ANEXO No. 03 ESTUDIOS PREVIOS
FICHAS TECNICAS PRODUCTOS

ENTREGA DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO NUTRICIONAL DE PERMANENCIA DENOMINADA, LÍNEA DE INTERVENCIÓN 1.2 HAMBRE CERO, FASE 2 VIGENCIA 2024 EN EL DISTRITO DE RIOHACHA EN EL MARCO DEL FORTALECIMIENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE

PRESUPUESTO OPERATIVO		
ITEM	**CONCEPTO**	**NÚMERO DE TITULARES DE DERECHOS**
1	Suministro de paquetes alimentarios para receso escolar de Junio	53.154
ITEM	**CONCEPTO**	**NÚMERO DE TITULARES DE DERECHOS**
2	Suministrar paquetes alimentarios para receso escolar de Diciembre	53.154

PAQUETE DE RECESO ESCOLAR DEL MES DE JUNIO

GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)(ml)	PESO NETO (g)(ml)
A, CEREALES Y DERIVADOS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	500,0	500,0
C, FRUTAS Y DERIVADOS	Naranja, cruda	C062	1500,0	900,0
G, LECHE Y DERIVADOS	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	380,0	380,0
T, LEGUMINOSAS Y DERIVADOS	Frijol cabecita negra, crudo	T007	1000,0	1.000,0
J, HUEVOS Y DERIVADOS	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	825,0	742,5
D, GRASAS Y ACEITES	Aceite de maíz	D006	250,0	250,0

K, PRODUCTOS AZUCARADOS	panela	K033	250,0	250,0

GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)(ml)	PESO NETO (g)(ml)
A, CEREALES Y DERIVADOS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	500,0	500,0
A, CEREALES Y DERIVADOS	Harina de maíz blanco, precocida	A034	500,0	500,0
G, LECHE Y DERIVADOS	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	380,0	380,0
T, LEGUMINOSAS Y DERIVADOS	Frijol cabecita negra, crudo	T007	1000,0	1.000,0
E, PESCADOS Y MARISCOS	Atún, enlatado con aceite	E003	170,0	110,0
D, GRASAS Y ACEITES	Aceite de maíz	D006	250,0	250,0
K, PRODUCTOS AZUCARADOS	panela	K033	250,0	250,0

GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)(ml)	PESO NETO (g)(ml)
A, CEREALES Y DERIVADOS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	500,0	500,0
A, CEREALES Y DERIVADOS	Maíz blanco, trillado	A046	500,0	500,0
G, LECHE Y DERIVADOS	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	380,0	380,0
T, LEGUMINOSAS Y DERIVADOS	Frijol cabecita negra, crudo	T007	1000,0	1.000,0
E, PESCADOS Y MARISCOS	Atún, enlatado con aceite	E003	170,0	110,0
D, GRASAS Y ACEITES	Aceite de maíz	D006	250,0	250,0
K, PRODUCTOS AZUCARADOS	panela	K033	250,0	250,0

ALCALDÍA DE RIOHACHA
Distrito Especial, Turístico y Cultural

PAQUETE DE RECESO ESCOLAR DEL MES DE DICIEMBRE

GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)(ml)	PESO NETO (g)(ml)
A, CEREALES Y DERIVADOS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	1000,0	1.000,0
A, CEREALES Y DERIVADOS	Harina de maíz blanco, precocida	A034	1000,0	1.000,0
G, LECHE Y DERIVADOS	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	900,0	900,0
T, LEGUMINOSAS Y DERIVADOS	Frijol cabecita negra, crudo	T007	1500,0	1.500,0
E, PESCADOS Y MARISCOS	Atún, enlatado con aceite	E003	340,0	220,0
D, GRASAS Y ACEITES	Aceite de maíz	D006	250,0	250,0
K, PRODUCTOS AZUCARADOS	panela	K033	500,0	500,0

GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)(ml)	PESO NETO (g)(ml)
A, CEREALES Y DERIVADOS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	1000,0	1.000,0
A, CEREALES Y DERIVADOS	Maíz blanco, trillado	A046	1000,0	1.000,0
G, LECHE Y DERIVADOS	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	900,0	900,0
T, LEGUMINOSAS Y DERIVADOS	Frijol cabecita negra, crudo	T007	1500,0	1.500,0
E, PESCADOS Y MARISCOS	Atún, enlatado con aceite	E003	340,0	220,0
D, GRASAS Y ACEITES	Aceite de maíz	D006	250,0	250,0
K, PRODUCTOS AZUCARADOS	panela	K033	500,0	500,0

GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)(ml)	PESO NETO (g)(ml)
A, CEREALES Y DERIVADOS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	1000,0	1.000,0

B, VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	Cebolla cabezona, cruda	B027	1500,0	1.425,0
C, FRUTAS Y DERIVADOS	Naranja, cruda	C062	1500,0	900,0
G, LECHE Y DERIVADOS	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	900,0	900,0
T, LEGUMINOSAS Y DERIVADOS	Frijol cabecita negra, crudo	T007	1500,0	1.500,0
J, HUEVOS Y DERIVADOS	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	825,0	742,5
D, GRASAS Y ACEITES	Aceite de maíz	D006	250,0	250,0
K, PRODUCTOS AZUCARADOS	panela	K033	500,0	500,0

FICHA TÉCNICA POR CADA ÍTEM

FICHA TECNICA ARROZ BLANCO EMPACADO EN BOLSAS DE POLIETILENO – 1000 gramos

Nombre Comercial	**Arroz blanco empacado en bolsas de polietileno**
Calidad	- 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.
Generalidades	- Producto descascarado al cual se le han eliminado parcial o totalmente por elaboración el germen y las capas de la aleurona. - Olor característico, color blanco, limpio, de acuerdo con las características del cuadro presentado en requisitos generales. - No debe presentar signos de infestación o infecciones. No se debe adicionar aceite mineral. No se deben adicionar colorantes no permitidos por la legislación nacional vigente - Producto natural sin conservantes. - Humedad menor al 14%. - Debe corresponder a tipo 1 grado 1. - Procesado en el País

<table>
<tr><td rowspan="3">Requisitos específicos</td><td rowspan="2">G R A D O</td><td rowspan="2">Semillas objetables y arroz con cáscara en 100 g</td><td colspan="6">% Máximo en masa</td></tr>
<tr><td colspan="2">Granos dañados</td><td rowspan="2">Granos yesados</td><td rowspan="2">Granos rojos</td><td rowspan="2">Granos partidos</td><td rowspan="2">Tipos contraste</td></tr>
<tr><td>Por calor</td><td>Total</td></tr>
<tr><td></td><td>1</td><td>1,0</td><td>0,2</td><td>0,5</td><td>6,0</td><td>0,4</td><td>12</td><td>6</td></tr>
<tr><td>Requisitos del productor y/o producto</td><td colspan="8">-Cumplimiento de la NTC 671.</td></tr>
<tr><td>Empaque y rotulado</td><td colspan="8">1. PRIMARIO:
- MATERIAL: El empaque destinado para contener el producto, debe corresponder a polietileno de baja densidad calibre mínimo 2.0.
- CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS: película transparente y/o brillante Apta para procesos de impresión y para estar en contacto con alimentos.
- 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.</td></tr>
<tr><td>Conservación y almacenamiento Transporte</td><td colspan="8">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.
El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario vigente.</td></tr>
<tr><td>Vida útil</td><td colspan="8">12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.</td></tr>
<tr><td>Presentación</td><td colspan="8">1000 gramos o 1 kilogramo</td></tr>
</table>

FICHA TÉCNICA ARROZ BLANCO EMPACADO EN BOLSAS DE POLIETILENO – 500 gramos

Nombre Comercial	**Arroz blanco empacado en bolsas de polietileno**
Calidad	- 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.
Generalidades	- Producto descascarado al cual se le han eliminado parcial o totalmente por elaboración el germen y las capas de la aleurona.

<table>
<tr><td></td><td>- Olor característico, color blanco, limpio, de acuerdo con las características del cuadro presentado en requisitos generales
- No debe presentar signos de infestación o infecciones.
No se debe adicionar aceite mineral. No se deben adicionar colorantes no permitidos por la legislación nacional vigente
- Producto natural sin conservantes.
- Humedad menor al 14%.
- Debe corresponder a tipo 1 grado 1.
- Procesado en el País</td></tr>
<tr><td>Requisitos específicos</td><td>
<table>
<tr><th rowspan="2">G R A D O</th><th rowspan="2">Semillas objetables y arroz con cáscara en 100 g</th><th colspan="6">% Máximo en masa</th></tr>
<tr><th colspan="2">Granos dañados</th><th rowspan="2">Granos yesados</th><th rowspan="2">Granos rojos</th><th rowspan="2">Granos partidos</th><th rowspan="2">Tipos contraste</th></tr>
<tr><th>Por calor</th><th>Total</th></tr>
<tr><td>1</td><td>1,0</td><td>0,2</td><td>0,5</td><td>6,0</td><td>0,4</td><td>12</td><td>6</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Requisitos del productor y/o producto</td><td>-Cumplimiento de la NTC 671.</td></tr>
<tr><td>Empaque y rotulado</td><td>1. PRIMARIO:
- MATERIAL: El empaque destinado para contener el producto, debe corresponder a polietileno de baja densidad calibre mínimo 1.5.
- CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS: película transparente y/o brillante Apta para procesos de impresión y para estar en contacto con alimentos.
- 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.</td></tr>
<tr><td>Conservación y almacenamiento Transporte</td><td>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.
El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario vigente.</td></tr>
<tr><td>Vida útil</td><td>12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.</td></tr>
<tr><td>Presentación</td><td>500 gramos.</td></tr>
</table>

FICHA TÉCNICA FRIJOL CABECITA NEGRA EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO – 1000 gramos

<table>
<tr><td>Nombre Comercial</td><td>Frijol cabecita negra empacada en bolsa de polietileno</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>- Fríjol cabecita negra, tipo 1, grado 1
- Cumplir con la norma técnica NTC 871: Fríjol 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.</td></tr>
<tr><td>Generalidades</td><td>- Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad de los géneros Phaseolus spp.
- Fríjol para consumo.
- Producto natural sin preservativos y/o aditivos.
- No debe presentar signos de infestación o infecciones.
- El fríjol no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius.
- Humedad máxima 15%.- Olor característico, color rojo, limpio, no debe contener más de 1 % de impurezas.</td></tr>
<tr><td>Requisitos generales</td><td>
<table>
<tr><th rowspan="2">G R A D O</th><th rowspan="2">Materia dura</th><th colspan="5">% Máximo en masa</th></tr>
<tr><th>Granos dañados</th><th>Granos partidos</th><th>Granos Abiertos</th><th>Variedad de Contraste</th><th>Variedades no contrastantes</th></tr>
<tr><td>1</td><td>0,0</td><td>1,0</td><td>1,0</td><td>1,0</td><td>1,0</td><td>3,0</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Empaque y Rotulado</td><td>EMPAQUE
1. PRIMARIO:
- Polietileno de baja densidad calibre 2.0
- 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 rotulado y etiquetado nutricional.</td></tr>
<tr><td>Conservación y almacenamiento
Transporte</td><td>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.</td></tr>
</table>

Vida útil	12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.
Presentación	Bolsas de 1 Kg

FICHA TÉCNICA FRIJOL CABECITA NEGRA EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO – 1500 gramos

<table>
<tr><td>Nombre Comercial</td><td>Frijol cabecita negra empacada en bolsa de polietileno</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>- Fríjol cabecita negra, tipo 1, grado 1
- Cumplir con la norma técnica NTC 871: Fríjol 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.</td></tr>
<tr><td>Generalidades</td><td>- Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad de los géneros Phaseolus spp.
- Fríjol para consumo.
- Producto natural sin preservativos y/o aditivos.
- No debe presentar signos de infestación o infecciones.
- El fríjol no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius.
- Humedad máxima 15%.- Olor característico, color rojo, limpio, no debe contener más de 1 % de impurezas.</td></tr>
<tr><td>Requisitos generales</td><td>
<table>
<tr><th rowspan="2">G R A D O</th><th rowspan="2">Materia dura</th><th colspan="5">% Máximo en masa</th></tr>
<tr><th>Granos dañados</th><th>Granos partidos</th><th>Granos Abiertos</th><th>Variedad de Contraste</th><th>Variedades no contrastantes</th></tr>
<tr><td>1</td><td>0,0</td><td>1,0</td><td>1,0</td><td>1,0</td><td>1,0</td><td>3,0</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Empaque y Rotulado</td><td>EMPAQUE
1. PRIMARIO:
- Polietileno de baja densidad calibre 2.0
- 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 rotulado y etiquetado nutricional.</td></tr>
<tr><td>Conservación y almacenamiento
Transporte</td><td>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</td></tr>
</table>

	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.
Vida útil	12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.
Presentación	Bolsas de 1.500 gramos.

FICHA TÉCNICA MAÍZ BLANCO TRILLADO

Nombre Comercial	Maíz Blanco Trillado
Calidad	- Cumplir con lo estipulado en la NTC 366 Maíz en Grano para Consumo Humano. - Debe cumplir con Resolución 2906 de 2007, del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y Ministerio de la Protección Social, por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas LMR- en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes.- 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	- Se denomina maíz trillado al conjunto de granos desgranados y enteros de maíz duro "Zea mayz identata L" y dentado "Zea mayz indurata L" o sus híbridos. El maíz trillado debe estar limpio, entero, libre de impurezas, del ataque de plagas, enfermedades (pudrición) y olores y sabores extraños. No debe contener residuos de material tóxico. Características organolépticas: Color: blanco, Olor: propio del producto, Consistencia: dura
Requisitos generales	Características fisicoquímicas: Requisito: Limite máximo Humedad: 14.0 % Porcentaje de granos dañados por hongos: 3.0 % Aflatoxinas: 20 mcg
Empaque y Rotulado	**EMPAQUE** **1. PRIMARIO:** - Polietileno de baja densidad calibre 2.0 - 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 rotulado y etiquetado nutricional.
Conservación y almacenamiento	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.

Transporte	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.
Vida útil	12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.
Presentación	Bolsas de 500 gramos.

FICHA TÉCNICA HARINA DE MAÍZ BLANCO EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO – 500 GRAMOS

<table>
<tr><td>Nombre Comercial</td><td>Harina de Maíz Blanco empacada en bolsa de polietileno</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>- HARINA PRE COCIDA DE MAÍZ BLANCO 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.</td></tr>
<tr><td>Generalidades</td><td>- No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor 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.</td></tr>
<tr><td>Requisitos generales</td><td>Características microbiológicas
<table>
<tr><th>REQUISITOS</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Recuento de Escherichia coli UFC/ g</td><td>3</td><td>0</td><td>‹10</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/ g</td><td>3</td><td>0</td><td>‹100</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Recuento de Bacillus cereus, UFC/g</td><td>3</td><td>1</td><td>100</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g</td><td>3</td><td>1</td><td>1000</td><td>2000</td></tr>
<tr><td>Detección de Salmonella/ 25g</td><td>3</td><td>0</td><td>AUSENTE</td><td>-</td></tr>
</table>
n = tamaño de la muestra.
c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.</td></tr>
<tr><td></td><td>Características fisicoquímicas</td></tr>
</table>

Requisitos Específicos	

Requisitos	Mínimo	Máximo
Humedad en % masa	-	13.0
Proteína en base seca % masa	6.0	
Grasas en % masa en base seca	-	2.0
Cenizas en % masa	-	1.0
Índice de absorción a 25°C	4.5	-

Empaque y Rotulado	EMPAQUE 1. PRIMARIO: - Bolsa de polietileno que garantice el almacenamiento, manipulación, conservación y distribución del 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 para el 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 de humedad, 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.
Vida útil 6 meses	Vida útil 6 meses
Presentación	500 gramos

FICHA TÉCNICA HARINA DE MAÍZ BLANCO EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO – 1 kg

Nombre Comercial	Harina de Maíz Blanco empacada en bolsa de polietileno
Calidad	- HARINA PRE COCIDA DE MAÍZ BLANCO 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 o sabor 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.
Requisitos generales	**Características microbiológicas**

REQUISITOS	n	c	m	M
Recuento de Escherichia coli UFC/ g	3	0	‹10	-

<table>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/ g</td><td>3</td><td>0</td><td>‹100</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Recuento de Bacillus cereus, UFC/g</td><td>3</td><td>1</td><td>100</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g</td><td>3</td><td>1</td><td>1000</td><td>2000</td></tr>
<tr><td>Detección de Salmonella/ 25g</td><td>3</td><td>0</td><td>AUSENTE</td><td>-</td></tr>
</table>
n = tamaño de la muestra.
c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.
</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>Características fisicoquímicas
<table>
<tr><th>Requisitos</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Humedad en % masa</td><td>-</td><td>13.0</td></tr>
<tr><td>Proteína en base seca % masa</td><td>6.0</td><td></td></tr>
<tr><td>Grasas en % masa en base seca</td><td>-</td><td>2.0</td></tr>
<tr><td>Cenizas en % masa</td><td>-</td><td>1.0</td></tr>
<tr><td>Índice de absorción a 25°C</td><td>4.5</td><td>-</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Empaque y Rotulado</td><td>EMPAQUE
1. PRIMARIO:
- Bolsa de polietileno que garantice el almacenamiento, manipulación, conservación y distribución del 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 para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas.
- Cumplir con la resolución 288 de 2008 de rotulado y etiquetado nutricional</td></tr>
<tr><td>Conservación y almacenamiento
Transporte</td><td>Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, 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.</td></tr>
<tr><td>Vida útil 6 meses</td><td>Vida útil 6 meses</td></tr>
<tr><td>Presentación</td><td>1 kg</td></tr>
</table>

FICHA TÉCNICA HUEVOS DE GALLINA

Nombre Comercial	Huevo Fresco para consumo
Calidad	**Descripción física:** producto entero, limpio, forma ligeramente irregular y de color rojo. Debe tener Certificados ante el ICA.
Generalidades	Procesados en el País
Requisitos generales	CASCARON: entero, limpio, forma ligeramente irregular, color rojo. CÁMARA DE AIRE: espesor máximo 0,9 mm. CLARA: transparente, limpia, de poca firmeza, ligeramente líquida. YEMA: visible solamente como sombra sin contornos claros, sin alejarse mucho del centro.
Requisitos del productor y/o producto	- Cumplir con la NTC 1240 huevos de gallina frescos para consumo. - Cumplir con la NTC 5309 Industria alimentaria. Buenas Prácticas de Manufactura-BPM- en las etapas de recepción, clasificación, empaque y almacenamiento de huevo comercial. - Cumplir con la Resolución 2674 de 2013, Decreto 3075/97, Ley 9/79 y demás normatividad legal vigente, concordarte, complementaria y modificatoria.El proveedor debe ser de nacionalidad colombiano, de ser extranjero anexar documentos soportes de la importación. El producto a adquirir debe estar en excelentes condiciones técnicas, solo se aceptaran los productos con acabados, formas y diseños perfectos.
Empaque y rotulado	**Empaque:** Bandeja por 15 unidades
Vida útil	30 días calendario
Presentación	Bandeja de huevos de 15 unidades – peso bruto 825,0 gramos – peso neto 742,5 gramos

FICHA TECNICA ACEITE VEGETAL

Nombre Comercial	**Aceite vegetal**
Especificaciones técnicas y de Calidad.	ACEITE DE MAÍZ de producción nacional de óptima calidad. - Aceite de Maíz cumplir con la NTC 255. - De acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674/2013 del Ministerio Salud y Protección Social, todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima y según lo definido en la Resolución 719/2015 por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

<table>
<tr><td></td><td>- El operador debe presentar junto con la ficha técnica copia del Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria del producto vigente, según corresponda.

- El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario Favorable del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen alimentos o sus materias primas, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos.

- 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.

- El operador deberá cumplir con la totalidad de los requisitos establecidos en la legislación sanitaria vigente y aquellas que por su naturaleza sustituyan, modifiquen o adicionen</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>Características fisicoquímicas:

Aceite de maíz:
<table><tr><th>Requisito</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)</td><td>0.917 x=20°C</td><td>0.925 x=20°C</td></tr><tr><td>Índice de refracción (ND 25°C)</td><td>1,465</td><td>1,468</td></tr><tr><td>Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)</td><td>187</td><td>195</td></tr><tr><td>Índice de yodo Wijs</td><td>103</td><td>135</td></tr><tr><td>Materia insaponificable g/kg</td><td colspan="2">≤ 28</td></tr></table>
Características de Calidad para aceites vegetales
Todos los aceites deben cumplir con las siguientes características de calidad:
<table><tr><th>Requisitos</th><th>Máximos</th></tr><tr><td>Humedad y Materia volátil (105°C)</td><td>0.2 %</td></tr><tr><td>Impurezas insolubles</td><td>0.05 %</td></tr><tr><td>Contenido de jabón</td><td>Negativo</td></tr><tr><td colspan="2">Índice de peróxidos miliequivalentes de oxígeno activo / kg de aceite</td></tr><tr><td>Aceites refinados en planta</td><td>1</td></tr><tr><td>Aceites refinados fuera de la planta</td><td>5</td></tr><tr><td>Aceites prensados en frío y vírgenes</td><td>≤ 20</td></tr><tr><td>Acidez</td><td>0.10 %</td></tr></table></td></tr>
</table>

	Características microbiológicas: **REQUISITOS** / **LÍMITE MÁXIMO** NMP coliformes totales /g — <11 NMP coliformes fecales /g — <3 Recuento de mohos y levaduras/g — <100 UFC
Conservación y almacenamiento Transporte	Se debe almacenar en lugar seco bajo techo, arrumado en estibaciones de madera a una altura de mínima de 10 cm del piso. Mantener lejos del agua y/o líquido.
Requisitos del productor y/o producto	El proveedor debe ser de nacionalidad colombiano, de ser extranjero anexar documentos soportes de la importación. El producto a adquirir debe estar en excelentes condiciones técnicas, solo se aceptaran los productos con acabados, formas y diseños perfectos.
PRESENTACION	Botellas de 250 ml El contratista deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad.

FICHA TÉCNICA ATÚN LOMITOS EN ACEITE

Nombre Comercial	**Atún Lomitos en Aceite**
Especificaciones técnicas y de Calidad.	- Cumplir con la NTC 1276: Atún en conserva. - Cumplir con la Resolución No. 148 de 2007 Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que debe cumplir el atún en conserva y las preparaciones de atún que se fabriquen, importen o exporten para el consumo humano. - Cumplir con la NTC 4433: microbiología. método para evaluar la esterilidad comercial en alimentos. - De acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674/2013 del Ministerio Salud y Protección Social, todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima y según lo definido en la Resolución 719/2015 por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública
Requisitos Específicos	Características fisicoquímicas:

	<table><tr><th>REQUISITO</th><th>LÍMITE MÁXIMO</th></tr><tr><td>Histamina (mg/kg)</td><td>50.0*</td></tr><tr><td>Cloruro de sodio (NaCl, en % de fracción de masa)</td><td>2.0*</td></tr><tr><td>Bases Volátiles Totales (mg/100 g)</td><td>35.0**</td></tr></table>
Conservación y almacenamiento Transporte	PRIMARIO: - El envase debe ser de un material que no reaccione con el producto alterando sus características, o produciendo sustancias tóxicas. Las superficies en contacto con el producto deberán estar convenientemente recubiertas con laca sanitaria autorizada por la legislación nacional vigente o por el Codex Alimentarius, que asegure la conservación del mismo durante el transporte y almacenamiento. - Se rechazarán todas las latas que tengan los lados o extremos inflados; latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor. - Debe corresponder a abre fácil. - 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 materias primas. - Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. - La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible. SECUNDARIO - Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.
Requisitos del productor y/o producto	El proveedor debe ser de nacionalidad colombiano, de ser extranjero anexar documentos soportes de la importación. El producto a adquirir debe estar en excelentes condiciones técnicas, solo se aceptaran los productos con acabados, formas y diseños perfectos.
Vida utitl	12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.
Presentación	Latas de 340,0gramos a 220,0 gramos, abre fácil.

FICHA TÉCNICA ATÚN LOMITOS EN ACEITE

Nombre Comercial	**Atún Lomitos en Aceite**
Especificaciones técnicas y de Calidad.	- Cumplir con la NTC 1276: Atún en conserva. - Cumplir con la Resolución No. 148 de 2007 Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que debe cumplir el atún en conserva y las preparaciones de atún que se fabriquen, importen o exporten para el consumo humano.

<table>
<tr><td></td><td>- Cumplir con la NTC 4433: microbiología. método para evaluar la esterilidad comercial en alimentos.
- De acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674/2013 del Ministerio Salud y Protección Social, todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos
– Invima y según lo definido en la Resolución 719/2015 por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>Características fisicoquímicas:
<table><tr><th>REQUISITO</th><th>LÍMITE MÁXIMO</th></tr><tr><td>Histamina (mg/kg)</td><td>50.0*</td></tr><tr><td>Cloruro de sodio (NaCl, en % de fracción de masa)</td><td>2.0*</td></tr><tr><td>Bases Volátiles Totales (mg/100 g)</td><td>35.0**</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Conservación y almacenamiento Transporte</td><td>PRIMARIO: - El envase debe ser de un material que no reaccione con el producto alterando sus características, o produciendo sustancias tóxicas. Las superficies en contacto con el producto deberán estar convenientemente recubiertas con laca sanitaria autorizada por la legislación nacional vigente o por el Codex Alimentarius, que asegure la conservación del mismo durante el transporte y almacenamiento.
- Se rechazarán todas las latas que tengan los lados o extremos inflados; latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor.
- Debe corresponder a abre fácil. - 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 materias primas.
- Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.
- La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.

SECUNDARIO - Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.</td></tr>
<tr><td>Requisitos del productor y/o producto</td><td>El proveedor debe ser de nacionalidad colombiano, de ser extranjero anexar documentos soportes de la importación.

El producto a adquirir debe estar en excelentes condiciones técnicas, solo se aceptaran los productos con acabados, formas y diseños perfectos.</td></tr>
<tr><td>Vida utitl</td><td>12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.</td></tr>
<tr><td>Presentación</td><td>Latas de 170,0gramos a 110,0 gramos, abre fácil.</td></tr>
</table>

FICHA TECNICA LECHE ENTERA EN POLVO – PAQUETE DE 380 GR.

<table>
<tr><td>Nombre Comercial</td><td>Leche Entera en polvo</td></tr>
<tr><td>Especificaciones técnicas</td><td>Leche en polvo de producción nacional de óptima calidad, que garantice el suministro de vitaminas y minerales al consumidor.

Requisitos específicos:

