PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA PRECONTRACTUAL
FORMATO ESTUDIOS PREVIOS

1. IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

FECHA DE ELABORACIÓN:	13/03/2024
DEPENDENCIA REQUIRENTE EN CONTRATACIÓN:	Coordinación Académica Centro de Comercio y Servicios
ORDENADOR DEL GASTO:	**ANDRÉS GÓMEZ CALDERÓN**
OBJETO:	Suministro de materiales de formación de productos Proteínicos Perecederos (carnes, lácteos, pescado, mariscos, huevos y derivados cárnicos) para atender formación titulada y producción centro del Centro de Comercio y Servicios para la vigencia 2024.

2. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

El SENA es un establecimiento público del orden nacional adscrito al Ministerio del Trabajo, encargado de cumplir la función que corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, ofreciendo y ejecutando la formación profesional integral, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país, conforme lo establece la Ley 119 de 1994.

De acuerdo con la Constitución Política de Colombia, lo dispuesto en los artículos 26 y 29 de la Ley 152 de 1994, y teniendo en cuenta que la entidad atiende las orientaciones dadas por el Modelo Integrado de Planeación y Gestión (MIPG), el Plan de Acción 2024 “establece las acciones institucionales del SENA para la vigencia 2024, las cuales se encuentran articuladas con la bases del Plan Nacional de Desarrollo, la ley 2294 de 2023 que establece el Plan Nacional de Desarrollo (PND) 2022 – 2026, “Colombia Potencia Mundial de la Vida”, Planes institucionales definidos en el Decreto 612 de 2018, y los documentos CONPES en los que tiene compromisos la entidad. Dando cuenta de las principales orientaciones para lograr la articulación entre la estrategia y operación del SENA como Entidad líder de formación para el trabajo.

Los esfuerzos del plan de acción de esta vigencia estarán orientados a garantizar que todas las acciones y recursos de la entidad estén alineadas al plan estratégico institucional 2023 – 2026, el cual se formuló a partir de un diagnóstico institucional orientado a garantizar una construcción con enfoque pluralista y diferencial que permita la creación de valor público, a partir de talleres realizados en distintos departamentos del país con sus grupos de valor, que permitió identificar oportunidades y desafíos emergentes entre los que se destacan como factores relevantes de cambio la transformación productiva del campesinado, la economía popular, las economías verdes y circular, seguridad alimentaria, marca SENA y la innovación técnica:

El SENA viene “aportando a los planes de acción que se elaboran anualmente, en las siguientes estrategias:

- Promocionar la inclusión laboral de las personas con discapacidad.
- Desarrollar planes y programas sociales y ambientalmente sostenibles que se desarrollarán en las zonas rurales con el concurso de la mano de obra de las comunidades de la zona- hombres y mujeres
- Promocionar la vinculación de las mujeres en áreas productivas no tradicionales
- En estas estrategias la entidad viene contribuyendo con acciones de formación para el trabajo, programa SENA Emprende
- Rural y orientación laboral a través de la gestión de la Agencia Pública de Empleo”

De conformidad con la MISIÓN INSTITUCIONAL del Servicio Nacional de Aprendizaje, la cual reza: “Cumplir la función que le corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, ofreciendo y ejecutando la formación profesional integral, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país”, el SENA desarrolla acuerdos con entidades públicas, privadas, sin ánimo de lucro como respuesta estratégica para atender a un mayor número de colombianos, fortaleciendo con criterios de calidad la Educación para el Trabajo y el Desarrollo Humano en el país permitiendo mayores oportunidades de acceso y eficiencia en el uso de los recursos destinados al aprendizaje, mediante la unión de esfuerzos técnicos, administrativos y

Justificación:	económicos. Dentro de los objetivos del SENA se encuentran: 1. Dar formación profesional integral a los trabajadores de todas las actividades económicas, y a quienes, sin serlo, requieren dicha formación, para aumentar por ese medio la productividad nacional y promover la expansión y el desarrollo económico y social armónico del país, bajo el concepto de equidad social redistributiva. 2. Fortalecer los procesos de formación profesional integral que contribuyan al desarrollo comunitario a nivel urbano y rural, para su vinculación o promoción en actividades productivas de interés social y económico. El Plan Estratégico Institucional 2023 – 2026 busca articular las 4 perspectivas institucionales con el fin de lograr la creación de valor público, por medio de los habilitadores de pertinencia e innovación, partiendo de los procesos institucionales y su respectiva alineación. Con relación al sector rural el SENA busca “cerrar las brechas entre el campo y la ciudad y crear condiciones de bienestar y buen vivir para la población rural. Busca dignificar las condiciones laborales rurales, mediante la aplicación plena, con la inspección del trabajo, de la normatividad sobre relaciones contractuales, la regulación correspondiente sobre jornada, remuneración y subordinación, considerando los desarrollos jurisprudenciales favorables a los trabajadores y trabajadoras, las normas de la Organización Internacional del Trabajo- OIT aplicables, sobre el trabajo en general y el trabajo rural en particular, que permitan garantizar de manera efectiva y en igualdad de condiciones para hombres y mujeres” Frente a la formación orientada a la Economía Campesina Y Economía Popular, en concordancia con los lineamientos del PND, le corresponde al SENA “diseñar e implementar estrategias para fortalecer, adaptar y flexibilizar el acceso de sus servicios institucionales (formación para el trabajo, formación especializada, emprendimiento y certificación de competencias laborales) de manera diferencial, integral e incluyente para la atención de la población de la economía campesina y la economía popular, con el fin de contribuir a mejorar sus condiciones económicas y de calidad de vida, culturales y sociales” En articulación con esta estrategia el SENA busca posicionarse como la mejor escuela de formación para el trabajo de América Latina, orientada por los criterios de pertinencia y calidad de la formación, buscando el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, el aumento de la productividad laboral, ofreciendo y ejecutando formación profesional integral para su incorporación en actividades productivas. Por consiguiente se debe trabajar de forma conjunta mejorando nuestra cultura organizacional, para brindar una oferta de servicios en integración con el territorio que genere valor público y permitiendo el desarrollo económico incluyente del país y sus regiones, contribuyendo a mejorar la productividad empresarial y a potenciar las competencias laborales y las oportunidades de vinculación al trabajo; incidiendo en la generación de ingresos de la población a través de la formación profesional integral, la certificación de competencias laborales, la vinculación a un empleo decente, el fomento al emprendimiento y la consolidación de proyectos productivos inclusivos”, de la mano de todos los sectores y a partir de todas aquellas estrategias que permitan el desarrollo de la misión del SENA. En tal sentido se enmarcan diferentes necesidades fundamentales para el desarrollo de la misión institucional del SENA, como es la Formación, a través del desarrollo de los diferentes programas de formación titulada y complementaria, como lo es el talento humano: los instructores, el entorno, real o simulado en los Ambientes de aprendizaje, Tecnologías de la Información y la Comunicación, el trabajo colaborativo y un suministro importante como lo es los materiales de formación, razón de ser de la presente solicitud, entre otros componentes. Dichas necesidades satisfechas permitirán el desarrollo de la formación con calidad, pertinencia y excelencia de los programas y los servicios. Es importante también tener en cuenta las etapas del proceso de formación en los programas de formación del SENA, los cuales están estructurados bajo dos etapas: la lectiva que corresponde al proceso formativo (teórico - práctico) adelantado en el Centro de Formación Profesional, y la etapa productiva que corresponde al proceso formativo que se da en situaciones reales de trabajo. Es entonces en la etapa lectiva donde el aprendiz recibe conocimientos a partir de las acciones y actividades formativas, actuaciones organizadas e intencionales que tienen como finalidad proporcionar a los aprendices situaciones de aprendizaje en las que pueden construir conocimientos y aplicar y evidenciar competencias de una manera activa y dinámica. En el desarrollo de las acciones formativas de la etapa lectiva de los programas se requieren los materiales de formación, que contribuyen a cumplir con los objetivos misionales. Entendiéndose como material de formación, a todo recurso requerido en cualquier de las fases de desarrollo de los proyectos formativos, sea para beneficio del mismo aprendiz, o de un tercero que se constituya como cliente o beneficiario del proyecto.

	En el proceso de formación, se desarrolla la producción de Centro, que son los bienes y servicios que se obtienen en los Centros de Formación a través de los proyectos formativos y productivos desarrollados por los aprendices como parte de las actividades para desarrollar las competencias previstas en los programas de aprendizaje, los cuales también requieren materiales de formación. Ante la necesidad de desarrollar la formación profesional integral en condiciones óptimas que contribuyan a mejorar el aprendizaje, el Centro de Comercio y Servicios del SENA, Regional Risaralda, tiene como propósito dentro de la función misional adelantar actividades de formación orientadas a brindar Formación Profesional Integral para la incorporación de los aprendices en las actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país, propósito para el cual se requiere el suministro de materiales de consumo como: materiales perecederos y semi perecederos como Frutas, verduras, tubérculos, hortalizas, para la generación de bebidas, postres, cocteles, alimentos, entre otros, lo que permitirá atender las áreas de formación profesional integral en servicios de restaurante y bar asociada a las fichas para los programas de formación titulada: Técnico en Cocina, Técnico en servicio de restaurante y bar, Técnico en servicios de Barismo y Tecnólogo en Coordinación de Servicios Hoteleros; el desarrollo de las actividades de la empresa didáctica ubicada en la subsede Centro Cultural Turístico y Gastronómico Calle de la Fundación y los programas de formación complementaria como: Cocina peruana, cocina mediterránea, cocina árabe, Cocina típica colombiana, Procesos básicos pastelería, Procesos básicos de panadería, cocina básica, cocción de elaboración de menús básicos, Básico de mesa y bar, Cocina caliente, Cocina internacional, Coctelería tropical, Comidas rápidas, Emprendedor en gastronomía típica rural, Etiqueta y protocolo en el servicio a la mesa, Higiene y manipulación de alimentos, Montaje para servicios de alimentos y bebidas, Mesa y bar y coctelería, Preparación de alimentos y Preparación de bebidas. Teniendo presente que los procesos contractuales definidos para las compras en las entidades públicas definen tiempos precisos, para la adquisición de dichos elementos se hace oportuno la previsión de materiales de formación como lo son alimentos no perecederos que permitan el desarrollo de los ejercicios prácticos de los aprendices de los programas mencionados en el calendario del año 2024, por tal motivo se hace necesario la adquisición de dichos elementos que permitan el desarrollo de la formación y de los talleres prácticos y el funcionamiento de la empresa didáctica. Por otra parte, y de acuerdo con la oferta indicativa se proyecta abrir durante todo el año en las diferentes áreas asociadas a dichos programas en referencia a la formación profesional integral y de igual manera a las prácticas de producción de centro y de esta manera no sólo promover la participación y responsable de los aprendices en su etapa de aprendizaje, sino un aprendizaje integral. Para dar cumplimiento y alcanzar las metas establecidas de la entidad en la vigencia 2024 en lo referente a la producción de centros en el área de gastronomía, es indispensable contar con los recursos (Frutas, verduras, tubérculos, hortalizas) que permitan ejecutar a través de los programas de formación en estas competencias la práctica de los aprendices en ambientes reales como se desarrollarían en el sector productivo de manera habitual. En el Centro de Comercio y Servicios se cuenta con La Sede CTCG – Centro Turístico, Cultural y Gastronómico Calle de la fundación en cuyas instalaciones se lleva a cabo los laboratorios de práctica y aprendizaje logrando una formación más integral. Como objetivo trazado en el desarrollo a la producción de centros, es de suma importancia retornar parte de los recursos que son suministrados por la Dirección General del SENA, sin ánimo de generar ninguna utilidad como es el deber ser en el sector público. Pero si el aprovechamiento, buen uso y transparencia de los recursos del Estado. Por otro lado, dada las actuales condiciones de alza en los precios de los productos de la canasta familiar por la alta inflación y demás condiciones económicas adversas en el país, han generado un incrementó en los precios de la producción de alimentos, provocando una inestabilidad y una alta fluctuación de los precios en el mercado, situación que obliga a pensar de forma estratégica desde el equipo ejecutor de la formación del área de hotelería y turismo en la realización de cambios en las dinámicas de los procesos de compra del centro de formación, después de analizar la ejecución de vigencias anteriores, por lo cual se recomienda tener presente: - Compra de insumos por grupos de inventarios, lo cual facilitara la compra directa a pequeños y medianos productores de la región contribuyendo con el apoyo a las economías locales y campesinas tal como invita el lineamiento establecido en la guía de compra pública relacionada con los objetivos de sostenibilidad social, partiendo del deber del Estado en la adopción de medidas y criterios que estimulen el empleo y el desarrollo local de las regiones. - Garantizar la compra, la adquisición y la entrega de materiales primas (perecederos) en condiciones de innocuidad, calidad y frescura al ser suministrados por productores locales sin la mediación de intermediarios que generen procesos de sobrecostos adicionales a las

	condiciones económicas mencionadas anteriormente, evitando de esta manera malversación de los fondos públicos asignados para dicho proceso de compra. - Suministro de materias primas con fechas de caducidad adecuadas de acuerdo con su naturaleza y grupos de inventario dando cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente. Así mismo el Centro de Formación cuenta con el presupuesto asignado para la vigencia 2024, incorporado en el Plan de acción y el Plan Anual de Adquisiciones para la compra de suministros de formación para atender los programas de formación. **¿Cuál es el motivo de la contratación?** El motivo de la contratación de materiales de formación es la necesidad institucional de contar con los suministros, requeridos como esenciales para el desarrollo de la formación en la presente vigencia, lo cual es un componente necesario para desarrollar con calidad la formación y lo cual contribuye a preparar al aprendiz para desarrollar habilidades, competencias, destrezas, conocimientos y actitudes en un campo laboral especificó, permitiéndole interactuar en forma útil con su entorno social y con los sectores productivos. Entre las causas que la motivan están: - Ausencia de materiales de formación en el Centro de Formación - Necesidad de materiales para desarrollar la formación adecuada, producción de centro y desarrollo de los proyectos formativos. - Los Centros de Formación no cuentan con presupuesto para adquirir materiales de formación a mediano y largo plazo. **¿Cuál es el público objetivo de la contratación?** La población que se beneficiara de los materiales de formación, de los programas de formación titulada es aproximadamente: Técnico en Cocina, 4 fichas - 120 aprendices - 4 instructores Técnico en servicio de restaurante y bar, 3 fichas -90 aprendices – 3 instructores Técnico en servicios de Barismo - 2 fichas – 60 aprendices- 2 instructores Tecnólogo en Coordinación de Servicios Hoteleros 3 fichas -90 aprendices – 3 instructores Para un total de: Numero de Aprendices: 360 aprendices aproximadamente Número de fichas aproximadas: 12 fichas Numero de Instructores: 12 instructores aproximadamente La población beneficiaria desde los programas de formación complementaria aproximadamente es: 20 programas de formación complementaria x 6 fichas: 120 programas 3600 aprendices – 40 instructores. **¿Cuáles son los propósitos o las metas para conseguir con la contratación?** Objetivo General: Gestión para el suministro de materiales productos perecederos como es Frutas, verduras, tubérculos, hortalizas para atender los programas de formación asociados a las fichas de Técnico en Cocina, Técnico en servicio de restaurante y bar, Técnico en servicios de Barismo, Tecnólogo en Coordinación de Servicios Hoteleros y programas de formación complementaria para el desarrollo normal de actividades de formación en el SENA regional Risaralda. Propósitos: - -Contar con lo necesario en materiales de formación para el desarrollo de la formación con eficiencia y calidad - -Cumplimiento y desarrollo de las actividades misionales del SENA - -Cumplir con las metas de formación titulada y complementaria del Centro de Comercio y Servicios - -Cumplir con los componentes de la formación en la etapa lectiva como son las prácticas formativas y la producción de Centro.

Análisis de conveniencia	Que este proceso fue previamente previsto en el plan anual de adquisiciones y se cuenta con la disponibilidad presupuestal para la vigencia 2024 se hace necesario adelantar un proceso de mínima cuantía para contratar la “Suministro de materiales de formación de productos Proteínicos Perecederos (carnes, lácteos, pescado, mariscos, huevos y derivados cárnicos) para atender formación titulada y producción centro del Centro de Comercio y Servicios para la vigencia 2024” Respecto de la conveniencia de la presente contratación, es importante precisar que el Centro de comercio y servicios, busca asegurar el cubrimiento de las formación profesional integral en cada una de las competencias asociadas a los programas de formación, de ello resulta necesario decir, que los materiales de formación son la estrategia mediante la cual permite al instructor hacer uso de la metodología de aprender haciendo y poder desarrollar dentro de cada uno de los programas de formación los proyectos previstos a través de la practica en cada uno de los diferentes escenarios. Teniendo en cuenta lo anterior, es menester indicar que adquirir estos materiales para los diferentes programas de formación, contribuyen como herramientas a los instructores y dar cumplimiento a su misión, que además está orientada al desarrollo de conocimientos técnicos, tecnológicos, de actitudes y valores para la convivencia social, que le permitan a la persona actuar crítica y creativamente en el mundo del trabajo y de la vida. Teniendo en cuenta lo anterior, es menester indicar que adquirir estos materiales para los diferentes programas de formación, contribuyen como herramientas a los instructores y dar cumplimiento a su misión, que además está orientada al desarrollo de conocimientos técnicos, tecnológicos, de actitudes y valores para la convivencia social, que le permitan a la persona actuar crítica y creativamente en el mundo del trabajo y de la vida. El Centro de Comercio y servicios de la Regional Risaralda, después de establecer la programación indicativa en la formación y dado que las cantidades de elementos requeridos variarán dependiendo de la necesidad de la entidad al momento de ejecución del contrato, estima que es conveniente satisfacer la necesidad a través de un contrato de suministro a monto agotable adjudicando el 100% del presupuesto del proceso asignado. En virtud del análisis de conveniencia efectuado por la Entidad y a lo establecido en el plan de acción para la vigencia 2024, por tratarse de materiales de formación los cuales son necesarios en cada vigencia, se evidencia que esta es una necesidad recurrente del centro de Formación, ya que sin los materiales aquí descritos no se podría realizar las prácticas de los aprendices y no se estaría cumpliendo con los objetivos previstos. Los rubros que se afectaran para dicha contratación son: con una disponibilidad total para la presente contratación por valor de CUARENTA Y OCHO MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y TRES MIL SESENTA Y CINCO PESOS M/CTE. ($48.293.065), incluido IVA y demás gravámenes relacionados. De acuerdo con lo establecido en el artículo 2.2.1.2.1.2.9 del Decreto 1082 de 2015, el parágrafo 5to del artículo 2do de la Ley 1150 de 2007 el cual fue modificado por el artículo 41 de la Ley 1955 de 2019, así como lo indicado en la circular número 01– 3–2020–000033 del 24 de febrero de 2020, para la satisfacción de la necesidad aquí planteada, el Centro de Comercio y Servicios de la Regional Risaralda del Sena analizó la adquisición de los servicios, a través de la Tienda Virtual del Estado Colombiano y adelantó la revisión de los Acuerdos Marcos vigentes en la dirección https://www.colombiacompra.gov.co/tienda-virtual-del-estado- colombiano, y no encontrando acuerdo que supla la necesidad de la entidad y teniendo el valor establecido para el presente proceso de selección, se concluye que la escogencia del contratista se llevara a cabo a través de la modalidad de selección de Mínima Cuantía por un contrato de compraventa y/o suministro teniendo en cuenta las características y especificaciones técnicas que se pretenden contratar.

3. Indique la línea o numeral del Plan Anual de Adquisiciones al que corresponde la presente necesidad

Código UNSPSC (cada código separado por ;)	Descripción	Valor total estimado	Nombre del responsable	Dirección
50111536;50111514;50111500;50111515;50111521;50111523;50121612;50121539;50121537;50131618;50131600;50112000;50131702;50131701;50131703;50131704;50131700;50131800	66_9308_493_Suministro a monto agotable de materiales de formación, bienes de consumo Perecederos Proteínicos (Cárnicos, lácteos y Huevos) necesarios para atender la formación profesional integral en las áreas de alimentos y bebidas del centro de Comercio y Servicios, perteneciente a la regional Risaralda, para la vigencia 2024.	$125.000.000	Haiden Castillo Barbosa	hcastillob@sena.edu.co

4. CÓDIGO ESTÁNDAR DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE NACIONES UNIDAS (UNSPSC):

El objeto contractual se clasifica en los siguientes códigos del Clasificador de Bienes y Servicios:

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 (o norma vigente)						
ITEM	**GRUPO**	**SEGMENTO**	**FAMILIA**	**CLASE**	**PRODUCTO**	**DESCRIPCIÓN**
LOTE 1 CARNES: AVE, CERDO, RES, CORDERO Y CONEJO						
1	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50111536	Canal De Conejo
2	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50111514	Carne Alas Sin Costillal De Pollo
3	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50111500	Carne Ampolleta De Res Porcionada O Entera
4	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50111500	Carne Bofe De Res
5	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50111500	Carne Callo De Res
6	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50111514	Carne Chuleta De Cerdo Porcionada O Entera
7	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50111500	Carne Chunchullo O Chunchulla De Res
8	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50111500	Carne Cola De Res
9	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50111515	Carne Contramuslo De Pollo
10	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50111500	Carne Corazón De Res
11	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50111514	Carne Cordón O Lomo De Cerdo Porcionada O Entera
12	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50111514	Carne Costilla De Cerdo Porcionada O Entera
13	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50111500	Carne Costilla De Res Porcionada O Entera
14	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50111500	Carne De Res Muchacho
15	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50111500	Carne Espaldilla De Novillo
16	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50111514	Carne Espinazo De Cerdo
17	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50111500	Carne Falda De Res
18	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50111515	Carne Hígado De Pollo
19	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50111500	Carne Hígado De Res
20	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50111500	Carne Huevo Aldana
21	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50111500	Carne Lagarto De Res
22	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50111500	Carne Lengua De Res
23	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50111500	Carne Lomo Aguja O Redondo De Res
24	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50111500	Carne Lomo Ancho O Cuadrado O Caracha De Res
25	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50111500	Carne Mano De Res
26	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50111514	Carne Molida De Pierna De Cerdo
27	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50111500	Carne Molida Especial De Res
28	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50111500	Carne Murillo O Morrillo De Res
29	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50111515	Carne Muslos De Pollo
30	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50111500	Carne Ossobuco De Res
31	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50111500	Carne Pata De Res
32	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50111521	Carne Pavo Entero

33	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50111500	Carne Pecho De Novillo
34	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50111521	Carne Pechuga De Pavo
35	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50111515	Carne Pechuga De Pollo Blanca Entera
36	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50111515	Carne Pernil De Pollo
37	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50111514	Carne Pernil O Pierna De Cerdo
38	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50111514	Carne Pezuña De Cerdo
39	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50111515	Carne Pollo Entero Campesino
40	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50111500	Carne Posta, Capón O Muchacho De Res
41	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50111500	Carne Punta De Anca De Res
42	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50111500	Carne Riñón De Res
43	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50111500	Carne Sobrebarriga De Res
44	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50111514	Carne Solomito De Cerdo
45	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50111500	Carne Solomo O Lomo Viche De Res
46	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50111500	Carne T - Bone De Res
47	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50111514	Carne Tocino Plancha Cerdo
48	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50111500	Carne Ubre De Res
49	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50111515	Carne Vísceras De Pollo
50	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50111523	Costilla De Cordero
51	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50111500	Hueso De Res
52	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50111523	Pierna De Cordero
53	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50111523	Rack De Cordero

LOTE 2. PESCADOS Y MARISCOS						
UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 (o norma vigente)						
ITEM	**GRUPO**	**SEGMENTO**	**FAMILIA**	**CLASE**	**PRODUCTO**	**DESCRIPCIÓN**
1	E - Producto de Uso Final	50	12	16	50121612	Marisco carne de jaiba
2	E - Producto de Uso Final	50	12	16	50121612	Marisco langostino u-10 entero
3	E - Producto de Uso Final	50	12	16	50121612	Marisco langosta
4	E - Producto de Uso Final	50	12	16	50121612	Mariscos almejas enteras
5	E - Producto de Uso Final	50	12	16	50121612	Mariscos anillos de calamar blanco
6	E - Producto de Uso Final	50	12	16	50121612	Mariscos calamar blanco entero
7	E - Producto de Uso Final	50	12	16	50121612	Mariscos calamar morado o californiano entero
8	E - Producto de Uso Final	50	12	16	50121612	Mariscos camarón tigre sin caparazón
9	E - Producto de Uso Final	50	12	16	50121612	Mariscos caracol o escalope
10	E - Producto de Uso Final	50	12	16	50121612	Mariscos mejillones enteros
11	E - Producto de Uso Final	50	12	16	50121612	Mariscos palmitos de cangrejo
12	E - Producto de Uso Final	50	12	16	50121612	Mariscos pulpo en trozos
13	E - Producto de Uso Final	50	12	16	50121612	Mariscos pulpo entero

14	E - Producto de Uso Final	50	12	15	50121539	Pescado bagre entero fresco
15	E - Producto de Uso Final	50	12	16	50121612	Mariscos ostras
16	E - Producto de Uso Final	50	12	15	50121537	Pescado filete de baza
17	E - Producto de Uso Final	50	12	15	50121539	Pescado bocachico entero fresco
18	E - Producto de Uso Final	50	12	15	50121539	Pescado corvina en filete fresco
19	E - Producto de Uso Final	50	12	15	50121539	Pescado lenguado entero fresco
20	E - Producto de Uso Final	50	12	15	50121539	Pescado merluza en filete fresco
21	E - Producto de Uso Final	50	12	15	50121537	Pescado mojarra
22	E - Producto de Uso Final	50	12	15	50121539	Pescado mero fileteado (porcionado)fresco
23	E - Producto de Uso Final	50	12	15	50121539	Pescado pargo rojo entero fresco
24	E - Producto de Uso Final	50	12	15	50121539	Pescado robalo entero fresco
25	E - Producto de Uso Final	50	12	15	50121537	Pescado robalo filete
26	E - Producto de Uso Final	50	12	15	50121537	Hueso de pescado
27	E - Producto de Uso Final	50	12	15	50121537	Pescado salmón noruego en filete
28	E - Producto de Uso Final	50	12	15	50121539	Pescado sierra fileteado (porcionado) fresco
29	E - Producto de Uso Final	50	12	15	50121539	Pescado tilapia fileteado (porcionado) fresca
30	E - Producto de Uso Final	50	12	15	50121539	Pescado trucha fileteado (porcionado) fresca

LOTE 3. HUEVOS, DERIVADOS CÁRNICOS Y LÁCTEOS						
UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 (o norma vigente)						
ITEM	**GRUPO**	**SEGMENTO**	**FAMILIA**	**CLASE**	**PRODUCTO**	**DESCRIPCIÓN**
1	E - Producto de Uso Final	50	12	16	50131618	Huevo de codorniz
2	E - Producto de Uso Final	50	12	16	50131600	Huevos A
3	E - Producto de Uso Final	50	12	16	50131600	Huevo AA
4	E - Producto de Uso Final	50	12	16	50131600	Huevos AAA
5	E - Producto de Uso Final	50	12	16	50131600	Huevos jumbo
6	E - Producto de Uso Final	50	12	16	50112000	Albondigón cocido de res con verdura
7	E - Producto de Uso Final	50	12	16	50112000	Butifarra
8	E - Producto de Uso Final	50	12	16	50112000	Cabano
9	E - Producto de Uso Final	50	12	16	50112000	Chorizo con ternera precocido
10	E - Producto de Uso Final	50	12	16	50112000	Chorizo de cordero
11	E - Producto de Uso Final	50	12	16	50112000	Chorizo español de cerdo
12	E - Producto de Uso Final	50	12	16	50112000	Chorizo tipo coctel
13	E - Producto de Uso Final	50	12	16	50112000	Jamón ahumado
14	E - Producto de Uso Final	50	12	15	50112000	Jamón de cerdo tajado
15	E - Producto de Uso Final	50	12	16	50112000	Jamón de pavo tajado
16	E - Producto de Uso Final	50	12	15	50112000	Jamón de pollo tajado
17	E - Producto de Uso Final	50	12	15	50112000	Jamón serrano de cerdo
18	E - Producto de Uso Final	50	12	15	50112000	Jamón tajado
19	E - Producto de Uso Final	50	12	15	50112000	Longaniza
20	E - Producto de Uso Final	50	12	15	50112000	Morcilla

21	E - Producto de Uso Final	50	12	15	50112000	Mortadela
22	E - Producto de Uso Final	50	12	15	50112000	Pate de hígado de ganso
23	E - Producto de Uso Final	50	12	15	50112000	Pepperoni
24	E - Producto de Uso Final	50	12	15	50112000	Salami
25	E - Producto de Uso Final	50	12	15	50112000	Salchicha enlatada
26	E - Producto de Uso Final	50	12	15	50112000	Salchichas
27	E - Producto de Uso Final	50	12	15	50112000	Salchichón Cerveroni
28	E - Producto de Uso Final	50	12	15	50112000	Tocineta ahumada
29	E - Producto de Uso Final	50	12	15	50131702	Crema chantilly
30	E - Producto de Uso Final	50	12	15	50131701	Crema de leche entera pasteurizada litro
31	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50131701	Crema de leche entera UAT para repostería y culinaria
32	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50131703	Helado sabores variados
33	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50131703	Helado vainilla
34	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50131701	Kumis
35	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50131702	Leche condesada
36	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50131701	Leche deslactosada semidescremada
37	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50131701	Leche deslactosada
38	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50131704	Leche en polvo
39	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50131701	Leche entera
40	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50131700	Mantequilla pasteurizada sin sal
41	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50131800	Quesillo
42	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50131800	Queso azul maduro, semiduro, graso
43	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50131800	Queso Brie maduro por mohos, semiduro, graso
44	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50131800	Queso camembert rosenborg
45	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50131800	Queso campesino o blanco fresco, semiduro, graso
46	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50131800	Queso cheddar
47	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50131800	Queso costeño
48	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50131800	Queso crema para untar
49	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50131800	Queso cuajada
50	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50131800	Queso doble crema fresco, semiduro, graso
51	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50131800	Queso emmental maduro, duro, graso
52	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50131800	Queso gruyere maduro, duro, graso
53	E - Producto de Uso Final	50	11	15	50131800	Queso industrial
54	E - Producto de Uso Final	50	13	18	50131800	Queso manchego o cabra
55	E - Producto de Uso Final	50	13	18	50131800	Queso mascarpone
56	E - Producto de Uso Final	50	13	18	50131800	Queso mozzarella de búfala fresco de pasta hilada, semiblando, semiamargo
57	E - Producto de Uso Final	50	13	18	50131800	Queso parmesano rayado maduro, duro y graso
58	E - Producto de Uso Final	50	13	18	50131800	Queso pera fresco de pasta hilada, semiduro, semigraso
59	E - Producto de Uso Final	50	13	18	50131800	Queso requesón fresco, blando, magro
60	E - Producto de Uso Final	50	13	18	50131800	Queso ricotta fresco, semiblando, semiamargo
61	E - Producto de Uso Final	50	13	18	50131800	Queso tilsit ahumado maduro, semiduro, graso
62	E - Producto de Uso Final	50	13	18	50131800	Queso tipo chédar

63	E - Producto de Uso Final	50	13	18	50131800	Queso tipo holandés gouda, semi maduro, semiduro, graso
64	E - Producto de Uso Final	50	13	18	50131800	Queso tipo mozzarella fresco, semigraso, semiduro tajado
65	E - Producto de Uso Final	50	13	18	50131800	Queso tipo sabana tajado
66	E - Producto de Uso Final	50	13	17	50131700	Yogurt natural sin azúcar
67	E - Producto de Uso Final	50	13	17	50131700	Yogurt natural saborizado (fresa, mora, durazno, melocotón, guanábana, café)

*La codificación de los bienes requeridos se encuentra de conformidad con el clasificador de bienes y servicios de las Naciones Unidas (V.14.080 del UNSPSC) contenido en la dirección http://www.colombiacompra.gov.co/es/Clasificacion**

5. MADURACIÓN DEL PROYECTO

N/A

6. OBJETO

Suministro de materiales de formación de productos Proteínicos Perecederos (carnes, lácteos, pescado, mariscos, huevos y derivados cárnicos) para atender formación titulada y producción centro del Centro de Comercio y Servicios para la vigencia 2024.

a. ALCANCE DEL OBJETO

Los interesados deberán presentar una propuesta técnica y económica con base en las siguientes condiciones, para las cuales, todos los valores deberán expresarse en pesos colombianos sin decimales y no estarán sujetos a revisiones, cambios ni ajustes durante el plazo de validez de la oferta y vigencia del contrato.

