ANEXO No. 2

FICHA TÉCNICA

FECHA DE ELABORACIÓN:	Abril de 2024
DEPENDENCIA REQUIRENTE EN CONTRATACIÓN:	Secretaría De Desarrollo Social
RESPONSABLE DE LA DEPENDENCIA	Hernando Salom Brito / Secretario de Desarrollo Socia
ORDENADOR(A) DEL GASTO:	Miguel Felipe Aragón González
OBJETO:	Suministro de alimentos e insumos médicos para el apoyo al cuidado de los adultos mayores del Hogar Geriátrico El Abuelo de las Barbas de Maíz del Municipio de Maicao, La Guajira, en el marco del proyecto denominado "Apoyo para el desarrollo de actividades direccionadas a la atención integral de los adultos mayores residentes en el hogar geriátrico El Abuelo de las Barbas de Maíz del Municipio de Maicao, La Guajira.

UNICO LOTE

ITEM	DETALLE	UND
1	Carne magra de primera	Kilo
2	Carne molida baja en grasa	Kilo
3	Carne desmechada (magra)	Kilo
4	Hígado	Kilo
5	costilla de res (pulpa)	Kilo
6	filete de pechuga de pollo sin piel	Kilo
7	pollo de presa	Kilo
8	pescado (salpicón o casón)	Kilo
9	Atún de agua	lata de 250gr
10	Mortadela	Paquetes 450 gr
11	Queso (bajo en sal) / (Duro)	Kilo
12	Cartón de huevos	Unidad
13	Leche entera en polvo instantánea	Kilo
14	Leche deslactosada	Cajas x 946 ml
15	Yogurt vaso 200 gr	Vaso
16	Mantequilla	Potes x 500 gr
17	Yuca	Kilo
18	Guineo verde	Unidad
19	Papa	Kilo
20	Plátano amarillo	Unidad
21	Plátano verde	Unidad
22	Lenteja	Kilo
23	Frijol Cabecita Negra	Kilo
24	Frijol Rojo	Kilo
25	Tomate de árbol común	Kilo

26	Mango	Kilo
27	Lulo	Kilo
28	Níspero	Kilo
29	Zapote	Kilo
30	Guanaba	Kilo
31	Guayaba	Kilo
32	Mora	Kilo
33	Patilla (sandia)	Kilo
34	Melón	Kilo
35	Maracuyá	Kilo
36	Papaya común	Kilo
37	Limón grandes	Kilo
38	Zanahoria	Kilo
39	Tomate chonto	Kilo
40	Brócoli	Kilo
41	Mazorca	Kilo
42	Coliflor	Kilo
43	Espinacas	Kilo
1	Pepino cohombro	Kilo
2	Cebolla cabezona	Kilo
46	Remolacha	Kilo
47	Habichuela	Kilo
48	Lechuga Hidropónica	Unidad
49	Perejil liso	Kilo
50	Cebollín	Kilo
51	Pimentón	Kilo
52	Ahuyama	Kilo
53	Ajo	Kilo
54	Cilantro	Kilo
55	Repollo morado	Kilo
56	Repollo blanco	Kilo
57	Apio en rama	Kilo
58	Arroz	Kilo
59	Harina de maíz	Kilo
60	Avena en hojuela	Bolsas 780 gr
61	Pan tajado blanco	Bolsas 470 gr
62	Pan tajado integral	Bolsa de 480 gr
63	Pan salado	Unidad
64	Galletas de soda	taco 520 gr
65	Pasta (tipo tornillo)	Kilo
66	Pasta (tipo fideo largo)	Kilo
67	Fideo	Bolsas x 500 gr
68	Aceite vegetal	Litro
69	Chocolate polvo instantáneo	Bolsa 500 gr
70	Chocolate	Barra x 500 gr
71	Café molido	Bolsa 55 gr

72	Condimento - 3 en 1	Bolsas x 55 gr
73	Mayonesa	Frasco de 900 gr
74	Sal	Kilo
75	Té en polvo	Bolsa de 450 gr
76	Vinagre	500 cm3
77	Salsa de tomate	Frasco de 900 gr
78	Caldo de gallina en cubos	Unidad
79	Café molido en bolsa de 500 gramos	Unidad
80	Azúcar blanca por Kilo	Unidad
81	Pañales	Bolsa / 80 Unidades
82	Tapabocas	Cajax50
83	Guantes	Caja X 100
84	Gorro Quirúrgico	Caja X 50

FICHAS TECNICAS UNICO LOTE

Se presentan a continuación los ítems requeridos por lotes de grupos debido a la similitud de los productos requeridos.

GRUPO 1.

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD
1	Carne magra de primera	Kilo
2	Carne molida baja en grasa	Kilo
3	Carne desmechada (magra)	Kilo
4	hígado	Kilo
5	costilla de res (pulpa)	Kilo
6	filete de pechuga de pollo sin piel	Kilo
7	pollo de presa	Kilo
8	pescado (salpicón o casón)	Kilo

Nombre Comercial	Carne magra de primera, Carne molida baja en grasa, Carne desmechada (magra), hígado, costilla de res (pulpa), Filete de Pechuga de pollo sin piel, Pollo en presas, Pescado (salpicón o cazón)
Especificaciones técnicas	**Fisicoquímicos:** Color: Rojo intenso Olor: Característico de la carne de bovinos Empaque: Canastillas con bolsatina o Empacada al vacío. Textura: Suave (no entregamos carnes pegajosas o viscosas). Aspecto: Sín partículas ni coloraciones extrañas. PH: entre 5.5 y 6.4 Temperaturas: entre 2 y 7ºC. **Microbiológicos:** Rec. Total de bacterias aerobias= 30.000 NMP de Coliformes totales: Hasta 1.100/g NMP de Coliformes Fecales: Hasta <100/g Recuento de hongos : <100 UFC/g Recuento de levaduras: <100 UFC/g Rec. Clostridium Sulftito Red.: <100 UFC/g Salmonella en 25 g: Negativo

	Estafilococo Coagulas positiva:<100 UFC/g Escherichae coli: Ausente
Unidad de medida	**KILO**
Conservación y almacenamientoTransporte	Después del desposte, el producto es almacenado en canastillas recubiertascon bolsatina o colgados en ganchos de acero inoxidable por 7 días hasta conseguir su maduración, luego es empacado al vacío y almacenado en canastillas hasta por 45 días en refrigeración entre 0 y 7ºC. Se debe transportar el producto en vehículos con sistema de refrigeración especial, toda vez que garantice la calidad de las carnes a transportar.
Requisitos del productor y/o producto	El producto a adquirir debe ser de origen colombiano, de ser extranjeroanexar documentos soporte de la importación. El producto a adquirir debe estar en excelentes condiciones de calidad, solo se aceptarán los productos con los más altos estándares de calidad exigidos en la presente ficha y aun si es posible en otros requisitos técnicos que garanticen la calidad del producto.

GRUPO 2.

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD
1	Atún en agua	latas de 250 gr

Nombre Comercial	Atún en agua
Especificaciones técnicas	**Atún en agua:** este atún debe ser suministrado con fecha de vencimientoacorde al tiempo inicio y terminación del contrato. Debe ser de marca reconocida x latas de 250 g
Unidad de medida	latas de 250 gr -
Conservación y almacenamiento Transporte	Se debe almacenar en un lugar fresco y seco. La temperatura dealmacenamiento debe estar entre 10 – 20 ºC.
Requisitos del productor y/o producto	El producto a adquirir debe ser de origen colombiano, de ser extranjero anexar documentos soporte de la importación. El producto a adquirir debe estar en excelentes condiciones de calidad, solo se aceptarán los productos con los más altos estándares de calidad exigidos en la presente ficha y aun si es posible en otros requisitos técnicos que garanticen la calidad del producto.

GRUPO 3.

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD
1	Mortadela	paquetes 450 gr

Nombre Comercial	mortadela
Especificaciones técnicas	**Mortadela:** esta debe ser suministrada refrigerados con fecha de vencimiento acorde al tiempo inicio y terminación del contrato. Debe ser de marca reconocida x paquetes 450 gr.
Unidad de medida	paquetes 450 gr

Conservación y almacenamiento Transporte	Se debe almacenar en un lugar fresco y seco. La temperatura dealmacenamiento debe estar entre 10 – 20 ºC.
Requisitos del productor y/o producto	El producto a adquirir debe ser de origen colombiano, de ser extranjeroanexar documentos soporte de la importación. El producto a adquirir debe estar en excelentes condiciones de calidad, solo se aceptaran los productos con los más altos estándares de calidad exigidos en la presente ficha y aun si es posible en otros requisitos técnicos que garanticen la calidad del producto.

GRUPO 4.

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD
1	Queso (bajo en sal)	Kilo
2	Cartón de huevos x 30 unid	Unidad
3	Leche entera en polvo instantánea	Kilo
4	Leche deslactosada	Cajas x 946 ml
5	Yogurt vaso 200 gr, leche descremada, 0 grasas, colesterol.	Vaso
6	Mantequilla	Potes x 500 gr

Nombre Comercial	Queso (bajo en sal), huevos, leche entera en polvo instantánea, lechedeslactosada, yogurt vaso 200 gr, leche descremada cero (0) grasas colesterol, mantequilla
Especificaciones técnicas	**Queso:** El producto debe ser empacado en bolsa plástica grado alimentario 1termoformable, rotulado con número de lote de producción, fecha de producción, fecha de vencimiento. Producto lácteo color blanco, sabor y olor característico, textura sólido blando, sin babosidades. **Yogurt:** debe ser producido por una marca reconocida a nivel nacional, y debeser de presentación de 200 gr. **Leche en polvo instantánea:** se debe presentar en empaques x kilo **Leche deslactosada:** se debe presentar por cajas de 946 ml la unidad**Leche descremada**: debe ser cero (0) grasas baja en colesterol **Huevo:** estos deben ser presentados por cajas de 24 und. **Mantequilla:** este debe ser suministrado refrigerados con fecha de vencimiento acorde al tiempo inicio y terminación del contrato. Debe ser de marca reconocida Potes x 250 gr
Unidad de medida	kilo – unidad - kilo – - cajas x 946 ml – vaso - Potes x 250 gr
Conservación y almacenamiento Transporte	Se debe almacenar en un lugar fresco y seco. La temperatura dealmacenamiento debe estar entre 10 – 20 ºC.
Requisitos del productor y/o producto	El producto a adquirir debe ser de origen colombiano, de ser extranjero anexar documentos soportes de la importación. El producto a adquirir debe estar en excelentes condiciones de calidad, solo se aceptaran los productos con los más altos estándares de calidad exigidos en la presente ficha y aun si es posible en otros requisitos técnicos que garanticen la calidad del producto.

GRUPO 5.

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD
1	Yuca	Kilo
2	Guineo verde	Unidad
3	Papa	Kilo
4	Plátano amarillo	Unidad
5	Plátano verde	Unidad
6	Ahuyama	Kilo

Nombre Comercial	Yuca, guineo verde, papa, plátano amarillo, plátano verde, ahuyama
Especificaciones técnicas	Estos alimentos deben estar con apariencia saludable, las conchas deben tener la textura normal.
Unidad de medida	Kilo – Unidad – Kilo – Unidad – Unidad- Kilo
Conservación y almacenamiento Transporte	Se debe almacenar en un lugar seco y fresco. Colocados sobre estibas en canastas, en todo momento se debe procurar que los alimentos no estén encontacto con el suelo
Requisitos del productor y/o producto	El producto a adquirir debe ser de origen colombiano, de ser extranjero anexar documentos soportes de la importación. El producto a adquirir debe estar en excelentes condiciones de calidad, solo se aceptaran los productos con los más altos estándares de calidad exigidos en la presente ficha y aun si es posible en otros requisitos técnicos que garanticen la calidad del producto.

