DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
CARNE DE RES

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACIÓN UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
50111500	Productos de carne y aves de corral

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

CARNE DE RES (SOLOMO EXTRANJERO, POSTA, TABLA Y MORRILLO)

UNIDAD DE MEDIDA

KILO en porciones individuales de 100 grs

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. **CARACTERÍSTICAS GENERALES**: Carne de res magra, cuarto trasero de la res en corte de primera (Solomo extranjero, posta, Tabla y morrillo), en porciones individuales refrigeradas y empacada al vacío por peso Max de 3Kg, libre de tejido conectivo, nervios y con porcentaje de grasa máximo del 10%. Color rojo pálido, uniforme, suave y firme al tacto. En el caso de la carne de morrillo se aceptará el 20% máximo de porcentaje de grasa.

2. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**:
   - Determinación de Salmonella sp en 25gr: Ausencia
   - Búsqueda Listeria Monocytógenes en 25gr: Ausencia
   - Recuento de Staphylococcus aureus (coagulasa positiva) UF/g: <100
   - Recuento Escherichia Coli UF/g: <10
   - Recuento de coliformes totales UF/g: Entre 100 y 500
   - Recuento de mesófilos aerobios UF/g: 100.000

3. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS**: Grasa: Máximo 10%

4. **NIVELES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES**: Plomo cantidad máxima: 0.5 mg/Kg, Cadmio cantidad máxima 0.05 mg/Kg

5. **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL**: Almacenamiento a temperatura de refrigeración desde la planta hasta su entrega en la sede de atención y se conserva de esta forma hasta el momento de preparación. Tiempo de vida útil mínimo de 30 días, contados a partir del momento de entrega por parte del proveedor.

6. **REQUISITOS LEGALES**: Normatividad nacional requerida para el producto a contratar.
   - Resolución 005109 de 2005: El producto debe tener un rotulo resistente a la humedad, con mínimo el nombre del corte, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote.
   - Decreto 1500 de 2007: Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación.
   - Resolución 2009026594 2009: Por la cual se adopta la guía de transporte para las especies bovinas, bufalinas y porcinas.
   - Norma Técnica Colombiana NTC 4565 Primera actualización: Carne y productos cárnicos. Método para determinar el contenido de nitrito (método de referencia).
   - Decreto 2270 de 2012: Tiene por objeto actualizar el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles, destinados para el consumo humano en todo el territorio nacional, establecido en el Decreto 1500 de 2007.
   - Norma Técnica Colombiana NTC 4271 de 2011: Por la cual se establece el sistema de clasificación de la carne bovina en canal.

- Resolución 683 de 2012: Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
- Resolución 4143 de 2012: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
- Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 1382 de 2013: Por la cual se establecen los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal, destinados al consumo humano.
- Resolución 4506 de 2013: Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.
- Resolución 240 de 2013: Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles.
- Decreto 1282 de 2016: Por el cual se establece el trámite para la obtención de la autorización sanitaria provisional y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 2016041871 de 2016: Por el cual se establecen los lineamientos para obtener autorización sanitaria provisional por parte de los establecimientos que realizan las actividades de almacenamiento y expendio de carne y/o productos cárnicos comestibles, así como la inscripción, Inspección, vigilancia y control del transporte de carne y/o productos cárnicos comestibles.

7. **CONDICIONES DE EMPAQUE, EMBALAJE Y TRANSPORTE**: El producto deberá estar empacado al vació en bolsa de polietileno de grado alimentario, de alta barrera al oxígeno, a granel, resistente a la manipulación constante, elaborada con materiales no tóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Embalado en canastilla plástica, limpia, desinfectada y en buen estado, sin mezclarse con otras líneas de alimentos (lácteos, vegetales, carnes o derivados cárnicos crudos). El vehículo para su transporte debe tener unidad de frio en adecuado funcionamiento y el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.

8. **CONDICIONES DE RECHAZO**: Producto que no cumpla con las características descritas en la ficha técnica. Transportado en vehículo sin unidad de frío o que esté apagado en el trayecto, con pérdida del estado de congelación, con manchas de color diferente al característico, presencia de coágulos de sangre, presencia de tejido conectivo, superficie babosa, corte diferente al solicitado, con mal olor, presencia de suciedades o contenido de grasa mayor al 10%. Producto con escarcha o características que indiquen que ha presentado descongelación o condiciones de descomposición, adulteración o falsificación.

GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTIVA
Las descritas en el análisis del sector
NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA
Ana Angelica Arango Flores
FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
PIERNA O CAÑON DE CERDO

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO	
CLASIFICACIÓN UNSPSC	**TIPO DE BIEN O SERVICIO**
50111500	Productos de carne y aves de corral

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
PIERNA O CAÑON DE CERDO

UNIDAD DE MEDIDA
KILO en porciones individuales de 100 grs

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. **CARACTERÍSTICAS GENERALES**: Corte de pierna trasera cañón de cerdo, porciones individuales refrigeradas y empacadas al vacío por peso Max 3kg, libres de grasa o con porcentaje de grasa máximo del 10%. Color rosa uniforme, suave y firme al tacto.

2. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**:
- NMP E Coli/ml: <120
- Recuento Esporas Clostridium sulfito reductoras / gr: máximo 1.000
- Recuento de Staphylococcus aureus (coagulasa positiva) UF/g: 100-1.000

3. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS**: Grasa: Máximo 10%

4. **NIVELES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES**: Plomo cantidad máxima: 0.5 mg/Kg, Cadmio cantidad máxima 0.05 mg/Kg

5. **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL**: Almacenamiento a temperatura de refrigeración desde la planta hasta su entrega en la sede de atención y se conserva de esta forma hasta el momento de preparación. Tiempo de vida útil mínimo de 30 días, contados a partir del momento de entrega por parte del proveedor.

6. **REQUISITOS LEGALES Y NORMATIVOS**: Normatividad nacional requerida para el producto a contratar.
   - Resolución 005109 de 2005: El producto debe tener un rotulo resistente a la humedad, con mínimo el nombre del corte, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote.
   - Decreto 1500 de 2007: Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación.
   - Resolución 2009026594 2009: Por la cual se adopta la guía de transporte para las especies bovinas, bufalinas y porcinas.
   - Norma Técnica Colombiana NTC 4565 Primera actualización: Carne y productos cárnicos. Método para determinar el contenido de nitrito (método de referencia).
   - Decreto 4131 de 2009: Por el cual se modifica parcialmente el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008 y 2380 de 2009.
   - Decreto 2270 de 2012: Tiene por objeto actualizar el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles, destinados para el consumo humano en todo el territorio nacional, establecido en el Decreto 1500 de 2007.
   - Resolución 683 de 2012: Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.

- Resolución 4143 de 2012: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
- Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 1382 de 2013: Por la cual se establecen los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal, destinados al consumo humano.
- Resolución 4506 de 2013: Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.
- Resolución 240 de 2013: Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles.
- Decreto 1282 de 2016: Por el cual se establece el trámite para la obtención de la autorización sanitaria provisional y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 2016041871 de 2016: Por el cual se establecen los lineamientos para obtener autorización sanitaria provisional por parte de los establecimientos que realizan las actividades de almacenamiento y expendio de carne y/o productos cárnicos comestibles, así como la inscripción, Inspección, vigilancia y control del transporte de carne y/o productos cárnicos comestibles.

7. **CONDICIONES DE EMPAQUE, EMBALAJE Y TRANSPORTE**: El producto deberá estar empacado al vacío en bolsa plástica sellada a granel (Polietileno o polipropileno), de grado alimentario, resistente a la manipulación constante, elaborada con materiales no tóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Embalado en canastilla plástica, limpia, desinfectada y en buen estado. El vehículo para su transporte debe tener unidad de frio en adecuado funcionamiento y el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.

8. **CONDICIONES DE RECHAZO**: Producto que no cumpla con las características descritas en la ficha técnica. Transportado en vehículo sin unidad de frío o que esté apagado en el trayecto, con pérdida del estado de congelación, con manchas de color diferente al característico, presencia de coágulos de sangre, presencia de tejido conectivo, superficie babosa, corte diferente al solicitado, con mal olor, presencia de suciedades o contenido de grasa mayor al 10%. Producto con escarcha o características que indiquen que ha presentado descongelación o condiciones de descomposición, adulteración o falsificación.

GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTIVA
Las descritas en el análisis del sector
NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA
Ana Angelica Arango Flores
FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
CARNE MOLIDA CRUDA: MEZCLA DE RES Y CERDO

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACIÓN UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
50111500	Productos de carne y aves de corral

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
CARNE MOLIDA CRUDA: MEZCLA DE RES Y CERDO
UNIDAD DE MEDIDA
KILO

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. **CARACTERÍSTICAS GENERALES**: Se realizara mezcla de corte de pierna trasera del cerdo (30%) y carne de res magra (70%), cuarto trasero de la res en corte de primera (Solomo extranjero, huevo de Aldana o Tabla). Color característico donde predomine claramente el rojo y baja cantidad de color blanco (grasa), no se permite adición de grasa en cortes deferentes a los estipulados ni tejido conectivo, huesos o trozos grandes de carne ni grasa. Empaque al vacío y bolsa de máximo 3kg.

2. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**:

   - NMP E Coli/ml: <120
   - Recuento Esporas Clostridium sulfito reductoras / gr: máximo 1.000
   - Recuento de Staphylococcus aureus (coagulasa positiva) UF/g: 100-1.000

3. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS**: Grasa: Máximo 10%

4. **NIVELES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES**: Plomo cantidad máxima: 0.5 mg/Kg, Cadmio cantidad máxima 0.05 mg/Kg

5. **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL**: Almacenamiento a temperatura de refrigeración desde la planta hasta su entrega en la sede de atención y se conserva de esta forma hasta el momento de preparación. Tiempo de vida útil mínimo de 10 días, contados a partir del momento de entrega por parte del proveedor.

6. **REQUISITOS LEGALES Y NORMATIVOS**: Normatividad nacional requerida para el producto a contratar.
   - Resolución 005109 de 2005: El producto debe tener un rotulo resistente a la humedad, con mínimo el nombre del corte, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote.
   - Decreto 1500 de 2007: Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación.
   - Resolución 2009026594 2009: Por la cual se adopta la guía de transporte para las especies bovinas, bufalinas y porcinas.
   - Norma Técnica Colombiana NTC 4565 Primera actualización: Carne y productos cárnicos. Método para determinar el contenido de nitrito (método de referencia).
   - Decreto 4131 de 2009: Por el cual se modifica parcialmente el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008 y 2380 de 2009.

- Decreto 2270 de 2012: Tiene por objeto actualizar el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles, destinados para el consumo humano en todo el territorio nacional, establecido en el Decreto 1500 de 2007.
- Resolución 683 de 2012: Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
- Resolución 4143 de 2012: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
- Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 1382 de 2013: Por la cual se establecen los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal, destinados al consumo humano.
- Resolución 4506 de 2013: Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.
- Resolución 240 de 2013: Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles.
- Decreto 1282 de 2016: Por el cual se establece el trámite para la obtención de la autorización sanitaria provisional y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 2016041871 de 2016: Por el cual se establecen los lineamientos para obtener autorización sanitaria provisional por parte de los establecimientos que realizan las actividades de almacenamiento y expendio de carne y/o productos cárnicos comestibles, así como la inscripción, Inspección, vigilancia y control del transporte de carne y/o productos cárnicos comestibles.

7. **CONDICIONES DE EMPAQUE, EMBALAJE Y TRANSPORTE**: El producto deberá estar empacado en bolsa plástica sellada a granel (Polietileno o polipropileno), de grado alimentario, resistente a la manipulación constante, elaborada con materiales no tóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Embalado en canastilla plástica, limpia, desinfectada y en buen estado. El vehículo para su transporte debe tener unidad de frio en adecuado funcionamiento y el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.

8. **CONDICIONES DE RECHAZO**: Producto que no cumpla con las características descritas en la ficha técnica. Transportado en vehículo sin unidad de frío o que esté apagado en el trayecto, con pérdida del estado de refrigeración, con manchas de color diferente al característico, presencia de coágulos de sangre, presencia de tejido conectivo, superficie babosa, corte diferente al solicitado, con mal olor, presencia de suciedades o contenido de grasa mayor al 10%. Producto con escarcha o características que indiquen que ha presentado descongelación o condiciones de descomposición, adulteración o falsificación.

GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTIVA
Las descritas en el análisis del sector
NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA
Ana Angelica Arango Flores
FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
MUSLO DE POLLO SIN PIEL CONTRA MUSLO DE POLLO SIN PIEL

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO	
CLASIFICACIÓN UNSPSC	**TIPO DE BIEN O SERVICIO**
50111500	Productos de carne y aves de corral

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
MUSLO DE POLLO SIN PIEL CONTRA MUSLO DE POLLO SIN PIEL

UNIDAD DE MEDIDA
KILO en unidades de 100 grs.