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS ELEMENTOS A ADQUIRIR:

ITEM	CLASIFICACIÓN DEL BIEN	DESCRIPCION DE BIEN	FICHA TÉCNICA	UNIDA DE MEDIDA PRESENTACIÓN
LOTE 1. CARNES: AVE, CERDO, RES, CORDERO Y CONEJO				
1	50111536	CANAL DE CONEJO	La carne debe ser suave, con muy buena textura y consistencia, no grasa. Visualmente deber ser rosada, alargada en forma rectangular. Debe tener olor natural y suave, tener cualidades como ternura, jugosidad y sabor de esta. Tener en cuenta la edad del sacrificio del anima. Baja en grasas, rica en vitamina. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y los productos cárnicos comestibles debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007. La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. El empaque: Bolsas especiales para empaque al vacío. Embalada en cajas de cartón corrugado, con un peso máximo de 25 Kg. el almacenamiento debe estar en Congelación -15 a -18 °C. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	EMPAQUE X UNIDAD

2	50111514	CARNE ALAS SIN COSTILLAL DE POLLO	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de pollo o gallina, en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. En la carne pollo o gallina debe presentar: Olor: característicos de la especie. Color de la carne: rosa pálido. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. Las plantas de beneficio para carne, productos cárnicos comestibles y vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4287 de 2007. La carne, los productos cárnicos comestibles y vísceras deben cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 3644-2 y NTC 3644-3. La carne de pollo deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. 1. Nombre de la materia prima. 2. Lista de ingredientes. 3. Contenido Neto. 4. Nombre y dirección del fabricante o importador. 5. País de Origen. 6. Identificación del Lote. 7. Fecha de Vencimiento o de duración mínima. 8. Condiciones de Conservación. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO
3	50111500	CARNE AMPOLLETA DE RES PORCIONADA O ENTERA	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. La ampolleta de res Limita con el muchacho, la cadera y la colita de cadera. Se caracteriza porque tiene mucho tejido conectivo. La carne y vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y vísceras deben ser inspeccionadas y aprobadas por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. En la carne de bovino la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de bovino debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007 La carne de bovino deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. 1. Nombre de la materia prima. 2. Lista de ingredientes. 3. Contenido Neto. 4. Nombre y dirección del fabricante o importador. 5. País de Origen. 6. Identificación del Lote. 7. Fecha de Vencimiento o de duración mínima. 8. Condiciones de Conservación. el almacenamiento debe estar en Congelación -15 a -18 °C. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO
4	50111500	CARNE BOFE DE RES	Denominado pulmón del vacuno, con o sin adición de hortalizas –en cantidad mínima-, al que se le ha sometido a un proceso de esterilización en autoclave. La materia prima víscera roja (pulmón), debe proceder de animales sanos que no contendrán residuos de medicamentos o sustancias que por su naturaleza atenten contra la salud del consumidor, estos animales deben proceder de mataderos bajo inspección veterinaria en establecimientos autorizados por la autoridad sanitaria competente. Asimismo, las hortalizas que ingresen en la preparación deberán provenir de establecimientos autorizados. El producto debe estar congelado y no refrigerado	KILO

5	50111500	CARNE CALLO DE RES	Las vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas necrosis, abscesos, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. Debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y deba ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Las vísceras deben ser inspeccionadas y aprobadas por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología, y que es apta para el consumo humano. Debe estar limpio y lavado sin residuos de material rumiante, de color crema. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 1ºC y 4ºC cuando el mismo deba ser entregado refrigerado, en todo caso se deberá conservar la cadena de frio. Certificado Favorable vigente en Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA a establecimiento o planta de producción. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción y peso. Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO
6	50111514	CARNE CHULETA DE CERDO PORCIONADA O ENTERA	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales. La carne de cerdo en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión patología y que es apta para el consumo humano. En la carne de cerdo la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. Los materiales de envase, empaque y embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de la carne, que no transmitan a la misma, sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a la manipulación, al transporte y deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la protección Social, para materias primas. el almacenamiento debe estar en Congelación -15 a -18 °C. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO
7	50111500	CARNE CHUNCHULLO O CHUNCHULLA DE RES	Chinchulín, choncholí, chunchullo, chinchurria, chunchurria o Chunchulla es la forma utilizada para referirse al intestino delgado del ganado vacuno. Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Víscera de bovino: Producto cárnico, generalmente un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo de los bovinos. Tejidos blandos que pueden ser macizos o huecos y membranosos. Las principales vísceras de bovino son corazón, hígado, pulmones, intestinos. Requisitos generales La carne y vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y vísceras deben ser inspeccionadas y aprobadas por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. Requisitos Específicos En la carne de bovino la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie, al igual que las vísceras. La carne y vísceras deben ser transportadas en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de bovino y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007 Empaque y rotulado La carne de bovino deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO

8	50111500	CARNE COLA DE RES	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Víscera de bovino: Producto cárnico, generalmente un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo de los bovinos. Tejidos blandos que pueden ser macizos o huecos y membranosos. Las principales vísceras de bovino son corazón, hígado, pulmones, intestinos. Requisitos generales La carne y vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y vísceras deben ser inspeccionadas y aprobadas por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. Requisitos Específicos En la carne de bovino la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie, al igual que las vísceras. La carne y vísceras deben ser transportadas en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de bovino y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007 Empaque y rotulado La carne de bovino deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO
9	50111515	CARNE CONTRAMUSLO DE POLLO	Deberá presentar un cuerpo bien conformado caracterizado por una musculatura bien desarrollada, libre de deformidades que afecten su apariencia o la distribución normal de la carne Los muslos y las piernas son medianamente anchos y gruesos con la cantidad necesaria de carne para ser percibidos como llenos y no tener una apariencia de delgadez. Empacada al vacío, refrigerada máximo a 4 grados centígrados o congelada, la manipulación, proceso y almacenamiento determinaran finalmente su valor nutricional, la durabilidad y el grado de aceptación por parte de los consumidores. Debe llevar en el rotulo, la fecha de empacado, peso empacado, fecha de durabilidad o vencimiento. Refrigerado máximo 4 grados centígrados no congelado	KILO
10	50111500	CARNE CORAZON DE RES	Esta pieza es el corazón del animal, tienen un peso aproximado de 1 a 2 kilos. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales, entre otros. La carne debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y los productos cárnicos comestibles deben cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007. La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO
11	50111514	CARNE CORDON O LOMO DE CERDO PORCIONADA O ENTERA	El lomo se corta desde un punto del costillar perpendicularmente hacia abajo desde el costado ventral de la vértebra torácica, de donde se separó la paleta, hacia un punto localizado aproximadamente a 25mm del filete de pierna. La panceta se separa del lomo con un corte recto que se extiende desde un punto que es ventral al solomito en el extremo de la paleta, hacia un punto en el extremo ventral de la pierna a una distancia de no más de 13 mm del filete. La incisión (medida máxima de la costilla) no debe exceder 12 cm. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y los productos cárnicos comestibles deben cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007. La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO

12	50111514	CARNE COSTILLA DE CERDO PORCIONADA O ENTERA	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales. La carne de cerdo en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión patología y que es apta para el consumo humano. En la carne de cerdo la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne de cerdo debe provenir de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de cerdo debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección social. Los materiales de envase, empaque y embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de la carne, que no transmitan a la misma, sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a la manipulación, al transporte y deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. El etiquetado deberá garantizar la trazabilidad del producto. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la protección Social, para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO
13	50111500	CARNE COSTILLA DE RES PORCIONADA O ENTERA	La carne y vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. En la carne de bovino la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie, al igual que las vísceras. La carne y vísceras deben ser transportadas en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de bovino y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007. La carne de bovino deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO
14	50111500	CARNE DE RES MUCHACHO	Son piezas tomadas de los cuartos traseros de la res. Empacada al vacío, refrigerada máximo a 4 grados centígrados o congelada, la manipulación, proceso y almacenamiento determinaran finalmente su valor nutricional, la durabilidad y el grado de aceptación por parte de los consumidores. Debe llevar en el rotulo, la fecha de empacado, peso empacado, fecha de durabilidad o vencimiento. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y los productos cárnicos comestibles debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007. La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO

15	50111500	CARNE ESPALDILLA DE NOVILLO	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Víscera de bovino: Producto cárnico, generalmente un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo de los bovinos. Tejidos blandos que pueden ser macizos o huecos y membranosos. Las principales vísceras de bovino son corazón, hígado, pulmones, intestinos. Requisitos generales. La carne y vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y vísceras deben ser inspeccionadas y aprobadas por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. Requisitos Específicos: En la carne de bovino la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie, al igual que las vísceras. La carne y vísceras deben ser transportadas en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de bovino y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007. Empaque y rotulado: La carne de bovino deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO
16	50111514	CARNE ESPINAZO DE CERDO	Es el hueso de la columna, q va desde el cuello hasta el rabo. Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie porcina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de la carne del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo. Requisitos generales La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales. La carne de cerdo en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión, patología y que es apta para el consumo humano. Requisitos Específicos: En la carne de cerdo la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne de cerdo debe provenir de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de cerdo debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección social Empaque y rotulado Los materiales de envase, empaque y embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de la carne, que no transmitan a la misma, sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a la manipulación, al transporte y deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. El etiquetado deberá garantizar la trazabilidad del producto. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la protección Social, para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO

17	50111500	CARNE FALDA DE RES	Carne de res localizada en la parte central del animal, de contextura dura y con un alto porcentaje de grasa, apta para asar, moler, cocinar y desmechar. La carne de bovino y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. Empaque y rotulado: La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación y al transporte. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO
18	50111515	CARNE HIGADO DE POLLO	El hígado de pollo es una de las partes del pollo que se encuentra entre los alimentos de uso común. La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de pollo o gallina, en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. En la carne pollo o gallina debe presentar: Olor: característicos de la especie. Color de la carne: rosa pálido. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. Las plantas de beneficio para carne, productos cárnicos comestibles y vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4287 de 2007. La carne de pollo o gallina deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación y al transporte. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	LIBRA
19	50111500	CARNE HIGADO DE RES	De color rojo brillante de aspecto denso y suave con firmeza en su tejido. Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor características de la carne, color rosado pálido brillante, sabor ligeramente a sangre, textura blanda Firme al tacto y superficie sin babosidad. La carne y vísceras deben ser transportadas en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de bovino y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de Resolución 2905 de 2007 calidad e inocuidad establecidos en la carne de bovino deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. Empaque en bolsa de polietileno x Kilogramo. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO

20	50111500	CARNE HUEVO ALDANA	Ubicada en la parte anterior de la región femoral. Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Víscera de bovino: Producto cárnico, generalmente un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo de los bovinos. Tejidos blandos que pueden ser macizos o huecos y membranosos. Las principales vísceras de bovino son corazón, hígado, pulmones, intestinos. Requisitos generales: La carne y vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y vísceras deben ser inspeccionadas y aprobadas por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. Requisitos Específicos: En la carne de bovino la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie, al igual que las vísceras. La carne y vísceras deben ser transportadas en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de bovino y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007 Empaque y rotulado: La carne de bovino deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	LIBRA
21	50111500	CARNE LAGARTO DE RES	Corte ubicado en la región femoro-tibial de la pierna. Es una carne dura, posee poca grasa externa, pero mucho tejido conectivo interno. Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Víscera de bovino: Producto cárnico, generalmente un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo de los bovinos. Tejidos blandos que pueden ser macizos o huecos y membranosos. Requisitos generales: La carne y vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y vísceras deben ser inspeccionadas y aprobadas por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. Requisitos Específicos: En la carne de bovino la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie, al igual que las vísceras. La carne y vísceras deben ser transportadas en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de bovino y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007 Empaque y rotulado La carne de bovino deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO

22	50111500	CARNE LENGUA DE RES	Calidad: Selecto, Nombre etiqueta: Lengua, También conocido como: Beef tongue, Descripción: Sin la raíz. Corte Suizo. Producto congelado y empacado a granel. Tamaño individual entre 800gr y 1 kg. Vida útil: En Congelación 12 meses a una temperatura no mayor a -15°C. La temperatura no debe ser interrumpida para poder cumplir toda su vida útil. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne debe estar exenta de contaminación y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y los productos cárnicos comestibles debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007. La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas.	KILO
23	50111500	CARNE LOMO AGUJA O REDONDO DE RES	Procede del cuarto delantero y es la prolongación del lomo alto hacia el cuello. Es una carne muy tierna y veteada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne debe estar exenta de contaminación y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y los productos cárnicos comestibles debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007. La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO
24	50111500	CARNE LOMO ANCHO O CUADRADO O CARACHA DE RES	Músculo alargado y cónico ubicado junto al espinazo y bajo las costillas. El corte debe ser perpendicular a las hebras de la carne para que sea tierna y jugosa. Muy apreciada por su suave sabor. Empacada al vacío, refrigerada máximo a 4 grados centígrados o congelada, la manipulación, proceso y almacenamiento determinaran finalmente su valor nutricional, la durabilidad y el grado de aceptación por parte de los consumidores. Debe llevar en el rotulo, la fecha de empacado, peso empacado, fecha de durabilidad o vencimiento. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne debe estar exenta de contaminación y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y los productos cárnicos comestibles debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007 La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO

25	50111500	CARNE MANO DE RES	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Víscera de bovino: Producto cárnico, generalmente un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo de los bovinos. Tejidos blandos que pueden ser macizos o huecos y membranosos. Las principales vísceras de bovino son corazón, hígado, pulmones, intestinos. Requisitos generales: La carne y vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y vísceras deben ser inspeccionadas y aprobadas por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. Requisitos Específicos: En la carne de bovino la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie, al igual que las vísceras. La carne y vísceras deben ser transportadas en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de bovino y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007. Empaque y rotulado: La carne de bovino deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO
26	50111514	CARNE MOLIDA DE PIERNA DE CERDO	Es una de las partes magras del cerdo, lo que significa que tiene poca grasa, pero conserva mucho sabor. Requisitos generales: La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales. La carne de cerdo en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión patología y que es apta para el consumo humano. Requisitos Específicos: En la carne de cerdo la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne de cerdo debe provenir de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de cerdo debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección social. Empaque y rotulado: Los materiales de envase, empaque y embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de la carne, que no transmitan a la misma, sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a la manipulación, al transporte y deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. El etiquetado deberá garantizar la trazabilidad del producto. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la protección Social, para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO

27	50111500	CARNE MOLIDA ESPECIAL DE RES	Recubre las vértebras del cuello. Carne con mayor contenido de marmoleo, es una carne suave jugosa y gustosa Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Víscera de bovino: Producto cárnico, generalmente un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo de los bovinos. Tejidos blandos que pueden ser macizos o huecos y membranosos. Las principales vísceras de bovino son corazón, hígado, pulmones, intestinos. Requisitos generales La carne y vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y vísceras deben ser inspeccionadas y aprobadas por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. Requisitos Específicos: En la carne de bovino la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie, al igual que las vísceras. La carne y vísceras deben ser transportadas en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de bovino y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007. Empaque y rotulado: La carne de bovino deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO
28	50111500	CARNE MURRILLO O MORRILLO DE RES	También es conocido como "pulpa de pierna" o "cecina". Empacada al vacío, refrigerada máximo a 4 grados centígrados o congelada, la manipulación, proceso y almacenamiento determinaran finalmente su valor nutricional, la durabilidad y el grado de aceptación por parte de los consumidores. Debe llevar en el rotulo, la fecha de empacado, peso empacado, fecha de durabilidad o vencimiento. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne debe estar exenta de contaminación suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y los productos cárnicos comestibles debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007 La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO
29	50111515	CARNE MUSLOS DE POLLO	Deberá presentar un cuerpo bien conformado caracterizado por una musculatura bien desarrollada, libre de deformidades que afecten su apariencia o la distribución normal de la carne Los muslos y las piernas son medianamente anchos y gruesos con la cantidad necesaria de carne para ser percibidos como llenos y no tener una apariencia de delgadez. Empacada al vacío, refrigerada máximo a 4 grados centígrados o congelada, la manipulación, proceso y almacenamiento determinaran finalmente su valor nutricional, la durabilidad y el grado de aceptación por parte de los consumidores. Debe llevar en el rotulo, la fecha de empacado, peso empacado, fecha de durabilidad o vencimiento. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO

30	50111500	CARNE OSSOBUCO DE RES	También es conocido como morcillo, jarrete o zancarrón, se trata de un corte de carne de ternera transversal en el corvejón, que abarca desde la pantorrilla hasta la corva de la vaca La carne es el tejido animal, principalmente muscular, que se consume como alimento. Requisitos generales: La caracterización de la carne mediante el análisis químico es de importancia para los compradores de carne en la industria de procesamiento de alimentos y es igualmente objeto de una extensa normativa de control en la mayoría de los países. El análisis de los cárnicos es vital en la industria de procesamiento de alimentos para el control de calidad, la garantía, la caracterización nutricional y el etiquetado del producto. Para realizar la clasificación, el canal debe haber sido declarada apta para consumo humano, previa inspección sanitaria realizada por la autoridad sanitaria competente. Requisitos Específicos Cumplir con los requisitos establecidos en la norma Técnica NTC -4271-Sistema de Clasificación de la Carne Bovina. Empaque y Rotulado: La carne de bovino debe llevar rotulado donde se indique la clasificación y corte respectivo. La tinta empleada en la elaboración del sello debe ser atóxica. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO
31	50111500	CARNE PATA DE RES	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Víscera de bovino: Producto cárnico, generalmente un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo de los bovinos. Tejidos blandos que pueden ser macizos o huecos y membranosos. Las principales vísceras de bovino son corazón, hígado, pulmones, intestinos. Requisitos generales: La carne y vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y vísceras deben ser inspeccionadas y aprobadas por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. Requisitos Específicos: En la carne de bovino la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie, al igual que las vísceras. La carne y vísceras deben ser transportadas en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de bovino y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007, Empaque y rotulado: La carne de bovino deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO
32	50111521	CARNE PAVO ENTERO	Aspecto típico (según parte de la canal). Sin restos de pelo y materia fecal. No deben observarse olores anormales. Color rosado de carne fresca y blanco-amarillento de cobertura grasa. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado. En refrigeración, entre 0ºC y 7ºC	KILO
33	50111500	CARNE PECHO DE NOVILLO	Es un corte semiduro. El pecho o entrepecho está ubicado en el cuarto anterior del bovino, en la región esternal, debe estar refrigerada máximo a 4 grados centígrados o congelada, la manipulación, proceso y almacenamiento determinarán finalmente su valor nutricional, la durabilidad y el grado de aceptación por parte de los consumidores. Debe llevar en el rotulo, la fecha de empacado, peso empacado, fecha de durabilidad o vencimiento. Envasado en bandejas retractiladas. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne debe estar exenta de contaminación por suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y los productos cárnicos comestibles debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007. La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO

34	50111521	CARNE PECHUGA DE PAVO	Carne de pavo sin restos de pelo y materia fecal. No deben observarse olores anormales. Color rosado de carne fresca y blanco-amarillento de cobertura grasa. Almacenamiento: En refrigeración, entre 0ºC y 7ºC. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, parásitos libres de olores anormales entre otros. Debe estar exenta de contaminación por suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Los productos cárnicos comestibles deben cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007. La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO
35	50111515	CARNE PECHUGA DE POLLO BLANCA ENTERA	Deberá presentar un cuerpo bien conformado caracterizado por una musculatura bien desarrollada, libre de deformidades que afecten su apariencia o la distribución normal de la carne La pechuga deberá estar cubierta de suficiente carne, ser fuerte, ancha y proporcionalmente alargada para darle una apariencia redondeada, cubriendo el esternón a lo largo de toda su trayectoria de forma que no se visualice, presentando una quilla de curvatura normal sin abolladuras. Empacada al vacío, refrigerada máximo a 4 grados centígrados o congelada, la manipulación, proceso y almacenamiento determinaran finalmente su valor nutricional, la durabilidad y el grado de aceptación por parte de los consumidores. Debe llevar en el rotulo, la fecha de empacado, peso empacado, fecha de durabilidad o vencimiento. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO
36	50111515	CARNE PERNIL DE POLLO	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de pollo o gallina, en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. Requisitos Específicos: En la carne pollo o gallina debe presentar: Olor: característicos de la especie. Color de la carne: rosa pálido. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. Las plantas de beneficio para carne, productos cárnicos comestibles y vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4287 de 2007. La carne, los productos cárnicos comestibles y vísceras deben cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 3644-2 y NTC 3644-3. Empaque y rotulado La carne de pollo deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO
37	50111514	CARNE PERNIL O PIERNA DE CERDO	Es la pierna del cerdo. Es mundialmente conocido en su forma de embutido habiendo pasado por un proceso de salazón. Básicamente se consume el muslo que es donde se concentra la mayor parte de carne, Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie porcina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de la carne del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo. Requisitos generales: La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales. La carne de cerdo en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión patología y que es apta para el consumo humano. Requisitos Específicos: En la carne de cerdo la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne de cerdo debe provenir de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de cerdo debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección social. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO

38	50111514	CARNE PEZUÑA DE CERDO	Son las extremidades anteriores o posteriores del porcino. Las pezuñas o paticas se retiran en el proceso de desposte mediante un corte del músculo y el hueso en las extremidades. Empacada al vacío, refrigerada máximo a 4 grados centígrados o congelada, la manipulación, proceso y almacenamiento determinaran finalmente su valor nutricional, la durabilidad y el grado de aceptación por parte de los consumidores. Debe llevar en el rotulo, la fecha de empacado, peso empacado, fecha de durabilidad o vencimiento. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO
39	50111515	CARNE POLLO ENTERO CAMPESINO	Deberá presentar un cuerpo bien conformado caracterizado por una musculatura bien desarrollada, libre de deformidades que afecten su apariencia o la distribución normal de la carne. El pollo deberá estar cubierta de suficiente carne ser fuerte, ancha y proporcionalmente alargada para darle una apariencia redondeada, cubriendo el esternón a lo largo de toda su trayectoria de forma que no se visualice, presentando una quilla de curvatura normal sin abolladuras. Las piernas deben estar cubiertas de suficiente carne, proveniente de una buena musculatura y ser anchas, alargadas y redondeadas. La carne en las alas debe ser de suficiente o moderada. Empacada al vacío, refrigerada máximo a 4 grados centígrados o congelada, la manipulación, proceso y almacenamiento determinaran finalmente su valor nutricional, la durabilidad y el grado de aceptación por parte de los consumidores. Debe llevar en el rotulo, la fecha de empacado, peso empacado, fecha de durabilidad o vencimiento. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO
40	50111500	CARNE POSTA,CAPON O MUCHACHO DE RES	Es un corte en forma cilíndrica. El Muchacho está ubicado en el cuarto posterior del bovino, en la región posterior de la pierna. Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Víscera de bovino: Producto cárnico, generalmente un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo de los bovinos. Tejidos blandos que pueden ser macizos o huecos y membranosos. Las principales vísceras de bovino son corazón, hígado, pulmones, intestinos. Requisitos generales La carne y vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y vísceras deben ser inspeccionadas y aprobadas por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. Requisitos Específicos En la carne de bovino la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie, al igual que las vísceras. La carne y vísceras deben ser transportadas en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de bovino y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007 Empaque y rotulado La carne de bovino deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO
41	50111500	CARNE PUNTA DE ANCA DE RES	Es un corte tipo blando de excelente marmoleo y jugosidad. La punta de Anca o cadera está ubicada en el cuarto posterior del bovino, en la región de la pierna. Este corte es obtenido del cuadril. Se trata de un corte proveniente de la región de la grupa, cuyo componente muscular lo constituye la porción superior y anterior del músculo bíceps femoral. Empacada al vacío, refrigerada máximo a 4 grados centígrados o congelada, la manipulación, proceso y almacenamiento determinarán finalmente su valor nutricional, la durabilidad y el grado de aceptación por parte de los consumidores. Debe llevar en el rotulo, la fecha de empacado, peso empacado, fecha de durabilidad o vencimiento. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado. Refrigerado máximo 4 grados centígrados	KILO

42	50111500	CARNE RIÑON DE RES	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Víscera de bovino: Producto cárnico, generalmente un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo de los bovinos. Tejidos blandos que pueden ser macizos o huecos y membranosos. Las principales vísceras de bovino son corazón, hígado, pulmones, intestinos. Requisitos generales La carne y vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y vísceras deben ser inspeccionadas y aprobadas por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. Requisitos Específicos En la carne de bovino la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie, al igual que las vísceras. La carne y vísceras deben ser transportadas en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de bovino y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007 Empaque y rotulado La carne de bovino deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO
43	50111500	CARNE SOBREBARRIGA DE RES	Es un corte de tipo duro y forma plana. La sobrebarriga está ubicada en el cuarto anterior del bovino, en la región costal; cubriendo las costillas. También conocido como Matambre o Malaya, la características de la carne es que es de corte plano, magro y de forma irregular. Procedencia: Capa magra que cubre el flanco de la res, entre la paleta y el cuarto trasero. Se saca de entre el cuero y el costillar. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne debe estar exenta de contaminación por suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y los productos cárnicos comestibles debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007 La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas.	KILO
44	50111514	CARNE SOLOMITO DE CERDO	El Solomito es parte de los miembros posteriores del porcino, es un corte magro, jugoso y suave del cerdo, debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne debe estar exenta de contaminación por suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y los productos cárnicos comestibles debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007. La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO

45	50111500	CARNE SOLOMO O LOMO VICHE DE RES	Es un corte blando con forma rectangular gruesa. El Solomo o Lomo ancho está ubicado en el cuarto anterior del bovino, en la región dorsal y lumbar. Derivado del lomo ancho. Músculo alargado y cónico ubicado junto al espinazo y bajo las costillas. Empacada al vacío, refrigerada máximo a 4 grados centígrados o congelada, la manipulación, proceso y almacenamiento determinaran finalmente su valor nutricional, la durabilidad y el grado de aceptación por parte de los consumidores. Debe llevar en el rotulo, la fecha de empacado, peso empacado, fecha de durabilidad o vencimiento. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne debe estar exenta de contaminación por suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y los productos cárnicos comestibles debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007. La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO
46	50111500	CARNE T - BONE DE RES	También conocido como: Poterhouse Descripción: Corte de características especiales al reunir dos piezas de carne (solomillo y lomo) divididas por un hueso en forma de T. En este, la parte más pequeña es el solomillo y la más grande, el lomo. Tiene un buen tamaño, gran sabor y excelente textura. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne debe estar exenta de contaminación por suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y los productos cárnicos comestibles debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007 La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO
47	50111514	CARNE TOCINO PLANCHA CERDO	Se obtiene mediante el proceso de desposte del porcino, mediante un corte en la región central. Color: Rosa Pálido con líneas beige intermedias, Requisitos generales La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales. La carne de cerdo en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión patología y que es apta para el consumo humano. Requisitos Específicos: En la carne de cerdo la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne de cerdo debe provenir de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de cerdo debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección social. Empaque y rotulado: Los materiales de envase, empaque y embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de la carne, que no transmitan a la misma, sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a la manipulación, al transporte y deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. El etiquetado deberá garantizar la trazabilidad del producto. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la protección Social, para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO

48	50111500	CARNE UBRE DE RES	La ubre es el órgano encargado de la producción y el almacenamiento de la leche en todos los animales que se encuentran en periodo de lactancia. Tanto el volumen de producción de leche como la calidad de la misma dependen, en gran parte, del estado de salud de este órgano. La ubre de las vacas se observa a simple vista como una gran glándula con cuatro pezones, pero internamente dicha glándula está compuesta por cuatro compartimentos, cada uno de los cuales funciona de forma independiente y posee un respectivo pezón para la evacuación de la leche. La carne y los productos cárnicos comestibles debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007 La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO
49	50111515	CARNE VICERAS DE POLLO	Descripción Física: - Víscera de res, fresca. - Denominado bazo, adherido al cuajar. - El producto debe provenir de una planta de sacrificio autorizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. - Color rojo carmín. - Textura firme, elástica y ligeramente húmeda. - Piezas individuales limpias sin contenido ruminal, pelos, coágulos de sangre; sin exceso de: rilas, grasa tejido conectivo. - Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima. Vida útil mínima: 5 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa. Características fisicoquímicas y microbiológicas: - No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - Cumplir con la Resolución 2690 de 2015 y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan. Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Decreto 1282 de 2016 - Cumplir Decreto 2270 de 2012. -Cumplir Decreto 1500 de 2007. - Cumplir Resolución 2690 de 2015. - Cumplir Resolución 240 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 4271 - Contar con Certificación de Calidad o Implementación del sistema HACCP. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO
50	50111523	COSTILLA DE CORDERO	Costillar de cordero Presentación del producto / Caducidad: Envasado al vacío alcanza una caducidad de 30 días. A granel en lámina plástica alcanza una caducidad de 7 días. Conservación: Conservar a -18ºC en formato congelado. Descripción del producto: Corte procedente del cordero que incluye parte ósea, que abarca desde la mitad del espinazo hasta el cuello. Normativa de aplicación: R.D. 640 /2006, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios. R.D. 1334 / 1999, Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. Real Decreto 2220 / 2004, de 26 de noviembre, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el R.D. 1334/ 1999. Reglamento No 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios. Reglamento No 853/2004 por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. Reglamento europeo 2073 / 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO
51	50111500	HUESO DE RES	Hueso Carnudo de res. empacada al vacío, refrigerada máximo a 4 grados centígrados o congelada, la manipulación, proceso y almacenamiento determinaran finalmente su valor nutricional, la durabilidad y el grado de aceptación por parte de los consumidores. Debe llevar en el rotulo, la fecha de empacado, peso empacado, fecha de durabilidad o vencimiento. La carne debe estar exenta de contaminación por suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y los productos cárnicos comestibles debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007 La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO

52	50111523	PIERNA DE CORDERO	Carne fresca de ovino que se corresponde con la extremidad posterior de corderos de entre 4 y 7 kg de peso en canal. Conservación: En refrigeración: Tª = 0-5 °C, En congelación: Tª < – 18 °C. Presentación: - Envase: envueltos film plástico, Embalaje: cajas de cartón aptas para uso alimentario. Consumo preferente: Refrigerada: 7 días, Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne debe estar exenta de contaminación por suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y los productos cárnicos comestibles debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007 La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO
53	50111523	RACK DE CORDERO	Rack de cordero natural. Cada rack contiene 8 costillas. El corte francés es el más blando del costillar, se obtiene al cortar entre la espaldilla y hasta la última costilla antes del lomo. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne debe estar exenta de contaminación por suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y los productos cárnicos comestibles debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007 La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO

ITEM	CLASIFICACIÓN DEL BIEN	DESCRIPCION DE BIEN	FICHA TÉCNICA	UNIDA DE MEDIDA PRESENTACIÓN
LOTE 2. PESCADOS Y MARISCOS				
1	50121612	MARISCO CARNE DE JAIBA	JAIBA ENTERA NOMBRE CIENTÍFICO: Callinectes Sapidus Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 3434. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	BOLSA X 500 GR
2	50121612	MARISCO LANGOSTINO U-10 ENTERO	Langostino nombre científico del langostino es Penaeus kerathurus. Es un crustáceo decápodo que habita en aguas profundas. Está emparentado con el camarón y la gamba. Presenta tonos verdosos. La referencia de langostino 21/25 hace referencia a que son de 21 a 25 unidades por Libra. Los crustáceos muertos, frescos, deben presentar las siguientes características: Exoesqueleto: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: según la especie. Cuerpo: curvado naturalmente, rígido, cola parcial o totalmente replegada bajo el tórax. Apéndices: resistentes, firmes y bien adheridos al cuerpo. Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma. Olor: Propio de cada especie. Todos los crustáceos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%. Los crustáceos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El langostino debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984. Los crustáceos como el langostino deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. Los langostinos deben cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 3434. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.	BANDEJA X 500GR
3	50121612	MARISCO LANGOSTA	Los crustáceos muertos, frescos, deben presentar las siguientes características: Exoesqueleto: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: según la especie. Cuerpo: curvado naturalmente, rígido, cola parcial o totalmente replegada bajo el tórax. Apéndices: resistentes, firmes y bien adheridos al cuerpo. Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma. Olor: Propio de cada especie. Todos los crustáceos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%. Los crustáceos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HAccP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). La langosta debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 Requisitos Específicos Los crustáceos como la langosta deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. La langosta debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 4347. Empaque y rotulado Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección.	KILO

4	50121612	MARISCOS ALMEJAS ENTERAS	El almeja muerto, fresco, deben presentar las siguientes características: Cuerpo: Ligeramente húmedo, brillante y consistente Color: característico de la variedad. Olor: propio de cada especie. Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Los moluscos como la almeja deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. La almeja debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.1. Nombre de la materia prima. 2. Lista de ingredientes. 3. Contenido Neto. 4. Nombre y dirección del fabricante o importador. 5. País de Origen. 6. Identificación del Lote. 7. Fecha de Vencimiento o de duración mínima. 8. Condiciones de Conservación.	BANDEJA X 400 GR
5	50121612	MARISCOS ANILLOS DE CALAMAR BLANCO	Anillas procedentes de vainas limpias congeladas en origen (Illex Argentinus) capturados en el atlántico suroeste, el producto congelado lleva un glaseo de protección del 50% y se envasa en bolsa. sin picos y sin alas peso escurrido: 500g Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 3434. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	KILO
6	50121612	MARISCOS CALAMAR BLANCO ENTERO	El calamar muerto, fresco, debe presentar las siguientes características: Cuerpo: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: característico de la variedad. Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma. Olor: propio de cada especie. Todos los moluscos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%. Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP. El calamar se comercializa fresco congelado y en conserva. Su carne se ablanda al golpearla o al congelarla. Este molusco debe almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud. El calamar debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos de la NTC 5030. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	LIBRA
7	50121612	MARISCOS CALAMAR MORADO O CALIFORNIANO ENTERO	El calamar muerto, fresco, debe presentar las siguientes características: Cuerpo: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: característico de la variedad. Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma. Olor: propio de cada especie. Todos los moluscos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%. Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP. El calamar se comercializa fresco congelado y en conserva. Su carne se ablanda al golpearla o al congelarla. Este molusco debe almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud. El calamar debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos de la NTC 5030. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	KILO
8	50121612	MARISCOS CAMARON TIGRE SIN CAPARAZON	Los crustáceos frescos deben presentar las siguientes características: Exoesqueleto: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: gris o ceniciento rojizo al ser extraído del agua. Cuerpo: curvado naturalmente, rígido, cola parcial o totalmente replegada bajo el tórax. Olor: propio de cada especie. Tamaño promedio: de 23 a 28 cm. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Los crustáceos como el camarón deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El camarón en debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005. 1. Nombre de la materia prima. 2. Lista de ingredientes. 3. Contenido Neto. 4. Nombre y dirección del fabricante o importador. 5. País de Origen. 6. Identificación del Lote. 7. Fecha de Vencimiento o de duración mínima. 8. Condiciones de Conservación.	BANDEJA X 500GR
9	50121612	MARISCOS CARACOL O ESCALOP	El caracol muerto, fresco, deben presentar las siguientes características: Color: característico de la variedad. Olor: propio de cada especie. Todos los moluscos deben ser muertos por cocción en agua potable. Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño de plaguicidas específicamente para los caracoles de tierra. Los caracoles destinados para el consumo humano, deberá retirarse el hepatopáncreas. El caracol debe almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. Requisitos microbiológicos para los caracoles: Salmonella en 25 g.: Ausencia NMP E. Coli de carne y líquido intravalvular: 230NMP/100 g. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 Ministerio	LIBRA

			de Salud. El caracol debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 2490 de 2008 del Ministerio de la Protección Social. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005. 1. Nombre de la materia prima. 2. Lista de ingredientes. 3. Contenido Neto. 4. Nombre y dirección del fabricante o importador. 5. País de Origen. 6. Identificación del Lote. 7. Fecha de Vencimiento o de duración mínima. 8. Condiciones de Conservación.	
10	50121612	MARISCOS MEJILLONES ENTEROS	Los mejillones o choros o los mitílidos (Mytilidae), pertenecen a la familia de moluscos bivalvos, son animales filtradores que viven fijados al sustrato. Es un pequeño marisco de concha alargada y estriada, de un tono azulado más o menos oscuro. Los moluscos muertos, frescos, deben presentar las siguientes características: Exoesqueleto: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: característico de la variedad. Apéndices: resistentes, firmes y bien adheridos al cuerpo. Olor: Propio de cada especie. Todos los moluscos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%. Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El mejillón debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Los moluscos como el mejillón deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El mejillón en debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	BANDEJA X 400 GR
11	50121612	MARISCOS PALMITOS DE CANGREJO	Su composición se basa en una mezcla de pescados de carne blanca (como el abadejo, panga, fletán), clara de huevo, almidones (trigo, maíz, tapioca), azúcar, vino de arroz, sal, extracto y sabor de cangrejo, harina de trigo, soja y colorantes. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 3434. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	BOLSA X 454 GR
12	50121612	MARISCOS PULPO EN TROZOS	El pulpo muerto, fresco, deben presentar las siguientes características: Cuerpo: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: característico de la variedad. Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma. Olor: propio de cada especie. Todos los moluscos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%. Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP. El pulpo se comercializa fresco congelado y en conserva. Su carne se ablanda al golpearla o al congelarla. Este molusco debe almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud. El pulpo debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del ministerio de Salud. El pulpo debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.	BANDEJA X 250 GR
13	50121612	MARISCOS PULPO ENTERO	El pulpo muerto, fresco, deben presentar las siguientes características: Cuerpo: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: característico de la variedad. Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma. Olor: propio de cada especie. Todos los moluscos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%. Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HAccP. El pulpo se comercializa fresco congelado y en conserva. Su carne se ablanda al golpearla o al congelarla. Este molusco debe almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud. El pulpo debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del ministerio de Salud. El pulpo debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.	KILO
14	50121539	PESCADO BAGRE ENTERO FRESCO	El bagre negro o Jundía (Rhamdia Quelen) es una especie de pez de la familia Heptapteridae. Tiene cuerpo ancho, bajo, sin escamas, cabeza deprimida, ojos pequeños, boca ancha de quijadas, sin dientes, sin radios espinosos en las aletas, aleta dorsal fuerte y corta. Las barbillas maxilares tienen función sensorial. Es un pez bentopelágico, de agua dulce. Requisitos Generales Los alevinos no deben presentar defectos físicos y estar en buenas condiciones de salud. Características de la especie: Es de cuerpo ancho y bajo, sin escamas, con cabeza deprimida, ojos pequeños y boca ancha de quijadas, desprovista de dientes. No presenta radios espinosos en las aletas, aleta dorsal fuerte y corta. Barbillas maxilares de función sensorial. Coloración plomizo oliváceo hasta pardo negruzco en el dorso y flancos, vientre blanco. Es una especie omnívora (alimentación variada), con clara tendencia carnívora, alimentándose de peces pequeños, crustáceos y otros animales bentónicos. La granja destinada a la producción de alevinos debe cumplir con un programa de medidas de bioseguridad y la certificación sanitaria ICA de granja Biosegura.	KILO

			Requisitos Específicos Los alevinos de bagre sapo, bagre negro o Jundía de deben cumplir con los siguientes requisitos: Longitud mínima: 9 mm. Peso mínimo: 1.8 g. El cultivo debe contar con registro ante el ICA, o de la entidad competente. Empaque y Rotulado Los alevinos se pueden empacar en bolsas de polietileno resistentes con oxígeno puro (si se requiere) y selladas, en material que garanticen su conservación durante el transporte minimizando la mortalidad. Los requisitos de identificación del alevino (rotulado), se deben establecer en el Certificado Sanitario, documento que establezca las características como lote, el peso, estado sanitario procedencia, entre otros.	
15	50121612	MARISCOS OSTRAS	Los mariscos muertos, frescos, deben presentar las siguientes características: Cuerpo o exoesqueleto: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: característico la especie Apéndices: resistentes, firmes y bien adheridos al cuerpo. Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma. Olor: propio de cada especie. Todos los mariscos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%. Los mariscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Los mariscos deben cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984. Requisitos Específicos Los mariscos deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El marisco debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 4346.	KILO
16	50121537	PESCADO FILETE DE BAZA	En la carne pescado debe presentar: Olor: característicos de la especie. Color de la carne: rosa pálido o característico de la especie. El producto estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Según el almacenamiento se denomina como carne de pescado fresco refrigerado de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HAccP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de salud. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. La carne debe provenir de una planta de beneficio o proceso autorizada. Debe estar libre de hematomas, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de pescado, o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. La carne de pescado debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. El producto deberá ser envasado o empacado, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas.	KILO
17	50121539	PESCADO BOCACHICO ENTERO FRESCO	El Bocachico de la especie (Prochilodus caudifasciatus), obtenida para adelantar actividades de acuicultura, el alevino es producida y empleada como pie de cría una vez al culminado la base de desarrollo de la postlarva. Tiene un cuerpo alargado, comprimido y más o menos elevado, cubierto completamente por escamas Ctenoides modificadas y emplea para producción de carne. Requisitos generales Los alevinos no deben presentar defectos físicos y estar en buenas condiciones de salud. Características de la especie: Aceptación de alimentos suministrados. Tolerancia a altas densidades de siembra. Resistente a parásitos y enfermedades. Fácil manejo y buenas características organolépticas. La granja destinada a la producción de alevinos debe cumplir con un programa de medidas de bioseguridad y la certificación sanitaria ICA de granja Biosegura. Requisitos Específicos Los alevinos de bocachico deben cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 3532 de 2007 del INCODER. Los alevinos de bocachico deben cumplir con los siguientes requisitos: Longitud: 2,5 cm de largo mínimo Peso: 3 gr mínimo. El cultivo debe contar con registro ante el ICA, o de la entidad competente. Empaque y rotulado Los alevinos se pueden empacar en bolsas de polietileno resistentes con oxigeno puro (si se requiere) y selladas, en material que garanticen su conservación durante el transporte minimizando la mortalidad. Los requisitos de identificación del alevino (rotulado), se deben establecer en el Certificado Sanitario, documento que establezca las características como lote, el peso, estado sanitario procedencia entre otros.	LIBRA
18	50121539	PESCADO CORVINA EN FILETE FRESCO	El filete de corvina es el trozo de pescado, cortado fino y en forma de lámina proveniente de diferentes especies de peces marinos de la Familia Sciaenidae, dentro del Orden Perciformes. El filete se obtiene después de haber sido desangrado y eviscerado sin cabeza y sin cola, sometidos a refrigeración. Las especies más conocidas son la corvina o perca regia (Argyrosomus regius) y la corvina negra (Sciaena umbra). El producto estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Según las características de almacenamientos se clasifican en filete de pescado fresco refrigerado de 0 a 4 °C o congelado a – 18° C. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El filete de corvina debe cumplir con los requisitos de proceso establecidos en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. El filete de corvina debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	LIBRA
19	50121539	PESCADO LENGUADO ENTERO FRESCO	El lenguado común, Solea Vulgaris, pertenece a la familia de los Soleidos, dentro del orden Pleuronectiformes. Su cuerpo es de forma ovalada y plana, cubierto por escamas pequeñas y con una boca dentada y oblicua. Nace con un ojo a cada lado de la cabeza pero, con la madurez, el ojo izquierdo se desplaza hasta alcanzar el lado derecho. Tiene dos colores diferenciados: verde amarronado en la parte superior y blanco en la parte inferior. Su tamaño	KILO

			alcanza de 45 a 70 centímetros, pesando entre 1 y 3 kilos. Debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	
20	50121539	PESCADO MERLUZA EN FILETE FRESCO	El filete de róbalo: es el trozo de pescado, cortado fino y en forma de lámina proveniente del pez el róbalo o robalo o lubina (Dicentrarchus labrax), el filete se obtiene después de haber sido desangrado y eviscerado sin cabeza y sin cola, sometidos a refrigeración. El producto estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Según el almacenamiento se denomina como filete de pescado fresco refrigerado de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de salud. El filete de róbalo debe cumplir con los requisitos establecido en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. El filete de róbalo debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	KILO
21	50121537	PESCADO MOJARRA	Se le puede identificar por tener un cuerpo ovalado, muy aplanado por los costados, con la cabeza un poco en punta, acabada en una boca grande. Tiene un color plateado con una franja negra detrás de la cabeza y otra en la base de la cola. Los productos de la pesca, deberán cumplir con las características o condiciones establecidas en el Decreto 561 de 1984 o los que los modifiquen, adicionen o sustituyan. Los pescados frescos deben presentar las siguientes características: Piel: Húmeda, tersa, bien adherida a los tejidos subyacentes, sin arrugas ni laceraciones Debe conservar los colores y tejidos propios de cada especie, exceptuando las especies que se decoloran Mucosidad: en las especies que la posean, debe ser acuosa y transparente Ojos Deben ocupar toda la cavidad orbitaria, ser transparentes, brillantes y salientes. El iris no debe estar manchado de rojo (sufusión). Opérculo: Rígido, ofreciendo resistencia a su apertura, cara interna nacarada, vasos sanguíneos llenos y firmes que no deben romperse a la presión digital Branquias: Coloreadas del Rosado al rojo intenso, húmedas y brillantes, con olor suigéneris y suave que recuerde el olor a mar. Las paredes interiores brillantes, vasos sanguíneos llenos y que resistan a la presión digital, olor suigéneris y suave. Los vasos sanguíneos deben hallarse intactos. Al frotar los músculos triturados sobre la mano, no se percibirán olores anormales. Peso por und en medallones: aproximadamente 180 a 200 gr. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. No deben contener residuos de los medicamentos veterinarios cloranfenicol y Nitrofuranos. El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (a temperatura de 0 a 4°C) durante su vida útil. No debe llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado. Cumplir con los Límites Máximos de Residuos establecidos en la Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social o la norma que la modifique. Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1443. Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. El rotulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.	KILO
22	50121539	PESCADO MERO FILETEADO (PORCIONADO)FRESCO	El producto estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Según el almacenamiento se denomina como filete de pescado fresco refrigerado de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de salud. El filete de mero debe cumplir con los requisitos de proceso establecidos en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Requisitos Específicos El filete de mero debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443. Empaque y rotulado. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto, aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	KILO
23	50121539	PESCADO PARGO ROJO ENTERO FRESCO	Los pescados frescos deben presentar las siguientes características: Rigor Monis: Cuerpo arqueado y rígido Escamas: bien unidas entre sí y fuertemente adheridas a la piel, deben conservar su lucidez y brillo metálico y no deben ser viscosas. Piel: Húmeda, tersa, bien adherida a los tejidos subyacentes, sin arrugas ni laceraciones Debe conservar los colores y tejidos propios de cada especie, exceptuando las especies que se decoloran Mucosidad: en las especies que la posean, debe ser acuosa y transparente Ojos Deben ocupar toda la cavidad orbitaria, ser transparentes, brillantes y salientes. El iris no debe estar manchado de rojo (sufusión). Opérculo: Rígido, ofreciendo resistencia a su apertura, cara interna nacarada, vasos sanguíneos llenos y firmes que no deben romperse a la presión digital Branquias: Coloreadas del Rosado al rojo intenso, húmedas y brillantes, con olor suigéneris y suave que recuerde el olor a mar. Las paredes interiores brillantes, vasos sanguíneos llenos y que resistan a la presión digital, olor suigéneris y suave. Músculos Elasticidad marcada firmemente adheridos a los huesos y que no se desprendan de ellos al ejercer presión con los dedos; color natural suigéneris, al primer corte, color propio con superficie de corte brillante. Los músculos presionados fuertemente, apenas deben trasudar líquido. Los vasos sanguíneos deben hallarse intactos. Al frotar los músculos triturados sobre la mano, no se percibirán olores anormales. Peso por und en medallones: aproximadamente 180 a 200 gr. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener	KILO

			residuos de los medicamentos veterinarios cloranfenicol y Nitrofuranos. El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (a temperatura de 0 a 4°C) durante su vida útil. No debe llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado. Cumplir con los Límites Máximos de Residuos establecidos en la Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social o la norma que la modifique. Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1443. Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote.	
24	50121539	PESCADO ROBALO ENTERO FRESCO	El cuerpo es alargado, mide entre 10 y 100 cm de longitud; con labios carnosos; en el ángulo superior del opérculo hay dos espinas cortas. El color es variante, desde gris oscuro en el dorso, hasta llegar a ser blanco en la parte ventral, aunque en el agua se lo ve plateado brillante, más plomizo en el dorso, con irisaciones verde oliva. Róbalo sin proceso adicional, Congelado. Entero, eviscerado, limpio, congelado. Aproximadamente de 500 gr por und. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha de vencimiento no superior a un año, en temperaturas de 18 grados menos cero. Color: gris oscuro Olor: Característico Textura: Firme al tacto Histamina, mg/kg en atún y bonito: 100 mg/kg mínimo y 200 mg/kg máximo. pH entre 5,8 y 6,8. Bases Volátiles Totales (mg/100g) en pescados frescos y congelados, crustáceos y moluscos 356 mg/kg /100g. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener contaminante verde malaquita. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener residuos de los medicamentos veterinarios cloranfenicol y Nitrofuranos. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto, aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	KILO
25	50121537	PESCADO ROBALO FILETE	El producto estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Según el almacenamiento se denomina como filete de pescado fresco refrigerado de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de salud. El filete de róbalo debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. El filete de róbalo debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443 Empaque y rotulado Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto, aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	KILO
26	50121537	HUESO DE PESCADO	El hueso de pescado debe estar limpio, fresco, de apariencia, firme. El hueso debe provenir de una planta de beneficio autorizada por autoridad sanitaria competente. El hueso debe presentar color y olor característico de la especie. Debe estar libre de parásitos, de olores anormales, exento de contaminación por material fecal. El hueso debe ser transportado en vehículos que garanticen las condiciones de conservación del mismo. Requisitos Específicos Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud, Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. En su rotulado el producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. (Para materias primas).	KILO
27	50121537	PESCADO SALMON NORUEGO EN FILETE	El producto estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Características organolépticas del filete de salmón. Color: anaranjada Sabor: característico de la variedad Olor: Característico a carne de pescado fresco. Según el almacenamiento se denomina como filete de pescado fresco refrigerado de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de salud. El filete de salmón debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto, aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	KILO
28	50121539	PESCADO SIERRA FILETEADO (PORCIONADO) FRESCO	Resolución 122 de 2012 NTC 1443 Productos de la pesca y acuicultura. Pescado entero, medallones y trozos, refrigerados o congelados. Resolución 2906 de 2007. El producto no debe exceder los mites de metales pesados y residuos de plaguicidas. Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social Resolución 5109 de 2005. Por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados o materias primas. Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979. en cuanto a captura, procesamiento, transporte y expendio de los productos de la pesca. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Lonjas provenientes del Pescado Sierra. Es un pez de mar, porcionado de acuerdo al gramaje solicitado tolerancia del gramaje es de +/- 5 a 20 gramos del requerimiento el peso de las porciones debe estar entre 240 a 270 gramos. Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote Vida útil: un año a partir de su recepción. El rotulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005	KILO

29	50121539	PESCADO TILAPIA FILETEADO (PORCIONADO) FRESCA	El pez Mojarra roja, o Tilapia roja (Oreocliromis SP), pertenece a familia de los cíclidos. Resolución 122 de 2012 NTC 1443 Productos de la pesca y acuicultura. Pescado entero, medallones y trozos, refrigerados o congelados. Resolución 2906 de 2007. El producto no debe exceder los mites de metales pesados y residuos de plaguicidas. Resolución 5109 de 2005. Por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados o materias primas. 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 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico de emergencia sobre los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos que deben cumplir los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos para el consumo humano. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979. en cuanto a captura, procesamiento, transporte y expendio de los productos de la pesca. Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social	KILO
30	50121539	PESCADO TRUCHA FILETEADO (PORCIONADO) FRESCA	Color pardo con pintas rojizas o negras en la piel y la carne posee una tonalidad naranja. Trucha entera deshuesada, corte mariposa, sin vísceras, sin agallas, ni espina dorsal, ni laterales, cornea traslucida, sin espinas intramusculares. No deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulterado o falsificado. debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	KILO

ITEM	CLASIFICACIÓN DEL BIEN	DESCRIPCION DE BIEN	FICHA TÉCNICA	UNIDA DE MEDIDA PRESENTACIÓN
LOTE 3. HUEVOS, DERIVADOS CÁRNICOS Y LÁCTEOS				
1	50131618	HUEVO DE CODORNIZ	El huevo de codorniz es el óvulo de la codorniz completamente evolucionado, no fecundo La cáscara debe ser fuerte y homogénea. Deben estar libres de contaminación y limpios Cascarón: Entero, limpio, ligeramente anormal en su forma y con pequeñas áreas manchadas. Clara (transparencia al ovoscopio): Transparente, limpia, de poca firmeza y ligeramente líquida. Yema (transparencia al ovoscopio): visible solamente con sombra, sin contornos claros, al mover el huevo no deberá alejarse mucho del centro Conservación y almacenamiento: Se deben almacenar a una temperatura no superior a 25ºC ni inferior a 3ºC. El huevo fresco debe estar libre de enfermedades transmisibles a través del huevo, como: Salmonellas pullorum y gallinarum, Leucosis linfoide, Temblor epidémico, Encefalomielitis aviar y Mycoplasma entre otras. Clasificación de los huevos como huevos limpios, ligeramente sucios y Sucios. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 5309 Peso promedio: 10 a 20 gr. Cámara de aire (espesor máximo en mm): 5 a 9 mm. Cicatrícula o germen: invisible y sin sangre. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción y peso. Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El rotulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.	CUBETA X 24 UND
2	50131600	HUEVOS A	El huevo de gallina es el producto de figura ovoide, proveniente de la ovoposición de la gallina (Gallus gallus domesticus), constituida por la cáscara, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen. Cáscara: Cubierta exterior del huevo, que sirve para proteger a las sustancias nutritivas contenidas en el mismo. Clara o albumen: Solución viscosa (coloidal) que rodea a la yema, la cual se encuentra contenida dentro de las membranas de la cáscara. Yema: Porción central del huevo de forma esferoide cuyo color es característico, textura viscosa y está separada de la clara por la membrana vitelina. Huevos de gallina con cáscara aptos para el consumo humano en estado natural o para su utilización por las industrias alimenticias. El huevo comercial es empacado en bandejas de cartón las cuales presentan un color uniforme, son fabricadas con material reciclable mediante proceso de moldeo. Estos empaques no deben presentar manchas, deben estar libres de daños en los alvéolos, así como las pestañas deben ser uniformes y bien definidas.	PANAL X 30 UND
3	50131600	HUEVO AA	El huevo fresco, es el óvulo de la gallina (Gallus gallus) completamente evolucionado, no fecundo La cáscara debe ser fuerte y homogénea. Deben estar libres de contaminación y limpios Cascarón: Entero, limpio, ligeramente anormal en su forma y con pequeñas áreas manchadas. Clara (transparencia al ovoscopio): Transparente, limpia, de poca firmeza y ligeramente líquida. Yema (transparencia al ovoscopio): visible solamente con sombra, sin contornos claros, al mover el huevo no deberá alejarse mucho del centro Conservación y almacenamiento: Se deben almacenar a una temperatura no superior a 25ºC ni inferior a 3ºC.El huevo fresco debe estar libre de enfermedades transmisibles a través del huevo, como: Salmonellas pullorum y gallinarum, Leucosis linfoide, Temblor epidémico, Encefalomielitis aviar y Mycoplasma entre otras. Clasificación de los huevos como huevos limpios, ligeramente sucios y Sucios. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1240 Peso promedio: 50 a 80g. Cámara de aire (espesor máximo en mm): 5 a 9 mm. Cicatrícula o germen: invisible y sin sangre. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil.	PANAL X 30 UND

4	50131600	HUEVOS AAA	El huevo de gallina es el producto de figura ovoide, proveniente de la ovoposición de la gallina (Gallus gallus domesticus), constituida por la cáscara, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen. Cáscara: Cubierta exterior del huevo, que sirve para proteger a las sustancias nutritivas contenidas en el mismo. Clara o albumen: Solución viscosa (coloidal) que rodea a la yema, la cual se encuentra contenida dentro de las membranas de la cáscara. Yema: Porción central del huevo de forma esferoide cuyo color es característico, textura viscosa y está separada de la clara por la membrana vitelina. Huevos de gallina con cáscara aptos para el consumo humano en estado natural o para su utilización por las industrias alimenticias. El huevo comercial es empacado en bandejas de cartón las cuales presentan un color uniforme, son fabricadas con material reciclable mediante proceso de moldeo. Estos empaques no deben presentar manchas, deben estar libres de daños en los alvéolos, así como las pestañas deben ser uniformes y bien definidas.	PANAL X 30 UND
5	50131600	HUEVOS JUMBO	El huevo de gallina es el producto de figura ovoide, proveniente de la ovoposición de la gallina (Gallus gallus domesticus), constituida por la cáscara, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen. Cáscara: Cubierta exterior del huevo, que sirve para proteger a las sustancias nutritivas contenidas en el mismo. Clara o albumen: Solución viscosa (coloidal) que rodea a la yema, la cual se encuentra contenida dentro de las membranas de la cáscara. Yema: Porción central del huevo de forma esferoide cuyo color es característico, textura viscosa y está separada de la clara por la membrana vitelina. Huevos de gallina con cáscara aptos para el consumo humano en estado natural o para su utilización por las industrias alimenticias. El huevo comercial es empacado en bandejas de cartón las cuales presentan un color uniforme, son fabricadas con material reciclable mediante proceso de moldeo. Estos empaques no deben presentar manchas, deben estar libres de daños en los alvéolos, así como las pestañas deben ser uniformes y bien definidas.	PANAL X 30 UND
6	50112000	ALBONDIGÓN COCIDO DE RES CON VERDURA	Plato cocinado, listo para consumir, elaborado a partir de carne de cerdo mezclada con salsa, verduras y especias naturales. El albondigón debe tener un olor Suave, con sabor: Propio del producto, consecuente a ingredientes que comporta. Con color: Rojo intenso, típico de la salsa de tomate que acompaña. Con Textura: Salsa de tomate espesa, con taquitos de magra troceada, cocido en su jugo. Debe estar ENVASADO ETIQUETADO - ALMACENAMIENTO V TRANSPORTE: ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de Conteniendo 1.5 kg ó 0.5 Kg, según formato de bandeja. Envasado en atmosfera protectora. EMBALAJE: Mediante caja de plástico conteniendo 7 envases de 1.5 kg o 12 de 0.5 kg. ETIQUETADO: Albóndiga casera de cerdo. ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C. CADUCIDAD: 12 días desde fecha de elaboración TRASPORTE: En vehículo isotermo o refrigerado (0-4ºC) El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°	PAQUETE X 500 GR
7	50112000	BUTIFARRA	La butifarra es un producto cárnico procesado homogenizado, cocido, embutido en tripa comestible, de forma circular u ovalada, con adición o no de especias y aditivos permitidos. Requisitos Generales: El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (a temperatura de 0 a 4°C) durante su vida útil. El producto se podrá comercializar entre otros precocido o madurado. Requisitos Específicos: Las materias primas utilizadas deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad sanitaria vigente. Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius. El producto puede contener máximo 8% de almidón en su formulación. El producto debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1325. El producto debe contar con registro sanitario vigente. El producto debe cumplir con los requisitos y ensayos a los que debe someterse establecidos en la NTC 4566, NTC 4899. El producto debe ser empacado en material grado alimentario permitiendo y asegurando su conservación e inocuidad en las condiciones que exige el producto, durante el transporte y almacenamiento. El producto debe llevar un texto con caracteres indelebles que incluya la siguiente información: • Nombre de la materia prima. • Lista de ingredientes, • Contenido Neto, • Nombre y dirección del fabricante o importador, • País de Origen. • Identificación del Lote. • Fecha de Vencimiento o de duración mínima. • Condiciones de Conservación. • Registro sanitario. El rótulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, o norma que se adicione modifique o sustitute	PAQUETE X 500 GR
8	50112000	CABANO	Derivado cárnico cocido obtenido por molido o picado, embutido en tripas de diámetro máximo de 22 mm, elaborado con carne de la especie porcina destinadas para el consumo humano, con trozos de grasa visible ingredientes y aditivos de uso permitido, sometido a tratamiento térmico y humedad relativa baja. Requisitos generales La carne de cerdo empleada para elaborar el Cabano debe cumplir con los límites de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias químicas establecidos en el Codex Alimentarius. El producto debe presentar las siguientes características organolépticas: Color: característico. Olor y sabor característico de producto fresco en buen estado de conservación. En su elaboración se debe dar cumplimiento a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El Cabano no debe estar elaborado del reprocesamiento de productos terminados provenientes de las devoluciones, cualquiera sea la causa de la devolución. El Cabano en su composición solo debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente o la norma que la modifique adicione o sustituya. Se permite el uso de: Nitrato de sodio o Potasio:200mg/kg máximo (residual) Nitrito de sodio o Potasio: 200mg/kg máximo (producto en proceso). El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (de 0 a 4°C) durante su vida útil. El Cabano debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325 para derivados cárnicos cocidos. El Cabano debe tener registro sanitario INVIMA vigente. Empaque y rotulado El Cabano de cerdo se debe ser empacada en material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas del producto, puede empacarse al vacío. Los productos empacados al vacío, cocidos no enlatados sometidos a refrigeración tendrán una vida útil máximo de 30 días. El Cabano de cerdo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. En el rótulo se debe indicar del estado físico o tratamiento a que ha sido sometido el producto (refrigerado, ahumado, etc.) Si el producto requiere de algún tratamiento previo antes de ser consumido debe establecerse en el rótulo.	PAQUETE X 300 GR

9	50112000	CHORIZO CON TERNERA PRECOCIDO	Ingredientes: Carne (bovinos (res, ternera(o)), cerdo), agua, tocino de cerdo, proteína animal, sal, mezcla para saborizar (vinagre, limón, extractos naturales (toronja, té verde, romero, orégano)), presabor chorizo (sal, harina de arroz, regulador de acidez (tripolifosfato de sodio), sabor natural (chorizo), antioxidante (eritorbato de sodio)), sabor natural (humo), especias, colorante natural (Anato C.I. 75120 y cúrcuma C.I. 75300), conservante (nitrito de sodio), antioxidante (ascorbato de sodio o eritorbato de sodio). Las materias primas utilizadas deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad sanitaria vigente según la especie. El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (a temperatura de 0 a 4°C) durante su vida útil. No debe llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado. Los aditivos empleados en su preparación debe cumplir con los límites permitidos en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius El producto puede contener máximo 8% de almidón en su formulación. Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1325. El producto debe ser empacado en material grado alimentario al vacío permitiendo y asegurando su conservación e inocuidad en las condiciones que exige el producto, durante el transporte y almacenamiento. El rotulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, o norma que se adicione modifique o sustituya. 1. Nombre de la materia prima. 2. Lista de ingredientes. 3. Contenido Neto. 4. Nombre y dirección del fabricante o importador. 5. País de Origen. 6. Identificación del Lote. 7. Fecha de Vencimiento o de duración mínima. 8. Condiciones de Conservación.	PAQUETE X 500 GR
10	50112000	CHORIZO DE CORDERO	Embutido en tripa natural o artificial, elaborado en base a carne fresca de cordero, grasa vacuna y/o de cerdo y/o tocino, aptas para consumo humano, provenientes de establecimientos habilitados por la autoridad competente; con adición o no de condimentos aprobados en el Reglamento Bromatológico Nacional y sal, con adición o no de otros ingredientes afines. Debe tener un aspecto: Fresco, de forma cilíndrica más o menos regular, uniforme a lo largo de toda la pieza y sin aire en su interior. Color: Rosado a marrón, con zonas blancuzcas distribuidas debido a fragmentos de grasa. Olor: Característico a la carne de las especies a partir de las que se elabora – ausencia de olores que indiquen deterioro o fermentación. Textura: Lisa, húmeda y suave en el exterior. Superficie externa no húmeda ni pegajosa al tacto. Consistencia firme a la presión, no excesivamente duro ni blando.	PAQUETE X 500 GR
11	50112000	CHORIZO ESPAÑOL DE CERDO	Carne picada de cerdo, adicionada de sal, pimentón y otras especias y aditivos autorizados, embutida en tripa artificial de colágeno de 36 mm. de calibre, en sarta (forma de herradura), y un proceso de secado y maduración que le proporcionan sus propiedades características. COMPOSICIÓN CUALITATIVA: Magro de cerdo y panceta (relación magro-grasa: 70/30%), Pimentón, Sal, Azúcar, Lactosa, Dextrina, Proteína láctea, Emulgentes (E-450 y E-451), Especias, Antioxidante (E-301), Conservantes (E-252 y E-250) y Colorante (E-120). Incluye fermentos. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Conservar en lugar fresco y seco PERIODO DE CADUCIDAD Las piezas presentan un periodo de consumo preferente de 120 días desde la fecha de envasado, en las condiciones adecuadas de conservación.	PAQUETE X 100 GR
12	50112000	CHORIZO TIPO COCTEL	Chorizo elaborado con carne de cerdo y con exquisito sabor ahumado. Listo para consumir. Preparaciones: ideal para asar, sofreír, y para acompañar en entradas, pasabocas, picadas o cualquier momento del día. Presentación: Empacado al vacío x 230 gramos. 10 unidades. Debe tener un aspecto: Fresco, de forma cilíndrica más o menos regular, uniforme a lo largo de toda la pieza y sin aire en su interior. Color: Rosado a marrón, con zonas blancuzcas distribuidas debido a fragmentos de grasa. Olor: Característico a la carne de las especies a partir de las que se elabora – ausencia de olores que indiquen deterioro o fermentación. Textura: Lisa, húmeda y suave en el exterior. Superficie externa no húmeda ni pegajosa al tacto. Consistencia firme a la presión, no excesivamente duro ni blando.	PAQUETE x 250 GR
13	50112000	JAMON AHUMADO	Parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie porcina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de la carne del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo. Requisitos generales La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales. La carne de cerdo en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión patología y que es apta para el consumo humano. Requisitos Específicos En la carne de cerdo la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne de cerdo debe cumplir con los límites de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas establecidos en la normatividad sanitaria vigente. La carne de cerdo debe provenir de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de cerdo debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección social Empaque y rotulado Los materiales de envase, empaque y embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de la carne, que no transmitan a la misma, sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a la manipulación, al transporte y deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. El etiquetado deberá garantizar la trazabilidad del producto. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la protección Social, para materias primas.	PAQUETE X 500 GR

14	50112000	JAMON DE CERDO TAJADO	El producto debe presentar color rosa pálido a intenso dependiendo de la especie utilizada, olor y sabor característico de producto fresco en buen estado de conservación. El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición, o contaminación por deficiencia en su manipulación. El jamón no puede estar elaborado del reprocesamiento de productos terminados provenientes de las devoluciones, cualquiera sea la causa de la devolución Requisitos Específicos Las materias primas (carne) empleadas para elaborar el jamón deben cumplir con los límites de Residuos de medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas en la Resolución 676 de 2007. El jamón en su composición solo debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente o la norma que la modifique adicione o sustituya. El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (de 0 a 4°C) durante su vida útil. No podrá entregarse congelado ni con partículas de hielo escarchado. El jamón cocido debe alcanzar una temperatura de 72 °C en su elaboración. El jamón debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325 para derivados cárnicos cocidos y madurados. Los jamones deben tener registro sanitario INVIMA vigente. Empaque y rotulado El jamón se debe ser empacado en material grado alimenticio permitiendo, o envasar en empaques de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales. El producto empacado cocido no enlatados sometidos a refrigeración tendrán una vida útil máximo de 15 días. El jamón además de los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, el rotulo de los derivados cárnicos debe incluir la siguiente información: Indicación del estado físico o tratamiento a que ha sido sometido el producto (Refrigerado, ahumado, etc.) Si el producto requiere de algún tratamiento previo debe establecerlo en el rotulo eje.: “Este producto requiere preparación o cocción antes de ser consumido" o hacer claridad en que es un producto listo para el consumo.	PAQUETE X 500 GR
15	50112000	JAMON DE PAVO TAJADO	Producto elaborado con muslo de pavo, curado, ahumado naturalmente, cocido y envasado al vacío. Ingredientes: Muslo de pavo, agua, sal yodada, dextrosa, proteína aislada de soya, fécula de papa, carragenina, fosfato de sodio, condimentos, eritorbato de sodio, nitrito de sodio, caseinato de sodio y ahumado natura. El jamón no puede estar elaborado del reprocesamiento de productos terminados provenientes de las devoluciones, cualquiera sea la causa de la devolución Requisitos Específicos Las materias primas (carne) empleadas para elaborar el jamón deben cumplir con los límites de Residuos de medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas en la Resolución 676 de 2007. El jamón en su composición solo debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente o la norma que la modifique adicione o sustituya. Se permite el uso de: • Nitrato de sodio o Potasio: 200mg/kg máximo (residual) • Nitrito de sodio o Potasio: 200mg/kg máximo (producto en proceso) El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (de 0 a 4°C) durante su vida útil. No podrá entregarse congelado ni con partículas de hielo escarchado. El jamón cocido debe alcanzar una temperatura de 72 °C en su elaboración. El jamón debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325 para derivados cárnicos cocidos y madurados. Los jamones deben tener registro sanitario INVIMA vigente. Empaque y rotulado El jamón se debe ser empacado en material grado alimenticio permitiendo, o envasar en empaques de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales. El producto empacado cocido no enlatados sometidos a refrigeración tendrán una vida útil máximo de 15 días. El jamón además de los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, el rotulo de los derivados cárnicos debe incluir la siguiente información: Indicación del estado físico o tratamiento a que ha sido sometido el producto (Refrigerado, ahumado, etc.) Si el producto requiere de algún tratamiento previo debe establecerlo en el rotulo eje.: “Este producto requiere preparación o cocción antes de ser consumido" o hacer claridad en que es un producto listo para el consumo.	PAQUETE X 500 GR
16	50112000	JAMON DE POLLO TAJADO	Producto cárnico procesado, embutido, escaldado, elaborado con carne pollo mecánicamente deshuesada (CMD) condimentado con finas especies, colorante natural sal y agua. Olor: característico a pollo. Color: característicos. libre materiales extraños y de partículas o segmentos de pollo. Retenedor de humedad: proteína texturizada y aislada de soya. Colorante: eritrosina. Espesantes: almidón de papa. Sal de curación: nitrito de sodio. vida util. 30 días a partir de la fecha de producción. El jamón no puede estar elaborado del reprocesamiento de productos terminados provenientes de las devoluciones, cualquiera sea la causa de la devolución. Las materias primas (pollo) empleadas para elaborar el jamón deben cumplir con los límites de Residuos de medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas en la Resolución 676 de 2007. No podrá entregarse congelado ni con partículas de hielo escarchado. El jamón cocido debe alcanzar una temperatura de 72 °C en su elaboración. El jamón debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325 para derivados cárnicos cocidos y madurados. Los jamones deben tener registro sanitario INVIMA vigente. Empaque y rotulado El jamón se debe ser empacado en material grado alimenticio permitiendo, o envasar en empaques de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales. El producto empacado cocido no enlatados sometidos a refrigeración tendrán una vida útil máximo de 15 días. El jamón además de los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, el rotulo de los derivados cárnicos debe incluir la siguiente información: Indicación del estado físico o tratamiento a que ha sido sometido el producto (Refrigerado, ahumado, etc.) Si el producto requiere de algún tratamiento previo debe establecerlo en el rotulo ej: “Este producto requiere preparación o cocción antes de ser consumido" o hacer claridad en que es un producto listo para el consumo.	PAQUETE x 250 GR

17	50112000	JAMON SERRANO DE CERDO	Derivado cárnico curado-madurado COMPOSICIÓN Jamón de cerdo y sal. El jamón no puede estar elaborado del reprocesamiento de productos terminados provenientes de las devoluciones, cualquiera sea la causa de la devolución. Las materias primas (cerdo) empleadas para elaborar el jamón deben cumplir requisitos establecidos en la Resolución 676 de 2007. El jamón en su composición solo debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente o la norma que la modifique adicione o sustituya. El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (de 0 a 4°C) durante su vida útil. No podrá entregarse congelado ni con partículas de hielo escarchado. El jamón cocido debe alcanzar una temperatura de 72 °C en su elaboración. El jamón debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325 para derivados cárnicos cocidos y madurados. Los jamones deben tener registro sanitario INVIMA vigente. Empaque y rotulado El jamón se debe ser empacado en material grado alimenticio permitiendo, o envasar en empaques de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales. El producto empacado cocido no enlatados sometidos a refrigeración tendrán una vida útil máximo de 15 días. El jamón además de los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, el rotulo de los derivados cárnicos debe incluir la siguiente información: Indicación del estado físico o tratamiento a que ha sido sometido el producto (Refrigerado, ahumado, etc.) Si el producto requiere de algún tratamiento previo debe establecerlo en el rotulo eje.: “Este producto requiere preparación o cocción antes de ser consumido" o hacer claridad en que es un producto listo para el consumo.	PAQUETE x 100 GR
18	50112000	JAMON TAJADO	El jamón de York, jamón dulce o jamón cocido es un fiambre derivado de la carne de cerdo que se obtiene de los miembros posteriores de este animal, sometidos a la cocción en agua salada, con o sin condimentos. Contiene un alto contenido en proteínas de alto valor biológico y aproximadamente 100/110 kilocalorías por 100 gr, así como un bajo aporte de grasas —lo que lo hace un embutido magro. Su color rosado y un sabor más suave que el de otros jamones hace que en algunos lugares también se le denomine jamón dulce. Está formado por una única pieza o bloque, compuesto de carne picada de magro y grasa animal al que previamente se le inyecta una salmuera en gran cantidad a través de un proceso conocido Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie porcina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de la carne del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo. Requisitos generales La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales. La carne de cerdo en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión patología y que es apta para el consumo humano. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de cerdo debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección social Empaque y rotulado Los materiales de envase, empaque y embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de la carne, que no transmitan a la misma, sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a la manipulación, al transporte y deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. El etiquetado deberá garantizar la trazabilidad del producto. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la protección Social, para materias primas.	PAQUETE X 450 GR
19	50112000	LONGANIZA	Embutido fresco o curado, parecido a una salchicha, hecho con carne de cerdo picada y adobada que se consume frito o asado cuando es fresco o crudo cuando está curado; es un embutido del que existen diversas variedades según el tipo y cantidad de ingredientes que se utilizan en su elaboración. Las materias primas utilizadas deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad sanitaria vigente según la especie. El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (a temperatura de 0 a 4°C) durante su vida útil. No debe llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado. Requisitos Específicos Los aditivos empleados en su preparación debe cumplir con los límites permitidos en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius El producto puede contener máximo 8% de almidón en su formulación. Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1325 Empaque y rotulado El producto debe ser empacado en material grado alimentario al vacío permitiendo y asegurando su conservación e inocuidad en las condiciones que exige el producto, durante el transporte y almacenamiento. El rotulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, o norma que se adicione modifique o sustituya.	KILO

20	50112000	MORCILLA	Las materias primas e ingredientes utilizados en la elaboración de la morcilla deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad vigente según la especie. La sangre utilizada en la elaboración de deben garantizar los procedimiento y condiciones necesarias para evitar la contaminación. En la elaboración de la morcilla solo se podrán emplear las materias primas establecidas por el fabricante en proporciones establecidas y autorizadas por la autoridad sanitaria en el momento de otorgarle el Registro sanitario y declaradas en rótulos y etiquetas, las cuales nunca deben ser de inferior calidad. El producto debe presentar color, olor y sabor característico de producto fresco en buen estado de conservación. El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición, o contaminación por deficiencia en su manipulación. Se prohíbe el reprocesamiento de producto terminado proveniente de las devoluciones, cualquiera sea la causa de la devolución. Las materias primas empleadas para elaborar la morcilla deben cumplir con los límites permitidos de medicamentos veterinarios establecidos en la normatividad sanitaria vigente. La morcilla en su composición solo debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente o la norma que la modifique adicione o sustituya. El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (de 0 a 4°C) durante su vida útil. No debe llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado. La morcilla cocida deberá alcanzar una temperatura de 72 °C en su elaboración. La morcilla debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325 para derivados cárnicos cocidos Las morcillas deben tener registro sanitario INVIMA vigente. La morcilla se debe ser empacado en material grado alimenticio permitido, o en empaques de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales. Si el producto se empaca al vacío y es cocido no enlatado sometidos a refrigeración tendrán una vida útil máximo de 30 días. Si el producto no es empacado al vacío, es cocido, no enlatado sometido a refrigeración tendrán una vida útil máximo de 15 días. La morcilla además de los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, el rotulo de los derivados cárnicos debe incluir la siguiente información: Indicación del estado físico o tratamiento a que ha sido sometido el producto (Refrigerado, ahumado, etc.) Si el producto requiere de algún tratamiento previo debe establecerlo en el rotulo eje.: "Este producto requiere preparación o cocción antes de ser consumido", o hacer claridad en que es un producto listo para el consumo.	PAQUETE LIBRA
21	50112000	MORTADELA	Las materias primas e ingredientes utilizados en la elaboración de la mortadela, deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad vigente establecida para cada especie. En la elaboración de la mortadela sólo se podrán emplear las materias primas establecidas por el fabricante en proporciones establecidas y autorizadas por la autoridad sanitaria en el momento de otorgarle el Registro sanitario y declaradas en rótulos y etiquetas, las cuales nunca deben ser de inferior calidad. El producto debe presentar color rosa pálido a intenso dependiendo de la especie utilizada, olor y sabor característico de producto fresco en buen estado de conservación. El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición, o contaminación por deficiencia en su manipulación. La mortadela no debe estar elaborada del reprocesamiento de productos terminados provenientes de las devoluciones, cualquiera sea la causa de la devolución Requisitos Específicos Las materias primas (carne) empleadas para elaborar la mortadela deben cumplir con los límites de Residuos de medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas en la Resolución 676 de 2007. La mortadela en su composición solo debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente o la norma que la modifique adicione o sustituya. El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (de 0 a 4°C) durante su vida útil. No puede llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado. La mortadela debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325 para derivados cárnicos cocidos La mortadela debe tener registro sanitario INVIMA vigente. Empaque y rotulado La mortadela se debe ser empacado en material grado alimenticio al vacío, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales. El producto se empaca al vacío conservado en refrigeración tendrán una vida útil máximo de 30 días. Si el producto no es empacado al vacío, conservado en refrigeración tendrán una vida útil máximo de 15 días. La mortadela además de los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, el rotulo de los derivados cárnicos debe incluir la siguiente información: indicar el estado físico o tratamiento a que ha sido sometido el producto (Refrigerado, ahumado, etc.) En el rótulo del empaque se debe hacer claridad, en que es un producto listo para el consumo.	PAQUETE LIBRA
22	50112000	PATE DE HIGADO DE GANSO	Pate de hígado de ganso ahumado empacado en bolsa PET al vacío, Empaque y rotulado La pasta de tomate debe ser envasada en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración. Debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	LATA X 200 GR

23	50112000	PEPPERONI	El pepperoni es un embutido de sabor picante, tiene incorporado el pimentón el cual da su color característico, el embutido tiene características únicas, elaborado con carne de cerdo o una combinación de otras carnes. El pepperoni madurado VILASECA, está formulado siguiendo los métodos tradicionales europeos de fabricación, es un producto diseñado para consumir directamente como tapeo, entrada o como ingrediente de diversas preparaciones. Carne magra de cerdo, carne magra de res, grasa de cerdo, sal yodada, edulcorantes naturales (maltodextrina, dextrosa), especias (contiene pimienta, nuez moscada, paprika), azúcar, agua, saborizantes naturales, antioxidantes (eritorbato de sodio), colorante natural (extracto de paprika), conservantes (nitrato de potasio, nitrito de sodio), cultivo ácido láctico. Tratamiento de superficie con conservante (pimaricina). En su composición solo debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente o la norma que la modifique adicione o sustituya. No podrá entregarse congelado ni con partículas de hielo escarchado. El pepperoni debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325 para derivados cárnicos cocidos y madurados. Deben tener registro sanitario INVIMA vigente. Debe ser empacado en material grado alimenticio permitiendo, o envasar en empaques de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales. El producto empacado cocido no enlatados sometidos a refrigeración tendrán una vida útil máximo de 15 días. El pepperoni además de los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, el rotulo de los derivados cárnicos debe incluir la siguiente información: Indicación del estado físico o tratamiento a que ha sido sometido el producto (Refrigerado, ahumado, etc.) Si el producto requiere de algún tratamiento previo debe establecerlo en el rotulo eje.: “Este producto requiere preparación o cocción antes de ser consumido” o hacer claridad en que es un producto listo para el consumo.	PAQUETE x 100 GR
24	50112000	SALAMI	Salami es un derivado cárnico procesado, crudo, curado y madurado, embutido, elaborado con base en carne de bovino, cerdo, grasa, o mezcla de ellos y que en su superficie de corte exhibe trozos de carne y grasa visibles, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido ahumado o no y sometido a proceso de maduración. Requisitos generales La carne empleada para elaborar salami debe cumplir con los límites de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias químicas establecidos en el Codex Alimentarius. El producto debe presentar las siguientes características organolépticas: Color: característico del producto madurado. Olor y sabor característico de producto madurado en buen estado de conservación. En la formulación del salami se debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente. El salami no debe estar elaborado del reprocesamiento de productos terminados provenientes de las devoluciones, cualquiera sea la causa de la devolución. Requisitos Específicos Se permite el uso de: Nitrato de sodio o Potasio: 200mg/kg máximo (residual) Nitrito de sodio o Potasio: 200mg/kg máximo (producto en proceso) En su elaboración se debe dar cumplimiento a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. El producto puede conservarse y mantener a temperatura ambiente o en de refrigeración durante su vida útil. No debe llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado. El salami debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325. El salami debe tener registro sanitario INVIMA vigente. Empaque y rotulado El salami industrial debe ser empacada en material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas del producto, puede empacarse al vacío. Los productos empacados al vacío, cocidos no enlatados sometidos a refrigeración tendrán una vida útil máximo de 30 días. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social. En el rótulo se debe indicar del estado físico o tratamiento a que ha sido sometido el producto (ahumado). Si el producto requiere de algún tratamiento previo antes de ser consumido debe establecerse en el rótulo.	PAQUETE x 100 GR
25	50112000	SALCHICHA ENLATADA	Las materias primas e ingredientes utilizados en la elaboración la jamoneta enlatada, deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad vigente establecida para cada especie. En la elaboración de la jamoneta enlatada solo se podrán emplear las materias primas establecidas por el fabricante en proporciones establecidas y autorizadas por la autoridad sanitaria en el momento de otorgarle el Registro sanitario y declaradas en rótulos y etiquetas, las cuales nunca deben ser de inferior calidad. El producto debe presentar color, olor y sabor característico de producto en buen estado de conservación. El producto debe estar libre de presencia de plagas, no debe presentar olor y color de un producto en descomposición. La jamoneta enlatada no puede estar elaborado del reprocesamiento de productos terminados provenientes de las devoluciones, cualquiera sea la causa de la devolución Requisitos Específicos Las materias primas (carne) empleadas para elaborar la jamoneta enlatada deben cumplir con los límites de Residuos de medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas. La jamoneta enlatada en su composición solo debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente o la norma que la modifique adicione o sustituya. El producto enlatado debe ser sometido a esterilidad comercial y cumplir con lo establecido en la NTC 4433. El producto se conserva a temperatura ambiente durante su vida útil. El jamoneta enlatada debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325 para derivados cárnicos. El producto debe tener registro sanitario INVIMA vigente. Empaque y rotulado El jamoneta enlatada se debe ser empacado en latas de material grado alimenticio, elaborado con materiales inocuos y resistentes herméticos en las distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas. El producto se emparará cumpliendo con las especificaciones para esterilidad comercial. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El rótulo de los derivados cárnicos debe indicar el tratamiento a que ha sido sometido el producto y su conservación.	LATA X 150 GR

26	50112000	SALCHICHAS	La carne empleada para elaborar la salchicha debe cumplir con los límites de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias químicas establecidos en el Codex Alimentarius. El producto debe presentar las siguientes características organolépticas: Color: rosa Olor y sabor característico de producto fresco en buen estado de conservación. En su elaboración se debe dar cumplimiento a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). La salchicha cocida debe alcanzar una temperatura de 72 °C en su elaboración. La salchicha no debe estar elaborada del reprocesamiento de productos terminados provenientes de las devoluciones, cualquiera sea la causa de la devolución. Requisitos Específicos La salchicha en su composición solo debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente o la norma que la modifique adicione o sustituya. El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (de 0 a 4°C) durante su vida útil. No debe llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado. La salchicha debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325 para derivados cárnicos cocidos. La salchicha debe tener registro sanitario INVIMA vigente. Empaque y rotulado La salchicha se debe ser empacada en material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas del producto, puede empacarse al vacío. Los productos empacados al vacío, cocidos no enlatados sometidos a refrigeración tendrán una vida útil máximo de 30 días. La salchicha debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. En el rótulo se debe indicar del estado físico o tratamiento a que ha sido sometido el producto (refrigerado, ahumado, etc.) Si el producto requiere de algún tratamiento previo antes de ser consumido debe establecerse en el rótulo.	PAQUETE X 450 GR
27	50112000	SALCHICHON CERVERONI	Las materias primas e ingredientes utilizados en la elaboración del salchichón deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad vigente establecida para cada especie. En la elaboración del salchichón solo se podrán emplear las materias primas establecidas por el fabricante en proporciones establecidas y autorizadas por la autoridad sanitaria en el momento de otorgarle el Registro sanitario y declaradas en rótulos y etiquetas, las cuales nunca deben ser de inferior calidad. Características organolépticas del salchichón: Color: característico de la especie empleada. Olor y sabor: característico de producto fresco en buen estado de conservación. El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olores diferentes a los propios del producto o de contaminación por deficiencia en su manipulación. Requisitos Específicos El salchichón en su composición solo debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente. . El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (de 0 a 4°C) durante su vida útil. No debe llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado. El salchichón cocido debe alcanzar una temperatura de 72 °C en su elaboración. El salchichón debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325 para derivados cárnicos cocidos. El salchichón cocido debe tener registro sanitario INVIMA vigente. Empaque y rotulado El salchichón se debe ser empacado en material grado alimenticio, o empaques de tipo sanitario, resistente, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas. Si el producto se empaca al vacío y es cocido no enlatado sometidos a refrigeración tendrán una vida útil máximo de 30 días. Si el producto no es empacado al vacío, es cocido, no enlatado sometido a refrigeración tendrán una vida útil máximo de 15 días. El salchichón debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. En el rótulo del producto se debe indicar el tratamiento a que ha sido sometido el producto (ahumado, madurado) Si el producto requiere de algún tratamiento previo a ser consumido debe establecerlo en el rótulo.	TIRA X 900 GR
28	50112000	TOCINETA AHUMADA	Producto elaborado con pierna de cerdo, inyectada, curada, ahumado, cocido, rebanado y envasado al vacío. Pierna trasera de cerdo, grasa de cerdo, agua, fécula de papa, proteína de soya, sal. yodada, condimentos, fosfato de sodio, lactato de sodio, eritorbato de sodio, nitrito de sodio, ahumado natural. Producto crudo, se debe cocinar antes de consumir. Mantenga en refrigeración en todo momento, incluido el transporte Una vez abierto, conserve el producto en un recipiente hermético y protegido de la luz. En su composición solo debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente o la norma que la modifique adicione o sustituya. No podrá entregarse congelado ni con partículas de hielo escarchado. La tocineta debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325 para derivados cárnicos cocidos y madurados. Deben tener registro sanitario INVIMA vigente. Debe ser empacado en material grado alimenticio permitiendo, o envasar en empaques de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales. El producto empacado cocido no enlatados sometidos a refrigeración tendrán una vida útil máximo de 15 días.	PAQUETE X 400 GR
29	50131702	CREMA CHANTILLY	Es una crema batida, ligeramente azucarada y perfumada con vainilla, elaborada con nata real, endulzada y ultra pasteurizada, presentación x 250 gr, grasa total 2,5 gr, colesterol 10mg, sodio 5mg, carbohidrato total 1gr, proteína 0gr. El enlatado en spray debe proteger el sabor de los alimentos en un empaque fuerte y seguro. Que el diseño del envase sea opaco e impida el paso de la luz, lo cual aumenta la vida en anaquel del producto. Debe venir en Spray, el envase no debe presentar filtraciones, abombamientos, pérdidas de vacío, abolladuras, fisuras, óxido u otras señales de deterioro. - Los envases de alimentos enlatados deben estar limpios, sin presencia de escurrimientos; no deben presentar mal olor ni desprender gases	BOTELLA X 250 ML