GRUPO 6.

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD
1	Lenteja	Kilo
2	Frijol Cabecita Negra	Kilo
3	Frijol Rojo	Kilo

Nombre Comercial	Los contenidos en la descripción
Especificaciones técnicas	Se deben presentar estos productos en excelente calidad, productos frescos.
Unidad de medida	Los contenidos en la descripción
Conservación y almacenamiento Transporte	Se debe almacenar en un lugar seco y fresco. Colocados sobre estibas en canastas, en todo momento se debe procurar que los alimentos no estén encontacto con el suelo
Requisitos del productor y/o producto	El producto a adquirir debe ser de origen colombiano, de ser extranjero anexar documentos soportes de la importación. El producto a adquirir debe estar en excelentes condiciones de calidad, solo se aceptaran los productos con los más altos estándares de calidad exigidos en la presente ficha y aun si es posible en otros requisitos técnicos que garanticen la calidad del producto.

GRUPO 7.

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD
1	Tomate de árbol común	Kilo
2	Mango	Kilo
3	Lulo	Kilo
4	Níspero	Kilo
5	Zapote	Kilo
6	Guanaba	Kilo
7	Guayaba	Kilo
8	Mora	Kilo
9	Patilla (sandia)	Kilo
10	Melón	Kilo
11	Maracuyá	Kilo
12	Papaya común	Kilo
13	Limón grandes	Kilo
14	Zanahoria	Kilo
15	Tomate chonto semimaduro mediano	Kilo

Nombre Comercial	Los contenidos en la descripción
Especificaciones técnicas	Se deben presentar estos productos en excelente calidad, productos frescos.
Unidad de medida	Kilo
Conservación y almacenamiento Transporte	Se debe almacenar en un lugar seco y fresco. Colocados sobre estibas en canastas, en todo momento se debe procurar que los alimentos no estén encontacto con el suelo
Requisitos del productor y/o producto	El producto a adquirir debe ser de origen colombiano, de ser extranjero anexar documentos soportes de la importación. El producto a adquirir debe estar en excelentes condiciones de calidad, solo se aceptaran los productos con los más altos estándares de calidad exigidos en la presente ficha y aun si es posible en otros requisitos técnicos que garanticen la calidad del producto.

GRUPO 8.

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD
1	Brócoli	Kilo
2	Mazorca	Kilo
3	Coliflor	Kilo
4	Espinacas	Kilo
5	Pepino cohombro	Kilo
6	Cebolla cabezona	Kilo
7	Remolacha	Kilo
8	Habichuela	Kilo
9	Lechuga Hidropódica	Unidad
10	Perejil liso	Kilo
11	Cebollín	Kilo
12	Pimentón	Kilo
13	Ahuyama	

14	Ajo	Kilo
15	Cilantro	Kilo
16	Repollo morado	Kilo
17	Repollo blanco	Kilo
18	Apio en rama	Kilo

Nombre Comercial	Los contenidos en la descripción
Especificaciones técnicas	Se deben presentar estos productos en excelente calidad, productos frescos.
Unidad de medida	Kilo - Unidad
Conservación y almacenamiento Transporte	Se debe almacenar en un lugar seco y fresco. Colocados sobre estibas en canastas, en todo momento se debe procurar que los alimentos no estén encontacto con el suelo
Requisitos del productor y/o producto	El producto a adquirir debe ser de origen colombiano, de ser extranjero anexar documentos soportes de la importación. El producto a adquirir debe estar en excelentes condiciones de calidad, solo se aceptaran los productos con los más altos estándares de calidad exigidos en la presente ficha y aun si es posible en otros requisitos técnicos que garanticen la calidad del producto.

GRUPO 9.

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD
1	Arroz	kilos

Nombre Comercial	Los contenidos en la descripción
Especificaciones técnicas	Cumplir con NTC 671: Arroz. Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma
Unidad de medida	Kilo
Conservación y almacenamiento Transporte	Se debe almacenar en un lugar seco y fresco. Colocados sobre estibas en canastas, en todo momento se debe procurar que los alimentos no estén encontacto con el suelo
Requisitos del productor y/o producto	El producto a adquirir debe ser de origen colombiano, de ser extranjero anexar documentos soportes de la importación. El producto a adquirir debe estar en excelentes condiciones de calidad, solo se aceptaran los productos con los más altos estándares de calidad exigidos en la presente ficha y aun si es posible en otros requisitos técnicos que garanticen la calidad del producto.

GRUPO 10.

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD
1	Harina pan	Kilo

Nombre Comercial	**HARINA DE MAIZ**
Calidad	- HARINA PRE COCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO - Cumplir con la norma técnica NTC 3594: harina pre cocida de maíz para consumo humano - Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica,así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.
Generalidades	- No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor osabor objetables. - Debe presentar un color uniforme y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños - Debe revelar el elemento histológico del almidón de maíz. - Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente.
Empaque y Rotulado	EMPAQUE 1. PRIMARIO: - Bolsa de polietileno que garantice el almacenamiento, manipulación, conservación y distribucióndel producto. - Producto empacado y sellado mediante máquina automática de solapa. - No se permite el reempaque. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros parael rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. - Cumplir con la resolución 288 de 2008 de rotulado y etiquetado nutricional
Conservación y almacenamiento Transporte	Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre dehumedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, que cumplan con las condiciones del Decreto 3075/97.
Presentación 1000 gramos	1 Kg

GRUPO 12.

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD
1	Pan tajado blanco	Bolsas 470 gr
2	Pan tajado integral	Bolsa de 480 gr
3	Pan salado	Unidad
4	Galletas de soda	taco 521 gr

Nombre Comercial	Pan
Especificaciones técnicas	- Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño deración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.
Unidad de medida	Los contenidos en la descripción
Conservación y almacenamiento Transporte	Se debe almacenar en un lugar fresco y seco. La temperatura dealmacenamiento debe estar entre 10 – 20 ºC.
Requisitos del productor y/o	El producto a adquirir debe ser de origen colombiano, de ser extranjero anexar

producto	documentos soportes de la importación. El producto a adquirir debe estar en excelentes condiciones de calidad, solo se aceptaran los productos con los más altos estándares de calidad exigidos en la presente ficha y aun si es posible en otros requisitos técnicos que garanticen la calidad del producto.

GRUPO 13.

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD
1	Pasta (tipo tornillo)	Kilo
2	Pasta (tipo fideo largo)	Kilo
3	Fideo	Bolsas x 500 gr

Nombre Comercial	Los contenidos en la descripción
Especificaciones técnicas	Se deben presentar estos productos en excelente calidad, productos frescos. Cumplir con la Resolución 4393 de 1991 y las demás que la modifique,sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia. - Cumplir con NTC 1055: Harinas, féculas, almidones y sus productos. Pastas alimenticias. - Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.
Unidad de medida	Los contenidos en la descripción
Conservación y almacenamiento Transporte	Se debe almacenar en un lugar seco y fresco. Colocados sobre estibas en canastas, en todo momento se debe procurar que los alimentos no estén en contacto con el suelo
Requisitos del productor y/o producto	El producto a adquirir debe ser de origen colombiano, de ser extranjero anexar documentos soportes de la importación. El producto a adquirir debe estar en excelentes condiciones de calidad, solo se aceptaran los productos con los más altos estándares de calidad exigidos en la presente ficha y aun si es posible en otros requisitos técnicos que garanticen la calidad del producto.

GRUPO 14.

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD
1	Aceite vegetal	litro

Nombre Comercial	**ACEITE MEZCLADO, FINO DE MAÍZ EN BOTELLA DE POLIPROPILENO PARA UNVOLUMEN EQUIVALENTE A 1 LITRO**
Calidad	Aceite de Maíz cumplir con la NTC 255 Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.