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. **CARACTERÍSTICAS GENERALES**:
   - **Muslo de pollo sin piel**: mínimo 190g congelado, con bajo contenido de grasa, color rosado pálido, empacado por 10 unidades en bolsa.
   - **Contra muslo de pollo sin piel**: mínimo 200g congelado, con bajo contenido de grasa, color rosado pálido, empacado por 10 unidades en bolsa.

2. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**:
   - NMP de Coliformes fecales /gr. <1100
   - / gr. <1000
   - positiva UFC / gr. <500
   - Listeria monocytogenes, /25 gr. Ausente
   - Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor UFC
   - Recuento de Staphyloccocus aureus coagulasa
   - Detección de Salmonella / 25 gr. Ausente

3. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS**:
   - Humedad máxima 72%
   - Fósforo 0,3%
   - Nitrógeno volátil total, mg/100 g muestra* 30
   - Proteína mínima 16%
   - pH a 20°C 5,4 – 6,1
   - Formol * Ausente

4. **NIVELES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES**: Plomo cantidad máxima: 0.5 mg/Kg, Cadmio cantidad máxima 0.05 mg/Kg

5. **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL**: Almacenamiento a temperatura de congelación desde la planta hasta su entrega en la sede de atención y se conserva de esta forma hasta el momento de preparación. Tiempo de vida útil mínimo de 6 meses en congelación a temperatura mínima de -18ºC), contados a partir del momento de entrega por parte del proveedor.

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

- Resolución 005109 de 2005: El producto debe tener un rotulo resistente a la humedad, con mínimo el nombre del corte, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote.
- Norma Técnica Colombiana NTC 3644-2. Industrias alimentarias. Pollo beneficiado. 1998. ICONTEC
- materias primas de alimentos para consumo humano.
- Resolución 683 de 2012: Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
- Resolución 4143 de 2012: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
- Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.

- Resolución 1382 de 2013: Por la cual se establecen los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal, destinados al consumo humano.
- Resolución 4506 de 2013: Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.
- Resolución 240 de 2013: Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles.
- Resolución 3753 de 2013: Por la cual se definen los lineamientos técnicos para la formulación de planes de acción de inspección, vigilancia y control de carne y productos cárnicos comestibles a lo largo de la cadena y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 0402 de 2002: Por lo cual se establecen los requisitos para la comercialización de las aves beneficiadas enteras, despresadas y/o deshuesadas que se someten a la técnica de marinado.
- Resolución 2008000714 de 11 de enero de 2008: Por la cual se reglamentan los requisitos del Plan Gradual de Cumplimiento para las plantas de beneficio y desprese de aves y se establecen los procedimientos para los procesos de inscripción. Autorización sanitaria y registro de estos establecimientos.
- Resolución 2015025427 de 2015 Por la cual se adopta y reglamenta el uso de la marca de certificación para distinguir los productos de consumo humano que cuentan con inspección oficial permanente en plantas de beneficio animal".
- Resolución 20013005726 de 2013 Por la cual se reglamenta el procedimiento para la elaboración, ajuste y seguimiento de los Planes Graduales de Cumplimiento de las plantas de beneficio animal, desposte y desprese y se establecen los requisitos para los procesos de Autorización Sanitaria y Registro de estos establecimientos.
- Resolución 241: Por la cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las plantas especiales de beneficio de aves de corral.
- Resolución 242: Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio de aves de corral, desprese y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles.
- Decreto 2270 de 2012: Por el cual se modifica el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008,2380, 4131, 4974 de 2009, 3961 de 2011, 917 de 2012 y se dictan otras disposiciones.

7. **CONDICIONES DE EMPAQUE, EMBALAJE Y TRANSPORTE**: El producto deberá estar empacado en bolsa plástica sellada a granel (Polietileno o polipropileno), de grado alimentario, resistente a la manipulación constante, elaborada con materiales no tóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Embalado en canastilla plástica, limpia, desinfectada y en buen estado. El vehículo para su transporte debe tener unidad de frio en adecuado funcionamiento y el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.

8. **CONDICIONES DE RECHAZO**: Producto que no cumpla con las características descritas en la ficha técnica. Transportado en vehículo sin unidad de frío o que esté apagado en el trayecto, con pérdida del estado de congelación, con manchas de color diferente al característico, superficie babosa, corte diferente al solicitado, con mal olor, presencia de suciedades o contenido de grasa en exceso. Producto con escarcha o características que indiquen que ha presentado descongelación o condiciones de descomposición, adulteración o falsificación.

GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTIVA
Las descritas en el análisis del sector
NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA
Ana Angelica Arango Flores
FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO