**AVISO DE CONVOCATORIA PARA PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MEDIANTE SUBASTA INVERSA PÚBLICA No. S.I 003 COPED 2025**

El complejo penitenciario y carcelario de Medellín "pedregal", de conformidad con el artículo 2.2.1.1.2.1.2 del Decreto 1082 de 2015, convoca a los interesados en participar en el Proceso de Contratación **Selección Abreviada de Subasta Inversa No. S.I 003 COPED 2025**, que tiene como objeto "**CONTRATAR LA ADQUISICION DE MATERIA PRIMA E INSUMOS TALES COMO CARNES, LACTEOS, VERDURAS Y VIVERES CON DESTINO AL PROYECTO PRODUCTIVO DENOMNADO CASINO "TODORICO" DEL COMPLEJO PENITENCIARIO Y CARCELARIO DE ALTA Y MEDIA SEGURIDAD EL PEDREGAL -MEDELLIN; CONTRATACIÓN PÚBLICA POR SELECCIÓN ABREVIADA MEDIANTE LA MODALIDAD DE SUBASTA INVERSA."**

Los términos utilizados con mayúscula inicial deben entenderse de acuerdo con la definición que a ellos les da el Decreto 1082 de 2015 y los Documentos del Proceso:

## 1. OBJETO A CONTRATAR

CONTRATAR LA ADQUISICION DE MATERIA PRIMA E INSUMOS TALES COMO CARNES, LACTEOS, VERDURAS Y VIVERES CON DESTINO AL PROYECTO PRODUCTIVO DENOMNADO CASINO "TODORICO" DEL COMPLEJO PENITENCIARIO Y CARCELARIO DE ALTA Y MEDIA SEGURIDAD EL PEDREGAL -MEDELLIN; CONTRATACIÓN PÚBLICA POR SELECCIÓN ABREVIADA MEDIANTE LA MODALIDAD DE SUBASTA INVERSA.

## Clasificación UNSPSC

| Segmento | Familias | Clase | Producto |
|---|---|---|---|
| [50] ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO | [5012] PESCADOS Y MARISCOS | [501215] PESCADO | [50121537-**PESCADO CONGELADO** |
| [50] ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO | [5011] PRODUCTOS DE CARNE Y AVES DE CORRAL | [501115] CARNES Y AVES DE CORRAL | [50111520-**POLLO CON ADITIVOS** **50111515- POLLO SIN ADITIVOS** |
| [50] ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO | [5011] PRODUCTOS DE CARNE Y AVES DE CORRAL | [501120] CARNES PROCESADAS Y PREPARADAS | [50112004-**CARNE SIN ADITIVOS** **50112005 CARNE PROCESADA CON ADITIVOS** **50112008- CERDO PROCESADO SIN ADITIVOS** |
| [50] ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO | [5015] ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES | [501516] ACEITES Y GRASAS ANIMALES COMESTIBLES | [50151604- ACEITES ANIMAL COMESTIBLE |

| Segmento | Familias | Clase | Producto |
|---|---|---|---|
| [50] ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO | [5019] ALIMENTOS PREPARADOS Y CONSERVADOS | [501928] EMPANDAS Y QUICHES Y PASTELES | [50192801-**PASTELES DE SAL FRESCOS** |
| [50] ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO | [5013] PRODUCTOS LACTEOS Y HUEVOS | [501317] PRODUCTOS DE LECHE Y MANTEQUILLA | [50131704-**LECHE EN POLVO,** [50131706-**LACTOSA,** [50131701-**PRODUCTOS LECHE O PRODUCTOS FRESCOS** 50131802**- QUESO** |
| [50] ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO | [5013] PRODUCTOS LACTEOS Y HUEVOS | [501316] HUEVOS Y SUSTITUTOS | [50131609-**HUEVOS EN CASCARA DE GALLINA,** |
| [50] ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO | [5017] CONDIMEMENTOS Y CONSERVANTES | [501718] SALSAS Y CONDIMENTOS PARA UNTAR | [50171831 SALSAS PARA COCINAR |
| [52] ARTICULOS DOMESTICOS, SUMINISTROS Y PRODUCTOS | [5215] UTENCILIOS DE COCINA | [521515] UTENCILIOS DE COCINA DESECHABLES DOMESTICOS | 52151501 UTENCILIOS DE COCINA DESECHABLES 52151502 PLATOS DESECHABLES 52151506 CONTENEDOR DESECHABLE |

## 2. LUGAR PARA LA CONSULTA DE LOS DOCUMENTOS DEL PROCESO:

El INPEC atenderá a los interesados en el proceso de contratación por medio de la plataforma del SECOP II en donde los proponentes deben presentar los documentos en desarrollo del proceso de contratación.

## 3. PLAZO ESTIMADO DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato será 260 días hasta el 15 de diciembre de 2025 y/o hasta agotar el presupuesto asignado, a partir de la aprobación de la garantía de cumplimiento por parte del Área Administrativa y Financiera del COMPLEJO PENITENCIARIO Y CARCELARIO DE MEDELLIN COPED lo que deberá cumplirse dentro de los dos (3) días hábiles siguientes a la publicación de aceptación de la propuesta en el SECOP II y el Registro Presupuestal

## 4. PARTICIPANTES:

Podrán participar todas las personas Naturales, jurídicas, nacionales o extranjeras, así como aquellas que conforman Consorcios o Uniones Temporal, o promesas de sociedad futura con capacidad legal que reúnan

los requisitos habilitantes para participar y que no se encuentren incursos en las causales de inhabilidad e incompatibilidad señalados en la Ley, inscritas en el Registro único de Proponentes de la Cámara de Comercio.

La fecha de expedición de este documento no podrá ser mayor a treinta (30) días anteriores y deberá contener toda la información que repose en dicho registro y encontrarse en firme. Cuando se trate de consorcios o uniones temporales cada uno de sus integrantes debe aportar en forma individual el RUP y los demás documentos solicitados con todas las formalidades a las que tuviera lugar.

## 5. FECHA APROXIMADA DE APERTURA:

La apertura del proceso se llevará a cabo aproximadamente el día 17 de febrero de 2025-15:00 horas

## 6. PRESUPUESTO OFICIAL:

EL Valor estimado para el presente proceso es por la suma CUATROCIENTOS CINCUENTA Y TRE MILLONES OCHOCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL SETECIENTOS NOVENTA Y CUATRO PESOS M/CTE. ($453.899.794),, para asumir los compromisos respecto de lo adquirido en la cuenta GASTOS A-05-01-01-000-001 PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA $49.600.000; A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS $256.017.394; A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS $56.282.400 Y A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS $92.000.000 NOTA: Este proceso queda exento del valor del I.V.A., de acuerdo al artículo 130 de la Ley 633 de 2000.

En lo correspondiente a impuestos, se comunica lo siguiente:

| PROCESO | IVA | RETENCIONES | GRAVAMENES |
|---|---|---|---|
| CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE MATERIA PRIMA E INSUMOS TALES COMO CARNES, LACTEOS, VERDURAS Y VIVERES CON DESTINO AL PROYECTO PRODUCTIVO DENOMNADO CASINO “TODORICO” DEL COMPLEJO PENITENCIARIO Y CARCELARIO DE ALTA Y MEDIA SEGURIDAD EL PEDREGAL -MEDELLIN; CONTRATACIÓN PÚBLICA POR SELECCIÓN ABREVIADA MEDIANTE LA MODALIDAD DE SUBASTA INVERSA | La adquisición de bienes relacionados en el presente proceso, deben ser facturados **SIN IVA**, ya que dicho rubro SE ENCUENTRA contenido en lo establecido en el Art. 130 de la Ley 633 de 2000 que indica: “Quedan excluidos del impuesto a las ventas y de los aranceles de importación los equipos, elementos e insumos nacionales o importados directamente con el presupuesto aprobado por el INPEC o por la autoridad nacional respectiva que se destinen a la construcción, instalación, montaje, dotación y operación del sistema carcelario nacional, para lo cual deberá acreditarse tal condición por certificación escrita expedida por el Ministro de Justicia del Derecho”. | Retención en la fuente:<br>**A título de renta:**<br>**“**Compras generales (declarantes) por un valor mayor o igual a $1.345.000 una tarifa de 2.5%<br>Compras generales ( No declarantes) por un valor mayor o igual a $1.345.000 una tarifa de 3.5%<br><br>**Industria y Comercio:**<br>Retención en la fuente ICA por compras.<br><br>**Rete IVA**<br>(Dichas retenciones aplican dependiendo de las Responsabilidades del proveedor entre otras) | Retención 4 x 1000 estampilla Jaime Isaza Cadavid<br><br>Retención 4 x 1000 estampilla Universidad Digital de Antioquia |

## 7. Respaldo Presupuestal

El presente contrato para la adquisición de productos como margarina, lácteos y alimentos varios. será hasta por un valor CUATROCIENTOS CINCUENTA Y TRE MILLONES OCHOCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL SETECIENTOS NOVENTA Y CUATRO PESOS M/CTE. ($453.899.794 bajo los siguientes -05-01-01-000-001 PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA $49.600.000; A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS $256.017.394; A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS $56.282.400 Y A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS $92.000.000 en este entendido se expidió el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 825 de fecha 08/01/2025, por un valor de CUATROCIENTOS CINCUENTA Y TRE MILLONES OCHOCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL SETECIENTOS NOVENTA Y CUATRO PESOS M/CTE. ($453.899.79 MCTE

**Nota:** el certificado de disponibilidad presupuestal hace parte integral del presente proceso y se publica por parte de la entidad en la plataforma del SECOP II, de igual manera este documento reposa en el expediente contractual.

**Especificaciones Técnicas**

**LOTE 1. VERDURAS Y FRUTAS A-05-01-01-000-001 PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA**
**$ 49.600.000**

| A-05-01-01-000-001 PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **ITEM** | **PRODUCTO** | **PRESENTACIÓN** | **ESPECIFICACIONES TECNICAS** | **CANTIDAD** |
| 1 | ARVEJA DESGRANADA | KILOGRAMOS | Características generales: de color verde sus semillas, de contextura firme, tierna y fresca.<br>características microbiológicas:<br>•salmonella sp negativo/25gr<br>•nmp coliformes fecales <3 /gr<br>•nmp coliformes totales < 150 /gr<br>•aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr<br>•estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr<br>•mohos y levaduras <3.000 ufc/gr<br>niveles máximos de contaminantes:<br>plomo 0.1 mg/kg<br>cadmio 0.05 mg/kg<br>Condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol.<br>Condiciones de empaque, embalaje y transporte: bolsa de polipropileno limpia, transparente, perforada y cerrada y aptas para el contacto directo con los alimentos. El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la | 1 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen<br>Condiciones de rechazo: producto con evidencia de residuos químicos, pérdida de calidad microbiológica con signos de descomposición o pudrición, con características diferentes a las solicitadas, presencia de plaga. | |
| 2 | CEBOLLA CABEZONA | KILOGRAMOS | Características generales: es un producto de forma redondeada a ovalada, color perlada blanca, de consistencia firme al tacto. su interior está formado por capas gruesas, carnosas y protegidas por membranas finas, secas, delgadas y semitransparentes libre de suciedad y humedad. el producto debe entregarse pelado y limpio. peso de la unidad entre 150 a 300 gramos.<br>características microbiológicas:<br><br>•salmonella sp negativo/25gr<br>•nmp coliformes fecales <3 /gr<br>•nmp coliformes totales < 150 /gr<br>•aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr<br>•estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr<br>•mohos y levaduras <3.000 ufc/gr<br>•listeria monocytogenes (*) ausencia/25gr<br>(*) solo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas).<br>niveles máximos de contaminantes:<br>plomo 0.1 mg/kg<br>cadmio 0.05 mg/kg<br>Condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol.<br>Condiciones de empaque, embalaje y transporte: canastillas plásticas limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos. el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.<br>condiciones de rechazo: producto con signos de pérdida de calidad microbiológica (olor fétido, evidencia de presencia de hongos o mohos y/o presencia de plagas), evidencia de sustancias extrañas (agentes químicos), sin pelar o peso inferior al solicitado. | 1 |
| 3 | CEBOLLA JUNCA | KILOGRAMOS | características generales: es un producto en forma alargada, blanca en el tallo y verde oscuro en las hojas. suave y firme libre de suciedad y humedad. el producto debe entregarse limpio, entero, raíz sin tierra y tallo con cáscara.<br>características microbiológicas:<br>•salmonella sp negativo/25gr<br>•nmp coliformes fecales <3 /gr<br>•nmp coliformes totales < 150 /gr | 1 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | •aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr<br>•estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr<br>•mohos y levaduras <3.000 ufc/gr<br>•listeria monocytogenes (*) ausencia/25gr<br>(*) solo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas).<br>niveles máximos de contaminantes:<br>plomo 0.1 mg/kg<br>cadmio 0.05 mg/kg<br>Condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol.<br>condiciones de empaque, embalaje y transporte: bolsas de polipropileno limpias, perforadas, transparentes, cerradas y aptas para el contacto directo con los alimentos. el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen<br>condiciones de rechazo: producto presencia de tierra o con signos de pérdida de calidad microbiológica (olor fétido, evidencia de presencia de hongos o mohos y/o presencia de plagas), evidencia de sustancias extrañas (agentes químicos), con hojas amarillas, resecas, partidas y características diferentes a las solicitadas. | |
| 4 | PAPA CAPIRA | KILOGRAMOS | Características generales: tubérculo de consistencia firme al tacto entero, con corteza limpia y suave, de color uniforme de café claro a oscuro y de forma redondeada a ovalada. producto sano, limpio sin exceso de tierra, sin manchas y exento de plagas. peso promedio de la unidad es de 200 a 250 gramos<br>características microbiológicas:<br>•salmonella sp negativo/25gr<br>•nmp coliformes fecales <3 /gr<br>•nmp coliformes totales < 150 /gr<br>•aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr<br>•estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr<br>•mohos y levaduras <3.000 ufc/gr<br>•listeria monocytogenes (*) ausencia/25gr<br>(*) solo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas).<br>niveles máximos de contaminantes:<br>plomo 0.1 mg/kg<br>cadmio 0.1 mg/kg<br>condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol.<br>condiciones de empaque, embalaje y transporte: costal de fibra plástica, limpios, en buen estado y aptos para el contacto directo con los alimentos. el transporte de | 1 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen<br>Condiciones de rechazo: producto con signos de deterioro en la calidad microbiológica olor fétido, blando y baboso, manchas de color verde oscuro, veteado o diferente al color característico, con presencia de sustancia extraña, con daño mecánico, grietas, germinaciones o perforaciones. peso inferior al solicitado. cuando se entrega producto con características diferentes a la solicitada. peso inferior al solicitado | |
| 5 | PLATANO HARTON VERDE Y MADURO | KILOGRAMOS | Características generales: producto bien formado, ligeramente convexo, cáscara dura, color verde intenso cuando está verde, verde amarillento cuando está pintó o amarillo uniforme cuando está maduro, aspecto de fruto lleno, con pecíolo sano y firme, exterior seco y limpio. peso promedio de la unidad es de 300 a 400 gramos. el alimento debe tener el grado de maduración, según lo solicitado, verde o maduro, permitiendo el consumo hasta cuatro días posteriores a la entrega, conservando las características solicitadas de maduración.<br>características microbiológicas:<br>•salmonella sp negativo/25gr<br>•nmp coliformes fecales <3 /gr<br>•nmp coliformes totales < 150 /gr<br>•aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr<br>•estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr<br>•mohos y levaduras <3.000 ufc/gr<br>niveles máximos de contaminantes:<br>plomo 0.1 mg/kg<br>cadmio 0.05 mg/kg<br>condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol.<br>condiciones de empaque, embalaje y transporte: costales de fibra plástica, limpia y en buen estado y aptos para el contacto directo con los alimentos. el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen<br>condiciones de rechazo: producto con signos de deterioro en la calidad microbiológica con olor fétido, baboso, fruto blando, con presencia de sustancias extrañas (químicos), perforaciones o grietas | 1 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 6 | AJO ENTERO | KILOGRAMOS | Características generales: es una hortaliza cuyo bulbo se emplea en la cocina. es de olor y sabor fuerte, especialmente en crudo y ligeramente picante. forma redondeada que se compone de 6 a 12 dientes, cada uno de los cuales se encuentra envuelto en una delgada película de color blanco, seco y duro al tacto. peso de cabeza de ajo entre 40 y 60 gramos.<br>características microbiológicas:<br>•salmonella sp negativo/25gr<br>•nmp coliformes fecales <3 /gr<br>•nmp coliformes totales < 150 /gr<br>•aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr<br>•estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr<br>•mohos y levaduras <3.000 ufc/gr<br>•listeria monocytogenes (*) ausencia/25gr<br>niveles máximos de contaminantes:<br>plomo 0.1 mg/kg<br>cadmio 0.05 mg/kg<br>condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol.<br>requisitos legales: normatividad nacional requerida para el producto a contratar.<br>• resolución 2906 de 2007: límites máximos de residuos de plaguicidas -lrm- en alimentos para consumo humano y piensos o forrajes.<br>• 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.<br>• 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 elastomérico y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.<br>• resolución 2674 de 2013: por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.<br>• resolución 4506 de 2013: por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.<br>condiciones de empaque, embalaje y transporte: bolsa de polipropileno limpia, transparente, perforada y cerrada y aptas para el contacto directo con los alimentos. el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad | 1 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.<br>condiciones de rechazo: producto con signos de pérdida de calidad microbiológica (olor fétido, evidencia de presencia de hongos o mohos y/o presencia de plagas), evidencia de sustancias extrañas (agentes químicos) o peso inferior al solicitado. | |
| 7 | TOMATE CHONTO | KILOGRAMOS | Características generales: forma redonda, color verde claro brillante a rojo intenso cuando alcanza su grado de madurez, firme al tacto, peso compacto, limpio y peciolo sano. el producto debe entregarse separado según su grado de maduración, verde, pintón o maduro, de acuerdo a lo solicitado en el pedido. el tomate maduro, debe permitir su consumo hasta dos días posteriores a la entrega. peso promedio de la unidad es de 150 gramos.<br>características microbiológicas:<br>•salmonella sp negativo/25gr<br>•nmp coliformes fecales <3 /gr<br>•nmp coliformes totales < 150 /gr<br>•aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr<br>•estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr<br>•mohos y levaduras <3.000 ufc/gr<br>niveles máximos de contaminantes:<br>plomo 0.1 mg/kg<br>cadmio 0.05 mg/kg<br>Condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol.<br>condiciones de empaque, embalaje y transporte: canastillas plásticas, limpias y en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos. el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.<br>condiciones de rechazo: producto con evidencia de pérdida de calidad microbiológica: manchas marrones o cafés, olor fétido y coloración característica de hongos y moho, blandos o secos con apariencia deshidratada u opaca. peso inferior al solicitado. con daño mecánico: ruptura de la corteza o se evidencie deshidratada, cuando se entrega producto de varias variedades y diferente. | 1 |
| 8 | YUCA | KILOGRAMOS | características generales: producto con cáscara, dura, lechosa, color café y con presencia leve de tierra, crujientes al partirlas con la mano. peso promedio de la unidad es de 1.000 a 2.000 gramos.<br>características microbiológicas: | 1 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | •salmonella sp negativo/25gr<br>•nmp coliformes fecales <3 /gr<br>•nmp coliformes totales < 150 /gr<br>•aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr<br>•estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr<br>•mohos y levaduras <3.000 ufc/gr<br>•listeria monocytogenes (*) ausencia/25gr<br>(*) solo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas).<br>niveles máximos de contaminantes:<br>plomo 0.1 mg/kg<br>cadmio 0.1 mg/kg<br>Condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol.<br>condiciones de empaque, embalaje y transporte: bolsa de polipropileno transparente, limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos. el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen<br>Condiciones de rechazo: producto excesivamente grueso o delgado, con presencia excesiva de tierra, con evidencia de daño mecánico y/o microbiológico: blando o baboso, partidas o con presencia de grietas, magulladuras y signos de deterioro en su calidad microbiológica, con corazón blando con presencia de sustancias extrañas (químicos), de plagas y perforaciones, peso inferior al solicitado. | |
| 9 | AUYAMA | KILOGRAMOS | Características generales:La Auyama Frutos redondeados, de piel de color verde oscuro y pulpa de color naranja. deberá encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación - libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo - exentas de cualquier daño, libres de humedad externa anormal - cumplir con las características de la normatividad vigente y/ o NTC condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol.<br>condiciones de empaque, embalaje y transporte: costal de fibra plástica o canastillas plásticas, limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos. el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad | 1 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen<br>condiciones de rechazo: producto marchito, con signos de deshidratación: blando o arrugado, áreas o negras quemadas por el sol, partidas o con presencia de grietas, magulladuras y signos de deterioro en su calidad microbiológica, con presencia de sustancias extrañas (químicos), de plagas y perforaciones, peso inferior al solicitado | |
| 10 | ZANAHORIA | KILOGRAMOS | Características generales: bien formadas, lisas, color naranja brillante, corteza firme, aspecto fresco, crujientes al partirlas con la mano. peso promedio de la unidad es de 350 a 500 gramos.<br>características microbiológicas:<br>•salmonella sp negativo/25gr<br>•nmp coliformes fecales <3 /gr<br>•nmp coliformes totales < 150 /gr<br>•aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr<br>•estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr<br>•mohos y levaduras <3.000 ufc/gr<br>•listeria monocytogenes (*) ausencia/25gr<br>(*) solo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas).<br>niveles máximos de contaminantes:<br>plomo 0.1 mg/kg<br>cadmio 0.1 mg/kg<br>condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol.<br>condiciones de empaque, embalaje y transporte: costal de fibra plástica o canastillas plásticas, limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos. el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen<br>condiciones de rechazo: producto excesivamente grueso o delgado, marchito, con signos de deshidratación: blando o arrugado, áreas negras quemadas por el sol, partidas o con presencia de grietas, magulladuras y | 1 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | signos de deterioro en su calidad microbiológica, con corazón blando con presencia de sustancias extrañas (químicos), de plagas y perforaciones, peso inferior al solicitado | |
| 11 | MAZORCA | KILOGRAMOS | Características generales: La Mazorca deberá encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación - libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo - exentas de cualquier daño, libres de humedad externa anormal - cumplir con las características de la normatividad vigente y/ o NTC condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol.<br>condiciones de empaque, embalaje y transporte: costal de fibra plástica o canastillas plásticas, limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos. el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen<br>condiciones de rechazo: producto marchito, con signos de deshidratación: blando o arrugado, áreas o negras quemadas por el sol, partidas o con presencia de grietas, magulladuras y signos de deterioro en su calidad microbiológica, con presencia de sustancias extrañas (químicos), de plagas y perforaciones, peso inferior al solicitado | 1 |
| 12 | CILANTRO | KILOGRAMOS | Características generales: es un producto en forma alargada, verde claro en el tallo y verde oscuro en las hojas. suave y firme, libre de suciedad y humedad. olor fresco a hierba. el producto debe entregarse limpio, entero y raíz sin tierra.<br>características microbiológicas:<br>•salmonella sp negativo/25gr<br>•nmp coliformes fecales <3 /gr<br>•nmp coliformes totales < 150 /gr<br>•aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr<br>•estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr<br>•mohos y levaduras <3.000 ufc/gr<br>•listeria monocytogenes (*) ausencia/25gr<br>(*) solo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas).<br>niveles máximos de contaminantes: | 1 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | plomo 0.1 mg/kg<br>cadmio 0.05 mg/kg<br>condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol.<br>condiciones de empaque, embalaje y transporte: bolsas de polipropileno limpias, perforadas, transparentes, cerradas y aptas para el contacto directo con los alimentos. el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.<br>condiciones de rechazo: producto presencia de tierra o con signos de pérdida de calidad microbiológica (olor fétido, evidencia de presencia de hongos o mohos y/o presencia de plagas), evidencia de sustancias extrañas (agentes químicos), con hojas amarillas, resecas, partidas y características diferentes a las solicitadas. | |
| 13 | LIMON TAHITI | KILOGRAMOS | Características generales: producto de forma redonda u ovalada, con cáscara lisa, firme, brillante y de color verde intenso o amarillo según el grado de maduración, jugoso. peso de unidad entre 120 y 130 gramos<br>características microbiológicas:<br>•salmonella sp negativo/25gr<br>•nmp coliformes fecales <3 /gr<br>•nmp coliformes totales < 150 /gr<br>•aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr<br>•estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr<br>•mohos y levaduras <3.000 ufc/gr<br>•listeria monocytogenes (*) ausencia/25gr<br>(*) solo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas).<br>niveles máximos de contaminantes: aflotoxinas b1, b2, g1, g2 4.0 pg/kg plomo 0.1 mg/kg cadmio 0.05 mg/kg<br>condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol.<br>condiciones de empaque, embalaje y transporte: canastillas plásticas limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos. el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.<br>condiciones de rechazo: producto con evidencia de pérdida de calidad microbiológica: manchas marrones o cafés, olor fétido y coloración característica de hongos y moho, blandos o secos con apariencia deshidratada, peso inferior al solicitado. | 1 |
| 14 | REPOLLO BLANCO | KILOGRAMOS | Características generales: Repollos enteros, con la forma característica de la variedad - de aspecto fresco y consistencia firme, desarrollados - limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles - libres de | 1 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | magulladuras, humedad exterior anormal - cumplir con las características de la normatividad vigente y/ o NTC condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol.<br>condiciones de empaque, embalaje y transporte: costal de fibra plástica o canastillas plásticas, limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos. el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen<br>condiciones de rechazo: producto excesivamente grueso o delgado, marchito, con signos de deshidratación: blando o arrugado, áreas verdes o negras quemadas por el sol, con presencia de grietas, magulladuras y signos de deterioro en su calidad microbiológica, con corazón blando con presencia de sustancias extrañas (químicos), de plagas y perforaciones, peso inferior al solicitado | |
| 15 | AGUACATE FUERTE | KILOGRAMOS | Características generales: Aguacates que deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación - libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo - exentas de cualquier daño, libres de humedad externa anormal - cumplir con las características de la normatividad vigente y/ o NTC condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol.<br>condiciones de empaque, embalaje y transporte: costal de fibra plástica o canastillas plásticas, limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos. el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen<br>condiciones de rechazo: producto marchito, con signos de deshidratación: blando o arrugado, áreas o negras quemadas por el sol, partidas o con presencia de grietas, magulladuras y signos de deterioro en su calidad microbiológica, con corazón blando con presencia de | 1 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | sustancias extrañas (químicos), de plagas y perforaciones, peso inferior al solicitado | |
| 16 | PIMENTON | KILOGRAMOS | Características generales: Pimentón enteros, con la forma característica de la variedad de aspecto fresco y consistencia firme - desarrollados y maduros - limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles - libres de magulladuras, humedad exterior anormal - cumplir con las características de la normatividad vigente y/ o NTC condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. condiciones de empaque, embalaje y transporte: costal de fibra plástica o canastillas plásticas, limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos. el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen condiciones de rechazo: producto, marchito, con signos de deshidratación: blando o arrugado, áreas verdes o negras quemadas por el sol, partidas o con presencia de grietas, magulladuras y signos de deterioro en su calidad microbiológica, con corazón blando con presencia de sustancias extrañas (químicos), de plagas y perforaciones, peso inferior al solicitado | 1 |
| 17 | PAPA CRIOLLA | KILOGRAMOS | Características generales:tubérculo de consistencia firme al tacto entero, con corteza limpia y suave, de color uniforme amarillo claro a oscuro y de forma redondeada a ovalada. producto sano, limpio sin exceso de tierra, sin manchas y exento de plagas. Diametro del tubérculo de 25 a 50mm<br><br>La papa criolla deberá encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación - libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo - exentas de cualquier daño, libres de humedad externa anormal - cumplir con las características de la normatividad vigente y/ o NTC condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. condiciones de empaque, embalaje y transporte: costal de fibra plástica o canastillas plásticas, limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos. el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener | 1 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen<br>condiciones de rechazo: producto marchito, con signos de deshidratación: blando o arrugado, áreas o negras quemadas por el sol, partidas o con presencia de grietas, magulladuras y signos de deterioro en su calidad microbiológica, con presencia de sustancias extrañas (químicos), de plagas y perforaciones, peso inferior al solicitado | |

**LOTE 2. CARNES ROJAS Y BLANCAS, MARGARINA, ACEITES Y PRECOCIDOS A-05-01 002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS**
**$ 256.017.394**

**A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS**

| ITEM | PRODUCTO | PRESENTACIÓN | ESPECIFICACIONES TÉCNICAS | CANTIDAD |
|---|---|---|---|---|
| 1 | POLLO ENTERO CRUDO | 200 A 2200 KILOGRAMO | DESCRIPCION FISICA: Cuerpo del pollo, al cual se le han cortado las patas a nivel de la articulación tibiometatarsiana, el cuello a nivel de la última vértebra cervical y la cabeza a nivel de la primera vértebra cervical, después de someterlo al proceso de faenado, el cual incluye insensibilización, desangre, escaldado, desplume y eviscerado; INGREDIENTES: Carne de pollo, agua, proteína de origen vegetal (ligante), sal y fosfatos;CARACTERÍSTICAS SENSORIALES: Color: Carne rosa pálida y piel blanca, Olor: Característico a pollo, sin olores extraños ó de descomposición.,Sabor: N.A.,Textura: Firme al tacto.,Apariencia: Fresca, sin quemaduras, sin traumatismos y libre de materias extraños;VIDA ÚTIL : Doce (12) meses en estricta congelación | 1 |

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><th colspan="2">CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</th></tr>
<tr><th>Requisitos microbiológicos del pollo beneficiado. Resolución 402 de 2002</th><th>RANGO DE ACEPTACIÓN</th></tr>
<tr><td>Salmonella spp</td><td>Según estándar de desempeño</td></tr>
<tr><td>Campylobacter spp</td><td>Según estándar de desempeño</td></tr>
<tr><th colspan="2">CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS</th></tr>
<tr><th>Requisitos fisicoquímicos</th><th>LIMITE</th></tr>
<tr><td>Absorción</td><td>12% Max.</td></tr>
<tr><td>Grasa</td><td>10%</td></tr>
<tr><td>Humedad</td><td>74%</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>16%</td></tr>
<tr><td>Fósforo</td><td>N.A</td></tr>
<tr><th colspan="2">TABLA NUTRICIONAL Y SELLOS</th></tr>
<tr><td colspan="2">
<table>
<tr><th colspan="2">Información Nutricional</th></tr>
<tr><td colspan="2">Tamaño de porción: 1 porción (100 g)</td></tr>
<tr><td>Sodio (mg)</td><td>Por 100 g<br>188</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>
</td><td></td></tr>
<tr><td>2</td><td>MUSLO DE POLLO CRUDO</td><td>BOLSA X KILOGRAMO</td><td>Muslos de pollo obtenidos a partir del despresado de pollo en canal provenientes de granjas de engorde aptas sanitariamente para el consumo humano, vida util 12 meses;Descongelar en el refrigerador o en agua fría a temperatura no mayor a 24°C para su consumo, una vez descongelado no volver a congelar.Este producto requiere cocción. DECLARACIÓN DE ALERGENOS: Este producto es almacenado en una planta que almacena también pescados y mariscos, pero en diferentes cuartos fríos vida util 12 meses en congelacion
<table>
<tr><th colspan="3">2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL PRODUCTO</th></tr>
<tr><td rowspan="4">CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</td><td>Apariencia</td><td>Carne brillante sin presencia de hematomas</td></tr>
<tr><td>Color</td><td>Rosado claro tendiendo a blanco opaco</td></tr>
<tr><td>Olor</td><td>Característico a carne de pollo fresca, no admite olores ajenos al producto</td></tr>
<tr><td>Sabor</td><td>Característico de la especie, no admite sabores ajenos al producto</td></tr>
<tr><td>Textura</td><td>Firme a la presión mecánica</td></tr>
<tr><td rowspan="4">CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS (NTC 3644-2)</td><td>REQUISITOS</td><td>LÍMITES MÁXIMOS</td></tr>
<tr><td>p H</td><td>5.4 - 6.1</td></tr>
<tr><td>Nitrógeno volátil (mg N/100g)</td><td>< 30</td></tr>
<tr><td>Formol</td><td>Negativo</td></tr>
<tr><td rowspan="7">CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (NTC 3644-2)</td><td>PARÁMETROS</td><td>LÍMITES MÁXIMOS</td></tr>
<tr><td>Coliformes totales (UFC/g)</td><td>≤ 1100 UFC/g</td></tr>
<tr><td>E. Coli (UFC/g)</td><td>≤ 1100 UFC/g</td></tr>
<tr><td>Estafilococo coagulasa positiva (UFC/g)</td><td>≤ 500 UFC/g</td></tr>
<tr><td>Clostridium sulfito reductor (UFC/g)</td><td>≤ 1100 UFC/g</td></tr>
<tr><td>Listeria Monocytogenes/ 25g</td><td>Ausencia</td></tr>
<tr><td>Salmonella/25g</td><td>Ausencia</td></tr>
</table>
</td><td>1</td></tr>
<tr><td>3</td><td>PECHUGA DE POLLO</td><td>BOLSA X KILOGRAMO</td><td>Parte del pollo que comprende una base ósea formada por el esternón y su respectiva masa muscular; COMPOSICIÓN: Carne de pollo con hueso con o sin piel, con adición de salmuera</td><td>1</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td rowspan="6">CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICA (Res. 402/2002)</td><td>Estaphylococcus coagulasa positivo /g</td><td>MAX 1000</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes fecales/g</td><td>MAX 1100</td></tr>
<tr><td>Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor/g</td><td>MAX 1000</td></tr>
<tr><td>Recuento de Escherichia coli.</td><td>MAX 1100</td></tr>
<tr><td>Determinación de Campylobacter jejuni (Una vez al año)</td><td>AUSENTE</td></tr>
<tr><td>Determinación de Salmonella en 25 g.</td><td>AUSENTE</td></tr>
<tr><td rowspan="3">CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS (Res. 402/2002)</td><td>HUMEDAD MAXIMA</td><td>72%</td></tr>
<tr><td>PROTEINA MINIMA</td><td>16%</td></tr>
<tr><td>FOSFORO MAXIMA</td><td>0.3%</td></tr>
</table>
</td><td></td></tr>
<tr><td>4</td><td>CHORIZO DE CERDO</td><td>UNIDAD 250GR</td><td>DESCRIPCION FISICO DEL PRODUCTO: Producto cárnico procesado embutido fabricado a partir de carne seleccionada de res y cerdo, libre de afecciones o contaminantes, fresca y conforme con la normatividad vigente aplicable a esta; INGREDIENTES PRINCIPALES: Carne de Cerdo; INGREDIENTES SECUNDARIOS : Grasa animal (cerdo), agua, cebolla rama, proteína vegetal,almidón de yuca de soya, condimento sabor ahumado (sal, harina de maíz, regulador de acidez (Tripolifosfato de sodio, ajo, cebolla, azúcar, proteína vegetal hidrolizada de soya), antioxidante (eritorbato de sodio), conservante (acetato de sodio, nisina, reguladores de acidez), antioxidante (eritorbato de sodio, sal regulador de acidez) tripolifosfato de sodio, conservante (nitrito de sodio), Cebolla de rama, sal común, ascorbatos, fosfatos, sal, ajo y embutido en tripa natural de cerdo VIDA UTIL 42 días
<table>
<tr><td rowspan="5">CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</td><td>DESCRIPCIÓN</td><td>ESPECIFICACIÓN</td></tr>
<tr><td>APARIENCIA</td><td>Embutido de consistencia firme</td></tr>
<tr><td>COLOR</td><td>Naranja intenso con evidencias de especias</td></tr>
<tr><td>OLOR</td><td>Cárnico especiado – condimentado.</td></tr>
<tr><td>SABOR</td><td>Característica carne</td></tr>
<tr><td rowspan="4">CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</td><td>DESCRIPCIÓN</td><td>ESPECIFICACIÓN</td></tr>
<tr><td>Recuento de Staphylococcus Coagulasa Positiva</td><td>Max 300 UFC/g</td></tr>
<tr><td>Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor</td><td>Max 300 UFC/g</td></tr>
<tr><td>Detección de Salmonella Spp /25g</td><td>Ausencia.</td></tr>
<tr><td></td><td>Recuento de Escherichia Coli /g</td><td>Max 400 UFC/g</td></tr>
<tr><td rowspan="8">CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS PRODUCTOS CRUDOS FRESCOS</td><td>DESCRIPCIÓN</td><td colspan="6">ESPECIFICACIÓN</td></tr>
<tr><td rowspan="2">PARAMETRO</td><td colspan="2">PREMIUM</td><td colspan="2">SELECCIONADO</td><td colspan="2">ESTANDAR</td></tr>
<tr><td>%MIN</td><td>%MAX</td><td>%MIN</td><td>%MAX</td><td>%MIN</td><td>%MAX</td></tr>
<tr><td>Proteína en fracción de masa</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>12.32</td></tr>
<tr><td>Grasa, en fracción de masa</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>23.08</td></tr>
<tr><td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>74.19</td></tr>
<tr><td>Almidón, en fracción de masa</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>4.43</td></tr>
<tr><td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1.55</td></tr>
</table>
</td><td>1</td></tr>
<tr><td>5</td><td>CHORIZO TIPO COCTEL</td><td>PAQUETE X 20 UNIDADES 300 GR</td><td>Chorizo precocido elaborado con carne de res, cerdo y ternera. Buena fuente de proteína y libre de grasas trans. Empacado al vacío</td><td>1</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Medidas y peso del producto<br>Alto: 11 cm<br>Ancho: 10 cm<br>Profundidad: 4 cm<br>Peso: 300 g</td><td></td></tr>
<tr><td>6</td><td>CHORIZO DE TERNERA</td><td>PAQUETE X 10 UNIDADES</td><td>DESCRIPCION FISICO DEL PRODUCTO: Producto cárnico procesado embutido fabricado a partir de carne seleccionada de res y cerdo, libre de afecciones o contaminantes, fresca y conforme con la normatividad vigente aplicable a esta; INGREDIENTES PRINCIPALES: Carne de Cerdo y carne de res; INGREDIENTES SECUNDARIOS : Grasa animal (cerdo), agua, cebolla rama, proteína vegetal,almidón de yuca de soya, condimento sabor ahumado (sal, harina de maíz, regulador de acidez (Tripolifosfato de sodio, ajo, cebolla, azúcar, proteína vegetal hidrolizada de soya), antioxidante (eritorbato de sodio), conservante (acetato de sodio, nisina, reguladores de acidez), antioxidante (eritorbato de sodio, sal regulador de acidez) tripolifosfato de sodio, conservante (nitrito de sodio), Cebolla de rama, sal común, ascorbatos, fosfatos, sal, ajo y embutido en tripa natural de cerdo VIDA UTIL 42 días<br><br>
<table>
<tr><th></th><th>DESCRIPCIÓN</th><th>ESPECIFICACIÓN</th></tr>
<tr><td>CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</td><td>APARIENCIA</td><td>Embutido de consistencia firme</td></tr>
<tr><td></td><td>COLOR</td><td>Naranja intenso con evidencias de especias</td></tr>
<tr><td></td><td>OLOR</td><td>Cárnico especiado – condimentado.</td></tr>
<tr><td></td><td>SABOR</td><td>Característica carne</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th></th><th>DESCRIPCIÓN</th><th>ESPECIFICACIÓN</th></tr>
<tr><td>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS</td><td>Recuento de Staphylococcus Coagulasa Positiva</td><td>Max 300 UFC/g</td></tr>
<tr><td></td><td>Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor</td><td>Max 300 UFC/g</td></tr>
<tr><td></td><td>Detección de Salmonella Spp /25g</td><td>Ausencia.</td></tr>
<tr><td></td><td>Recuento de Escherichia Coli /g</td><td>Max 400 UFC/g</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th></th><th>DESCRIPCIÓN</th><th colspan="6">ESPECIFICACIÓN</th></tr>
<tr><td rowspan="3">CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS PRODUCTOS CRUDOS FRESCOS</td><td rowspan="2">PARAMETRO</td><td colspan="2">PREMIUM</td><td colspan="2">SELECCIONADO</td><td colspan="2">ESTANDAR</td></tr>
<tr><td>%MIN</td><td>%MAX</td><td>%MIN</td><td>%MAX</td><td>%MIN</td><td>%MAX</td></tr>
<tr><td>Proteína en fracción de masa</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>10.46</td></tr>
<tr><td>Grasa, en fracción de masa</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>22.66</td></tr>
<tr><td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>74.65</td></tr>
<tr><td></td><td>Almidón, en fracción de masa</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>3.99</td></tr>
<tr><td></td><td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1.68</td></tr>
</table></td><td>1</td></tr>
<tr><td>7</td><td>SALCHICHA MANGUERA</td><td>BOLSA X KILOGRAMO</td><td>DESCRIPCIÓN: Producto cárnico procesado, embutido, cocido, elaborado a base de carne de animales de abasto, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas.INGREDIENTES PRINCIPALES:Ingredientes: Carne de pollo mecánicamente deshuesada, Agua, Cuero de Cerdo, Harina de trigo, Almidón, Proteína vegetal (*soya), Condimento [(Sal, Azúcar, Especias naturales, Acentuador de sabor (glutamato monosódico), sabores artificiales, Antioxidante (Eritorbato de Sodio), Sabor natural (Humo), Extracto de especias naturales, (pimienta, cebolla), colorante natural (caramelo), acidulante (ácido cítrico)], conservante (nitrito de Sodio), Regulador de acidez (Polifosfato de Sodio) y Color Artificial (Eritrosina).Contiene Gluten y Soya; Información nutricional (100 g): Calorías 176 kcal, Grasa total 9,4 g, Grasa saturada 2,1 g, Grasa trans 0 mg, Carbohidratos totales 14 g, Azúcares totales 0,1 g, Azúcares añadidos0,1 g, Proteína 8,7 g, Sodio 871 mg, Hierro 0,72 mg.Información nutricional (porción): tamaño de porción: 1 unidad (40 g) Número de porciones por envase: Aprox 13 porciones. Calorias 71, Grasa total 3,8 g, Grasa saturada 0,8 g, Grasa trans 0 mg, Carbohidratos totales 5,7 g, Azùcares totales 0,1 g, Azùcares añadidos 0,1 g, Proteina</td><td>1</td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td>3,5 g, Sodio 348 mg, Hierro 0,29 mg.No es fuente significativa de Fibra dietaria, Vitamina A, Vitamina D, Calcio y Zinc; CARACTERISTICAS SENSORIALES OLOR: Característico a salchicha COLOR: Rosa; SABOR Característico a salchicha; CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Temperatura de refrigeración entre 0 y 4°C; VIDA UTIL 40 días a partir de la fecha de producción. La fecha de vencimiento la indica el empaque, VIDA UTIL 40 días a partir de la fecha de producción. La fecha de vencimiento la indica el empaque .<br><br>
<table>
<tr><th></th><th>REQUISITO</th><th>VALOR REFERENCIADO</th></tr>
<tr><td rowspan="7">CARACTERISITICAS MICROBIOLOGICAS</td><td>Recuento de Aerobios Mesófilos</td><td>Max 100000 ufc/g</td></tr>
<tr><td>Recuento de coliformes totales</td><td>Max 500 ufc/g</td></tr>
<tr><td>Recuento de Escherichia coli</td><td>< 10 ufc/g</td></tr>
<tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva (UFC/g o UFC/ml)</td><td>< 100 ufc/g</td></tr>
<tr><td>Detección de Salmonella en 25g</td><td>AUSENCIA/25g</td></tr>
<tr><td>Detección de Listeria monocytogenes en 25g</td><td>AUSENCIA/25g</td></tr>
<tr><td>Recuento de Esporas Clostridium Perfringes (UFC/g o UFC/ml)</td><td>Max 100 ufc/g</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>8</td>
<td>PUNTA ESPALDILLA</td>
<td>BOLSA X KILOGRAMO</td>
<td>Está ubicada en el cuarto delantero del bovino, en la región abdominal,CONDICIONES GENERALES: La pieza no debe contener hematomas y debe estar libre de contaminantes físicos, químicos y microbiológicos; CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Color: Rojo purpura, puede contener cobertura de tonalidad beige; propia del marmóreo de la carne, Olor: Característico a carne fresca de la especie bovina, sin presencia de olores extraños, ni de descomposición, Textura: Consistencia firme al tacto, suave y no exudativa, CARACTERISTICA MICROBIOLOGICAS: Los productos deben cumplir con los lineamientos establecidos en la resolución 2690 de 2015. Por la cual se establecen las directrices para la formulación del Programa de Verificación Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles VIDA UTIL CONSERVACION 16 días en refrigeración a granel. 190 días en congelación a granel. 26 días empaque al vacío en refrigeración. 460 días empaque al vacío en congelación Conservar en refrigeración hasta máximo 7 ºC Conservar en congelación -18º C o menos.<br><br>
<table>
<tr><th>ANALISIS</th><th>PARAMETROS</th><th>RESULTADOS</th></tr>
<tr><td>Salmonella spp</td><td>Presencia/Ausencia</td><td>Ausencia</td></tr>
<tr><td>E. coli O:157:H7</td><td>Presencia/Ausencia</td><td>Ausencia</td></tr>
<tr><td>E. coli no O157 (STEC).</td><td>Presencia/Ausencia</td><td>Ausencia</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th colspan="3">CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS</th></tr>
<tr><td rowspan="8">VALOR NUTRICIONAL (100g) (sacado de la tabla de composición de los alimentos colombianos TCAC 2018)</td><td>Humedad (gr)</td><td>71.6</td></tr>
<tr><td>Calorias(Kcal)</td><td>139</td></tr>
<tr><td>Calorias(KJ)</td><td>582</td></tr>
<tr><td>Proteína (gr)</td><td>21.8</td></tr>
<tr><td>Lipidos (gr)</td><td>5.7</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos (gr)</td><td>0</td></tr>
<tr><td>fibra (gr)</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Cenizas (mg)</td><td>1.2</td></tr>
</table>
</td>
<td>1</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>9</td>
<td>CHULETA DE CERDO</td>
<td>BOLSA X KILOGRAMO</td>
<td>Corte perteneciente al cuarto posterior de la canal o pierna trasera, incluye hueso,CONDICIONES GENERALES: La pieza no debe contener pelos, hematomas, petequias y debe estar libre de contaminantes físicos, químicos y microbiológicos, CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Color: Tonalidad beige, puede contener trazas de carne color rosa pálido, Olor: Característico a la especie porcina, sin presencia de olores extraños, ni de descomposición,Textura: Consistencia firme al tacto, suave y no exudativa, CARACTERISTICA MICROBIOLOGICAS, Los productos deben cumplir con los lineamientos establecidos en la resolución 2690 de 2015.Por la cual se establecen las directrices para la formulación del Programa de Verificación, Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles, VIDA UTIL CONSERVACION 12 días en refrigeración a granel. 200 días en congelación a granel. Conservar en refrigeración hasta máximo 7 ºC Conservar en congelación -18º C o menos.
<table>
<tr><th>ANALISIS</th><th>PARAMETROS</th><th>RESULTADOS</th></tr>
<tr><td>Salmonella spp</td><td>Presencia/Ausencia</td><td>Ausencia</td></tr>
<tr><td>E. coli O:157:H7</td><td>Presencia/Ausencia</td><td>Ausencia</td></tr>
<tr><td>E. coli STEC NO 0157</td><td>Presencia/Ausencia</td><td>Ausencia</td></tr>
<tr><th colspan="3">CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS</th></tr>
<tr><td>VALOR NUTRICIONAL (100g) (sacado de la tabla de composición de los alimentos Colombianos TCAC 2018)</td><td>Humedad (gr)</td><td>72.9</td></tr>
<tr><td></td><td>Calorias(Kcal)</td><td>131</td></tr>
<tr><td></td><td>Calorias(KJ)</td><td>551</td></tr>
<tr><td></td><td>Proteína (gr)</td><td>20.5</td></tr>
<tr><td></td><td>Lipidos (gr)</td><td>5.4</td></tr>
<tr><td></td><td>Carbohidratos (gr)</td><td>0.2</td></tr>
<tr><td></td><td>fibra (gr)</td><td>0</td></tr>
<tr><td></td><td>Cenizas (mg)</td><td>1.1</td></tr>
</table>
</td>
<td>1</td>
</tr>
<tr>
<td>10</td>
<td>PIERNA DE CERDO</td>
<td>BOLSA X KILOGRAMO</td>
<td>Corte blando de forma ovalada, ubicada en cuarto Posterior del cerdo, en la región de la pierna, Color: Piel rosa pálido; CONDICIONES GENERALES: Los recortes no deben contener pelos, hematomas, petequias y debe estar libre de contaminantes físicos, químicos y microbiológicos, CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Color: Piel rosa pálido, Olor: Característico a la especie porcina, sin presencia de olores extraños, ni de descomposición, Textura: Consistencia firme al tacto, suave y no exudativa, CARACTERISTICA MICROBIOLOGICAS, Los productos deben cumplir con los lineamientos establecidos en la resolución 2690 de 2015. Por la cual se establecen las directrices para la formulación del Programa de Verificación Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles VIDA UTIL CONSERVACION 12 días en refrigeración a granel. 200 días en congelación a granel. 26 días empaque al vacío en refrigeración. 600 días empaque al vacío en congelación Conservar en refrigeración hasta máximo 7ºC Conservar en congelación -18º C o menos.</td>
<td>1</td>
</tr>
</table>

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | <table><tr><th>ANALISIS</th><th>PARAMETROS</th><th>RESULTADOS</th></tr><tr><td>Salmonella spp</td><td>Presencia/Ausencia</td><td>Ausencia</td></tr><tr><td>E. coli O:157:H7</td><td>Presencia/Ausencia</td><td>Ausencia</td></tr><tr><td>E. coli STEC NO 0157</td><td>Presencia/Ausencia</td><td>Ausencia</td></tr></table><table><tr><th colspan="3">CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS</th></tr><tr><td rowspan="9">VALOR NUTRICIONAL (100g) (sacado de la tabla de composición de los alimentos Colombianos TCAC 2018)</td><td>Humedad (gr)</td><td>72.9</td></tr><tr><td>Calorias(Kcal)</td><td>131</td></tr><tr><td>Calorias(KJ)</td><td>551</td></tr><tr><td>Proteína (gr)</td><td>20.5</td></tr><tr><td>Lipidos (gr)</td><td>5.4</td></tr><tr><td>Carbohidratos (gr)</td><td>0.2</td></tr><tr><td>fibra (gr)</td><td>0</td></tr><tr><td>Cenizas (mg)</td><td>1.1</td></tr></table> | |
| 11 | SOLOMO REDONDO | BOLSA X KILOGRAMO | Ubicado en el cuarto anterior del bovino,en la región dorsal y lumbar Rojo purpura, puede contener cobertura de tonalidad beige; propia del marmóreo de la carne, CONDICIONES GENERALES: La pieza no debe contener hematomas y debe estar libre de contaminantes físicos, químicos y microbiológicos; CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Color: Rojo purpura, puede contener cobertura de tonalidad beige; propia del marmóreo de la carne., Olor: Característico a carne fresca de la especie bovina, sin presencia de olores extraños, ni de descomposición, Textura: Consistencia firme al tacto, suave y no exudativa; CARACTERISTICA MICROBIOLOGICAS: Los productos deben cumplir con los lineamientos establecidos en la resolución 2690 de 2015. Por la cual se establecen las directrices para la formulación del Programa de Verificación Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles,VIDA UTIL CONSERVACION16 días en refrigeración a granel. 190 días en congelación a granel. 26 días empaque al vacío en refrigeración. 460 días empaque al vacío en congelación Conservar en refrigeración hasta máximo 7 ºC Conservar en congelación -18º C o menos. <table><tr><th>ANALISIS</th><th>PARAMETROS</th><th>RESULTADOS</th></tr><tr><td>Salmonella spp</td><td>Presencia/Ausencia</td><td>Ausencia</td></tr><tr><td>E. coli O:157:H7</td><td>Presencia/Ausencia</td><td>Ausencia</td></tr><tr><td>E. coli no O157 (STEC).</td><td>Presencia/Ausencia</td><td>Ausencia</td></tr></table><table><tr><th colspan="3">CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS</th></tr><tr><td rowspan="9">VALOR NUTRICIONAL (100g) (sacado de la tabla de composición de los alimentos Colombianos TCAC 2018)</td><td>Humedad (gr)</td><td>62</td></tr><tr><td>Calorias(Kcal)</td><td>223</td></tr><tr><td>Calorias(KJ)</td><td>930</td></tr><tr><td>Proteína (gr)</td><td>21.6</td></tr><tr><td>Lipidos (gr)</td><td>15.1</td></tr><tr><td>Carbohidratos (gr)</td><td>0.3</td></tr><tr><td>fibra (gr)</td><td>0</td></tr><tr><td>Cenizas (mg)</td><td>1</td></tr></table> | 1 |
| 12 | PUNTA DE ANCA | BOLSA X KILOGRAMO | DESCRIPCIÓN GENERAL: Es un corte tipo blando de excelente marmóreo y jugosidad. La punta de Anca o cadera está ubicada en el cuarto posterior del bovino, en la región de la pierna; CONDICIONES GENERALES: La pieza no debe contener hematomas y debe estar libre de contaminantes físicos, químicos y microbiológicos; CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Color: Rojo purpura, puede contener cobertura de tonalidad beige; propia del marmóreo de la carne, Olor: Característico a carne fresca de la especie bovina, sin presencia de olores extraños, ni de descomposición, Textura: Consistencia firme al tacto, suave y no exudativa, CARACTERISTICA MICROBIOLOGICAS Los productos deben cumplir con los lineamientos establecidos en la resolución 2690 de | 1 |

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>2015. Por la cual se establecen las directrices para la formulación del Programa de Verificación Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles, VIDA UTIL CONSERVACION: 16 días en refrigeración a granel.190 días en congelación a granel.26 días empaque al vacío en refrigeración.460 días empaque al vacío en congelación. Conservar en refrigeración hasta máximo 7 ºC Conservar en congelación -18º C o menos.<br>
<table>
<tr><th>ANALISIS</th><th>PARAMETROS</th><th>RESULTADOS</th></tr>
<tr><td>Salmonella spp</td><td>Presencia/Ausencia</td><td>Ausencia</td></tr>
<tr><td>E. coli O:157:H7</td><td>Presencia/Ausencia</td><td>Ausencia</td></tr>
<tr><td>E. coli STEC NO 0157</td><td>Presencia/Ausencia</td><td>Ausencia</td></tr>
<tr><td colspan="3">CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS</td></tr>
<tr><td rowspan="9">VALOR NUTRICIONAL (100g) (sacado de la tabla de composición de los alimentos Colombianos TCAC 2018)</td><td>Humedad (gr)</td><td>71.6</td></tr>
<tr><td>Calorias(Kcal)</td><td>139</td></tr>
<tr><td>Calorias(KJ)</td><td>582</td></tr>
<tr><td>Proteína (gr)</td><td>21.8</td></tr>
<tr><td>Lipidos (gr)</td><td>5.7</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos (gr)</td><td>0</td></tr>
<tr><td>fibra (gr)</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Cenizas (mg)</td><td>1.2</td></tr>
</table></td><td></td></tr>
<tr><td>13</td><td>TOCINO CARNUDO</td><td>BOLSA X KILOGRAMO</td><td>DESCRIPCIÓN GENERAL: Es la porción de la canal del cerdo que recubre las costillas exactamente el abdomen con piel; CONDICIONES GENERALES: La pieza no debe contener pelos, hematomas, petequias y debe estar libre de contaminantes físicos, químicos y microbiológicos. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Color: Tonalidad beige, puede contener trazas de carne color rosa pálido, Olor: Característico a la especie porcina, sin presencia de olores extraños, ni de descomposición, Textura: Consistencia firme al tacto, suave y no exudativa, CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: Los productos deben cumplir con los lineamientos establecidos en la resolución 2690 de 2015. Por la cual se establecen las directrices para la formulación del Programa de Verificación Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles VIDA UTIL CONSERVACION: 12 días en refrigeración a granel, 200 días en congelación a granel.26 días empaque al vacío en refrigeración, 600 días empaque al vacío en congelación. Conservar en refrigeración hasta máximo 7 ºC Conservar en congelación -18º C o menos.<br>
<table>
<tr><th>ANALISIS</th><th>PARAMETROS</th><th>RESULTADOS</th></tr>
<tr><td>Salmonella spp</td><td>Presencia/Ausencia</td><td>Ausencia</td></tr>
<tr><td>E. coli O:157:H7</td><td>Presencia/Ausencia</td><td>Ausencia</td></tr>
<tr><td>E. coli STEC NO 0157</td><td>Presencia/Ausencia</td><td>Ausencia</td></tr>
<tr><td colspan="3">CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS</td></tr>
<tr><td rowspan="9">VALOR NUTRICIONAL (100g) (sacado de la tabla de composición de los alimentos Colombianos TCAC 2018)</td><td>Humedad (gr)</td><td>10.8</td></tr>
<tr><td>Calorías(Kcal)</td><td>784</td></tr>
<tr><td>Calorías(KJ)</td><td>3224</td></tr>
<tr><td>Proteína (gr)</td><td>2.9</td></tr>
<tr><td>Lípidos (gr)</td><td>85.8</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos (gr)</td><td>0</td></tr>
<tr><td>fibra (gr)</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Cenizas (mg)</td><td>0.4</td></tr>
</table></td><td>1</td></tr>
<tr><td>14</td><td>COSTILLA DE CERDO</td><td>BOLSA X KILOGRAMO</td><td>DESCRIPCIÓN GENERAL: Carne fresca correspondiente en la canal porcina a la región comprendida por tejido osteo-muscular, graso y conjuntivo de la zona costal; CONDICIONES GENERALES: La pieza no debe contener pelos, hematomas, petequias y debe estar libre de contaminantes físicos, químicos y microbiológicos; CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Color:</td><td>1</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Tonalidad beige, puede contener trazas de carne color rosa pálido, Olor: Característico a la especie porcina, sin presencia de olores extraños, ni de descomposición, Textura: Consistencia firme al tacto, suave y no exudativa; CARACTERISTICA MICROBIOLOGICAS: Los productos deben cumplir con los lineamientos establecidos en la resolución 2690 de 2015. Por la cual se establecen las directrices para la formulación del Programa de Verificación Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles,VIDA UTIL CONSERVACION: 11 días en refrigeración a granel, 90 días en congelación a granel. Conservar en refrigeración hasta máximo 7 ºC, Conservar en congelación -18º C o menos
<table>
<tr><th>ANALISIS</th><th>PARAMETROS</th><th>RESULTADOS</th></tr>
<tr><td>Salmonella spp</td><td>Presencia/Ausencia</td><td>Ausencia</td></tr>
<tr><td>E. coli O:157:H7</td><td>Presencia/Ausencia</td><td>Ausencia</td></tr>
<tr><td>E. coli STEC NO 0157</td><td>Presencia/Ausencia</td><td>Ausencia</td></tr>
<tr><td colspan="3">CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS</td></tr>
<tr><td rowspan="8">VALOR NUTRICIONAL (100g) (sacado de la tabla de composición de los alimentos Colombianos TCAC 2018)</td><td>Humedad (gr)</td><td>59.4</td></tr>
<tr><td>Calorias(Kcal)</td><td>277</td></tr>
<tr><td>Calorias(KJ)</td><td>1150</td></tr>
<tr><td>Proteína (gr)</td><td>18.7</td></tr>
<tr><td>Lipidos (gr)</td><td>22.5</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos (gr)</td><td>0</td></tr>
<tr><td>fibra (gr)</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Cenizas (mg)</td><td>0.9</td></tr>
</table></td><td></td></tr>
<tr><td>15</td><td>PESCADO TILAPIA</td><td>BOLSA X KILOGRAMO</td><td>DESCRIPCION FISICA: Resultado de varios cruces de tilapia, origen africano y son una de las variedades más cultivadas. Es altamente filtradora. Para cultivo se debe contar con poblaciones mono sexo de machos para su mejor crecimiento, color rojo brillante; vida util esperada congelacion( temperatura inferior a -18C) 1 año
<table>
<tr><th>CARACTERISTICAS</th><th>VARIABLE</th><th>RESULTADO</th></tr>
<tr><td rowspan="2">FISICOQUIMICAS</td><td>Proteina</td><td>16 grs</td></tr>
<tr><td>Grasa</td><td>5% hasta 72%</td></tr>
<tr><td rowspan="3">ORGANOELEPTICAS</td><td>Color</td><td>rojo brillante</td></tr>
<tr><td>Olor</td><td>Caracteristico</td></tr>
<tr><td>Sabor</td><td>Caracteristico</td></tr>
<tr><td>CONSUMIDORES POTENCIALES Y FORMA DE CONSUMO</td><td colspan="2">Textura: Firme y elastica al tacto<br>Apto para toda la poblacion, es de consumo directo despues de someter a temperaturas superiores a 70°C</td></tr>
</table></td><td>1</td></tr>
<tr><td>16</td><td>ALAS Y BOMBONES DE POLLO</td><td>BOLSA X 500 GRAMOS</td><td>BOMBONES Y ANTEBRAZOS DE POLLO PRECOCIDOS ADOBADOS BBQ; BOMBONES Y ANTREBRAZOS DE POLLO, CONSERVECE CONGELADO A -18c O MENOS
<table>
<tr><th colspan="3">Información Nutricional<br>Tamaño de porción: 2 unidades (80 g)<br>Número de porciones por envase: 6 Aprox.</th></tr>
<tr><td>Calorías (kcal)</td><td>Por 100 g<br>182 kcal</td><td>Por porción<br>147 kcal</td></tr>
<tr><td>Grasa total</td><td>10 g</td><td>8 g</td></tr>
<tr><td>Grasa saturada</td><td>1.9 g</td><td>1.5 g</td></tr>
<tr><td>Grasa monoinsaturada</td><td>3 g</td><td>2.4 g</td></tr>
<tr><td>Grasa poliinsaturada</td><td>3.5 g</td><td>2.8 g</td></tr>
<tr><td>Grasa trans</td><td>0 mg</td><td>0 mg</td></tr>
<tr><td>Carbohitrados totales</td><td>3.1 g</td><td>2.5 g</td></tr>
<tr><td>Fibra dietaria</td><td>2.1 g</td><td>1.7 g</td></tr>
<tr><td>Fibra soluble</td><td>0 g</td><td>0 g</td></tr>
<tr><td>Fibra insoluble</td><td>2.1 g</td><td>1.7 g</td></tr>
<tr><td>Azúcares totales</td><td>1 g</td><td>0.8 g</td></tr>
<tr><td>Azúcares añadidos</td><td>1 g</td><td>0.8 g</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>21 g</td><td>17 g</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>426 mg</td><td>341 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina A</td><td>26 µg ER</td><td>21 µg ER</td></tr>
<tr><td>Vitamina D</td><td>0 µg</td><td>0 µg</td></tr>
<tr><td>Hierro</td><td>1.4mg</td><td>1.1 mg</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>32 mg</td><td>26 mg</td></tr>
<tr><td>Zinc</td><td>1.7 mg</td><td>1.4 mg</td></tr>
</table></td><td>1</td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>17</td>
<td>JAMON DE CERDO</td>
<td>BOLSA X 2,5 KILOGRAMO</td>
<td>DESCRIPCIÓN: Producto cárnico procesado, embutido, moldeado o prensado, cocido, elaborado con musculo de animales de abasto sea este entero o troceado. Se excluyen los sistemas cárnicos homogenizados y picados. El producto elaborado hará referencia a la especie animal empleada. INGREDIENTES PRINCIPALES Carnes: Carne de pollo mecánicamente deshuesada, Agua, Almidón modificado, Proteína vegetal (*soya), Vinagre, Cuero de cerdo, Proteina de Cerdo (colágeno), Condimento [(sal, sabor natural (jamón, carne, salado), azúcar, acentuador de sabor (glutamato monosódico, cloruro de potasio), Especias)], Carragenina (Estabilizante), Regulador de acidez (polifosfatos), Eritorbato de Sodio (Antioxidante), sabor natural (humo), Conservante (nitrito de Sodio). Contiene Gluten y Soya. CARACTERISTICAS SENSORIALES: OLOR : Característico a jamón COLOR: Rosa Característico SABOR Característico a jamon Información nutricional (100 g): Calorías 199, Grasa total 11 g, Grasa saturada 1,8 g, Carbohidratos totales 12 g, Fibra dietaría 0 g, Azúcares totales 0,1 g, Azúcares añadidos 0,1 g, Proteína 14 g, Sodio 760 mg, Hierro 0,97 mg y Zinc 0,33 mg. Información nutricional (porción): tamaño de porción: 1 unidad (30 g) Número de porciones por envase: Aprox. 16 porciones Calorías 77, Grasa total 4,1 g, Grasa saturada 0,7 g, Carbohidratos totales 4,7 g, Fibra dietaría 0 g, Azúcares totales 0 g, Azùcares añadidos 0 g, Proteína 5,4 g, Sodio 297 mg, Hierro 0,38 mg y Zinc 0,13 mg. No es fuente significativa de Grasa trans, Vitamina A, Vitamina D y Calcio, VIDA UTIL 35 días a partir de la fecha de producción. La fecha de vencimiento la indica el empaque con el lote para la correspondiente trazabilidad.<br><br>
CARACTERISITICAS MICROBILOGICAS
<table>
<tr><th>REQUISITO</th><th>VALOR REFERENCIADO</th></tr>
<tr><td>Recuento de Aerobios Mesófilos</td><td>Max 100000 ufc/g</td></tr>
<tr><td>Recuento de coliformes totales</td><td>Max 500 ufc/g</td></tr>
<tr><td>Recuento de Escherichia coli</td><td>< 10 ufc/g</td></tr>
<tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva (UFC/g o UFC/ml)</td><td>< 100 ufc/g</td></tr>
<tr><td>Detección de Salmonella en 25g</td><td>AUSENCIA/25g</td></tr>
<tr><td>Detección de Listeria monocytogenes en 25g</td><td>AUSENCIA/25g</td></tr>
<tr><td>Recuento de Esporas Clostridium Perfringes (UFC/g o UFC/ml)</td><td>Max 100 ufc/g</td></tr>
</table>
</td>
<td>1</td>
</tr>
<tr>
<td>18</td>
<td>EMPANADA CHILENA</td>
<td>BOLSA X 10 UNIDADES</td>
<td>Masa semi hojaldrada cruda con forma de media luna , homogénea, de textura blanda, rellena con ingredientes que aportarán su sabor característico y mediante el cual serán identificadas bajo el termino de sabor, INGREDIENTES: Harina de trigo fortificada (niacina, hierro, vitamina B, vitamina B2, ácido fólico), Queso tipo mozarela (Leche fresca entera, acidulante (ácido cítrico), sal yodada y cuajo, salchicha(carne de res, carne de cerdo, agua, tocino de cerdo, almidón de papa, trigo y/o yuca (agente aglutinante), proteína de soya (emulsionante), sal, conservante(acetato de sodio, citrato de sodio y nisina), sabor natural (humo),sabor artificial (pollo), fosfato de sodio(emulsificante),caramelo (color natural), pimienta, glutamato monosodico (acentuador de sabor), eritorbato de sodio (antioxidante),paprika, nitrito de</td>
<td>1</td>
</tr>
</table>

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | sodio (conservante)), hojaldre (Mezcla de aceites vegetales (refinados e interesterificados), agua, sal (Cloruro de sodio), emulsificantes (mono y diglicéridos de ácidos grasos, Lecitina de Soya), conservantes (Sorbato de potasio y/o Benzoato de Sodio), saborizantes idénticos a los naturales (a mantequilla), sinergista (ácido cítrico), antioxidante (TBHQ), colorante (Betacaroteno)), margarina Mezcla de aceites vegetales (refinados e interesterificados), agua, sal (Cloruro de sodio), emulsificantes (ésteres de poliglicerol de ácidos grasos, lecitina de Soya, Polisorbato, mono y diglicéridos de ácidos grasos), conservantes (Sorbato de potasio y/o Benzoato de Sodio), saborizantes idénticos a los naturales (sabor mantequilla), sinergista (ácido cítrico),antioxidante (TBHQ), colorante (Betacaroteno),azúcar, sal, conservante (propianato de calcio), polvo de hornear, esencia de mantequilla (artificial), Contiene gluten, lactosa y soya, Vida útil de 90 días; debe ser almacenado a temperaturas de congelación. -18 °C<br> | |
| 19 | EMPANADA PAPA Y CARNE | BOLSA X 10 UNIDADES | INGREDIENTES Papa capirra, agua, maíz crudo, carne de res, cebolla junca, sal yodada, proteína texturizada de soya (Harina de Soya desengrasada), caldo concentrado de pollo (acentuadores de sabor (glutamato mono sódico, inosinato disódico), saborizantes idénticos al natural, colorante natural (cúrcuma), color caramelo (sulfito de amonio)), almidón agrio de yuca, estabilizante (goma guar (SIN 412), goma xantán (SIN 415)), saborizante cárnico (sabor natural (extracto de levadura y proteína vegetal hidrolizada de soya y maíz)), comino molido, adobo de res (premezcla de extracto de especias), conservante (sorbato de potasio), condimento completo (colorante artificial (tartrazina color index 19140), colorante natural (achiote), cúrcuma).TIPO DE MASA con sal, DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Gluten, huevo, lactosa, soya, tartrazina, sulfitos y apio, VIDA UTIL 90 días a partir de la fecha de elaboración, almacenado en condiciones óptimas de conservación, congelación a -18 °C,CARACTERÍSTICAS SENSORIALES , CARACTERÍSTICA ESPECIFICACIÓN :ASPECTO Media luna grande de color amarillo pálido, COLOR Amarillo pálido,OLOR Olor característico de la masa de maíz y la mezcla de condimentos ,SABOR Característico de la masa de maíz frita y el relleno de papa y carne condimentada | 1 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | RESULTADO MICROBIOLOGICO DE ALIMENTO<br>ANÁLISIS / MÉTODO / ESPECIFICACIÓN<br>* Recuento de Staphylococcus aureus UFC/g-mL / UNE EN ISO 6888-1:2000 / < 100 (m) -1.000 (M)<br>* Recuento de Bacillus cereus UFC/g-mL / UNE EN ISO 7932:2005 / < 100 (m) -1.000 (M)<br>* Detección de Salmonella en 25g / ISO 6579-1:2017 / AUSENCIA<br>* Acreditado con la Norma ISO / IEC 17025: 2017 con número de certificado 21-LAB-023 | |
| 20 | PASTEL DE POLLO Y PAPA | BOLSA X 10 UNIDADES | Agua, papa capira, maíz amarillo, carne de pollo, proteína de trigo texturizada (proteína de trigo; harina de trigo), cebolla junca, sal yodada, caldo concentrado de pollo (acentuadores de sabor (glutamato monosódico, inosinato disódico), saborizantes idénticos al natural, colorante natural (cúrcuma), color caramelo (sulfito de amonio)), almidón agrio de yuca, , estabilizante (goma guar (SIN 412), goma xantán (SIN 415)), comino molido, condimento completo (colorante artificial (tartrazina color index 19140), colorante natural (achiote), cúrcuma), conservante (sorbato de potasio).TIPO DE MASA con sal ,DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS; Gluten, huevo, lactosa, soya, tartrazina, sulfitos y apio. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CARACTERÍSTICA, ESPECIFICACIÓN, ASPECTO Media esfera con orilla en su perímetro de color amarillo pálido, COLOR Amarillo pálido, OLOR Olor característico de la masa de maíz y la mezcla de condimentos, SABOR Característico de la masa de maíz frita y el relleno de papa y carne condimentada , VIDA UTIL 90 días a partir de la fecha de elaboración, almacenado en condiciones óptimas de conservación, congelación a -18 °C<br>RESULTADO MICROBIOLOGICO DE ALIMENTO<br>ANÁLISIS / MÉTODO / ESPECIFICACIÓN<br>* Recuento de Staphylococcus aureus UFC/g-mL / UNE EN ISO 6888-1:2000 / < 100 (m) -1.000 (M)<br>* Recuento de Bacillus cereus UFC/g-mL / UNE EN ISO 7932:2005 / < 100 (m) -1.000 (M)<br>* Detección de Salmonella en 25g / ISO 6579-1:2017 / AUSENCIA<br>* Acreditado con la Norma ISO / IEC 17025: 2017 con número de certificado 21-LAB-023 | 1 |
| 21 | PALITOS DE QUESO | BOLSA X 10 UNIDADES | QUESO: Masa base (harina de trigo, azúcar, sal, grasa vegetal de palma (aceite de palma, antioxidantes (BHT y BHTQ) y sinergista (ac. Citrico) y agua), queso Mozzarella (leche líquida, cuajo y sal), Material de envase: Bolsa de polipropileno de baja densidad impresa ó bolsa de polietileno grado alimenticio, Primario Bolsa de polipropileno de baja densidad, secundario caja de cartón plastificada para alimentos; Condiciones de conservación: Congelación; TIPO DE TRATAMIENTO (Proceso de elaboración) Recepción, pesaje de la materia prima, Acondicionamiento materia prima, Mezcla e incorporación de ingredientes secos, Mezcla de la grasa vegetal con la premezcla anterior hasta obtener una masa homogénea, Moje de la masa, Cilindrado de la mezcla, Laminado de la masa, Moldeado, Relleno con ingredientes según la variedad, Corte del producto, Empaque, Almacenamiento en congelación; VIDA ÚTIL ESTIMADA 30 días | 1 |
| 22 | PANZEROTTI | BOLSA X 20 UNIDADES | Masa Hojaldrada: Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, margarina industrial (aceite de palma y palmiste), sal, sabor artificial.RELLENO [Queso tipo mozzarella (leche entera pasteurizada, sal, cuajo y cultivos lácticos), | 1 |

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Tocineta [(Tocino carne, agua, humo líquido (sabor natural), sal, azúcar, nitrito de sodio (agente de retención de color 80 mg/kg)), Maiz precocido (Maiz, agua, azucar)], PRODUCTOS HOJALDRADOS<br>PANZEROTTIS VARIEDADES: RANCHERO; HAWAIANO; CON TOCINETA, MAICITOS Y QUESO; CON JAMÓN Y QUESO; CON JAMONADA Y QUESO; CON POLLO, QUESO Y CHAMPIÑONES; CON CHORIZO Y QUESO (ANTIOQUEÑO); CON TOCINETA RANCHERO (TOCI-RANCHERO); CON CARNE, QUESO Y VERDURAS (LAZAGÑA); CON POLLO Y TOCINETA; CON AREQUIPE Y QUESO; CON QUESO Y JALAPEÑO; CON QUESO Y TOCINETA; CON MAICITO Y QUESO; CON CAÑÓN Y QUESO. PASTEL CHILENO VARIEDADES: RANCHERO; HAWAIANO; CON TOCINETA, MAICITOS Y QUESO; CON JAMÓN Y QUESO; CON JAMONADA Y QUESO; CON POLLO, QUESO Y CHAMPIÑONES; CON CHORIZO Y QUESO (ANTIOQUEÑO); CON TOCINETA RANCHERO (TOCI-RANCHERO); CON CARNE, QUESO Y VERDURAS (LAZAGÑA); CON POLLO Y TOCINETA; CON AREQUIPE Y QUESO; CON QUESO Y JALAPEÑO; CON QUESO Y TOCINETA; CON MAICITO Y QUESO; CON CAÑÓN Y QUESO. PALO (PALITO) CON QUESO, PALO (PALITO) CON QUESO Y BOCADILLO DE GUAYABA; HOJUELAS, DURACION COMERCIAL: 90 días en condiciones de Congelación. (-18 ± 4 °C )</td><td></td></tr>
<tr><td>23</td><td>BUTIFARRA 50 G</td><td>BOLSA X 20 UNIDADES</td><td>Producto cárnico procesado homogenizado, cocido, embutido en tripa natural de<br>cerdo, elaborado a base de carne y grasa de origen animal, adicionado de sal,<br>especias, sustancias permitidas, embutido en colágeno. De sabor picante,<br>manteniendo el color pálido característico.<br>Ingredientes<br>CMD (carne mecánicamente deshuesada), almidón, carne de res, carne de cerdo,<br>agua, proteína cárnica de cerdo, proteína vegetal de soya, condimento (sal, fécula<br>de maíz, oleorresinas y aceites esenciales de especias), potencializador de sabor<br>(glutamato monosódico), regulador de acidez (fosfatos, lactatos y acetato de sodio),<br>antioxidante (ácido ascórbico), sabor natural (humo liquido).
<table>
<tr><th colspan="5">2. ESPECIFICACIONES</th></tr>
<tr><td rowspan="4">Características Sensoriales</td><td>Apariencia:</td><td colspan="3">Café claro – grisáceo, homogénea</td></tr>
<tr><td>Olor:</td><td colspan="3">Característico cárnico condimentado</td></tr>
<tr><td>Sabor:</td><td colspan="3">Característico cárnico condimentado y notas picantes.</td></tr>
<tr><td>Textura:</td><td colspan="3">Consistente</td></tr>
<tr><td rowspan="6">Características Fisicoquímicas</td><td>Parámetros</td><td>Unidad</td><td>Especificación</td><td>Método</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>11%</td><td>%mín. 10</td><td>Kjeldahl</td></tr>
<tr><td>Grasa</td><td>7.1%</td><td>%máx. 28</td><td>Hidrólisis ácida</td></tr>
<tr><td>Humedad</td><td>%</td><td>%máx. 90</td><td>Secado por estufa</td></tr>
<tr><td>Almidón</td><td>%</td><td>%máx. 10</td><td>Colorimetría</td></tr>
<tr><td>Proteína no cárnica</td><td>%</td><td>%máx. 6</td><td>Fórmula</td></tr>
<tr><td colspan="5">Según norma NTC 1325 de 2008, tabla 3: “productos cárnicos cocidos”, este producto se considera <u>Estándar</u></td></tr>
<tr><td rowspan="4">Características microbiológicas</td><td>Parámetro (Unid)</td><td>Unidad</td><td>Especificación</td><td>Método</td></tr>
<tr><td>Recuento de mesófilos aerobios</td><td>UFC/g</td><td>Máx. 100.000</td><td>INVIMA, Cap. 2, Núm. 2</td></tr>
<tr><td>Recuento de coliformes totales</td><td>UFC/g</td><td>100-500</td><td>NTC 4458</td></tr>
<tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva</td><td>UFC/g</td><td><100</td><td>NTC 4779</td></tr>
</table></td><td>1</td></tr>
</table>