Generalidades	Corresponde a aceite comestible, es decir aquel aceite apto para consumo humano, sin ningún sabor u olor, el cual debe ser refinado, descerado, blanqueado y desodorizado. No exceder los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas –LMR– en alimentos paraconsumo humano Aceites puros: - Aceite de maíz: aceite extraído del germen de maíz - Debe corresponder a aceite de maíz - El contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo del 0.2%.
Requisitos generales	-- El aceite se debe observar con consistencia liquida, color amarillo claro y fresco. - Aspecto limpio a 25°C, tener sabor y olor característico no objetable - Libre de rancidez, de materiales extraños, de sustancias empleadas en su extracción y refinación. Presentación Un (1) litro
Empaque y Rotulado	EMPAQUE 1. PRIMARIO: - Polietileno de baja densidad calibre 2, polipropileno biorentado. El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. - Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011.
Conservación y almacenamiento Transporte	Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.

GRUPO 15.

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD
1	Azúcar blanca	Kilos
2	Chocolate polvo instantáneo	Bolsa 200 gr
3	Chocolate pastilla	Barra x 500 gr
4	Café molido	Bolsa 500 gr
5	Condimento - 3 en uno comino, color. Pimienta	Bolsas 55 gr
6	Sal	Kilo
7	Té en polvo- para preparar bebida heladas	Bolsa de 450 gr

Nombre Comercial	Los contenidos en la descripción
Especificaciones técnicas	Se deben presentar estos productos en excelente calidad. Cumplir con la Resolución 4393 de 1991 y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia. Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.
Unidad de medida	Los contenidos en la descripción

Conservación y almacenamiento Transporte	Se debe almacenar en un lugar seco y fresco. Colocados sobre estibas en canastas, en todo momento se debe procurar que los alimentos no estén encontacto con el suelo
Requisitos del productor y/o producto	El producto a adquirir debe ser de origen colombiano, de ser extranjero anexar documentos soportes de la importación. El producto a adquirir debe estar en excelentes condiciones de calidad, solo se aceptaran los productos con los más altos estándares de calidad exigidos en la presente ficha y aun si es posible en otros requisitos técnicos que garanticen la calidad del producto.

GRUPO 16.

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD
1	Panela pastilla 125 gramos	unidad

Nombre Comercial	**PANELA EN BLOQUE**
Calidad	Calidad - Debe cumplir con la Resolución 779 de 2006, la Resolución 3462 del 2008 y la y la NTC 1311. - Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.
Generalidades	Producto sólido obtenido de la extracción y evaporación de los jugos de la caña de azúcar, elaborado en os establecimientos denominados trapiches paneleros o en las centrales de acopio de mielesvírgenes, en cualquiera de sus formas y presentaciones.
Requisitos generales	-El producto no debe estar desportillado, ni partido, de textura y forma características. - Libre de olores, sabores extraños, verdeamiento, ablandamiento excesivo. – Textura característica, debido a la relación de azúcares reductores y sacarosa, lo cual determina la consistencia o dureza. – Elaborarse en establecimientos que cumplan con requisitos higiénicos de fabricación. – No puede estar fermentada. – No puede presentar ataques de hongos o insectos. **En la elaboración de la panela se prohíbe el uso de las siguientes sustancias e insumos:** – Hidrosulfito de Sodio u otras sustancias químicas tóxicas con propiedades blanqueadoras; – Colorantes o sustancias tóxicas, grasas saturadas; – Azúcar, mieles procedentes de ingenios azucareros, mieles de otros trapiches paneleros, jarabe de maíz, otros endulzantes y panelas devueltas que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad de lapanela; – Cualquier otra sustancia química que altere sus características físico-químicas, su valor nutricionalo que eventualmente pueda afectar la salud.