Características fisicoquímicas
<table>
<tr><th>Requisito</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Proteína, % (m/m)</td><td>24,5</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Acidez exp. como ácido láctico %m/m</td><td>0,9</td><td>1,30</td></tr>
<tr><td>Materia grasa % (m/m)</td><td>26</td><td>33</td></tr>
<tr><td>Humedad % (m/m)</td><td>--</td><td>4.0</td></tr>
<tr><td>Índice de insolubilidad en cm3</td><td>-</td><td>1.0</td></tr>
<tr><td>Cenizas % (m/m)</td><td>0</td><td>6.0</td></tr>
<tr><td>Lactosa %m/m</td><td>34.0</td><td>44.0</td></tr>
</table>
Características microbiológicas
<table>
<tr><th>Microorganismos</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>C</th></tr>
<tr><td>Recuento de mesófilos Ucf /g</td><td>3</td><td>1000</td><td>10.000</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Ucf de coliformes, ufc /g</td><td>3</td><td><3</td><td>11</td><td>1</td></tr>
<tr><td>NMP coliformes fecales ufc /g</td><td>3</td><td><3</td><td>--</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Mohos y levaduras ufc/g</td><td>3</td><td>100</td><td>500</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Staphylococcus aureus ufc/g</td><td>3</td><td><100</td><td>100</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Detección de Salmonella ufc /25g</td><td>3</td><td>0</td><td>--</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Bacillus Cereus ufc/g</td><td>3</td><td>100</td><td>1000</td><td>1</td></tr>
</table>
n = Número de muestras que se van a examinar.
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.</td></tr>
<tr><td>Unidad de medida</td><td>UNIDAD/380 Gr</td></tr>
<tr><td>Empaque y Rotulado</td><td>PRIMARIO:
- Bolsa de material flexible laminado a base de aluminio al vacío o adicionado de gas inerte, el volumen ocupado por el producto empacado al vacío o en atmósfera de gas inerte, no podrá ser menor del 90% de la capacidad de empaque.
- 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. Rotulado y etiquetado nutricional rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.
- La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.

SECUNDARIO
- Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución</td></tr>
</table>

Conservación y almacenamiento Transporte	Se debe almacenar en lugar seco bajo techo, arrumado en estibaciones de madera a una altura de mínima de 10 cm del piso. Mantener lejos del agua y/o líquido.
Requisitos del productor y/o producto	El proveedor debe ser de nacionalidad colombiano, de ser extranjero anexar documentos soportes de la importación. El producto a adquirir debe estar en excelentes condiciones técnicas, solo se aceptaran los productos con acabados, formas y diseños perfectos.

FICHA TÉCNICA LECHE ENTERA EN POLVO – PAQUETE DE 900 GR.

Nombre Comercial	**Leche Entera en polvo**
Especificaciones técnicas	Leche en polvo de producción nacional de óptima calidad, que garantice el suministro de vitaminas y minerales al consumidor. **Requisitos específicos**:

Características fisicoquímicas

Requisito	Mínimo	Máximo
Proteína, % (m/m)	24,5	-
Acidez exp. como ácido láctico %m/m	0,9	1,30
Materia grasa % (m/m)	26	33
Humedad % (m/m)	--	4.0
Índice de insolubilidad en cm3	-	1.0
Cenizas % (m/m)	0	6.0
Lactosa %m/m	34.0	44.0

Características microbiológicas

Microorganismos	n	m	M	C
Recuento de mesófilos Ucf /g	3	1000	10.000	1
Ucf de coliformes, ufc /g	3	<3	11	1
NMP coliformes fecales ufc /g	3	<3	--	0
Mohos y levaduras ufc/g	3	100	500	1
Staphylococcus aureus ufc/g	3	<100	100	1
Detección de Salmonella ufc /25g	3	0	--	0
Bacillus Cereus ufc/g	3	100	1000	1

n = Número de muestras que se van a examinar.
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.

Unidad de medida	UNIDAD/900 Gr

Empaque y Rotulado	PRIMARIO: - Bolsa de material flexible laminado a base de aluminio al vacío o adicionado de gas inerte, el volumen ocupado por el producto empacado al vacío o en atmósfera de gas inerte, no podrá ser menor del 90% de la capacidad de empaque. - 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. Rotulado y etiquetado nutricional rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. - La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible. SECUNDARIO - Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución
Conservación y almacenamiento Transporte	Se debe almacenar en lugar seco bajo techo, arrumado en estibaciones de madera a una altura de mínima de 10 cm del piso. Mantener lejos del agua y/o líquido.
Requisitos del productor y/o producto	El proveedor debe ser de nacionalidad colombiano, de ser extranjero anexar documentos soportes de la importación. El producto a adquirir debe estar en excelentes condiciones técnicas, solo se aceptarán los productos con acabados, formas y diseños perfectos.

FICHA TÉCNICA PANELA PORCIONADA EN BLOQUE, PASTILLA O REDONDA – 250 Gr.

Nombre Comercial	Panela porcionada en bloque, pastilla o redonda
Calidad	La panela que suministrar debe ser excelso libre de contaminación y de buena contextura. Debe cumplir con las normas técnicas colombianas de producción y disposición final al consumidor. No permite humedades ni colores que no sean propios del producto, no permite objetos extraños en su interior, el empaque debe estar limpio sin roturas con su fecha de vencimiento.
Requisitos generales	Producto obtenido de la extracción y evaporación de los jugos de la caña de azúcar.

