMPESINO”
UNIDAD DE MEDIDA
Paquete por 500g con unidades por 50g aprox.
DESCRIPCIÓN GENERAL

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: Producto cárnico de res y cerdo procesado, obtenido del mezclado, ahumado, embutido en tripa de colágeno y pre cocido. Olor a cárnico, color rojo variado oscuro, de forma alargada.

2. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Recuento de staphylococus aureus coagulasa positiva UFC/g: 100-300
Recuento de Aerobios mesofilos UFC/g<100000
Recuento de coliformes UFC/g: 100-500
Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor UFC/g: 100-300
Detección de salmonella spp/g: Ausencia
Recuento de Escherichia Coli UFC/g: 100-400

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS:

% Proteína en fracción de masa: mínimo el 12%
% de proteína no cárnica en fracción de masa: máximo 3%
% de almidón en fracción de masa: máximo el 5%
% Gasa en fracción de masa: máximo el 40%
% Humedad más grasa en fracción de masa: máximo el 88%
Hierro: 4% en dieta de 2.000 Kcal

4. NIVELES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES: NO APLICA (N.A)

5. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL: Producto almacenado en a temperatura de refrigeración entre 0° y 4°C, en canastillas plásticas. Fecha de vencimiento del producto de mínimo de 25 días al momento del recibo.

6. REQUISITOS LEGALES: Normatividad nacional requerida para el producto a contratar.

- Resolución 4125 de 1991: Por la cual se reglamenta el Título V Alimentos, de la Ley 02 de 1979, en lo concerniente a los CONSERVANTES utilizados en alimentos.
- Resolución 16379 de 2003: Por el cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto en pre empacado.
- Resolución 005109 de 2005: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- Resolución 333 de 2011: Reglamento técnico sobre requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.
- Resolución 683 de 2012: Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
- Resolución 4143 de 2012: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
- Resolución 2270 de 2012: Tiene por objeto actualizar el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles, destinados para el consumo humano en todo el territorio nacional, establecido en el Decreto 1500 de 2007.
- Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 1382 de 2013: Por la cual se establecen los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal, destinados al consumo humano.
- Resolución 4506 de 2013: Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.
- Norma Técnica Colombiana NTC 1325 2008: Por medio de la cual se establecen las definiciones, la clasificación y los requisitos que deben cumplir los productos cárnicos procesados no enlatados para consumo.
- Resolución 719 de 2015: por la cual se establece la clasificación para alimentos de consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

7. CONDICIONES DE EMPAQUE, EMBALAJE Y TRANSPORTE: Película superior e inferior extruida de alta barrera y/o bolsa termoencogible multicapa, barrera a gases, humedad y aromas, con sellado al vacío, elaborada con materiales no tóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del 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. Transportado en vehículos refrigerados entre 0°C y 4°C, con control de temperatura.

8. CONDICIONES DE RECHAZO: Empaque con incumplimiento de los parámetros de la normatividad vigente, con presencia de abombamiento, perforado o averiado; sin fecha de vencimiento o vencida, rotulado ilegible, producto olor desagradable, con impurezas o partículas extrañas; peso inferior al indicado en el rótulo. Con presencia de hongos y color diferente al propio del alimento. Producto con pérdida de la cadena de frio.

GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTIVA
LAS DESCRITAS EN LOS ESTUDIOS PREVIOS
NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA
MARIA ALEJANDRA RESTREPO ESCOBAR
FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO
RAFAEL ALEJANDRO BETANCOURT DURANGO / Secretario de Seguridad Y Convivencia

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
MANTEQUILLA
CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACIÓN UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
50131700	Productos de leche y mantequilla

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
MANTEQUILLA
UNIDAD DE MEDIDA
Unidad por 125g,
DESCRIPCIÓN GENERAL

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES: Producto graso alimenticio obtenido de la crema pasteurizada de la leche, sometida a batido y amasada. Libre de materias extrañas, olores y sabores diferentes al característico, color amarillo claro o crema uniforme. De consistencia esparcible.

2. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:
   Hongos y levaduras /g: índice máximo 500-1000
   NMP Coliformes fecales /g: <3
   NMP Coliformes totales /g: 75-150
   Recuento de Salmonella /25g: 0
   Estafilococo coagulasa positiva /25g: índice máximo 100-200

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS:
   Sólidos lácteos no grasos %m/m: máximo 2
   Materia gasa % m/m: mínimo 80
   Agua % m/m: máximo 16
   Índice Reichert Meissel: mínimo 22 y máximo 32
   Índice de peróxido: máximo <0.2
   Prueba de Kreiss: Negativa
   Humedad libre: Ausencia
   Cloruro (como NaCL) % m/m: máximo 3
   Prueba de Fosfatasa: Negativo

4. NIVELES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES:
   Plomo 0.1 mg/Kg
   Arsénico 0.5 mg/Kg

5. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL: Producto almacenado a temperatura de refrigeración entre 0° y 4°C, en canastillas plásticas. Fecha de vencimiento del producto de mínimo de 40 días al momento del recibo.

6. REQUISITOS LEGALES: Normatividad nacional requerida para el producto a contratar.
   - Resolución 02310/1986: Por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los derivados Lácteos.
   - Resolución 11961 de 1989: Por la cual se modifica parcialmente la resolución número 2310 del 24 de febrero de 1986.
   - Resolución 005109 de 2005: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
   - Decreto 616 de 2006: Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercialice, expenda, importe o exporte en el país
   - Resolución 333 de 2011: Reglamento técnico sobre requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.
   - Resolución 683 de 2012: Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
   - Resolución 4143 de 2012: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
   - Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
   - Resolución 1382 de 2013: Por la cual se establecen los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal, destinados al consumo humano.
   - Resolución 4506 de 2013: Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.
   - CODEX STAN 279-1971
   - Resolución 719 de 2015: por la cual se establece la clasificación para alimentos de consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

7. CONDICIONES DE EMPAQUE, EMBALAJE Y TRANSPORTE: Papel laminado de aluminio parafinado. 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. Transportado en vehículos refrigerados entre 0°C y 4°C, con control de temperatura.

8. CONDICIONES DE RECHAZO: Empaque con incumplimiento de los parámetros de la normatividad vigente, perforado o averiado; sin fecha de vencimiento o vencida, rotulado ilegible, producto con olor desagradable a rancio, con impurezas o partículas extrañas; peso inferior al indicado en el rótulo. Producto con pérdida de la solidez y tiempo de vencimiento inferior al indicado.

GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTIVA
LAS DESCRITAS EN LOS ESTUDIOS PREVIOS
NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA
MARIA ALEJANDRA RESTREPO ESCOBAR
FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO
RAFAEL ALEJANDRO BETANCOURT DURANGO Secretario de Seguridad y Convivencia

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

ACEITE VEGETAL

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACIÓN UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
50151500	Gasas y aceites vegetales comestibles

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

ACEITE VEGETAL

UNIDAD DE MEDIDA

3.000 Centímetros cúbicos

DESCRIPCIÓN GENERAL

- **CARACTERÍSTICAS GENERALES**: Líquido de color amarillo claro, transparente, brillante, homogéneo, puro o mezcla de girasol, canola, soya o maíz, aceite comestible de consumo humano, que sea 100% del ingrediente de origen (Girasol, canola, soya o maíz) si no es mezcla de estos.
- **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**:

Requisito	**Límite Máximo**
NMP Coliformes Totales/g	<11
NMP Coliformes Fecales/g	<3
Recuento de mohos y levadura/g	<100UFC

- **CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS**:

Humedad y material volátil	0.1 %
Impurezas insolubles	0.05 %
Peróxido de oxigeno activo	1 Kg
Acidez	0.1%

NIVELES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES:

Hierro	5 mg/Kg
Cobre	0.4 mg/Kg
Plomo	0.1 mg/Kg
Arsénico	0.1 mg/Kg
Hidrocarburos aromáticos policíclicos (Benzo(a)pireno)	2 pg/Kg

- **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL**: El producto debe estar almacenado en un lugar fresco, seco, limpio, sin exposición al sol. Se solicita producto con fecha de vencimiento mínimo de 10 a 12 meses a partir de su fecha de recepción.

- **REQUISITOS LEGALES**: Normatividad nacional requerida para el producto a contratar.

- Resolución 16379 de 2003: Por el cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto en pre empacado.
- Resolución 5109 de 2005: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- Resolución 2906 de 2007: Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas – LMR en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes
- Resolución 333 de 2011: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.
- Resolución 2154 de 2012: Por la cual se establece el reglamente técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los aceites y grasas de origen vegetal o animal que se procesen, envasen, almacenen, transporten, exporten, importen o comercialicen en el país, destinados para el consumo humano y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 683 de 2012: Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
- Resolución 4143 de 2012: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional
- Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 719 de 2015: por la cual se establece la clasificación para alimentos de consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

- **CONDICIONES DE EMPAQUE, EMBALAJE Y TRANSPORTE**: El empaque primario debe ser envase plástico transparente de material inerte o PET, con tapa de anillo de seguridad, por 250 cc, 500 cc, 1000 cc o 3 litros, según pedido y cajas de cartón como empaque secundario. El vehículo para su transporte debe tener un adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad vigente, el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.

- **CONDICIONES DE RECHAZO**: Color diferente al característico, olor o sabor extraño o rancio, 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. Presencia de objetos extraños. Incumplimiento en la fecha mínima de vencimiento al momento del recibo. Marca diferente(s) a la contratada(s).

GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTIVA
Calidad
NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA
MARIA ALEJANDRA RESTREPO ESCOBAR
FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO
RAFAEL ALEJANDRO BETANCOURT DURANGO Secretario de Seguridad y Convivencia