Empaque y rotulado	**1. PRIMARIO:** - El empaque debe ser de primer uso en Polipropileno termoencogible. - El material de empaque de la panela debe asegurar su conservación, transporte y almacenamiento. - El empaque de la panela en bloque debe ser de material atóxico, resistente, e inalterable al contactocon el producto. - Debe evitar la contaminación ocasionada por factores externos, garantizar la protección del producto y mantener las características nutricionales, fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas del mismo.
Conservación y almacenamiento Transporte	Mantenerse en un lugar limpio, fresco y seco a temperatura ambiente, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. El transporte debe hacerse observando todos y cada uno de los literales del CAPITULO VII del Decreto 3075/97. Los operarios, transportadores, y auxiliares del vehículo deben cumplir con cadauno de los artículos, numerales y literales del decreto 3075/97 en el Capítulo III. Y todo lo concerniente a la manipulación de alimentos.
Presentación	Unidades de 125 gramos. La panela puede ser cuadrada o redonda

GRUPO 17.

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD
1	Mayonesa	frasco de 900 gr
2	Salsa de tomate	Frasco de 900 gr
3	Vinagre	500cm3

Nombre Comercial	Los contenidos en la descripción
Especificaciones técnicas	Se deben presentar estos productos en excelente calidad. Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.
Unidad de medida	Los contenidos en la descripción
Conservación y almacenamiento Transporte	Se debe almacenar en un lugar seco y fresco. Colocados sobre estibas en canastas, en todo momento se debe procurar que los alimentos no estén encontacto con el suelo
Requisitos del productor y/o producto	El producto a adquirir debe ser de origen colombiano, de ser extranjero anexar documentos soportes de la importación. El producto a adquirir debe estar en excelentes condiciones de calidad, solo se aceptaran los productos con los más altos estándares de calidad exigidos en la presente ficha y aun si es posible en otros requisitos técnicos que garanticen la calidad del producto.

GRUPO 18.

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD
1	Caldo de gallina deshidratado en cubos	Unidad

Nombre Comercial	Caldo de gallina deshidratado en cubos
Especificaciones técnicas	Las especias utilizadas en la fabricación de los cubitos deben provenir de fuentes naturales. Deben tener especies naturales deshidratadas como cebolla, cilantro, ajo ycúrcuma. 0% Grasas Trans. El consumo de grasas Trans está asociado con una mayor incidencia de enfermedades cardiovasculares.

GRUPO 19.

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD
1	Pañales	Bolsa / 80 Unidades

Nombre Comercial	PAÑALES DESECHABLES ADULTO MAYOR GRANDE Y EXTRA GRANDE
Especificaciones técnicas	Se deben presentar estos productos en excelente calidad. Los pañales deben tener cubierta exterior suave que proporcione frescura y suavidad con la piel evitando irritaciones; sistema de cintas pega – despega anchas para un mejor ajuste; indicador de humedad, que indique cuando debe se cambiado el pañal; barreras laterales que eviten escapes de orina; y que sean de rápida absorción.
Unidad de medida	Los contenidos en la descripción
Requisitos del productor y/o producto	El producto a adquirir debe ser de origen colombiano, de ser extranjero anexar documentos soporte de la importación. El producto a adquirir debe estar en excelentes condiciones de calidad, solo se aceptarán los productos con los más altos estándares de calidad exigidos en la presente ficha y aun si es posible en otros requisitos técnicos que garanticen la calidad del producto.

GRUPO 20.

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD
1	Tapabocas	Cajax50

Nombre Comercial	Tapabocas Quirúrgico
Especificaciones técnicas	Protección: Alta capacidad de filtración 98% DE FILTRACION Tipo de aerosol: Sin aceite Color: Blanco y/o Azul Tamaño: Universal Accesorio de correa: Termosellado Clips de nariz ajustables: Sí Estándares: INVIMA Composición: 1 Filtro 35 MK ANTOBANTERIAL 30g - 2 Telas no tejidas (SPUNBOND)30g
Unidad de medida	Los contenidos en la descripción
Condiciones de almacenamiento	Se debe almacenar en un lugar libre de humedad y gases cáusticos debe ser un lugar con buena ventilación y seco.