30	50131701	CREMA DE LECHE ENTERA PAUSTERIZADA LITRO	Cumplir con los requisitos establecidos en la norma Técnica NTC- 930 y Resolución 1804, el producto debe ser higienizado, obtenido por reposo o centrifugación de la leche, adicionado o no de cultivos lácticos específicos, se puede obtener como crema de leche para batir, crema de leche batida, crema de leche en pulverizadores y crema de leche en polvo. Según su contenido en grasa láctea la crema de leche se clasificará en: rica en grasa, entera y semi entera. La crema de leche proviene de la leche de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. La crema de leche fresca podrá estar elaborado a partir de leche cruda y ser sometida a proceso de pasteurización ultrapasteurización (UHT) o esterilización. Debe estar exenta de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctica y demás sustancias diferentes a las lácteas. La crema de leche debe estar exenta de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. lácteo de color blanco, sabor y olor característico, textura semilíquida, debe estar exenta de sustancias toxicas, residuos de drogas, medicamentos que pongan en riesgo la salud humana. La crema de leche debe cumplir con los límites de residuos de plaguicidas establecidos en el resolución 2906 de Materia grasa % m/m: semi entera: 18 % mínimo Rica en grasa: 48% mínimo. Acidez como ácido láctico % m/m: 0,25% máximo. La crema de leche acidificada con cultivo láctico debe La crema de leche en polvo, debe presentar un máximo de 5% M/m de humedad. La crema de leche ultrapasteurizada (UHT) y esterilizada bien sea semi entera, entera o rica en grasa, no debe presentar crecimiento microbiano. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4 C. Color, olor y sabor característico del producto. Cumplir con los requisitos establecidos en la norma Técnica.	BOLSA X 900ML
31	50131701	CREMA DE LECHE ENTERA UAT PARA REPOSTERIA Y CULINARIA	Cumplir con los requisitos establecidos en la norma Técnica NTC- 930 y Resolución 1804 el producto debe estar higienizado, obtenido por reposo o centrifugación de la leche, adicionado o no de cultivos lácticos específicos, se puede obtener como crema de leche para batir, crema de leche batida, crema de leche en pulverizadores y crema de leche en polvo. Según su contenido en grasa láctea la crema de leche se clasificará en: rica en grasa, entera y semi entera. La crema de leche proviene de la leche de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. La crema de leche fresca, podrá estar elaborado a partir de leche cruda y ser sometida a proceso de pasteurización ultrapasteurización (UHT) o esterilización. Debe estar exenta de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctica y demás sustancias diferentes a las lácteas. La crema de leche debe estar exenta de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos, lácteo de color blanco, sabor y olor característico, textura semilíquida, debe estar exenta de sustancias toxicas, residuos de drogas, medicamentos que pongan en riesgo la salud humana. Debe estar exenta de grasa de origen vegetal o animal diferentes a la láctica. La crema de leche debe cumplir con los límites de residuos de plaguicidas establecidos en el resolución 2906 de Materia grasa % m/m: semi entera: 18 % mínimo Rica en grasa: 48% mínimo. Acidez como ácido láctico % m/m: 0,25% máximo La crema de leche acidificada con cultivo láctico debe La crema de leche en polvo, debe presentar un máximo de 5% M/m de humedad. La crema de leche ultrapasteurizada (UHT) y esterilizada bien sea semi entera, entera o rica en grasa, no debe presentar crecimiento microbiano. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4 C. Color, olor y sabor característico del producto. Cumplir con los requisitos establecidos en la norma Técnica.	BOLSA X 1100ML
32	50131703	HELADO SABORES VARIADOS	Es un producto de consistencia cremoso y nutritivo que está elaborado a base de frutas naturales que contiene leche o agua. Temperatura promedio 20°, textura suave y una buena presentación. Producto congelado en estado sólido. REQUISITOS MINIMOS Y NORMATIVIDAD Resolución 1804 de 1989 Art. 4 (Anexo 455) Norma Técnica Colombiana NTC 1239 Establece los requisitos que deben cumplir los helados y las mezclas de helado. FORMULACION MATERIA PRIMA /INSUMO PORCENTAJE Leche cruda fresca Base de cálculo Azúcar 20% Carboximetil celulosa CMC 0.5-0.8% Fécula 1-2% grasa vegetal 5.7% Yema de huevo 1 yema por cada litro de leche Crema de leche: (opcional) 3-5%grasa vegetal :5.7%yema de huevo (emulsificar) :1 yema por cada litro de leche 65° C Durante por 30 min PASTEURIZACION De acuerdo a especificaciones del fabricante refrigeración 20 días.	CAJA X 5 KILOS
33	50131703	HELADO VAINILLA	Es un producto de consistencia cremoso y nutritivo que está elaborado a base de frutas naturales que contiene leche o agua. Temperatura promedio 20°, textura suave y una buena presentación. Producto congelado en estado sólido. REQUISITOS MINIMOS Y NORMATIVIDAD Resolución 1804 de 1989 Art. 4 (Anexo 455) Norma Técnica Colombiana NTC 1239 Establece los requisitos que deben cumplir los helados y las mezclas de helado. FORMULACION MATERIA PRIMA /INSUMO PORCENTAJE Leche cruda fresca Base de cálculo Azúcar 20% Carboximetil celulosa CMC 0.5-0.8% Fécula 1-2% grasa vegetal 5.7% Yema de huevo 1 yema por cada litro de leche Crema de leche: (opcional) 3-5%grasa vegetal :5.7%yema de huevo (emulsificar) :1 yema por cada litro de leche 65° C Durante por 30 min PASTEURIZACION De acuerdo a especificaciones del fabricante refrigeración 20 días.	CAJA X 5 KILOS
34	50131701	KUMIS	Producto obtenido a partir de la leche higienizada, o de una mezcla higienizada de esta con derivados lácteos, fermentado o coagulado. Según su contenido de grasa láctea el kumis se clasifica en entero, semidescremado y descremado. Requisitos generales Producto lácteo debe presentar color blanco, sabor, característico, olor a aroma lácteo, consistencia semi -liquida y cremosa. Estar exenta de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. El kumis debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Requisitos Específicos Materia grasa % m/m: 2,5% mínimo entera, 1,5 % mínimo semidescremado 0,8% máximo descremado. Sólidos lácteos no grasas % mlm. 7,0 mínimo Acidez como ácido láctico % m/m: 0,60 – 1,20 % Prueba de fosfatasa: negativo El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 2310 de 1986 y la NTC 805. No pueden exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007. Empaque y rotulado: El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. En el rotulo se debe declarar el contenido de grasa láctea en porcentaje m/m. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	LITRO

35	50131702	LECHE CONDESADA	La leche condensada es el producto higienizado, obtenido por deshidratación parcial, a baja presión, de una mezcla de leche y azúcares. Requisitos generales Color: blanco o crema. Sabor: dulce. Olor característico a aroma lácteo. Consistencia: liquida. El producto debe presentar un aspecto y consistencia uniformes, exentos de grumos y cristales de azúcar. Estar exenta de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. La leche debe estar exenta de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos según establecido en la Resolución 0676 de 2007 y en las demás disposiciones la modifiquen, adicionen o sustituyan. La leche condensada debe cumplir con los requisitos de Buenas prácticas de manufactura establecidos en el Decreto 3075 de 1997 Requisitos Específicos Materia grasa láctea % m/m: 8,0% mínimo entera. 4,0 % mínimo semidescremada 1,0% máximo descremado. Sólidos grasos no lácteos % m/m: 20% mínimo Humedad %m/m: 30,0% máximo. Colorantes: cantidad máxima permitida 30mg/kg. La leche condensada después de ser envasada podrá almacenarse a temperatura ambiente y según las condiciones estipuladas en el Decreto 3075 de1997 y en las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en el Resolución 2310 de 1986 la NTC 879 No pueden exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007	BOLSA- 700 GRAMOS
36	50131701	LECHE DESLACTOSADA SEMIDESCREMADA	La leche Deslactosada (UHT) Envasada asépticamente es el producto obtenido mediante el proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche termizada previa estandarización mediante el retiro parcial de la materia grasa (el producto queda en el rango de 1.5%- 2.0% de grasa) y posterior hidrolisis enzimática de la lactosa convirtiéndola en glucosa y galactosa. El proceso de Ultrapasteurización UAT (UHT) se realiza bajo régimen de 135ºC- 142°C durante un tiempo de 3 a 4 segundos, seguido de un enfriamiento a temperatura ambiente. Se procede al envasado aséptico en recipientes estériles, provistos de barrera a la luz, impermeable al oxígeno y sellada cerrados herméticamente de tal manera que aseguren la ausencia de todo tipo de microorganismo en forma vegetativa y esporulada, sin alterar de manera esencial su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas u organolépticas asegurando la esterilidad comercial del producto.	BOLSA X 1000 ML
37	50131701	LECHE DESLACTOSADA	Leche deslactosada mediante tratamiento con ultra alta temperatura. Requisitos generales Pasterizada y ultra pasterizada mínimo a 135 grados centígrados durante 2 a 4 segundos, en flujo continuo seguido inmediatamente de enfriamiento rápido y envasado en recipiente estéril a prueba de luz y oxígeno. Textura liquida, color blanco característico olor característico y aroma característico. Los residuos de medicamentos, sustancias tóxicas y plaguicidas no deben ser superiores a lo dispuesto en el Codex Alimentarius. Requisitos Específicos Cumplir con los requisitos generales, fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la NTC – 3856. Empaque y rotulado La leche UHT debe envasarse en recipientes no retornables que cumplan con las barreras a la luz y al oxígeno y que permita un cierre hermético. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Norma técnica NTC 512-1.	BOLSA X 1000 ML
38	50131704	LECHE EN POLVO	Producto que se obtiene por eliminación de agua de constitución de la leche entera, parcialmente descremada o descremada previamente higienizada. El producto debe presentar color blanco-amarillento homogéneo característico del producto. El producto debe presentar olor y sabor característicos y estar exento de olores y sabores extraños a la naturaleza del mismo, tanto en el polvo como en la forma reconstituida. No se permite la adición de conservantes, adulterantes (como por ejemplo el almidón), ni neutralizantes (excepto los permitidos como reguladores de acidez autorizados y en las cantidades permitidas. Debe cumplir con la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 del 2011, Resolución 683 de 2012, Resolución 00000810 de 2.021, Resolución 4506 de 2013, Decreto 616 de 2006, Resolución 2906 de 2007, Resolución 2674 de 2013. (Ministerio de Protección Social). El empaque Bolsa polilaminada y termoselladas, laminación de 3 películas; polipropileno mate, BOOP metalizado y polietileno. Ofrece sellabilidad a altas temperaturas e impermeabilidad a los gases. Empaque de material atoxico, resistente, no cortante e inalterable en contacto con el producto. Está diseñado para evitar la contaminación ocasionada por factores externos, garantizar la protección del producto y mantener las características propias del mismo; Este empaque es empleado para presentaciones en laminado. Para las presentaciones a granel (25 kg) bolsa de polietileno calibre 2.5 y saco de papel kraft (3 capas). Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción y peso. Debe tener registro Invima, la fecha de vencimiento, la composición del producto	BOLSA X 1250 GR
39	50131701	LECHE ENTERA	Leche entera mediante tratamiento con ultra alta temperatura. Requisitos generales Pasterizada y ultra pasterizada mínimo a 135 grados centígrados durante 2 a 4 segundos, en flujo continúo seguido inmediatamente de enfriamiento rápido y envasado en recipiente estéril a prueba de luz y oxígeno. Textura liquida, color blanco característico olor característico y aroma característico. Los residuos de medicamentos, sustancias tóxicas y plaguicidas no deben ser superiores a lo dispuesto en el Codex Alimentarius. Requisitos Específicos Cumplir con los requisitos generales, fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la NTC – 3856. Empaque y rotulado La leche UHT debe envasarse en recipientes no retornables que cumplan con las barreras a la luz y al oxígeno y que permita un cierre hermético. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Norma técnica NTC 512-1.	BOLSA X 1000 ML
40	50131700	MANTEQUILLA PAUSTERIZADA SIN SAL	La mantequilla es un derivado lácteo con un elevado contenido graso, derivado exclusivamente de la leche o de determinados productos lácteos, en forma de emulsión sólida principalmente del tipo agua en materia grasa. La Mantequilla Concentrada se produce a partir de nata o mantequilla de primera calidad mediante procesos físicos de separación en los que se extraen el agua y las materias secas no grasas. No se le añade ninguna sustancia neutralizante. Esta Mantequilla Concentrada se obtiene por fraccionamiento (cristalización fraccionada). Debido a su bajo punto de fusión, esta Mantequilla Concentrada se recomienda para todas las aplicaciones donde es necesaria la fluidez a temperatura ambiente. También proporciona una mayor concentración de aromas naturales de la mantequilla. Producto Sin Lactosa: apto para los intolerantes a la lactosa (contenido en Lactosa < 0,01 g).	BARRA X 250 GR

41	50131800	QUESILLO	Producto lácteo debe presentar color blanco, sabor, característico, olor a aroma lácteo, textura sólida blanda y suave, sin babosidades. Su contenido de grasa puede variar y estar clasificado como graso o semigraso. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos Requisitos Específicos: El queso fresco no debe estar elaborado a partir de leche cruda, salvo en los casos en que, por las condiciones especiales de ubicación, dificultades de transporte, lo autorice la autoridad sanitaria competente. Humedad:67% máximo. Materia grasa (en extracto seco) m/m: 45,0% Mínimo. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso campesino no podrán exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007. Empaque y rotulado: El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto podrá ser empacado al vacío El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social	KILO
42	50131800	QUESO AZUL MADURO, SEMIDURO, GRASO	El queso azul es una clasificación general de los quesos de leche de vaca, de oveja y de cabra que tienen en su pasta cultivos de Penicillium añadidos al producto final y que proporcionan un color entre el azul y el gris-verdoso característico debido a los mohos. Los quesos azules se curan en lugares con temperaturas reguladas tales como cavernas. Tiene origen francés (proviene de Francia). Algunos poseen Denominación de origen protegida Producto lácteo debe presentar color blanco, sabor, característico, olor a aroma lácteo, textura sólida blanda y suave, sin babosidades. Su contenido de grasa puede variar y estar clasificado como graso o semigraso. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos Requisitos Específicos: El queso fresco no debe estar elaborado a partir de leche cruda, salvo en los casos en que por las condiciones especiales de ubicación, dificultades de transporte, lo autorice la autoridad sanitaria competente. Humedad:67% máximo. Materia grasa (en extracto seco) m/m: 45,0% Mínimo. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso campesino no podrán exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007 Empaque y rotulado: El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto podrá ser empacado al vacío El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	EMPAQUE X 250 GRAMOS
43	50131800	QUESO BRIE MADURO POR MOHOS, SEMIDURO, GRASO	El queso Brie es uno de los quesos franceses más conocidos, de color blanco hasta amarillo claro y muy fina, se caracteriza por tener una textura aterciopelada y estar ligeramente enmohecida. La manera tradicional de elaborar este tipo de quesos es utilizando leche cruda de vaca, aunque en la actualidad se suele preparar con leche pasteurizada principalmente. Se puede encontrar diferentes sabores según su método de elaboración. Su olor destaca por tener toques a amoniaco. Se trata de un queso muy cremoso, que puedes encontrar tanto en cuñas como en forma de rueda.	EMPAQUE X 250 GRAMOS
44	50131800	QUESO CAMEMBERT ROSENBOR	El queso Camembert está elaborado con leche cruda de vaca y se encuentra dentro de la familia de los quesos de pasta blanda. Se caracteriza por tener una corteza enmohecida y aterciopelada, en las que en algunos casos pueden aparecer ciertas manchas más oscuras. Generalmente, las ruedas de queso Camembert se moldean en grandes cantidades y deben medir unos 11 centímetros de diámetro. Para elaborar el queso Camembert la leche que se utiliza durante todo el proceso no puede tener una temperatura superior a los 37 grados, ya que podría estropearse. Tiene un proceso de maduración corto, generalmente de 21 días, 16 de ellos debe realizarse en la zona de la que recibe su DOP (Denominación de Origen Protegida).	EMPAQUE X 250 GRAMOS
45	50131800	QUESO CAMPESINO O BLANCO FRESCO, SEMIDRURO, GRASO	Producto lácteo debe presentar color blanco, sabor, característico, olor a aroma lácteo, textura sólida blanda y suave, sin babosidades. Su contenido de grasa puede variar y estar clasificado como graso o semigraso. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos Requisitos Específicos El queso fresco no debe estar elaborado a partir de leche cruda, salvo en los casos en que, por las condiciones especiales de ubicación, dificultades de transporte, lo autorice la autoridad sanitaria competente. Humedad:67% máximo. Materia grasa (en extracto seco) m/m: 45,0% Mínimo. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso campesino no podrán exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007 Empaque y rotulado El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto podrá ser empacado al vacío El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	KILO

46	50131800	QUESO CHEDDAR	El queso cheddar no debe presentar ojos u orificios, en su pasta debido a la formación de gas. El color puede ser amarillo pálido hasta amarillo oscuro o anaranjado, se puede añadir algún colorante natural, como el achiote. El aroma es el típico de la variedad, variando en intensidad de suave a fuerte, así como también típico de la maduración regulada por las bacterias productoras de ácido láctico. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos Requisitos Específicos Humedad %m/m: 36 máximo. Materia grasa 5 m/m: 26.5% máximo. Proteína % m/m: 29.5% mínimo. Carbohidratos % m/m: 2%. Máximo. El tiempo de maduración puede ir desde los de tres meses con una consistencia blanda hasta 12 meses o más, por lo que puede alcanzar una acidez de 1,5 a 1,8 %, expresado en ácido láctico. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe ser manejado durante el almacenamiento y distribución al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no puede exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. Empaque y rotulado: El producto debe ser envasado o empacado en material grado alimenticio, inerte, resistente que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. Se debe etiquetar en los envases según el grado de maduración: de "suave" a "fuerte, ácido, añejo y seco". El producto podrá ser empacado al vacío El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	LIBRA
47	50131800	QUESO COSTEÑO	Producto lácteo de color blanco, sabor, característico, olor a aroma lácteo, textura sólida blanda y suave, sin babosidades. El queso costeño picado no se deshace fácilmente, puede tener algunos ojos (orificios circulares), presentar textura dura y seca, su contenido de grasa puede variar entre un queso graso o semigraso. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos Requisitos Específicos Color: blanco Sabor: salado. (queso no ácido se detecta un sabor ácido oscilando ente débil y moderado) Humedad: 49% mínimo 56% máximo. El queso fresco para consumo humano no debe estar elaborado a partir de leche cruda, salvo en los casos en que, por las condiciones especiales de ubicación, dificultades de transporte, lo autorice la autoridad sanitaria competente. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El queso costeño amasado es moderadamente duro, suelta poco agua y se deshace fácil cuando se frota ente los dedos. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no podrá exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007 Empaque y rotulado El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto podrá ser empacado al vacío. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	KILO
48	50131800	QUESO CREMA PARA UNTAR	El queso crema es un producto fresco, ácido, no madurado de pasta semi cocida e hilada, elaborado a partir de leche fresca y acida. Es un alimento con un contenido de humedad y grasa altas, lo que lo hace un queso semiblando. Este producto se consume fresco, tiene un sabor moderadamente ácido y para su conservación se debe refrigerar. Queso Crema untable, cuyo aporte nutricional es rico en proteínas. Sus múltiples usos en la cocina y en la repostería lo hacen un producto altamente consumido. El queso crema no debe presentar ojos u orificios, en su pasta debido a la formación de gas. El aroma es el típico de la variedad, variando en intensidad de suave a fuerte, así como también típico de la maduración regulada por las bacterias productoras de ácido láctico. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos Requisitos Específicos Humedad	TARRO X 400 GRAMOS
49	50131800	QUESO CUAJADA	Producto lácteo debe presentar color blanco, sabor, característico, olor a aroma lácteo, textura sólida blanda y suave, sin babosidades. Su contenido de grasa puede variar y estar clasificado como graso o semigraso. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos Requisitos Específicos El queso fresco no debe estar elaborado a partir de leche cruda, salvo en los casos en que, por las condiciones especiales de ubicación, dificultades de transporte, lo autorice la autoridad sanitaria competente. Humedad:67% máximo. Materia grasa (en extracto seco) m/m: 45,0% Mínimo. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso campesino no podrán exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007 Empaque y rotulado El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto podrá ser empacado al vacío El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	LIBRA

50	50131800	QUESO DOBLE CREMA FRESCO, SEMIDURO, GRASO	El queso doble crema es un queso de pasta hilada por lo tanto no debe presentar agujeros. Su apariencia externa se caracteriza por presentar un color blanco crema, sin corteza o cáscara Color: blanco crema. Olor y sabor: característico de la variedad, variando en intensidad de suave a fuerte. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos Requisitos Específicos Composición del queso crema: Humedad: 40% mínimo y 55% máximo grasa (extracto seco) m/m: del de 20% a 35% El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe ser manipulado al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, Decreto 3075 de 1997. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no puede exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007 Empaque y rotulado El producto debe ser envasado o empacado en material grado alimenticio, resistente que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, asegurando su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto podrá ser empacado al vacío El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	LIBRA
51	50131800	QUESO EMMENTAL MADURO, DURO, GRASO	Es un queso suizo hecho de leche de vaca y con agujeros característicos. Olor y sabor: característico de la variedad, variando en intensidad de suave a fuerte. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos Requisitos Específicos Composición del queso crema: Humedad: 40% mínimo y 55% máximo grasa (extracto seco) m/m: del de 20% a 35% El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe ser manipulado al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, Decreto 3075 de 1997. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no puede exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007 Empaque y rotulado El producto debe ser envasado o empacado en material grado alimenticio, resistente que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, asegurando su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto podrá ser empacado al vacío El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	EMPAQUE X 250 GRAMOS
52	50131800	QUESO GRUYERE MADURO, DURO, GRASO	Consistencia: dura Textura: compacta, quebradiza y granulosa Color: amarillo dorado a pardo en la corteza Sabor: salado levemente picante según el grado de maduración. Costra o cubierta lisa, consistente, bien formada, cubierta con revestimientos apropiados, adheridos o no. Podrá presentar algunos ojos pequeños y algunos orificios mecánicos. El aroma es el típico de la variedad, variando en intensidad de suave a fuerte dependiendo del grado de maduración. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Requisitos Específicos El queso presenta en su composición: Materia grasa (extracto seco) m/m: 20% mínimo. Humedad: 40% máximo. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe ser manejado durante el almacenamiento y distribución al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no deben exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007. El queso gruyer debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4317 Empaque y rotulado El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inertes, resistentes que no reaccionen con el producto, o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales asegurando su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto podrá ser empacado al vacío. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social, o norma que se adicione modifique o sustituya.	EMPAQUE X 250 GRAMOS
53	50131800	QUESO INDUSTRIAL	Queso prensado semigraso tipo industrial para elaboración de almojábanas, El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Los quesos industriales llaman más la atención porque son Vistosos. Son más económicos, blancos, más brillantes, tienen una forma más bonita. Mientras que los quesos artesanos, conservan su corteza, son más rugosos, tienen un color más apagado, más amarillento. La materia Prima principal es la leche. Siempre se parte de la leche natural, desnatada total o parcialmente, de la nata del suero de mantequilla o de una mezcla de algunos o de todos estos productos. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos Requisitos Específicos El queso debe ser fresco. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no podrá exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007 Empaque y rotulado El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto podrá ser empacado al vacío	KILO
54	50131800	QUESO MANCHEGO O CABRA	Queso con un contenido en grasa (expresado en masa/masa) entre 45 y 60%. Con un período de maduración superior a 60 días. INGREDIENTES: Elaborado a base de leche cruda de oveja, cuajo vegetal y sal. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: de corteza ligera, fina y pasta cremosa, untuosa, de color ligeramente amarillenta. Sabor ligeramente amargo y poco salado, con un intenso aroma CRITERIOS FÍSICOS: Ausencia de cuerpos extraños (metales, plásticos u otros impropios) ETIQUETADO; El producto se etiqueta según lo establecido en la legislación vigente: - Reglamento 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor - Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos y el - Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se establece la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.	LIBRA

55	50131800	QUESO MASCARPONE	Queso para untar, Obtenido por la coagulación térmica ácida de la crema de leche. El mascarpone es un queso italiano de la región de Lombardía, elaborado cuajando crema de leche con ácido cítrico o ácido acético. Es un queso de pasta blanda, espeso, de doble o triple crema, con un contenido graso muy alto que va del 60% al 75%. El rico contenido en grasa resultante hace que el queso sea un ingrediente esencial en recetas italianas como el tiramisú y los pasteles de queso. La textura de Mascarpone varía de suave, cremosa a mantecosa, dependiendo de cómo se procese durante la elaboración del queso. La descripción concisa de en realidad es solo una crema espesa que está en camino de convertirse en mantequilla. APARIENCIA: Color: Blanco, amarillo pajizo Apariencia: Cremoso Sabor: característico, agradable.	TARRO X 400 GRAMOS
56	50131800	QUESO MOZARELLA DE BUFALA FRESCO DE PASTA HILADA, SEMIBLANDO, SEMIAMAGRO	Una buena mozzarella de búfala se reconoce por su color blanco porcelana, una costra finísima y una textura blanda, pero no demasiada chiclosa. La mozzarella es un queso fresco de pasta hilada originario del sur de Italia. Siempre debe ser untuoso en boca y cumplir con características como sabor persistente en boca; el cual debe permanecer por varios minutos. De igual forma, los sabores característicos de cada queso son determinantes: amargos, dulces o ácidos, dependiendo del queso que se deguste. Leche de búfala pasteurizada, sal y cuajo DATOS DE PRODUCCIÓN Leche de búfala. Pasteurización – caseificación – hilatura – moldeado – salazón – confección. El PRODUCTO TERMINADO debe presentar las siguientes características: Peso: 125 gr. Fecha caducidad: 30 días Modalidad de conservación: T. máx. +5ºC Especificación del producto: Queso blando graso de pasta hilada, fresco. Grasa mínima sobre sustancia seca 52%. Producido según el Reglamento de producción de la Mozzarella de Búfala Campana DOP. Información al consumidor: Alérgenos presentes: Producto a base de leche. CONFECCIÓN Bolsas nylon polietileno – Producto inmerso en líquido de conservación. Información nutricional por 100g: Valor energético: 1154Kj/278Kcal; Grasas: 23,0g; de las cuales saturadas: 17,8g; Hidratos de carbono: 0,8g; de los cuales azúcares:0,7g; Fibra alimentaria: 0,0g; Proteínas: 17,4g; Sal: 0,56g.	500 GRAMOS
57	50131800	QUESO PARMESANO RAYADO MADURO, DURO Y GRASO	Es un queso madurado de pasta dura, de estructura granular, textura dura y masa seca elaborada con leche líquida, cloruro de calcio, fermento láctico cuajo y sal. Consistencia: dura Textura: compacta, quebradiza y granulosa Color: blanco amarillento y ligeramente amarillento Sabor: salado levemente picante según el grado de maduración. Costra o cubierta lisa, consistente, bien formada, cubierta con revestimientos apropiados, adheridos o no. El queso parmesano no posee orificios denominados ojos, aunque eventualmente podrá presentar algunos ojos pequeños. El aroma es el típico de la variedad, aunque puede modificarse en intensidad de suave a fuerte dependiendo del grado de maduración. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Requisitos Específicos El queso parmesano presenta en su composición: grasa 30%, proteína 30%, humedad 32% en extracto seco. El queso parmesano podrá ser estabilizado y madurado por un tiempo menos 6 meses mínimo para quesos de 4 a 10 kg de peso, 8 meses para quesos de peso comprendido entre 10 y 20 kg y 12 meses para los quesos de más de 20 kg. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe ser manejado durante el almacenamiento y distribución al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no puede exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007 Empaque y rotulado El producto debe ser envasado en empaque suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto podrá ser empacado al vacío. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	BOLSA X 500 GRAMOS
58	50131800	QUESO PERA FRESCO DE PASTA HILADA, SEMIDURO, SEMIGRASO	Queso de pasta hilada, fabricado con leche higienizada y pasteurizada relleno con arequipe. Producto con pasta cerrada, sabor lácteo suave, levemente acido, color blanco marfil. PROCESO DE ELABORACION; Se parte de una cuajada de leche higienizada, la cual se fabricada de la siguiente manera: la leche se somete a un proceso de pasteurización en intercambiador de placas, se enfría a la temperatura de siembra y se realiza la adición del fermento láctico y cloruro de calcio. Posteriormente se realiza la adición del cuajo y después se hace la operación de corte y maduración del grano en tina. Una vez se alcanza el nivel de descalcificación optimo la pasta es hilada regulando la temperatura(60°C) y velocidad de amasado, posteriormente la cuajada es evacuada, Porcionada, rellenada con arequipe y moldeada para ser posteriormente empacado al vacío y almacenado a temperatura de refrigeración (4°C ±2°C) para su despacho al cliente. COMPOSICION CUALITATIVA: Cuajada (Leche pasteurizada semidescremada, estabilizante (cloruro de calcio), Fermento Láctico (Streptococcus thermophilus) y cuajo) arequipe y sal.	EMPAQUE X 65 GR
59	50131800	QUESO REQUESON FRESCO, BLANDO, MAGRO	El requesón no es un queso, sino un lácteo obtenido a partir del suero de la leche. Se obtiene mediante la fermentación del suero sobrante de la elaboración de los quesos. Este suero se fermenta gracias a la acción de unas bacterias lácticas denominadas lactobacillus. Después de su fermentación, el suero se calienta a 90ºC para que sus proteínas precipiten y formen una masa mantecosa, de consistencia blanda y color blanco que es el requesón. En su origen, el suero con el que se elaboraba el requesón procedía de la leche de cabra o de oveja, si bien hoy día la mayor parte del requesón se elabora a partir de leche de vaca. Su sabor es suave y delicado y forma parte de diferentes preparaciones culinarias dándoles un toque de originalidad. El requesón se utiliza con frecuencia en platos fríos, calientes, dulces o salados. Así se pueden preparar unas apetitosas tostadas con requesón y mermelada o miel en el desayuno o un original bocadillo de requesón y vegetales en la merienda. Se puede incluir en diversas ensaladas o utilizarlo como ingrediente de un plato de pasta o de verduras. Así mismo se emplea en compotas de frutas para suavizar su sabor y se pueden elaborar tartas de requesón en vez de queso.	LIBRA

60	50131800	QUESO RICOTTA FRESCO, SEMIBLANDO, SEMIMAGRO	El requesón, llamado en algunos países de América del Sur ricota1 (del italiano ricotta, y éste del latín recocta, 'recocida'), es un queso obtenido de un segundo procesamiento del suero lácteo producido como derivado en la elaboración de quesos de pasta blanda. De color blanco, sabor suave y textura blanda y granulosa. Producto lácteo debe presentar color blanco, sabor, característico, olor a aroma lácteo, textura sólida blanda y suave, sin babosidades. Su contenido de grasa puede variar y estar clasificado como graso o semigraso. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos Requisitos Específicos El queso fresco no debe estar elaborado a partir de leche cruda, salvo en los casos en que, por las condiciones especiales de ubicación, dificultades de transporte, lo autorice la autoridad sanitaria competente. Humedad:67% máximo. Materia grasa (en extracto seco) m/m: 45,0% Mínimo. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso campesino no podrán exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007 Empaque y rotulado El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto podrá ser empacado al vacío El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	TARRINA X 500 GR
61	50131800	QUESO TILSIT AHUMADO MADURO, SEMIDURO, GRASO	Es un queso semi duro, con un perfil peculiar amaderado, leves notas dulces y picantes combinadas con sabor lácteo fresco, acompañado de un artesanal sabor ahumado perfecto para tus cenas o una tabla de quesos. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Su color debe ser amarillo, semi suave, su sabor es suave, pero con un regusto algo picante. Su maduración mínima es de dos meses. La maduración del queso es bañado en agua-sal y bacterium linens, esa es la razón por la que tiene el regusto un poco picante y un olor fuerte. El Tilsiter se elabora de leche pasteurizada de vaca, posee un contenido graso que oscila entre 30 hasta el 60%. El Tilsiter es un queso con textura consistente firme/semiduro madurado de conformidad. El cuerpo tiene un color que varía de casi blanco o marfil a amarillo claro o amarillo y tiene una textura firme que puede cortarse, con agujeros. Aromatizado con semillas de alcaravea (comino de prado) y semillas de pimenta. El resultado de su elaboración es un queso de sabor intenso. Siempre debe ser untuoso en boca y cumplir con características como sabor persistente en boca; el cual debe permanecer por varios minutos. De igual forma, los sabores característicos de cada queso son determinantes: amargos, dulces o ácidos, dependiendo del queso que se deguste. un queso genuino debe contener la menor cantidad de ingredientes, por lo general leche, cultivos lácticos o fermentos, cuajo y sal.	180 GRAMOS
62	50131800	QUESO TIPO CHEDAR	El Cheddar es un queso duro madurado. El cuerpo tiene un color que varía de casi blanco o marfil a amarillo claro o anaranjado y tiene una textura firme (al presionarse con el pulgar), suave y cerosa. Carece de agujeros ocasionados por el gas, aunque se aceptan algunas pocas aberturas y grietas. Este queso se elabora y se vende con corteza o sin ella, y puede tener revestimiento. En el caso del Cheddar listo para el consumo, el procedimiento de maduración para desarrollar las características de sabor y cuerpo es, normalmente, de 5 semanas a 7-15 °C, según el nivel de madurez requerido. Pueden utilizarse distintas condiciones de maduración (incluida la adición de enzimas para intensificar el proceso de maduración) siempre que el queso muestre unos cambios físicos, bioquímicos y sensoriales similares a los conseguidos mediante el procedimiento de maduración previamente citado. El Cheddar destinado a posterior procesamiento no necesita mostrar el mismo nivel de maduración cuando se justifique debido a necesidades de tipo técnico o comercial. Forma del queso es cilíndrica o en bloque (en forma de cubo), puede tener diversos pesos y dimensiones. Se deben envasar en recipientes de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas y organolépticas. Se deben usar envolturas de material resistente que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución.	EMPAQUE X 180 GRAMOS
63	50131800	QUESO TIPO HOLANDES GOUDA, SEMIMADURO, SEMIDURO, GRASO	Es de color amarillo en su interior y cubierto por una parafina roja que guarda su sabor característico con un comienzo ligeramente amargo, dulce y almendrado y un final con un toque picante. Su textura suave le permite ser versátil en las preparaciones, puede ser consumido solo, con mermeladas o como ingrediente para preparaciones gourmet. Producto lácteo debe presentar color blanco, sabor, característico, olor a aroma lácteo, textura sólida blanda y suave, sin babosidades. Su contenido de grasa puede variar y estar clasificado como graso o semigraso. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos Requisitos Específicos El queso fresco no debe estar elaborado a partir de leche cruda, salvo en los casos en que, por las condiciones especiales de ubicación, dificultades de transporte, lo autorice la autoridad sanitaria competente. Humedad:67% máximo. Materia grasa (en extracto seco) m/m: 45,0% Mínimo. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso campesino no podrán exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007 Empaque y rotulado El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto podrá ser empacado al vacío El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	EMPAQUE X 250 GRAMOS

64	50131800	QUESO TIPO MOZARELLA FRECO, SEMIGRASO, SEMIDURO TAJADO	La Mozzarella es un queso no madurado. Se trata de un queso blando y elástico con una estructura fibrosa de largas hebras de proteínas orientadas en paralelo, que no presenta gránulos de cuajada. El queso no tiene corteza y se le puede dar diversas formas. La Mozzarella de alto contenido de humedad es un queso blando con capas superpuestas que pueden formar bolsas que contengan un líquido de apariencia lechosa. La Mozzarella de bajo contenido en humedad es un queso homogéneo firme/semiduro sin agujeros y que puede desmenuzarse. Su contenido de grasa puede variar y estar clasificado como graso o semigraso. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos Requisitos Específicos. El queso fresco no debe estar elaborado a partir de leche cruda, salvo en los casos en que, por las condiciones especiales de ubicación, dificultades de transporte, lo autorice la autoridad sanitaria competente. Humedad:67% máximo. Materia grasa (en extracto seco) m/m: 45,0% Mínimo. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso campesino no podrán exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007 Empaque y rotulado El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto podrá ser empacado al vacío. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	400 GRAMOS
65	50131800	QUESO TIPO SABANA TAJADO	Es un queso fresco, semiduro, graso que por su sabor suave es el perfecto aliado en la cocina para la preparación de todo tipo de platos, dándoles un toque único y delicioso. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos Requisitos Específicos El queso debe ser fresco. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no podrá exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007 Empaque y rotulado El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto podrá ser empacado al vacío	PAQUETE X 400 GR
66	50131700	YOGURT NATURAL SIN AZUCAR	Producto obtenido por fermentación láctica de leche pasteurizada, conjunto de microorganismos productores de la fermentación láctica que debe ser viable y estar presente en la parte láctea del producto final en una cantidad mínima de 1x107 unidades formadoras de colonias por gramo o mililitro. Características y recomendaciones de este producto: debe ser de sabor: Natural. Mantener este producto en refrigeración y consumirlo antes de la fecha de caducidad propuesta en el empaque. Ingredientes: Leche entera de vaca pasteurizada, cultivos lácticos y conservador. El yogur natural debe tener las siguientes características, ser de color blanco y tener una textura y un sabor suave, un poco ácida y agria en el caso del yogur natural que no es edulcorado. El yogur también puede ser yogur desnatado o con nata añadida, como el yogur griego.	BOTELLA X 1000ML
67	50131700	YOGURT NATURAL SOBORIZADO (FRESA, MORA, DURAZNO, MELOCOTON, GUANABANA, CAFÉ)	Producto obtenido por fermentación láctica de leche pasteurizada, conjunto de microorganismos productores de la fermentación láctica que debe ser viable y estar presente en la parte láctea del producto final en una cantidad mínima de 1x107 unidades formadoras de colonias por gramo o mililitro. Características y recomendaciones de este producto: debe ser de sabor: Natural a Fresa, Mora, Durazno, Melocotón, Guanábana y Café. Mantener este producto en refrigeración y consumirlo antes de la fecha de caducidad propuesta en el empaque. Ingredientes: Leche entera de vaca pasteurizada, cultivos lácticos y conservador. El yogur natural debe tener las siguientes características, ser de color blanco y tener una textura y un sabor suave, un poco dulce y suave en caso de tener edulcorante, un poco ácida y agria en el caso del yogur natural que no es edulcorado. El yogur también puede ser yogur desnatado o con nata añadida, como el yogur griego.	BOTELLA X 1000ML

7.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS QUE DEBEN CUMPLIR LOS BIENES:

1. Entregar los bienes y/o servicios solicitados en el numeral 7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR, garantizando puntualidad de acuerdo con lo establecido por la entidad.

2. Los elementos a entregar deben ser de características iguales o superiores a las solicitadas por la entidad.

3. El oferente deberá garantizar al momento de la entrega, que todos los productos cumplan con el empaque, rotulado y etiquetado de acuerdo con la normatividad vigente, las características del producto y la descripción detallada del producto.

4. Para los productos que aplique, El proponente debe entregar el certificado de INVIMA y /o registro sanitario que garantice que los productos estén en óptima calidad y que todo el proceso se hace de manera inocua.

5. Para los Productos que aplique, el proponente debe presentar certificados del Instituto Colombiano Agropecuario (ICA) resolución 4174 de 2009 que reglamenta la certificación

Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) en la producción primaria de frutas y vegetales para consumo en fresco.

6. Las entregas se programarán semanalmente y en algunas eventualidades se harán solicitudes de forma extraordinaria según necesidades de formación.

7. Los productos deberán ser entregados por el contratista dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la solicitud del supervisor.

8. El proveedor deberá disponer una persona idónea que atienda las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato y/o aquellas que el supervisor delegue para coordinar el suministro requerido con dedicación completa. En consecuencia, deberá mantener al frente de la ejecución contractual un coordinador autorizado para actuar en nombre del contratista y con capacidad y facultades para resolver los asuntos que se presenten, que actúe como enlace permanente entre el contratista y el supervisor del contrato.

9. El proveedor deberá estar disponible para la entrega de lunes a viernes en un horario de 7:00 am a 7:00 pm y los sábados de 7:00 am a 5:00 pm.

10. Teniendo en cuenta que los alimentos perecederos son aquellos que tienen una duración corta y se descomponen rápidamente, influenciados por diversos factores como la temperatura, humedad y presión a la que son sometidos durante su comercialización, transporte y almacenamiento, El proponente deberá contar con un establecimiento de comercio o sucursal, cuya actividad se encuentre relacionada con el objeto a contratar, domiciliado en el departamento de Risaralda; o en los departamentos que componen el Eje Cafetero, esta obligación deberá constar en el Certificado de Existencia y Representación Legal (para personas jurídicas) o en el Registro Mercantil (para personas naturales)" o mediante convenio o alianza comercial con establecimiento ubicado en estos mismos departamentos. En caso de alianza o acuerdo comercial, el proponente deberá anexar, además de su documentación para cumplir los requisitos de la invitación, los documentos de la persona natural o jurídica con la cual realiza la alianza o acuerdo, en los cuales se constate que cumple con la totalidad de los requisitos del proceso.

8. ANALISIS DEL SECTOR

El Centro de Comercio y Servicios Regional Risaralda, realiza el análisis del sector en cumplimiento a lo establecido en **Artículo 2.2.1.1.1.6.1. Decreto 1082 de 2015,** bajo los lineamientos de Colombia Compra Eficiente, según el Anexo 2. Análisis del Sector**.**

(https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documents/cce_guia_elaboracion_estudios.pdf)

9. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO/ PRESUPUESTO OFICIAL

El presupuesto total del contrato será hasta por la suma de **CIENTO VEINTICUATRO MILLONES NOVECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL SETECIENTOS DIECISEIS PESOS M/CTE. ($124.937.716)**, incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos.

a. ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y PRESUPUESTO OFICIAL.

El Centro de Comercio y servicios, después de establecer la programación indicativa en la formación y dado que las cantidades de elementos requeridos variarán dependiendo de la necesidad de la entidad al momento de ejecución del contrato, estima que es conveniente satisfacer la necesidad a través de un contrato de suministro a monto agotable adjudicando el 100% del presupuesto del proceso asignado.

El Centro de Comercio y servicios de la Regional Risaralda, de conformidad con los principios de transparencia para la contratación, convoco públicamente el 29 de febrero de 2023, a todos los interesados en participar como parte del estudio de mercado del proceso, en la página Secop II según el siguiente enlace:

https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.5757270&isFromPublicArea=True&isModal=False

Que, finalizado el plazo establecido en la plataforma para recibir información para realizar el estudio de mercado, se recibió una cotización del proveedor Profuturo, la cual fue remitida al área técnica.

De acuerdo a la información recibida y a efectos de estimar el presupuesto del presente proceso de selección, el Centro de Comercio y Servicios adelantó un estudio de mercado o análisis de precios con las cotizaciones aportadas por el área técnica y que corresponden a los siguientes proveedores: Porcicola Avilona S.A.S, Cooperativa Colanta, Consulta Grande Superficie, Supermercado Olímpica, Pez A Mar, Merca Ya - La Integridad Y El Tigre Comercializadora De Alimentos, valores que fueron tenidos en cuenta para el presente análisis.

Con la información aportada, la entidad calculó el promedio entre los precios de cada ítem para obtener el precio TECHO de cada uno, sin embargo por tratarse de un proceso de suministro a monto agotable y según los recursos asignados, la entidad estimó que el valor para "Suministro de materiales de formación de productos Proteínicos Perecederos (carnes, lácteos, pescado, mariscos, huevos y derivados cárnicos) para atender formación titulada y producción centro del Centro de Comercio y Servicios para la vigencia 2024." es de **CIENTO VEINTICUATRO MILLONES NOVECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL SETECIENTOS DIECISEIS PESOS M/CTE. ($124.937.716)**, incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos.

NOTA 1: Para esta contratación APLICA el análisis del sector. SE ADJUNTA ANEXO.

NOTA 2: El oferente deberá tener en cuenta al momento de presentar su propuesta, que NO podrá superar los precios techos unitarios establecidos en análisis del sector y el valor del presupuesto oficial asignado. Contrariar dicha situación será **CAUSAL DE RECHAZO.**

Del análisis de precios anexo la entidad establece los siguientes precios promedio o precios techo.

PRECIOS TECHO

LOTE 1

TEM	CLASIFICACIÓN DEL BIEN	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA PRESENTACIÓN	PRECIOS TECHO INCLUIDO IVA
1	50111536	CANAL DE CONEJO	EMPAQUE X UNIDAD	$ 28.903,20
2	50111514	CARNE ALAS SIN COSTILLAL DE POLLO	KILO	$ 20.832,22
3	50111500	CARNE AMPOLLETA DE RES PORCIONADA O ENTERA	KILO	$ 35.477,74
4	50111500	CARNE BOFE DE RES	KILO	$ 16.892,50
5	50111500	CARNE CALLO DE RES	KILO	$ 25.195,23
6	50111514	CARNE CHULETA DE CERDO PORCIONADA O ENTERA	KILO	$ 24.703,55
7	50111500	CARNE CHUNCHULLO O CHUNCHULLA DE RES	KILO	$ 19.391,68
8	50111500	CARNE COLA DE RES	KILO	$ 20.002,12
9	50111515	CARNE CONTRAMUSLO DE POLLO	KILO	$ 13.921,21
10	50111500	CARNE CORAZON DE RES	KILO	$ 16.873,27
11	50111514	CARNE CORDON O LOMO DE CERDO PORCIONADA O ENTERA	KILO	$ 29.039,41
12	50111514	CARNE COSTILLA DE CERDO PORCIONADA O ENTERA	KILO	$ 20.985,95
13	50111500	CARNE COSTILLA DE RES PORCIONADA O ENTERA	KILO	$ 22.719,25
14	50111500	CARNE DE RES MUCHACHO	KILO	$ 35.403,44
15	50111500	CARNE ESPALDILLA DE NOVILLO	KILO	$ 27.822,35
16	50111514	CARNE ESPINAZO DE CERDO	KILO	$ 15.744,08
17	50111500	CARNE FALDA DE RES	KILO	$ 27.462,05
18	50111515	CARNE HIGADO DE POLLO	LIBRA	$ 7.867,63
19	50111500	CARNE HIGADO DE RES	KILO	$ 22.697,80
20	50111500	CARNE HUEVO ALDANA	LIBRA	$ 32.938,58
21	50111500	CARNE LAGARTO DE RES	KILO	$ 23.177,75
22	50111500	CARNE LENGUA DE RES	KILO	$ 34.171,49
23	50111500	CARNE LOMO AGUJA O REDONDO DE RES	KILO	$ 48.526,08
24	50111500	CARNE LOMO ANCHO O CUADRADO O CARACHA DE RES	KILO	$ 50.149,60
25	50111500	CARNE MANO DE RES	KILO	$ 25.590,54
26	50111514	CARNE MOLIDA DE PIERNA DE CERDO	KILO	$ 26.312,14
27	50111500	CARNE MOLIDA ESPECIAL DE RES	KILO	$ 27.279,66
28	50111500	CARNE MURRILLO O MORRILLO DE RES	KILO	$ 24.985,22
29	50111515	CARNE MUSLOS DE POLLO	KILO	$ 17.139,11

30	50111500	CARNE OSSOBUCO DE RES	KILO	$	30.017,12
31	50111500	CARNE PATA DE RES	KILO	$	7.277,35
32	50111521	CARNE PAVO ENTERO	KILO	$	29.020,91
33	50111500	CARNE PECHO DE NOVILLO	KILO	$	29.363,69
34	50111521	CARNE PECHUGA DE PAVO	KILO	$	40.255,00
35	50111515	CARNE PECHUGA DE POLLO BLANCA ENTERA	KILO	$	28.231,94
36	50111515	CARNE PERNIL DE POLLO	KILO	$	18.032,94
37	50111514	CARNE PERNIL O PIERNA DE CERDO	KILO	$	22.473,36
38	50111514	CARNE PEZUÑA DE CERDO	KILO	$	8.082,77
39	50111515	CARNE POLLO ENTERO CAMPESINO	KILO	$	18.767,93
40	50111500	CARNE POSTA, CAPON O MUCHACHO DE RES	KILO	$	39.644,94
41	50111500	CARNE PUNTA DE ANCA DE RES	KILO	$	52.324,94
42	50111500	CARNE RIÑON DE RES	KILO	$	18.359,93
43	50111500	CARNE SOBREBARRIGA DE RES	KILO	$	33.223,10
44	50111514	CARNE SOLOMITO DE CERDO	KILO	$	30.044,73
45	50111500	CARNE SOLOMO O LOMO VICHE DE RES	KILO	$	61.536,10
46	50111500	CARNE T - BONE DE RES	KILO	$	49.030,46
47	50111514	CARNE TOCINO PLANCHA CERDO	KILO	$	27.794,57
48	50111500	CARNE UBRE DE RES	KILO	$	15.315,66
49	50111515	CARNE VICERAS DE POLLO	KILO	$	10.601,09
50	50111523	COSTILLA DE CORDERO	KILO	$	27.382,09
51	50111500	HUESO DE RES	KILO	$	11.056,77
52	50111523	PIERNA DE CORDERO	KILO	$	82.200,46
53	50111523	RACK DE CORDERO	KILO	$	96.853,71
TOTAL, VALORE UNITARIOS LOTE No. 1				$	1.529.096,40

LOTE 2

ITEM	CLASIFICACIÓN DEL BIEN	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA PRESENTACIÓN	VALORES TECHO INCLUIDO IVA
LOTE 2. PESCADOS Y MARISCOS				
1	50121612	MARISCO CARNE DE JAIBA	BOLSA X 500 GR	$ 30.862,80
2	50121612	MARISCO LANGOSTINO U-10 ENTERO	BANDEJA X 500GR	$ 51.054,53
3	50121612	MARISCO LANGOSTA	KILO	$ 81.075,84
4	50121612	MARISCOS ALMEJAS ENTERAS	BANDEJA X 400 GR	$ 13.070,59
5	50121612	MARISCOS ANILLOS DE CALAMAR BLANCO	KILO	$ 42.454,93
6	50121612	MARISCOS CALAMAR BLANCO ENTERO	LIBRA	$ 16.994,13
7	50121612	MARISCOS CALAMAR MORADO O CALIFORNIANO ENTERO	KILO	$ 40.127,18
8	50121612	MARISCOS CAMARON TIGRE SIN CAPARAZON	BANDEJA X 500GR	$ 33.170,40
9	50121612	MARISCOS CARACOL O ESCALOP	LIBRA	$ 26.641,07
10	50121612	MARISCOS MEJILLONES ENTEROS	BANDEJA X 400 GR	$ 24.108,98
11	50121612	MARISCOS PALMITOS DE CANGREJO	BOLSA X 454 GR	$ 16.395,63
12	50121612	MARISCOS PULPO EN TROZOS	BANDEJA X 250 GR	$ 54.453,82
13	50121612	MARISCOS PULPO ENTERO	KILO	$ 66.176,53
14	50121539	PESCADO BAGRE ENTERO FRESCO	KILO	$ 27.285,33
15	50121612	MARISCOS OSTRAS	KILO	$ 42.005,60
16	50121537	PESCADO FILETE DE BAZA	KILO	$ 21.904,07
17	50121539	PESCADO BOCACHICO ENTERO FRESCO	LIBRA	$ 16.078,63
18	50121539	PESCADO CORVINA EN FILETE FRESCO	LIBRA	$ 41.788,30
19	50121539	PESCADO LENGUADO ENTERO FRESCO	KILO	$ 23.974,40
20	50121539	PESCADO MERLUZA EN FILETE FRESCO	KILO	$ 54.373,49
21	50121537	PESCADO MOJARRA	KILO	$ 19.361,47
22	50121539	PESCADO MERO FILETEADO (PORCIONADO)FRESCO	KILO	$ 32.665,20
23	50121539	PESCADO PARGO ROJO ENTERO FRESCO	KILO	$ 43.237,33
24	50121539	PESCADO ROBALO ENTERO FRESCO	KILO	$ 33.838,67
25	50121537	PESCADO ROBALO FILETE	KILO	$ 42.638,32
26	50121537	HUESO DE PESCADO	KILO	$ 17.242,67
27	50121537	PESCADO SALMON NORUEGO EN FILETE	KILO	$ 63.947,79
28	50121539	PESCADO SIERRA FILETEADO (PORCIONADO) FRESCO	KILO	$ 30.020,80
29	50121539	PESCADO TILAPIA FILETEADO (PORCIONADO) FRESCA	KILO	$ 30.020,80
30	50121539	PESCADO TRUCHA FILETEADO (PORCIONADO) FRESCA	KILO	$ 25.832,45
VALOR TOTAL PRECIOS UNITARIOS LOTE No. 2				$ 1.062.801,75

LOTE 3

ITEM	CLASIFICACIÓN DEL BIEN	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA PRESENTACIÓN	PRECIOS TECHO INCLUIDO IVA
1	50131618	HUEVO DE CODORNIZ	CUBETA X 24 UND	$ 7.519,10
2	50131600	HUEVOS A	PANAL X 30 UND	$ 18.431,20
3	50131600	HUEVO AA	PANAL X 30 UND	$ 19.962,32
4	50131600	HUEVOS AAA	PANAL X 30 UND	$ 20.570,40
5	50131600	HUEVOS JUMBO	PANAL X 30 UND	$ 24.345,87
6	50112000	ALBONDIGÓN COCIDO DE RES CON VERDURA	PAQUETE X 500 GR	$ 9.148,39
7	50112000	BUTIFARRA	PAQUETE X 500 GR	$ 12.204,38
8	50112000	CABANO	PAQUETE X 300 GR	$ 18.376,27
9	50112000	CHORIZO CON TERNERA PRECOCIDO	PAQUETE X 500 GR	$ 17.087,48
10	50112000	CHORIZO DE CORDERO	PAQUETE X 500 GR	$ 33.831,81
11	50112000	CHORIZO ESPAÑOL DE CERDO	PAQUETE X 100 GR	$ 20.704,74
12	50112000	CHORIZO TIPO COCTEL	PAQUETE x 250 GR	$ 17.933,64
13	50112000	JAMON AHUMADO	PAQUETE X 500 GR	$ 17.368,74
14	50112000	JAMON DE CERDO TAJADO	PAQUETE X 500 GR	$ 17.332,80
15	50112000	JAMON DE PAVO TAJADO	PAQUETE X 500 GR	$ 30.320,72
16	50112000	JAMON DE POLLO TAJADO	PAQUETE x 250 GR	$ 15.364,20
17	50112000	JAMON SERRANO DE CERDO	PAQUETE x 100 GR	$ 23.048,26
18	50112000	JAMON TAJADO	PAQUETE X 450 GR	$ 13.544,64
19	50112000	LONGANIZA	KILO	$ 30.357,07
20	50112000	MORCILLA	PAQUETE LIBRA	$ 13.793,11
21	50112000	MORTADELA	PAQUETE LIBRA	$ 10.531,16
22	50112000	PATE DE HIGADO DE GANSO	LATA X 200 GR	$ 15.496,70
23	50112000	PEPPERONI	PAQUETE x 100 GR	$ 18.910,11
24	50112000	SALAMI	PAQUETE x 100 GR	$ 15.189,71
25	50112000	SALCHICHA ENLATADA	LATA X 150 GR	$ 6.506,91
26	50112000	SALCHICHAS	PAQUETE X 450 GR	$ 13.177,03
27	50112000	SALCHICHON CERVERONI	TIRA X 900 GR	$ 24.729,86
28	50112000	TOCINETA AHUMADA	PAQUETE X 400 GR	$ 24.547,48
29	50131702	CREMA CHANTILLY	BOTELLA X 250 ML	$ 22.412,96
30	50131701	CREMA DE LECHE ENTERA PAUSTERIZADA LITRO	BOLSA X 900ML	$ 23.527,16
31	50131701	CREMA DE LECHE ENTERA UAT PARA REPOSTERIA Y CULINARIA	BOLSA X 1100ML	$ 20.963,45
32	50131703	HELADO SABORES VARIADOS	CAJA X 5 KILOS	$ 46.768,51
33	50131703	HELADO VAINILLA	CAJA X 5 KILOS	$ 48.453,85
34	50131701	KUMIS	LITRO	$ 12.277,79
35	50131702	LECHE CONDESADA	BOLSA- 700 GRAMOS	$ 18.726,36
36	50131701	LECHE DESLACTOSADA SEMIDESCREMADA	BOLSA X 1000 ML	$ 7.528,75
37	50131701	LECHE DESLACTOSADA	BOLSA X 1000 ML	$ 6.693,99
38	50131704	LECHE EN POLVO	BOLSA X 1250 GR	$ 45.530,91
39	50131701	LECHE ENTERA	BOLSA X 1000 ML	$ 6.462,42
40	50131700	MANTEQUILLA PAUSTERIZADA SIN SAL	BARRA X 250 GR	$ 14.784,60
41	50131800	QUESILLO	KILO	$ 32.116,80
42	50131800	QUESO AZUL MADURO, SEMIDURO, GRASO	EMPAQUE X 250 GRAMOS	$ 26.297,92
43	50131800	QUESO BRIE MADURO POR MOHOS, SEMIDURO, GRASO	EMPAQUE X 250 GRAMOS	$ 37.382,97
44	50131800	QUESO CAMEMBERT ROSENBOR	EMPAQUE X 250 GRAMOS	$ 58.236,00
45	50131800	QUESO CAMPESINO O BLANCO FRESCO, SEMIDRURO, GRASO	KILO	$ 28.290,04
46	50131800	QUESO CHEDDAR	LIBRA	$ 27.385,10
47	50131800	QUESO COSTEÑO	KILO	$ 28.929,48
48	50131800	QUESO CREMA PARA UNTAR	TARRO X 400 GRAMOS	$ 14.197,40
49	50131800	QUESO CUAJADA	LIBRA	$ 12.487,35
50	50131800	QUESO DOBLE CREMA FRESCO, SEMIDURO, GRASO	LIBRA	$ 23.289,00
51	50131800	QUESO EMMENTAL MADURO, DURO, GRASO	EMPAQUE X 250 GRAMOS	$ 27.179,47
52	50131800	QUESO GRUYERE MADURO, DURO, GRASO	EMPAQUE X 250 GRAMOS	$ 26.506,01
53	50131800	QUESO INDUSTRIAL	KILO	$ 25.702,30
54	50131800	QUESO MANCHEGO O CABRA	LIBRA	$ 41.825,20
55	50131800	QUESO MASCARPONE	TARRO X 400 GRAMOS	$ 40.840,16
56	50131800	QUESO MOZARELLA DE BUFALA FRESCO DE PASTA HILADA, SEMIBLANDO, SEMIAMAGRO	500 GRAMOS	$ 32.745,48
57	50131800	QUESO PARMESANO RAYADO MADURO, DURO Y GRASO	BOLSA X 500 GRAMOS	$ 58.465,03
58	50131800	QUESO PERA FRESCO DE PASTA HILADA, SEMIDURO, SEMIGRASO	EMPAQUE X 65 GR	$ 7.295,42
59	50131800	QUESO REQUESON FRESCO, BLANDO, MAGRO	LIBRA	$ 14.452,12
60	50131800	QUESO RICOTTA FRESCO, SEMIBLANDO, SEMIMAGRO	TARRINA X 500 GR	$ 16.383,34
61	50131800	QUESO TILSIT AHUMADO MADURO, SEMIDURO, GRASO	180 GRAMOS	$ 22.152,34
62	50131800	QUESO TIPO CHEDAR	EMPAQUE X 180 GRAMOS	$ 15.776,47
63	50131800	QUESO TIPO HOLANDES GOUDA, SEMIMADURO, SEMIDURO, GRASO	EMPAQUE X 250 GRAMOS	$ 25.810,36
64	50131800	QUESO TIPO MOZARELLA FRECO, SEMIGRASO, SEMIDURO TAJADO	400 GRAMOS	$ 17.700,47
65	50131800	QUESO TIPO SABANA TAJADO	PAQUETE X 400 GR	$ 27.112,72
66	50131700	YOGURT NATURAL SIN AZUCAR	BOTELLA X 1000ML	$ 22.536,71
67	50131700	YOGURT NATURAL SOBORIZADO (FRESA, MORA, DURAZNO, MELOCOTON, GUANABANA, CAFÉ)	BOTELLA X 1000ML	$ 17.658,23
Total, precios unitarios lote No. 3				**$ 1.513.218,76**

10. ASPECTOS PRESUPUESTALES

RUBRO:			
PRESUPUESTO	**Indique con X**	**RUBRO**	**VALOR**
Inversión	X	C-3602-1300-11-20305C-3602031-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN COMPETENCIAS PARA LA INSERCIÓN LABORAL - MEJORAMIENTO DE LAS COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD DE LA POBLACIÓN VÍCTIMA DEL DESPLAZAMIENTO FORZADO POR EL CONFLICTO ARMADO A NIVEL NACIONAL C-3603-1300-15-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	$8.184.000 $3.932.107

		C-3603-1300-15-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL C-3603-1300-15-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	$67.942.244 $ 44.879.365
Funcionamiento			

Nro. de CDP o Vigencia Futura	Fecha de CDP o Vigencia Futura	Fecha de vencimiento del CDP	Dependencia	Posición Catálogo de Gasto	Fuente	Valor en Letras	Valor en Números.
			930810 CENTRO DE COMERCIO Y DE SERVICIOS-RISARALDA	C-3602-1300-11-20305C-3602031-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN COMPETENCIAS PARA LA INSERCIÓN LABORAL - MEJORAMIENTO DE LAS COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD DE LA POBLACIÓN VÍCTIMA DEL DESPLAZAMIENTO FORZADO POR EL CONFLICTO ARMADO A NIVEL NACIONAL	10	OCHO MILLONES CIENTO OCHENTA Y CUATRO MIL PESOS M/CTE.	$8.184.000
			930811 CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS - INTEGRACION CON LA MEDIS	C-3603-1300-15-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	20	TRES MILLONES NOVECIENTOS TREINTA Y DOS MIL CIENTO SIETE PESOS M/CTE.	$3.932.107
4424	28/02/2024	31/12/2024	930834 CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS-RISARALDA-PRODUCCION CENTROS	C-3603-1300-15-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	20	SESENTA Y SIETE MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y DOS MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y CUATRO PESOS M/CTE.	$67.942.244
			930845 CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS-RISARALDA - SERVICIOS PRESTADOS A LA FORMACION	C-3603-1300-15-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	10	CUARENTA Y CUATRO MILLONES OCHOCIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS SESENTA Y CINCO PESOS M/CTE.	$ 44.879.365

11. JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

Atendiendo al objeto contractual y a la cuantía del proceso, la cual no supera el 10% de la menor cuantía de la entidad, se empleará la Modalidad de Contratación de Mínima Cuantía, conforme a lo estipulado en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y en el artículo 2 numeral 5 de la Ley 1150 de 2007 modificado por el artículo 30 de la Ley 2069 de 2020, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.5.1 y subsiguientes del Decreto 1082 de 2015. La presente modalidad de selección se aplicará teniendo en cuenta que la cuantía y el objeto de la contratación no corresponden a ningún otro procedimiento contractual establecido en la ley 1150 de 2007, garantizando la selección objetiva de la oferta más favorable a La Entidad con la observancia estricta de los parámetros legales definidos para el efecto.