<table>
<tr><td>Requisitos específicos</td><td>
Características Fisicoquímicas: El producto cumple los siguientes parámetros:
<table>
<tr><th>REQUISITOS</th><th colspan="2">PARÁMETROS</th></tr>
<tr><th></th><th>MINIMO</th><th>MÁXIMA</th></tr>
<tr><td>Azucares reductores, expresados en glucosa %</td><td>5.5 %</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Azucares no reductores, expresados en sacarosa %</td><td>-</td><td>83 %</td></tr>
<tr><td>Proteínas, en %</td><td>0.2 %</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Cenizas, en %</td><td>0.8 %</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Humedad, en %</td><td>-</td><td>9.0 %</td></tr>
<tr><td>Plomo expresado con Pb en mg/Kg</td><td>-</td><td>0.2</td></tr>
<tr><td>Arsénico expresado como As en mg7Kg</td><td>-</td><td>0.1</td></tr>
<tr><td>SO_2</td><td colspan="2">NEGATIVO</td></tr>
<tr><td>Colorantes</td><td colspan="2">NEGATIVO</td></tr>
</table>
Características Microbiológicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:
<table>
<tr><th>PARÁMETROS</th><th>N</th><th>m</th><th>M</th><th>C</th></tr>
<tr><td>Recuento de mohos y levaduras en UFC / gr</td><td>5</td><td>50</td><td>150</td><td>2</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Empaque y rotulado</td><td>Empaque primario de polipropileno termoencogible. Bolsa referencia pet +pe coextruido de 90g/m2 (+/- 10%) selle lateral y selle</td></tr>
<tr><td>Vida útil mínima</td><td>12 meses</td></tr>
<tr><td>Presentación</td><td>250 gramos</td></tr>
<tr><td>Conservación y almacenamiento Transporte</td><td>Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.

Vehículo para transporte de carga, que no ocasionen riesgo deterioro o maltrato del empaque secundario.

El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de rasgaduras.</td></tr>
</table>

FICHA TÉCNICA PANELA PORCIONADA EN BLOQUE, PASTILLA O REDONDA – 500 Gr.

<table>
<tr><td>Nombre Comercial</td><td>Panela porcionada en bloque, pastilla o redonda</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>La panela que suministrar debe ser excelso libre de contaminación y de buena contextura. Debe cumplir con las normas técnicas colombianas de producción y disposición final al consumidor. No permite humedades ni colores que no sean propios del producto, no permite objetos extraños en su interior, el empaque debe estar limpio sin roturas con su fecha de vencimiento.</td></tr>
<tr><td>Requisitos generales</td><td>Producto obtenido de la extracción y evaporación de los jugos de la caña de azúcar.</td></tr>
<tr><td>Requisitos específicos</td><td>Características Fisicoquímicas: El producto cumple los siguientes parámetros:
<table>
<tr><th>REQUISITOS</th><th colspan="2">PARÁMETROS</th></tr>
<tr><th></th><th>MINIMO</th><th>MÁXIMA</th></tr>
<tr><td>Azucares reductores, expresados en glucosa %</td><td>5.5 %</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Azucares no reductores, expresados en sacarosa %</td><td>-</td><td>83 %</td></tr>
<tr><td>Proteínas, en %</td><td>0.2 %</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Cenizas, en %</td><td>0.8 %</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Humedad, en %</td><td>-</td><td>9.0 %</td></tr>
<tr><td>Plomo expresado con Pb en mg/Kg</td><td>-</td><td>0.2</td></tr>
<tr><td>Arsénico expresado como As en mg7Kg</td><td>-</td><td>0.1</td></tr>
<tr><td>SO_2</td><td colspan="2">NEGATIVO</td></tr>
<tr><td>Colorantes</td><td colspan="2">NEGATIVO</td></tr>
</table>
Características Microbiológicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:
<table>
<tr><th>PARÁMETROS</th><th>N</th><th>m</th><th>M</th><th>C</th></tr>
<tr><td>Recuento de mohos y levaduras en UFC / gr</td><td>5</td><td>50</td><td>150</td><td>2</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Empaque y rotulado</td><td>Empaque primario de polipropileno termoencogible. Bolsa referencia pet +pe coextruido de 90g/m2 (+/- 10%) selle lateral y selle</td></tr>
<tr><td>Vida útil mínima</td><td>12 meses</td></tr>
<tr><td>Presentación</td><td>500 gramos</td></tr>
</table>

Conservación y almacenamiento Transporte	Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. Vehículo para transporte de carga, que no ocasionen riesgo deterioro o maltrato del empaque secundario. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de rasgaduras.

FICHA TÉCNICA NARANJA CRUDA.

Nombre Comercial	Naranja Cruda
Calidad	Fruto fresco, sin conservantes, en buen estado, sin golpes, con sabor dulce, en alto estado de maduración
Presentación	Mallas o sacos de 1500,0 gramos.

Original Firmado
AMMY MARCELA TORRES QUINTERO
SECRETARIA DE EDUCACION DISTRITAL