Requisitos del productor y/o producto	El producto a adquirir debe ser de origen colombiano, de ser extranjero anexar documentos soporte de la importación. El producto a adquirir debe estar en excelentes condiciones de calidad, solo se aceptarán los productos con los más altos estándares de calidad exigidos en la presente ficha y aun si es posible en otros requisitos técnicos que garanticen la calidad del producto.

GRUPO 20.

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD
1	Guantes	Caja X 100

Nombre Comercial	Guantes de Latex
Especificaciones técnicas	Material Látex Natural de alta calidad Tipo Ligeramente con talco, no estéril (aséptico) Diseño y Características Ambidiestros; de superficie suave y texturizada; blanco natural, colores (azul/verde) o mentolados Contenido de Talco Menos de 0.8% por guante. Ligeramente empolvado con almidón de maíz conforme Farmacopea (USP). Vida de Anaquel 5 años desde la fecha de manufactura Embalaje
Unidad de medida	Los contenidos en la descripción
Condiciones de almacenamiento	Se debe almacenar en un lugar libre de humedad y gases cáusticos debe ser un lugar con buena ventilación y seco.
Requisitos del productor y/o producto	El producto a adquirir debe ser de origen colombiano, de ser extranjero anexar documentos soporte de la importación. El producto a adquirir debe estar en excelentes condiciones de calidad, solo se aceptarán los productos con los más altos estándares de calidad exigidos en la presente ficha y aun si es posible en otros requisitos técnicos que garanticen la calidad del producto.

GRUPO 21.

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD
1	Gorro Quirúrgico	Caja X 50

Nombre Comercial	Gorro desechable resortado
Especificaciones técnicas	Gorro tipo oruga o acordeón, es un elemento que cubre el cabello y la cabeza, para evitar que se contaminen con algún agente externo, o que pueda algún cabello contaminar el campo en el que se esté trabajando. CARACTERISTICAS: Cuerpo del gorro: Elaborado tela 100% polipropileno de 15 gramos Elástico de sujeción: Elaborada en tela 5% poliéster y 95 % polipropileno. ESPECIFICACIONES TECNICAS: Cuerpo del gorro: 46 cm de alto x 22 cm de ancho Elástico de sujeción: cada gorro cuenta con doble elástico en todo el perímetro de 0,5 cm de ancho x 24 cm de largo (cada lado)

	MODO DE USO: El cabello y las orejas deben quedar totalmente cubiertos. El usuario debe colocarse el gorro antes del resto de la indumentaria de trabajo. Además, se debe lavar las manos antes y después de su uso.
Unidad de medida	Los contenidos en la descripción
Condiciones de almacenamiento	Este producto debe almacenarse en un lugar limpio, fresco y libre de contaminación. No almacenar cerca de fuentes de calor ni de olor. Los arrumes deberán manejarse máximo de 5 cajas.
Requisitos del productor y/o producto	El producto a adquirir debe ser de origen colombiano, de ser extranjero anexar documentos soporte de la importación. El producto a adquirir debe estar en excelentes condiciones de calidad, solo se aceptarán los productos con los más altos estándares de calidad exigidos en la presente ficha y aun si es posible en otros requisitos técnicos que garanticen la calidad del producto.

Nota: Estas especificaciones técnicas son las mínimas requeridas. El oferente está obligado a satisfacer todas las condiciones de calidad que garanticen el cumplimiento del posible contrato sin afectar la calidad de los productos a suministrar

CUMPLIMIENTO DE ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

Para que la propuesta sea hábil y pueda ser calificada, es requisito indispensable el cumplimiento de las especificaciones técnicas mínimas aquí establecidas en todos sus aspectos. Las especificaciones técnicas son un requisito mínimo y su no cumplimiento constituye causal de rechazo.

Así, el proponente deberá manifestar el cumplimiento de todas y cada una de las especificaciones técnicas.

El no cumplimiento de alguna de las condiciones previstas en el presente anexo técnico será causal de rechazo de la oferta.

Responsable:

HERNANDO SALOM BRITO
Secretario de Desarrollo Social