La escogencia del contratista se efectuará a través de la Modalidad de Selección de Mínima Cuantía, Conforme lo anterior, la Entidad Estatal aceptará la oferta del proponente que haya cumplido con los requisitos de la Invitación Pública y que haya efectuado el mejor ofrecimiento económico para la entidad, el orden de elegibilidad se determinará de acuerdo con la presentación del menor **PRECIO PARA CADA LOTE**.

12. MODALIDAD DE SELECCIÓN:

Mínima Cuantía

13. INFORMACIÓN DEL CONTRATO:

TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Contrato de Suministro	
Otro:	N/A

14. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

a. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

14.1.1 Obligaciones Generales del Contratista:

a) Constituir dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato la garantía única establecida en el presente documento, dicho requerimiento se aplicará también para adiciones, prórrogas, modificaciones, suspensiones y demás documentos que puedan alterar el negocio jurídico que se origine.

b) Garantizar la ejecución del objeto del contrato en los plazos, transporte en el lugar establecido, bajo las condiciones técnicas, financieras, económicas y jurídicas estipuladas en los documentos que integran el proceso de contratación y de acuerdo con la propuesta presentada y aceptada por la entidad.

c) Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.

d) Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del Contrato o sobre sus obligaciones.

e) Obrar con lealtad y buena fe en el desarrollo del contrato.

f) Asumir por cuenta todos los gastos que demande la ejecución del contrato, impuestos, tasas y contribuciones nacionales, departamentales y municipales derivados de la celebración, ejecución y liquidación del contrato, así como el valor de la prima de la garantía única y sus modificaciones.

g) Avisar al SENA, dentro del día hábil siguiente de conocida su existencia, la causal de incompatibilidad o inhabilidad sobreviniente.

h) Permanecer a paz y salvo en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral y de aportes parafiscales, durante todo el tiempo de ejecución del contrato y acreditar ese paz y salvo cada vez que se lo requiera el SENA, por cuanto es un requisito previo para los pagos de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007. En caso tal que NO se encuentre obligado a cancelar aportes parafiscales correspondiente a SENA e I.C.B.F. y excepcionalmente al Sistema de Seguridad Social, Salud, en el caso de personas naturales empleadoras, DEBERÁ INDICAR DICHA CIRCUNSTANCIA.

i) Reportar al supervisor del contrato de manera inmediata, cualquier novedad o anomalía sucedida en el desarrollo de la ejecución del objeto contractual.

j) Realizar la aprobación del contrato en la plataforma SECOP II una vez sea aceptada la oferta por parte de la Entidad, so pena de incurrir en incumplimiento del contrato.

k) Dar cumplimiento a las obligaciones del Sistema de Seguridad Social (salud pensión y riesgos laborales) así como al SG-SST y demás normas aplicables y presentar los documentos respectivos que acrediten todos los anteriores.

l) Cumplir con las normas contempladas en el Decreto 1072 de 2015 del Ministerio de Trabajo, Resolución 0312 de 2019, Resolución 777 de 2021 y demás que sean pertinentes. Para el cumplimiento de requisitos mínimos en SST, la ARL a la que este afiliado el contratista y/o Representante legal, deberá certificar el cumplimiento de los estándares mínimos.

m) Abstenerse de acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley, con el fin de hacer u omitir algún acto o hecho, debiendo informar inmediatamente al SENA o a las autoridades competentes, acerca de la ocurrencia de tales hechos.

n) Guardar total reserva de la información, que por razón al servicio que presta en desarrollo de las actividades obtenga, salvo que sea requerida por autoridad competente.

o) No ceder total ni parcialmente el contrato, salvo autorización expresa y escrita del SENA.

p) Mantener vigentes las garantías exigidas por el tiempo pactado, así como las modificaciones que se presenten en la ejecución de este.

q) Presentar oportunamente las facturas, los soportes correspondientes y demás documentos necesarios para el pago.

14.1.2 Obligaciones Específicas del Contratista:

a) Entregar los productos objeto de este contrato con las especificaciones técnicas descritas en las fichas técnicas, en el lugar y plazos establecidos en el presente contrato.

b) La entrega de los elementos se hará en el almacén de Centro de Comercio y Servicios instalaciones del Centro de Comercio y servicios de la Regional Risaralda.

c) La entrega se hará, semanalmente y en algunas eventualidades se harán solicitudes de forma extraordinaria, según indicaciones que para el efecto realice el supervisor del contrato, hasta agotar el presupuesto oficial de la presente contratación.

d) Los productos deberán ser entregados por el contratista dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la solicitud del supervisor.

e) Garantizar al momento de la entrega que todos los productos cumplan con el empaque, rotulado y etiquetado de acuerdo con la normatividad vigente, las características del producto y la descripción detallada del producto.

f) Atender los requerimientos, instrucciones y/o recomendaciones que durante el desarrollo del contrato le imparta EL SENA a través del supervisor de este, para una correcta ejecución y cumplimiento de sus obligaciones.

g) El proveedor deberá disponer de una persona idónea que atienda las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato y/o aquellas que el supervisor delegue para coordinar el suministro requerido con dedicación completa. En consecuencia, deberá mantener al frente de la ejecución contractual un coordinador autorizado para actuar en nombre del contratista y con capacidad y facultades para resolver los asuntos que se presenten, que actúe como enlace permanente entre el contratista y el supervisor del contrato.

h) El proveedor deberá estar disponible para la entrega de lunes a viernes en un horario de 7:00 am a 7:00 pm y los sábados de 7:00 am a 5:00 pm.

i) Hacer los cambios pertinentes de los productos entregados según las observaciones formuladas por el supervisor del contrato, cuando no cumplan con las características, condiciones y especificaciones indicadas en las fichas técnicas.

j) Mantener los precios ofertados durante la ejecución del contrato. En caso de que por motivos de alza de precios por aspectos inflacionarios en el mercado se encuentren inconvenientes en el suministro por parte del contratista, éste deberá informarlo de inmediato al SENA.

k) Todo costo que se genere en tal sentido deberá ser asumido a plenitud por parte del contratista, quien, además, se debe encargar de la recolección del producto en mal estado, así como también entregar en el sitio el elemento con las condiciones técnicas exigidas.

l) Asumir el transporte, cargue, descargue, entrega, riesgo y propiedad de los productos requeridos por el SENA, hasta que se realice la entrega a satisfacción en el lugar indicado.

m) Garantizar las compras locales equivalentes mínimo al 30% del valor del contrato, el cual corresponderá a la adquisición de los alimentos a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones de acuerdo con el Decreto 248 de 2021.

n) El contratista deberá avisar al SENA dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA. De hacer caso omiso a esta obligación deberá responder por los daños y perjuicios que se causen al SENA como consecuencia.

o) Las omisiones o ambigüedades que se puedan presentar en las especificaciones del SENA no exoneran al contratista de la responsabilidad de efectuar la entrega de los materiales e insumos de primera calidad. Si el contratista encuentra inexactitudes o incorrecciones en las especificaciones, deberá hacer corregir o aclarar del SENA estas discrepancias antes de iniciar la ejecución del contrato.

p) El proponente deberá allegar una declaración juramentada expedida por el Representante Legal en la cual se certifique que cuenta con concepto sanitario expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.

q) Cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005- Requisitos de rotulado o etiquetado.

r) En los casos que el contratista deba ingresar a las Sedes o Centros de formación deberá portar los elementos de protección personal necesarios establecidos en la normatividad legal vigente, para realizar su labor.

14.1.3 OBLIGACIONES EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:

a. Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará:

- Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo con Resolución 5109 de 2005.

- En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos,

debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros.

- Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.

b. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de estos; O en su defecto y para las condiciones de contexto local se pueden considerar vehículos acondicionados con cavas mantenedoras de temperatura para el transporte de los alimentos en todo caso, las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.
c. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.
d. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del ministerio de Salud. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.
e. Garantizar el transporte de alimentos con el cumplimiento de los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de estos; debe contar con certificado de fumigación.
f. Cumplir con todas las normas de higiene y bioseguridad respecto de compra, transporte, recibo, almacenamiento y conservación de alimentos. Cumplir con características técnicas de operación, higiene y seguridad en la manipulación de alimentos, conforme a las disposiciones legales.
g. Registro y Autorización sanitaria vigente, emitida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA para las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos.
h. Ultimo registro de inspección oficial en plantas de beneficio realizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA
i. Inscripción y Autorización Sanitaria, emitida por la entidad territorial de salud para los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos
j. Último registro o acta de visita de inspección, vigilancia y control sanitario favorable expedida por la autoridad sanitaria competente
k. El proponente debe garantizar recurso humano para el desarrollo del programa de SST de acuerdo con la legislación vigente, teniendo en cuenta el número de trabajadores, centros de trabajo y riesgos. Por lo tanto, deberá enviar con su oferta Fotocopia de cedula, licencia de Seguridad y Salud en el Trabajo (vigente) y certificado Vigente del Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización Curso de 20 Horas del profesional responsable del SG-SST.
l. El proponente deberá anexar copia de la evaluación de estándares mínimos con el resultado y nivel de implementación del SG-SST (fecha 2023 o 2024) y respectivo plan de acción (fecha 2023 o 2024) de acuerdo a la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019.

Para el Caso del Conductor se deberá entregar:

- ✓ Certificación de manipulación de alimentos
- ✓ Certificado Médico con la aptitud para manipular alimentos.
- ✓ Licencia de Conducción
- ✓ Acta de entrega de elementos de protección personal: uniforme completo, gel antibacterial y/o pañitos húmedos que contengan hipoclorito, toallas de mano desechables, tapabocas y gorro para personal.

m. OBLIGACIONES DEL SENA:

a) Pagar la contraprestación a la que tiene derecho el CONTRATISTA.

b) Exigir a EL CONTRATISTA la ejecución idónea y oportuna de las obligaciones del presente contrato.

c) Suministrar la información que previamente requiera EL CONTRATISTA en relación con el objeto del presente contrato.

d) Suscribir conjuntamente con el CONTRATISTA y/o la INTERVENTORIA las actas y los demás documentos necesarios para la ejecución y liquidación de este contrato.

e) Aprobar las garantías que en debida forma constituya el contratista.

f) Formular las sugerencias por escrito sobre los asuntos que estime convenientes en el desarrollo del contrato, sin perjuicio de la autonomía propia del contratista.

g) Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de las obligaciones contractuales.

h) Prestar la mayor colaboración necesaria al contratista para la correcta ejecución del objeto contratado.

i) Poner a disposición del contratista la información y/o documentación, cuando se requiera para la cabal ejecución del contrato y hasta la liquidación del mismo. Lo anterior, sin perjuicio de las normas de confidencialidad y reserva a que haya lugar por disposición legal.

j) Ejercer la supervisión general del contrato.

k) Las demás que se consideren pertinentes conforme al objeto del contrato.

15. PRODUCTOS POR ENTREGAR POR EL CONTRATISTA

El contratista se compromete a cumplir y entregar todos los elementos requeridos en las cantidades y plazos que ordene el supervisor del contrato de acuerdo con las necesidades del Centro de Comercio y Servicios conforme a las condiciones técnicas del proceso.

a) Fecha del servicio ejecutado.
b) Cantidad del servicio ejecutado.
c) Funcionario que solicito el servicio y/o bien.
d) Evidencia del servicio ejecutado.

16. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato será máximo hasta el 5 de diciembre de 2024, sin sobre pasar la presente vigencia presupuestal contados a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución tales como: el registro presupuestal y aprobación de la garantía única.

17. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

Para efectos de ejecución del contrato, el domicilio es la Carrera 8 No. 26 – 79 de la ciudad de Pereira – Risaralda.

El lugar de ejecución del contrato será el será en el almacén del Centro de Comercio y Servicios Regional Risaralda Carrera 8 # 26 – 79 del municipio de Pereira

PARAGRAFO: Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio la ciudad de Pereira

18. FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO

Otra forma de Pago:	El valor del contrato será cancelado mediante pagos parciales, según los bienes recibidos a entera satisfacción y facturados por el contratista, dentro de los Treinta (30) días siguientes a la presentación de la correspondiente factura con el lleno de los requisitos administrativos y fiscales exigidos por la ley y la Entidad, la certificación de pago de los aportes parafiscales, esto en cumplimiento de la ley 789 de 2002 y del artículo 23 de la ley 1150 de 2007, y la certificación de recibo a satisfacción del objeto contratado emitida por el supervisor del contrato, este desembolso estará a la disponibilidad de PAC. El contratista deberá presentar la factura tal y como lo solicita la DIAN, como requisito necesario para el pago de los servicios contratados; lo anterior en cumplimiento del Decreto 358 del 5 de marzo de 2020 “Por el cual se reglamentan los artículos 511,615,616-1,616-2,616-4,617,618, 618-2 y 771-2 del Estatuto Tributario, 26 de la Ley 962 de 2005 y 183 de la Ley 1607 de 2012 y se sustituye el Capítulo 4 del Título 1 de la Parte 6 del Libro 1 del Decreto 1625 de 2016 Único Reglamentario en Materia Tributaria” y la Resolución 000042 del 5 de Mayo de 2020 “Por la cual se desarrollan los sistemas de facturación, los proveedores tecnológicos, el registro de la factura electrónica de venta como título valor, se expide el anexo técnico de factura electrónica de venta y se dictan otras disposiciones en materia de sistemas de facturación”. Las facturas deben estar subidas en la PLATAFORMA SECOPII anexando los siguientes documentos, sin los cuales no se dará trámite al pago, también pueden ser consultados en el Instructivo Documentos Requeridos para Registro de Obligaciones y Trámite de Pagos. http://compromiso.sena.edu.co/documentos/vista/descarga.php?id=2649 • Registro presupuestal del compromiso • Formato GRF–F–078 Reconocimiento de Activos Intangibles adquiridos de forma separada, para adquisición de intangible. • RUT con fecha de impresión o generación no mayor a 180 días. (si en los últimos tres meses o recientemente tuvo actualización de responsabilidad como contribuyente anexar el último en donde se evidencie la actualización del mismo.). • En el caso de que la adquisición se haya efectuado a una persona natural, se remite soporte del pago de su seguridad social del mes anterior del periodo objeto de cobro. • Certificación del pago de los aportes parafiscales no mayor a 30 días, firmada por el Revisor Fiscal o Representante Legal, para personas jurídicas. • Certificación cuenta bancaria del beneficiario del pago no mayor a 30 días, únicamente en el primer desembolso o cuando se presenten solicitudes de cambio de cuenta por parte del contratista con el otro sí respectivo. • Certificación de recibido a satisfacción, firmada por el supervisor del contrato en la que se indique el valor y la relación de facturas o documentos equivalente a pagar. • Nota de entrada al Almacén de los elementos. • Registro presupuestal del compromiso

	• Formato GRF–F–078 Reconocimiento de Activos Intangibles adquiridos de forma separada, para adquisición de intangible. • RUT con fecha de impresión o generación no mayor a 180 días. (si en los últimos tres meses o recientemente tuvo actualización de responsabilidad como contribuyente anexar el último en donde se evidencie la actualización del mismo.). • En el caso de que la adquisición se haya efectuado a una persona natural, se remite soporte del pago de su seguridad social del mes anterior del periodo objeto de cobro. • Certificación del pago de los aportes parafiscales no mayor a 30 días, firmada por el Revisor Fiscal o Representante Legal, para personas jurídicas. • Certificación cuenta bancaria del beneficiario del pago no mayor a 30 días, únicamente en el primer desembolso o cuando se presenten solicitudes de cambio de cuenta por parte del contratista con el otro sí respectivo. • Certificación de recibido a satisfacción, firmada por el supervisor del contrato en la que se indique el valor y la relación de facturas o documentos equivalente a pagar, • Nota de entrada al Almacén de los elementos.

19. PAGO DE ANTICIPOS

Se requieren Anticipos:	**SI:**	.	**NO:**	X	

20. CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO

El Contrato requiere interventoría:	**SI:**	.
	NO:	X

De no requerir interventoría, o que la misma no sea integral (jurídica, técnica, financiera, contable y administrativa), indique las condiciones de idoneidad que debe cumplir quién realizaría la supervisión:	La supervisión del contrato será ejercida por la persona que designe Subdirector del Centro de Comercio y Servicios, que esté en capacidad o conozca del tema, quien deberá dar cumplimiento a las obligaciones contenidas en el Manual de Supervisión e Interventoría del SENA vigente, así como las contenidas en la ley 1474 de 2011 por la cual se profirió el Estatuto Anticorrupción.
En razón a lo anterior, el ordenador del gasto designa a **Jose Rogelio Baena Gómez** como supervisor del contrato, quién verificará la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual y actuará de conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría de la entidad.	

21. FORMA DE ADJUDICACIÓN

La adjudicación del presente proceso de contratación es total y el precio es el factor de selección del proponente. Es decir, la Entidad adjudicará el Proceso de Contratación al oferente que cumpla con todas las condiciones exigidas por la Entidad en los documentos del proceso (estudios previos e invitación a participar), y que ofrezca el menor valor para cada lote. No hay lugar a puntajes para evaluar las ofertas sobre las características del objeto a contratar, su calidad o condiciones. La Entidad revisará las ofertas económicas y verificará que la de menor precio cumpla con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple, la Entidad Estatal debe verificar el cumplimento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente.

El oferente podrá presentar ofertas por separado en cada uno de los lotes o podrá ofertar la totalidad de los mismos, siempre y cuando la propuesta presentada a la entidad cobije todos los ítems en cada uno de los lotes. El Sena no aceptará ofertas parciales o en condiciones inferiores a las establecidas en el presente estudio.

La entidad seleccionará para cada lote desde el componente económico al proponente que ofrezca el menor valor.

En caso de que a un mismo proponente le sean adjudicados los dos lotes ofertados, deberá ejecutar el presupuesto de manera individual y será responsable del manejo del mismo sin sobrepasar los topes asignados para cada lote. El valor no ejecutado de un lote no podrá ser ejecutado para el otro lote.

El SENA adjudicará el contrato por la totalidad del presupuesto disponible y procederá a la adquisición de los bienes, por el sistema de precios unitarios a monto agotable, como consecuencia del resultado del estudio de mercado y con el fin de poder adquirir el mayor número de unidades posible con el presupuesto disponible. En tal virtud, el menor precio será el obtenido de la sumatoria de los valores unitarios sin superar los precios máximos o techo establecidos en el proceso.

El Sena no aceptará ofertas parciales o en condiciones inferiores a las establecidas en el presente estudio.

22. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

Los criterios que se definen a continuación son los aplicables para los procesos públicos de selección.

21.1 REQUISITOS HABILITANTES APLICABLES A LA MÍNIMA CUANTÍA:

De acuerdo con el artículo 2.2.1.2.1.5.2. del Decreto 1082 de 2015, los requisitos habilitantes son:

a) Capacidad Jurídica.

b) Capacidad financiera (Cuando se requiera)

c) Capacidad Técnica y/o Experiencia

21.1.1 CAPACIDAD JURÍDICA

Los interesados podrán participar como proponentes bajo alguna de las siguientes modalidades siempre y cuando cumplan los requisitos exigidos en el pliego de condiciones:

a. Individualmente como: a) personas naturales nacionales o extranjeras, b) personas jurídicas nacionales o extranjeras.

b. Conjuntamente, como proponentes plurales en cualquiera de las formas de asociación previstas en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993 para lo cual deberá diligenciar los formatos de constitución de consorcio y Unión temporal.

Los proponentes deben:

a. Tener capacidad jurídica para la presentación de la oferta.

b. Tener capacidad jurídica para la celebración y ejecución del contrato.

c. No estar incursos en ninguna de las circunstancias de inhabilidad, incompatibilidad, conflicto de interés o prohibición para contratar previstas en la Constitución y en la ley, incluida la causal prevista en el numeral 1.14 del pliego de condiciones.

d. No estar reportados en el último Boletín de Responsables Fiscales vigente publicado por la Contraloría General de la República. Esta disposición aplica para el proponente e integrantes de un proponente plural con domicilio en Colombia.

Tratándose de proponentes extranjeros sin domicilio o sin sucursal en Colombia, deben declarar que no son responsables fiscales por actividades ejercidas en Colombia en el pasado y que no tienen sanciones vigentes en Colombia que impliquen inhabilidad para contratar con el Estado.

La entidad deberá consultar los antecedentes judiciales en línea en los registros de las bases de datos, al igual que el certificado de antecedentes disciplinarios conforme el artículo 1 de la Ley 1238 de 2008 y consultar en el Registro Nacional de Medidas Correctivas del Ministerio de Defensa Nacional – Policía Nacional de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 184 de la Ley 1801 de 2016 – Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana.

21.1.2 Capacidad de las Personas naturales:

Las personas naturales mayores de dieciocho (18) años son capaces jurídicamente a menos que estén expresamente inhabilitadas por decisión judicial o administrativa, como la interdicción judicial, y que no estén incursas en inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones para contratar derivadas de la ley.

21.1.3 Capacidad de las Personas jurídicas:

La capacidad jurídica de las personas jurídicas debe garantizar (i) la posibilidad de adelantar actividades en el marco de su objeto social; (ii) las facultades de su representante legal y la autorización del órgano social competente cuando esto es necesario de acuerdo con sus estatutos sociales; y (iii) la ausencia de inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones para contratar, derivadas de la ley. El objeto social de las personas jurídicas integrantes de un proponente plural debe permitir adelantar las actividades del Proceso de Contratación, bien por ser parte de su objeto social principal o ser una actividad conexa a este. Los representantes legales de las personas jurídicas integrantes del proponente plural deben estar plenamente facultados para comprometer a la persona jurídica en el cumplimiento de la totalidad del objeto del contrato puesto que la responsabilidad es solidaria frente a la Entidad Estatal. En virtud a lo anterior, el proponente deberá diligenciar el **(Formato No. 1):** denominado *'' Formato acreditación socios que conforman la sociedad''*

21.1.4 Emprendimiento y Empresas de Mujeres

Con el propósito de adoptar medidas afirmativas que incentiven la participación de las mujeres en el sistema de compras públicas, conforme a la definición y a lo establecido en el artículo 3 del decreto 1860 de 2021 se debe aportar:

- **PARTICIPACION DE MAS DEL 50% DE LAS ACCIONES, PARTES DE INTERÉS O CUOTAS DE PARTICIPACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA PERTENEZCAN A MUJERES:** Certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde conste la distribución de los derechos en la sociedad y el tiempo en el que las mujeres han mantenido su participación. (Cuando Aplique)
- **50% DE EMPLEOS A NIVEL DIRECTIVO:** Certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde se señale de manera detallada todas las personas que conforman los cargos de nivel directivo del proponente, el número de mujeres y el tiempo de vinculación. (Cuando Aplique).

Debe contener:

- ✓ Nombre completo
- ✓ Numero de documento de identidad
- ✓ Copia de los respectivos documentos de Identidad
- ✓ Copias de los contratos de trabajos o certificación laboral con las funciones
- ✓ Certificado de Soportes a seguridad social en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

NOTA: Se entenderá como empleos del nivel directivo aquellos cuyas funciones están relacionadas con la dirección de áreas misionales de la empresa y la toma de decisiones a nivel estratégico. En este sentido, serán cargos de nivel directivo los que dentro de la organización de la empresa se encuentran ubicados en un nivel de mando o los que por su jerarquía desempeñan cargos encaminados al cumplimiento de funciones orientadas a representar al empleador.

- **PERSONA NATURAL MUJER Y EJERCICIO DE ACTIVIDADES COMERCIALES A TRAVES DE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO** Copia de cédula de ciudadanía, la cédula de extranjería o el pasaporte, así como la copia del registro mercantil. Dichas actividades deben haber sido realizadas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del proceso de selección.
- **ASOCIACIONES Y COOPERATIVAS- MAS DEL 50% DE ASOCIADOS SEAN MUJERES** Certificación expedida por el representante legal. La participación debe corresponder a estas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección.

NOTA 1: Las certificaciones deben expedirse bajo la gravedad de juramento con una fecha de máximo treinta (30) días calendario anteriores a la prevista para el cierre del procedimiento de selección.

21.1.5 MiPymes en el sistema de compras públicas.

Con el propósito de otorgar aspectos diferenciales a las pequeñas y medianas empresas en el sistema de compra pública, los criterios de clasificación empresarial serán los definidos en el artículo 2.2.1.13.2.2 del Decreto 1074 de 2015, Único Reglamentario del Sector Comercio, Industria y Turismo, o la norma que lo modifique, derogue o sustituya. En dicho sentido, las MiPymes deberán acreditar su tamaño empresarial mediante certificación donde conste el valor de los ingresos por actividades ordinarias al 31 de diciembre del año inmediatamente anterior. o los obtenidos durante el tiempo de su operación de conformidad con el artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015.

21.2 REQUISITOS DEL PROCESO:

En aras de acreditar los requisitos del proceso, los proponentes deberán aportar la siguiente documentación:

a. Carta de Presentación de la propuesta (Formato No. 2):

La carta de presentación de la propuesta, según Formato No.2 de la Invitación publica, deberá ser firmada por el proponente, su representante legal o por su apoderado quien deberá aportar el documento que lo acredita para tal efecto, indicando el nombre, cargo, documento de identificación.

En esta carta el proponente deberá manifestar bajo la gravedad de juramento que él o sus integrantes, en caso de tratarse de un consorcio o una unión temporal no se encuentra (n) incurso(s) en las causales de inhabilidades o incompatibilidades, prohibiciones o conflictos de intereses, previstas en la Constitución y la Ley, en especial los artículos 8° y 9° de la Ley 80 de 1993, modificado por los artículos 1°, 2° y 4° de la Ley 1474 de 2011, y demás normas concordantes. Igualmente deberá efectuar las demás manifestaciones señaladas en el formato de carta de presentación de la propuesta.

Esta carta deberá estar firmada por el Representante Legal de la persona jurídica, o por la persona designada para representar al consorcio o unión temporal, cuando de ello se trate. Los oferentes deberán suscribir el modelo suministrado en el Formato anexo. Cualquier anotación, aclaración o condicionamiento se tendrá por no escrita.

b. Certificado de Existencia y Representación Legal:

- Si se trata de personas jurídicas:

El SENA, verificara a través del Certificado de Existencia y Representación Legal, expedido por la Cámara de Comercio respectiva o por la autoridad competente, dentro de los treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de presentación de la oferta; la capacidad jurídica, en relación a:

c. Actividad Económica y/o Objeto social:

- El Objeto social o actividad comercial debe estar directa y estrictamente relacionada con el objeto contractual, el objeto social de las personas jurídicas integrantes de un proponente plural (consorcio o unión temporal) debe permitir adelantar las actividades del Proceso de Contratación, bien por ser parte de su objeto social principal o ser una actividad conexa a este y que su duración no será inferior al término de ejecución del contrato y un año más. Salvo cuando se trate de Sociedades por Acciones Simplificadas que se dará aplicación al artículo 5 numeral 5 de la Ley 1258 de 2008.

- Las facultades como representante legal y la autorización del órgano social competente cuando esto es necesario de acuerdo con sus estatutos sociales. Los representantes legales de las personas jurídicas integrantes del proponente plural (consorcio o unión temporal), deben estar plenamente facultados para comprometer a la persona jurídica en el cumplimiento de la totalidad del objeto del contrato puesto que la responsabilidad es solidaria frente a la Entidad Estatal.

- La Ausencia de inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones para contratar, derivadas de la ley. La persona jurídica presentará una declaración en la cual certifique que ni la persona jurídica, ni su representante legal están incursos en inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones.

  - Si se trata de personas naturales:

El SENA, verificará la capacidad jurídica, de la siguiente manera:

- La persona natural comerciante - deberá acreditar su inscripción en el registro mercantil mediante certificado expedido por la Cámara de Comercio respectiva, con no más de treinta (30) días de expedición y cuya actividad comercial esté relacionado con el objeto contractual.

- La ausencia de inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones para contratar, derivadas de la ley. La persona natural presentará una declaración en la cual certifique que no se encuentra incursa en inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones para contratar con el Estado.

d. Antecedentes fiscales, disciplinarios, judiciales y de medidas correctivas:

El SENA, consultará los sistemas de información de antecedentes judiciales, disciplinarios, fiscales y de medidas correctivas, del oferente como persona Natural o jurídica y/o de su Representante legal, con el fin de establecer que el proponente no se encuentre reportado por tales conceptos.

e. Certificado de seguridad social y aportes parafiscales:

- **Personas jurídicas:** El proponente persona jurídica debe presentar el **Formato No. 3** – *Aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales de persona jurídica*, suscrito por el revisor fiscal, de acuerdo con los requerimientos de ley o por el representante legal, bajo la gravedad del juramento, cuando no se requiera revisor fiscal, en el que conste el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, al Servicio Nacional de Aprendizaje y al Fondo Nacional de Formación Profesional para la Industria de Construcción, durante los últimos 6 meses cuando a ello haya lugar.

La entidad no exigirá las planillas de pago. Bastará el certificado suscrito por el revisor fiscal, en los casos requeridos por la ley, o por el representante legal que así lo acredite. Cuando la persona jurídica está exonerada en los términos previstos en el artículo 65 de la Ley 1819 de 2016, debe indicarlo en el Formato No. 3 denominado*: ‘’Certificación aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales de persona jurídica’’*

Esta misma previsión aplica para las personas jurídicas extranjeras con domicilio o sucursal en Colombia, las cuales deberán acreditar este requisito respecto del personal vinculado en Colombia.

- **Personas naturales:** El proponente persona natural debe acreditar la afiliación a los sistemas de seguridad social en salud y pensiones, aportando los certificados de afiliación respectivos, con el certificado de pago de la correspondiente planilla además de la suscripción del **(Formato No. 4)** *denominado: ‘’ Certificación aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales de persona natural’’*

Los certificados de afiliación se deben presentar con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario, anteriores a la fecha del cierre del proceso de contratación. En caso de modificarse la fecha de cierre del proceso, se tendrá como referencia para establecer el plazo de vigencia de los certificados de afiliación la fecha originalmente establecida en la Invitación Pública.

Si se trata de personas naturales del régimen común, deberá aportar adicionalmente certificación expedida por contador público, allegando copia del documento de identidad, fotocopia de la tarjeta profesional y certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la Junta Central de Contadores, anexando comprante de pago.

La persona natural que reúna los requisitos para acceder a la pensión de vejez, o se pensione por invalidez o anticipadamente, presentará el certificado que lo acredite y, además la afiliación al sistema de salud.

Esta misma previsión aplica para las personas naturales extranjeras con domicilio en Colombia las cuales deberán acreditar este requisito respecto del personal vinculado en Colombia.

- **Proponentes plurales:** Cada uno de los integrantes del proponente plural debe acreditar por separado los requisitos de que tratan los anteriores numerales.

f. Fotocopia del documento de identidad del Representante Legal:

El proponente deberá acreditar fotocopia del documento de identidad si es persona natural o del Representante Legal si es persona jurídica. Cuando se trate de Consorcios o Uniones Temporales, cada integrante deberá presentar cada uno de los documentos relacionados.

g. Autorización para contratar:

En caso de que el Representante Legal requiera autorización para celebrar contratos o presentar ofertas porque tenga limitaciones establecidas en los estatutos, deberá aportar el correspondiente documento que le acredite tal facultad.

h. Compromiso anticorrupción (Formato No. 5)

El compromiso que debe contraer el PROPONENTE deberá hacerse constar en una carta de compromiso y se contraerá bajo la gravedad de juramento, el que se entiende prestado por la sola suscripción del Formato No. 5 del presente documento.

i. Acreditación de la definición de la situación militar

La persona natural de género masculino menor de 50 años, quien actúe en calidad de oferente o de representante legal de la persona jurídica, deberá acreditar que tiene definida su situación militar.

j. Rut:

El proponente deberá allegar el Registro Único Tributario expedido por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales - DIAN, en donde se especifique actualmente a qué régimen tributario pertenece, y donde acredite que la actividad relacionada esté acorde con el objeto del presente proceso.

De igual forma para cada uno de los integrantes de los consorcios o de las Uniones Temporales deberá anexar dicho certificado y deberá presentar la información requerida.

k. Certificado de Deudores alimentarios.

El proponente personal natural, representante legal de las personas jurídicas, debe demostrar No estar reportado como deudor alimentario moroso de acuerdo con la Ley 2097 de 2021 y el Decreto Único Reglamentario 1310 de 2022, para lo cual debe aportar “Certificado de deudores alimentarios morosos REDAM’

Para descargar este certificado REDAM, ingrese a https://carpetaciudadana.and.gov.co/ En este sitio web, debe crear un usuario y contraseña, completar sus datos personales y seguir las instrucciones proporcionadas. Se enviarán indicaciones para confirmar el registro a su correo electrónico.

Una vez que haya creado el usuario e iniciado sesión, haga clic en ‘Mis categorías’ en el menú superior, elija la categoría ‘Seguridad, Justicia, Servicios Notariales VUR, Apostilla’ y seleccione ‘Consulta del Certificado de deudores alimentarios morosos REDAM’. Haga clic en ‘Descargar’ para obtener su certificado actualizado en formato PDF.

l. Promesa De Contrato De Proveeduría

Teniendo en cuenta lo establecido en el Decreto 248 de 2021 “Por el cual se adiciona la Parte 20 al Libro 2 del Decreto 1071 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural, relacionado con las compras públicas de alimentos” en el cual se establece que las entidades públicas del nivel nacional, departamental, distrital, municipal, sociedades de economía mixta, y entidades privadas que manejen recursos públicos y operen en el territorio nacional, que contraten, bajo cualquier modalidad, con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus formas de atención, están en la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, en un porcentaje mínimo del treinta por ciento (30%) del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos, se requiere al proponente que anexe una promesa de contrato de proveeduría, así como lo indica el siguiente articulo:

“Artículo 2.20.1.1.4. Promesa de contrato de proveeduría. Las entidades que contraten con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus modalidades de atención, solicitarán a los proponentes en el pliego de condiciones, una

promesa de contrato de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público de Información Alimentaria una vez entre en operación, dando cumplimiento a la normatividad de protección de datos personales vigente.

La promesa de contrato de proveeduría de que trata el presente artículo deberá constar por escrito y tener como mínimo el siguiente contenido: **identificación del productor y del oferente, producto y variedad(es) del producto agropecuario que se requiere, cantidad (unidades o peso), de compra del proponente al productor, fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios; condiciones de embalaje o empaque de estos; y la intención de la compra de productos agropecuarios.**

Parágrafo. *En caso de presentarse promesa de contrato de proveeduría, la entidad contratante deberá verificar como requisito de ejecución que el contratista haya celebrado el contrato de proveeduría con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y sus organizaciones."*

Por lo anterior, el proveedor presentara con su oferta, una o varias promesas de contrato de proveeduría suscritas con los pequeños productores agropecuarios y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público de Información Alimentaria una vez entre en operación, la (s) cual (es) deben constar por escrito y contener la siguiente información:

1. Identificación del productor y del oferente.
2. Producto y variedad(es) del producto agropecuario que se requiere.
3. Cantidad (unidades o peso), de compra del proponente al productor.
5. Condiciones de embalaje o empaque de estos.
6. La intención de la compra de productos agropecuarios.

La entidad verificara como requisito de ejecución que el contratista haya celebrado el contrato de proveeduría con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y sus organizaciones.

21.3 Capacidad Técnica y de experiencia.

1. Ficha Técnica

Se verificará que los productos ofertados cumplan las especificaciones técnicas solicitadas en la invitación publica en cada uno de los ítems allí estipulados, en las calidades y cantidades señaladas, que se especifiquen los procedimientos y que se ajuste a las necesidades de la entidad.

EL PROPONENTE deberá allegar junto con la oferta, ficha técnica de cada uno de los elementos ofertados, la cual deberá contener:

2. Descripción técnica del producto

Los elementos deben ser de características iguales o superiores a las solicitadas.

La ficha técnica aportada NO debe contener logos, firmas encabezados o pie de página exclusivos del SENA.

3. Establecimiento

Teniendo en cuenta que los alimentos perecederos son aquellos que tienen una duración corta y se descomponen rápidamente influenciados por diversos factores como la temperatura, humedad y presión a la que son sometidos durante su comercialización transporte y almacenamiento, El proponente deberá contar con un establecimiento de comercio o sucursal, cuya actividad se encuentre relacionada con el objeto a contratar, domiciliado en el departamento de Risaralda preferiblemente o en los departamentos que componen el Eje Cafetero, esta obligación deberá constar en el Certificado de Existencia y Representación Legal (para personas jurídicas) o en el Registro Mercantil (para personas naturales)" o mediante convenio o alianza comercial con establecimiento ubicado en estos mismos departamentos.

En caso de alianza o acuerdo comercial, el proponente deberá anexar, además de su documentación para cumplir los requisitos de la invitación, los documentos de la persona natural o jurídica con la cual realiza la alianza o acuerdo, en los cuales se constate que cumple con la totalidad de los requisitos del proceso.

4. Vehículo de Transporte de Alimentos:

El PROPONENTE deberá asumir el transporte, cargue y descargue de alimentos con vehículo que cumpla con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de estos; debe contar con certificado de fumigación.

21.4 REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS

a. EXPERIENCIA DEL PROPONENTE DIFERENTES A LOS CONTEMPLADOS EN EL DECRETO 1860 DE 2021:

El proponente deberá aportar mínimo (01) y máximo tres (02) certificados de experiencia relacionada con el objeto contractual de contratos similares ejecutados y recibidos a satisfacción con entidades públicas o privadas, cuyo valor o sumatoria sean iguales o superiores al 100% del valor del presupuesto establecido para el presente proceso.

Las certificaciones deberán contener como mínimo, la siguiente información: Nombre de la Entidad Contratante, Nombre del Contratista, Número contrato, Objeto del contrato, Fecha de inicio (día, mes y año), Fecha de terminación (día, mes y año), Valor del contrato, Cargo y firma de quien expide la certificación.

En el evento que las certificaciones no contengan la información que permita su evaluación, o que el comité evaluador lo crea necesario, el proponente deberá anexar copia del contrato acompañado del acta de liquidación del contrato, según sea el caso, que permita tomar toda la información

La experiencia del oferente plural (consorcios, uniones temporales o promesas de sociedad futura) corresponde a la suma de la experiencia que acredite cada uno de los integrantes del proponente plural, es decir que, si uno sólo de los integrantes acredita la experiencia requerida por la Entidad Estatal, ésta sirve para acreditar la experiencia exigida en el Proceso de Contratación.

NOTA: En el evento que la experiencia sea con el sector privado, deberá aportar copia del contrato y/o certificación conjunta con copia de la factura y/o documento contable de soporte.

b. EXPERIENCIA EMPRENDIMIENTOS, EMPRESAS DE MUJERES Y MIPYME:

En virtud a los criterios diferenciales señalados en el Decreto 1860 de 2021, los proponentes que acrediten suficientemente su calidad de emprendimientos, empresas de mujeres y/o MiPymes acreditarán la experiencia con mínimo (1) y máximo tres (3) certificados de experiencia relacionada con el objeto contractual de contratos ejecutados y recibidos a satisfacción con entidades públicas o privadas, cuyo valor o sumatoria sean iguales o superiores al 70 % del valor del presupuesto establecido para el presente proceso.

NOTA: Para las ofertas presentadas por una MiPymes, se verificarán los términos descritos en el artículo 2.2.1.2.4.2.4, en concordancia con el parágrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015. Acreditación del tamaño empresarial. Las empresas deberán acreditar su tamaño empresarial mediante certificación donde conste el valor de los ingresos por actividades ordinarias al 31 de diciembre del año inmediatamente anterior. o los obtenidos durante el tiempo de su operación, de la siguiente forma: 1. Las personas naturales mediante certificación expedida por estas. 2. Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal o el contador o revisor fiscal, si están obligadas a tenerlo. Para los anteriores efectos, deberán observarse los rangos de clasificación establecidos en el presente Capítulo. PARÁGRAFO. Para la aplicación de los incentivos del sistema de compras y contratación pública, la acreditación del tamaf10 empresarial se efectuará de acuerdo con lo previsto en el artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015 y demás normas que lo aclaren, modifiquen o adicionen.

20.2.1. VERIFICACION OFERTA ECONÓMICA

La plataforma estará diseñada en dos preguntas a saber: 1. OFERTA ECONÓMICA y 2. DISCRIMINADO DE VALORES UNITARIOS

- **OFERTA ECONÓMICA:** Teniendo en cuenta que el presente proceso de contratación plantea la adjudicación por la totalidad del presupuesto en observancia a que su ejecución se realizará hasta el **MONTO AGOTABLE**, corresponde al proponente diligenciar en este punto el valor total del mismo, es decir, de la suma de:

LOTE 1 CARNES: POLLO, RES Y CERDO

El presupuesto total del contrato será hasta por la suma de **CINCUENTA Y DOS MILLONES CINCUENTA Y SIETE MIL TRESCIENTOS CINCUENTA Y CINCO PESOS M/CTE. ($52.057.355)**

LOTE 2 PESCADOS Y MARISCOS

El presupuesto total del contrato será hasta por la suma de **NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS TREINTA Y NUEVE MIL SETECIENTOS CINCO PESOS M/CTE. ($9.439.705)**

LOTE 3 HUEVOS, DERIVADOS CÁRNICOS Y LÁCTEOS

El presupuesto total del contrato será hasta por la suma de **SESENTA Y TRES MILLONES CUATROCIENTOS CUARENTA MIL SEISCIENTOS CINCUENTA Y SEIS PESOS M/CTE. ($63.440.656)**

Los valores aquí referenciados no serán considerados para determinar el menor precio. No obstante, el oferente deberá cuidar que la suma ofertada en esta pregunta NO sobrepase el presupuesto Oficial de cada lote, ya que con ello incurre en causal de RECHAZO de la oferta.

En caso de que el proponente referencie un menor valor en esta pregunta, la Entidad se reserva el derecho de adjudicar hasta por el monto total del presupuesto.

- **DISCRIMINADO DE VALORES UNITARIOS:** Para efectos de escoger la oferta de menor valor, corresponde al proponente ofertar mediante documento anexo el valor unitario de cada uno de los ítems y productos estipulados por la Entidad. El Proponente NO podrá superar los precios unitarios TECHO establecidos como valores máximos a ofertar. Dicha situación será **CAUSAL DE RECHAZO** (Formato 11 – Oferta Económica_ discriminado de valores unitarios).

Reglas

1. El proponente NO podrá superar el valor de la **sumatoria de sus valores unitarios**, la sumatoria máxima debe ser para:

   LOTE 1: Un Millón Quinientos Veintinueve Mil Noventa Y Seis Pesos Con Cuarenta Centavos M/Cte. **($1.529.096,40).**

   LOTE 2: Un Millón Sesenta Y Dos Mil Ochocientos Uno Pesos Con Setenta Y Cinco Centavos M/cte. **($1.062.801,75)**

   LOTE 3: Un Millón Quinientos Trece Mil Doscientos Dieciocho Pesos M/cte. **($1.513.218,76)**

Incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), en atención al tope máximo establecido acuerdo estudio de mercado realizado.

2. El proponente NO podrá ofertar valores iguales a $0, en el evento de incurrir en esta circunstancia su propuesta incurrirá en causal de RECHAZO.

3. El proponente NO podrá alterar, cambiar, y/o complementar la descripción técnica de los ítems y/o sus cantidades y/o suprimir ningún ítem, so pena de incurrir en causal de RECHAZO.

4. Para análisis de las ofertas por contener precios presuntamente artificialmente bajos, el mismo se realizará respecto del valor total de la sumatoria del discriminado de valor unitario y no respecto de cada uno de sus ítems.

5. El proponente que no sea responsable del IVA debe informarlo en el texto de la propuesta. El porcentaje del IVA debe sujetarse a lo establecido en el Estatuto Tributario.

6. En el evento en que la propuesta económica tenga centavos, el proponente deberá aproximarla al peso, ya sea por exceso o por defecto, si la suma es mayor o menor a 0.50 centavos.

7. La oferta, en todos sus valores, deberá expresarse en pesos colombianos. Se debe ofertar el total de los ítems solicitados en el pliego de condiciones, de lo contrario la propuesta será rechazada.

8. El valor unitario de cada ítem no podrá superar el valor determinado en el Estudio de Mercado elaborado por la Entidad. Por consiguiente, en caso de superar dicho valor en uno o varios ítems, la propuesta será rechazada; pues tal situación no es objeto de subsanación ya que alteraría el valor de la oferta presentada. En ejercicio de esta facultad los proponentes no podrán complementar, mejorar o modificar su oferta, solo aclararla.
9. De existir error aritmético que no supere el 2% del valor total de la propuesta, la entidad realizará la corrección que corresponde.

21.4.1 OTROS REQUISITOS HABILITANTES TÉCNICOS

CERTIFICACION BANCARIA

El proponente deberá aportar la certificación bancaria (no mayor a 60 días)

21.5 REQUISITOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

- ✓ El proponente deberá demostrar el cumplimiento en estado aceptable a la aplicación de los estándares mínimos, de conformidad a la Resolución 0312 de 2019. Para acreditarlo deberá presentar certificado firmado por su representante legal y profesional responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (que actualmente este implementando el SG-SST, con fecha vigente) donde certifique la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Nota: No están obligados a implementar los estándares mínimos los trabajadores independientes con afiliación voluntaria al Sistema General de Riesgos Laborales, sin personal a cargo. Sección 5, Capítulo 2, Título 4 de la Parte 2 del Libro 3 del Decreto 1072 de 2015. (Esta información deberá presentarse cuando el proponente tiene trabajadores dependientes o independientes a cargo, de lo contrario deberá anexar documento firmado donde indique que no tiene personal a cargo y que por esta razón no está obligado a cumplir con lo establecido en la Resolución 0312 de 2019).

21.6 REQUISITOS AMBIENTALES

Para este proceso no se tienen requisitos ambientales.

22. CRITERIOS DE DESEMPATE

El Artículo 35 de la Ley 2069 de 2020 define el marco jurídico en relación con los criterios de desempate previstos en los Procesos de Contratación. En consecuencia, El SENA aplicará los criterios de desempate de que trata el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020, conforme a los medios de acreditación del artículo 2.2.1.2.4.2.17 Decreto 1860 de 2021 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

En virtud de lo anterior, los proponentes deberán acreditar los documentos exigidos como criterios de desempate junto con la presentación de la oferta. Teniendo en cuenta que los mismos son factores de selección, no podrán ser subsanados dentro del periodo de subsanación.

23. ANALISIS DE RIESGOS

Anexo 3. Matriz de Riesgos de acuerdo con el formato establecido por Colombia Compra Eficiente:

https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documents/matriz_riesgos.doc

24. GARANTÍAS

El PROPONENTE seleccionado deberá constituir las garantías dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la Aceptación de la oferta, establecidos en el cronograma del proceso. En caso de prorrogar el contrato, el CONTRATISTA deberá a su vez prorrogar la vigencia de la garantía.

EL CONTRATISTA se compromete a reponer las garantías aquí previstas, cuando por razón de las modificaciones, multas impuestas o siniestros ocurridos, éstas se disminuyeren o agotaren. Para tal efecto, EL CONTRATISTA deberá solicitar a la compañía aseguradora el certificado de modificación respectivo y entregarlo al SENA dentro de los cinco (5) días calendario, siguientes a la firma del acta.

Los porcentajes y vigencias deberán mantenerse durante la ejecución y liquidación del contrato.

Señale con una “X” los amparos a exigir:	
X	**Cumplimiento:** por el veinte (20%) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y cuatro 6 meses más. contados a partir de la expedición de esta, que cubra al SENA de los perjuicios derivados de: a) El incumplimiento total o parcial del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista. b) El cumplimiento tardío o defectuoso del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista. c) El pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria. **PARÁGRAFO**. Cuando se presente uno de los eventos de incumplimiento cubierto por la garantía, la entidad procederá a hacerla efectiva en los términos y con el procedimiento señalado por las normas vigentes.
X	**Calidad y correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrados:** por el veinte por ciento (20%) del valor del contrato vigente por el plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses mes, a la cual podrá imputarse tanto el valorde la cláusula penal pecuniaria como las multas o los perjuicios derivados de la declaratoria de caducidad.

X	**Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** por el **(5 %) CINCO POR CIENTO** del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más.

21. INDEMNIDAD EL SENA

El Contratista mantendrá indemne al Sena contra todo reclamo, demanda, acción legal, y costos que puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas o bienes, ocasionados por el CONTRATISTA o su personal, durante la ejecución del objeto y obligaciones del contrato. En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal contra el SENA por asuntos, que según el contrato sean de responsabilidad del CONTRATISTA, se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la ley para mantener indemne al SENA y adelante los trámites para llegar a un arreglo del conflicto. El Sena, a solicitud del CONTRATISTA, podrá prestar su colaboración para atender a los reclamos legales y el contratista a su vez reconocerá los costos que estos le ocasionen al SENA, sin que la responsabilidad del CONTRATISTA se atenúe por este reconocimiento, ni por el hecho que el SENA en un momento dado haya prestado su colaboración para atender a la defensa de sus intereses contra tales reclamos, demandas, o acciones legales. Sin en cualquiera de los eventos previstos en este numeral el contratista no asume debida y oportunamente la defensa del SENA, este podría hacerlo directamente, previa comunicación escrita al CONTRATISTA, quien pagar a todos los gastos en que la entidad incurra por tal motivo.

22. LIMITACIÓN A LAS MIPYMES

INFORMACIÓN PARA LIMITACIÓN A MIPYMES: (Solo aplica para procesos inferiores a US$125.000)
Con el fin de determinar si la convocatoria es susceptible de ser limitada a MiPymes, se debe revisar lo señalado en el Art. 2.2.1.2.4.2.2. del Decreto 1082 de 2015 y lo contemplado y modificado por el decreto 1860 de 2021. Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben limitar la convocatoria de los Procesos de Contratación con pluralidad de oferentes a las MiPymes colombianas con mínimo un (1) año de existencia, cuando concurran los siguientes requisitos: 1. El valor del Proceso de Contratación sea menor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. 2. Se hayan recibido solicitudes de por lo menos dos (2) MiPymes colombianas para limitar la convocatoria a MiPymes colombianas. Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben recibir estas solicitudes por lo menos un (1) día hábil antes de la expedición del acto administrativo de apertura, o el que haga sus veces de acuerdo con la normativa aplicable a cada Proceso de Contratación. • Tratándose de personas jurídicas, las solicitudes solo las podrán realizar MiPymes, cuyo objeto social les permita ejecutar el contrato relacionado con el proceso contractual. • Las cooperativas y demás entidades de economía solidaria, siempre que tengan la calidad de MiPymes, podrán solicitar y participar en las convocatorias limitadas en las mismas condiciones dispuestas en el presente artículo. **Limitaciones territoriales**. De conformidad con el parágrafo 1 del artículo 12 de la Ley 1150 de 2007, las Entidades Estatales, independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, pueden realizar convocatorias limitadas a MiPymes colombianas que tengan domicilio en los departamentos o municipios en donde se va a ejecutar el contrato. Cada MiPymes deberá acreditar su domicilio con los documentos a los que se refiere el siguiente artículo.

ACREDITACIÓN DE REQUISITOS PARA PARTICIPAR EN CONVOCATORIAS LIMITADAS. Las MiPymes colombianas deben acreditar que tiene el tamaño empresarial establecido por la ley de la siguiente manera:

1. Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.

2. Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dicha certificación.

- Para la acreditación deberán observarse los rangos de clasificación empresarial establecidos de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen.
- En todo caso, las MiPymes también podrán acreditar esta condición con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación.
- Para efectos de la limitación a MiPymes, los proponentes aportarán la copia del registro mercantil, del certificado de existencia y representación legal o del Registro Único de Proponentes, según corresponda conforme a las reglas precedentes, con una fecha de máximo sesenta (60) días calendario anteriores a la prevista en el cronograma del Proceso de Contratación para el inicio del plazo para solicitar la convocatoria limitada.
- En las convocatorias limitadas, las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, solo deberán aceptar las ofertas de MiPymes o de proponentes plurales integrados únicamente por MiPymes.

El Proceso de selección es inferior a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000)	SI	x	NO		

23. ACUERDOS COMERCIALES:

ACUERDO COMERCIAL		¿VIGENTE?	LA ENTIDAD ESTA CUBIERTA EN EL ACUERDO COMERCIAL	VALOR A PARTIR DEL CUAL ES APLICABLE EL ACUERDO COMERCIAL PARA ENTIDADES ESPECIALES DEL NIVEL NACIONAL	VALOR DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN SUPERIOR AL UMBRAL DEL ACUERDO COMERCIAL	EXCEPCIÓN APLICABLE AL PROCESO DE CONTRATACIÓN	PROCESO DE CONTRATACIÓN CUBIERTO POR EL ACUERDO COMERCIAL	DE APLICARSE EL ACUERDO COMERCIAL PLAZO DE PRESENTACIÓN OFERTAS
ALIANZA DEL PACIFICO	CHILE	SI	SI	BIENES Y SERVICIOS $ 257.061.877 SERVICIOS DE CONSTRUCCIÓN $ 25.706.187.670	NO	NO	NO	NO APLICA
	PERÚ	SI	SI	BIENES Y SERVICIOS $ 488.417.566 SERVICIOS DE CONSTRUCCIÓN $ 25.706.187.670	NO	NO	NO	NO APLICA
	MÉXICO	SI	SI	BIENES Y SERVICIOS $ 257.061.877 SERVICIOS DE CONSTRUCCIÓN 12.001.460 USD	NO	NO	NO	NO APLICA
CANADÁ		SI	SI	BIENES Y SERVICIOS $ 336.138.654 SERVICIOS DE CONSTRUCCIÓN $ 25.344.513.162	NO	NO	NO	NO APLICA
CHILE		SI	SI	BIENES Y SERVICIOS $ 255.459.239 SERVICIOS DE CONSTRUCCIÓN $ 25.545.923.858	NO	NO	NO	NO APLICA
COREA		SI	SI	BIENES Y SERVICIOS $ 359.000.000 SERVICIOS DE CONSTRUCCIÓN $ 25.700.000.000	NO	NO	NO	NO APLICA

ESTADOS AELC	SI	SI	BIENES Y SERVICIOS $ 696.380.112 SERVICIOS DE CONSTRUCCIÓN $ 26.783.850.461	NO	NO	NO	NO APLICA
ESTADOS UNIDOS Y COSTA RICA	SI	SI	BIENES Y SERVICIOS $ 337.737.809 SERVICIOS DE CONSTRUCCIÓN $ 25.725.714.885	NO	NO	NO	NO APLICA
TRIÁNGULO NORTE (EL SALVADOR GUATEMALA HONDURAS) HONDURAS N/A	SI	SI	SIN UMBRAL	SI	NO	NO	NO APLICA
UNIÓN EUROPEA	SI	SI	BIENES Y SERVICIOS $ 696.380.112 SERVICIOS DE CONSTRUCCIÓN $ 26.783.850.461	NO	NO	NO	NO APLICA
ISRAEL	SI	SI	BIENES Y SERVICIOS $ 130.000 DEG SERVICIOS DE CONSTRUCCIÓN 5.000.000 DEG	NO	NO	NO	NO APLICA
COMUNIDAD ANDINA	SI	SI	N/A	SI	NO	SI	El aplicable a la normatividad del país Decreto 1082 de 2015.

Nota. Para el diligenciamiento consulte el Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación (https://www.colombiacompra.gov.co/manuales-guias-y-pliegos-tipo/manuales-y-guias)

24. TRATO NACIONAL

“La Entidad Estatal debe dar a los servicios prestados por proponentes de la Comunidad Andina de Naciones – CAN, (Bolivia, Ecuador y Perú) el mismo trato que da a los servicios colombianos. La única excepción a los servicios de proponentes de la CAN es el servicio de transporte aéreo para el cual no hay trato nacional”

En aplicación y manejo de trato nacional a los países que integran la CAN, al no existir restricciones en relación con el objeto contractual, se identifica trato nacional para Ecuador, Perú y Bolivia.

25. OTROS ASPECTOS

VISITA PROGRAMADA.	**SI:**		**NO:**	X
Si sí se requiere determine la fecha, hora, lugar y duración:				
VERIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN.	**SI:**		**NO:**	X

26. IMPACTO SOCIAL, ECONÓMICO Y AMBIENTAL DE LA CONTRATACIÓN, LICENCIAS, PERMISOS, AUTORIZACIONES Y DISEÑOS.

Cada año en Colombia se bota a la basura el 34 % de los alimentos que se producen, el 40 % de estos se pierde desde la producción agropecuaria, el 23 % en la postcosecha, el 21 % en la distribución y el 16 % en los hogares colombianos. Buitrago señaló que «con estos porcentajes podríamos darle de comer a ocho millones de colombianos. Tres veces al día durante todo el año».

Mientras que el hambre y la seguridad alimentaria son dos problemáticas que han encendido alertas a nivel mundial, la producción desmedida de alimentos se muestra como la causa principal del desequilibrio ambiental en grandes proporciones.

Las emisiones de la industria alimentaria que más contaminan son provocadas por:

- Cultivo de arroz
- Deforestación para la agricultura y pastoreo
- Digestión del ganado y otros animales
- Limpieza y transformación de tierras
- Producción y uso de fertilizantes

La producción de alimentos de origen animal genera una enorme cantidad de emisiones de efecto invernadero, aproximadamente el 57% de las que se vinculan al sistema alimentario global.

Por otro lado, la producción de alimentos de origen vegetal para consumo humano genera el 29% de las emisiones contaminantes.

La exportación e importación de alimentos fuera de temporada, de variedades exóticas a países industrializados o de mayor poder adquisitivo tiene un enorme impacto ambiental, no sólo debido a las emisiones derivadas de combustibles fósiles.

Desde el momento en que se recolecta un alimento, comienza un periodo de degradación natural. Cualquier acción encaminada a alargar su vida útil, tendrá como resultado un impacto ambiental.

A lo largo de toda la cadena de alimentos, los productos pasan por almacenes, refrigeradores y centros de distribución antes de llegar al consumidor final. El costo energético y ambiental de este proceso es alto y, a largo plazo, insostenible.

Se estima que el transporte representa el 40% de la energía final consumida desde la producción de alimentos hasta el consumo de estos en los hogares de los consumidores. Se trata de un modelo de producción que, según advierten los científicos, es insostenible y provoca importantes efectos colaterales a nivel ambiental y social.

Actualmente, las cadenas de producción alimentaria elaboran comida suficiente para nutrir a todos los habitantes del planeta; sin embargo, de acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas, el hambre sigue siendo uno de los principales problemas en algunas partes del mundo y más de 820 millones de personas sufren desnutrición crónica.

Los expertos coinciden en que algunas medidas podrían contribuir a generar un sistema alimentario sostenible y responsable con el medio ambiente. Algunas de ellas son:

- Acortar las cadenas de producción alimentaria
- Disminuir la producción de carnes rojas
- Cambiar los patrones alimenticios

Además, la producción, distribución, empaquetado y venta de alimentos son áreas de oportunidad para alcanzar un esquema sustentable basado en la economía circular.

Por ello, cada vez más empresas están transformando sus procesos para garantizar un menor impacto en el ambiente.

27. CONCEPTO TÉCNICO OFICINA DE SISTEMAS E INFORMÁTICA (Anexo)

N/A

28. CONCEPTO TÉCNICO DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA (Anexo)

N/A

29. ANEXOS

Anexo No. 1 Análisis de Cotizaciones
Anexo No. 2 Análisis del Sector
Anexo No. 3 Matriz de Riesgo

Firmado digitalmente por ANDRES GOMEZ CALDERON

ANDRÉS GOMEZ CALDERÓN
Subdirector Centro de Comercio y Servicios

Proyectó: Eva Caterina Cordoba Mosquera – Técnico G-02 Gestión Contractual
Revisión Legal: Esneider de Jesus Cabana P. - Abogado Gestión Contractual
Revisión Técnica: Jaime Alberto Barahona – Instructor Gastronomía
Yuri Cristina Vargas Bartolo – Instructor

José Barreto – Instructor Gastronomía

Julian David Buitrago – Instructor Contratista

Haiden De Jesus Castillo Barbosa – Profesional G-04

Grethel Carolina Alvarez Hernandez – Planeación

Revisión Ambiental: Diana Carolina Gnecco Martinez – Dinamizadora ambiental y energética

Revisión SYSO: Mónica Alejandra López Giraldo - Seguridad y Salud en el Trabajo