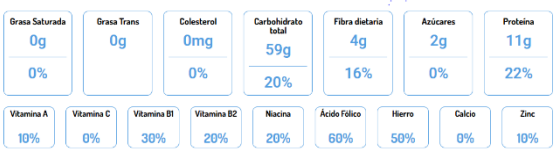
<table>
<tr>
<td>24</td>
<td>MORCILLA 50 G</td>
<td>BOLSA X 20 UNIDADES</td>
<td>INGREDIENTES: Arroz, tocino de cerdo, plasma líquido, Cebolla de rama, Cilantro, pimentón, orégano natural,comino,sal, tripa natural, conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio)<br>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS<br>Color: marrón, con grasa y cebolla blanco amarillento.<br>Sabor y olor característicos.<br>Textura: consistente.<br>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (según Reglamento 2073/2005, modificado por R 1441/2007)
<table>
<tr><th>PARÁMETRO MICROBIOLÓGICO</th><th>UNIDADES</th><th>RESULTADO</th><th>VALOR DE REFERENCIA</th><th>MÉTODO</th><th>TECNICA</th></tr>
<tr><td>RECUENTO DE COLIFORMES TOTALES (UFC/G.ML)P</td><td>UFC/g o UFC/mL</td><td><10</td><td><500</td><td>ISO 4832:2006</td><td>Recuento en placa</td></tr>
<tr><td>RECUENTO DE ESCHERICHIA COLI (UFC/G.ML)P</td><td>UFC/g o UFC/mL</td><td><10</td><td><10</td><td>ISO 16649-2:01</td><td>Recuento en placa</td></tr>
<tr><td>RECUENTO DE MICROORGANISMOS MESOFILOS AEROBIOS (UFC/G.ML)P</td><td>UFC/g o UFC/ml</td><td>110</td><td><100000</td><td>ISO 4833-1:2013</td><td>Recuento en Placa</td></tr>
<tr><td>RECUENTO DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS (UFC/G&ML)</td><td>U.F.C/g o U.F.C/mL</td><td><100</td><td><100</td><td>Mirrosal 20081814 - Compact Dry XSA</td><td>Recuento en placa</td></tr>
<tr><td>DETECCION DE SALMONELLA EN 25 G</td><td>UFC/25g</td><td>Ausente/25g</td><td>Ausente/25g</td><td>NTC 4574:2007</td><td>Recuento en placa</td></tr>
<tr><td>RECUENTO DE CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTOR (UFC/G O ML)</td><td>UFC/g o ml</td><td><10</td><td><100</td><td>INVIMA 02 1208 Basados a AOAC Official Methods 973.40 edición 19</td><td>Recuento en placa</td></tr>
</table>
</td>
<td>1</td>
</tr>
<tr>
<td>25</td>
<td>MARGARINA INDUSTRIAL</td>
<td>CAJA X 15 KILOGRAMO</td>
<td>Aliñado graso industrial de consistencia plástica, emulsionado en una mezcla totalmente refinada y desodorizada de grasas y aceites vegetales comestibles, de color amarillo-crema, agradable aroma y sabor a mantequilla.<br>Ingredientes: Aceite de Palma y sus fracciones (oleína y estearina), aceite de Palmiste, y/o sus modificaciones (interesterificados y/o hidrogenados), libre de grasas trans, agua, sal, emulsificantes (mezcla de monoglicéridos destilados, ésteres de poliglicerol y/o polisorbato y/o lecitina de girasol), conservantes (Sorbato de potasio y/o benzoato de sodio), regulador de pH (Acido cítrico), saborizante-aroma idéntico al natural (Mantequilla), antioxidante (TBHQ), colorante idéntico al natural (Betacaroteno).
<table>
<tr><th colspan="4">CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS</th></tr>
<tr><th colspan="2">ESPECIFICACIONES</th><th>RANGO</th><th>MÉTODO</th></tr>
<tr><td colspan="2">Humedad, en %</td><td>39%- 41%</td><td>Desecador Infrarrojo</td></tr>
<tr><td colspan="2">Contenido Graso, en %</td><td>59% - 61%</td><td>Cálculo</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Índice de Peróxidos (meq O₂/Kg)</td><td>En fábrica 1,0</td><td rowspan="2">NTC 236</td></tr>
<tr><td>Fuera de fábrica 5,0</td></tr>
<tr><td colspan="2">Acidez, como ácido Oleico, en %</td><td>0% - 0,3%</td><td>NTC 218</td></tr>
<tr><td colspan="2">Cloruro de sodio (NaCl % m/m)</td><td>Máximo 3,5</td><td>GTC 3 - Parte 1</td></tr>
<tr><td colspan="2">Punto de Fusión, capilar en °C</td><td>38 - 40</td><td>NTC 213</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Contenido de sólidos grasos por RMN, en %</td><td>N20°C</td><td>31 - 35</td><td rowspan="3">NTC 4078</td></tr>
<tr><td>N30°C</td><td>13 - 17</td></tr>
<tr><td>N35°C</td><td>8 - 12</td></tr>
</table>
</td>
<td>1</td>
</tr>
<tr>
<td>26</td>
<td>ACEITE PARA ALTA FRITURA</td>
<td>BIDON X 20 LITROS</td>
<td>Aceite extraído de la parte carnosa del fruto o nuez del Elaies Guineensis y variedades. Producto degomado, blanqueado, refinado y perfectamente desodorizado. COMPOSICIÓNES 100% Puro de palma. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS<br>Olor: Inodoro Sabor: Característico Aspecto: Liquido viscoso Color: Lovilond celda 5. 1⁄4 ROJO 2.4 AMARILLO 23 AZUL 0.00 CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS DE CALIDAD<br>DETERMINACIÓN PARAMETROS NORMA TECNICA ANALISIS VALOR MAXIMO NORMA TECNICA ANALISIS VALOR MAXIMO NORMA TECNICA<br>Acidez,como acido palmítico (%ffa) 0,070 Max. AOCS Ca 5a-40<br>Valor De Peróxidos (mq 02/1000g*) 0.650 Max. AOCS Cd</td>
<td>1</td>
</tr>
</table>

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | 8-53<br>Humedad y Materia Volátil (%) 0,040 Max. AOCS Ca 2c-25<br>Valor De Yodo (g/100g) 59.130 AOCS Cd 1d-92<br>SABOR Y OLOR Neutro Sensorial<br>Prueba de Punto De nube (8°c/min)<br>Punto De Fusion (°c) 40.00 17,000<br>AOCS Cc 1-62 AOCS Cc 3-25<br>Punto de Humo 220 grados centígrados SISTEMA DE ENVASADO: Se utilizan garrafas x 20 litros de polipropileno 11H01A; de color: amarillo y transparente. | |
| **LOTE 3. LACTEOS Y HUEVOS A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS $ 56.282.400** | | | | |
| **A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS** | | | | |
| **ITEM** | **PRODUCTO** | **PRESENTACIÓN** | **ESPECIFICACIONES TECNICAS** | 1 |
| 1 | LECHE EN POLVO | BULTO X 25 KILOGRAMO | LECHE EN POLVO LECHE EN POLVO ADICIONADA CON VITAMINA A Y D INGREDIENTES: LECHE LIQUIDA ENTERA, REGULADOR DE ACIDEZ (TRIPOLIFOSFATO DE SODIO Y/O POTASIO) CONTENIDO DE VITAMINAS EN 25 GRAMOS DE LECHE ENTERA: VITAMINA A 1000 UI VITAMINA D 80 UI COMPONETE ALERGENICOS CONTIENE CASEINA Y LACTOSA COMO COMPONETE NATURAL DE LA LECHE, CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS REQUISITOS: MATERIA GRASA MIN 26,0 MAX 33,0 HUMEDAD MAX 4,0 ACIDEZ EXPRESADA COMO ACIDO LACTICO MIN 0,9 MAX 1,3 PROTEINA 24,5 LACTOSA MIN 34,0 MAX 44,0 CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: RECUENDO DE MICROORGANISMOS MESÓFILOS 3-1000-10000 RECUENTO DE COLIFORMES TOTALES 3 <3 11-1 RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS 3 100 500 1 CARACTERISTICAS ESPECIALES METALES PESADOS PLOMO PPM <0,02 ANFLATOXINAS M1 PPB <0,5 PRESENTACIÓN SACO DE 25 KG BULTO DE PAPEL KRAFT X 25 KG VITA UTIL 12 MESES INFORMACIÓN NUTRICIONAL GRASAS TOTALES 7 G COLESTEROL 30 MG SODIO 100 MG CARBOHIDRATOS TOTAL 10 G VITAMINAS A D C CALCIO Y HIERRO | 1 |
| 2 | QUESO CUAJADA | BLOQUE X 2 KILOGRAMO | EMPACADO AL VACIO; PRODUCTO PASTEURIZADO SIN MADURAR. COMPOSICIÓN: LECHE ENTERA PASTEURIZADA, CLORURO DE SODIO, ESTABILIZANTE (CLORURO DE SODIO), CUAJO. ELABORADA CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA, ADICIONADO CON CUAJO Y CLORURO DE SODIO | 1 |
| 3 | QUESO INDUSTRIAL | BLOQUE X 2 KILOGRAMO | EMPACADO AL VACIO; QUESO FRESCO. PRODUCTO PASTEURIZADO SIN MADURAR, QUE DESPUES DE SU FABRICACION ESTA LISTO PARA SU CONSUMO. SE CLASIFICA EN QUESO FRESCO SEMIDURO, GRASO. INGREDIENTES: LECHE ENTERA PASTEURIZADA, CLORRURO DE SODIO, | 1 |

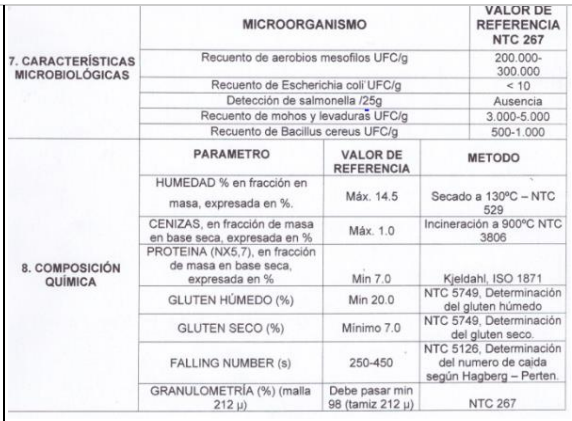
<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>ESTABILIZANTES: CLORURO DE CALCIO, CUAJO. CARACTERISTICAS SENSORIALES: AROMA. LACTEO CARACTERISTICO DEL PRODUCTO. SABOR. SALADO CARACTERISTICO DEL PRODUCTO.COLOR: BLANCO.</td><td></td></tr>
<tr><td>4</td><td>QUESO TIPO MOZARELLA TAJADO</td><td>BLOQUE X 2,5 KILOGRAMO</td><td>Queso fresco tajado, semiduro, graso, tipo mozzarella. Producto fresco, no madurado de pasta hilada, elaborado a partir de la coagulación de<br>leche higienizada por acción del cuajo.<br>Ingredientes: Leche higienizada de vaca, Suero Ácido, Producto Alimenticio Salino 40% menos Sodio (Cloruro de Sodio, Cloruro de Potasio, Anticompactante (dióxido de silicio y/o carbonato de<br>magnesio) y Sabores Naturales (salado) y conservante (sorbato de potasio), Cuajo.<br>Contiene leche. Presentación comercial: Bloque entero: 480, 1200, 2400 y 2500 gramos. Presentación en lonchas: 180, 240, 380, 480, 950, 1900 y 2400 gramos.<br>
<table>
<tr><th colspan="3">4. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS DEL PRODUCTO</th></tr>
<tr><th>REQUISITOS</th><th>Máximo</th><th>Mínimo</th></tr>
<tr><td>Materia grasa en extracto seco de m/m mínimo</td><td>59</td><td>45</td></tr>
<tr><td>Humedad % m/m máximo</td><td>55</td><td>41</td></tr>
<tr><th colspan="3">5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEL PRODUCTO</th></tr>
<tr><th>REQUISITOS</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>NMP coliformes /g*1</td><td><100</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Hongos y levaduras/g*1</td><td>100</td><td>500</td></tr>
<tr><td>Estafilococos coagulasa positivos/g*2</td><td>1000</td><td>3000</td></tr>
<tr><td>Salmonella / 25g*2</td><td>0</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Búsqueda de Listeria Monocytogenes/25g</td><td>Ausente</td><td></td></tr>
<tr><td>*1</td><td colspan="2">Exámenes de rutina</td></tr>
<tr><td>*2</td><td colspan="2">Exámenes especiales</td></tr>
<tr><th colspan="3">6. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO</th></tr>
<tr><th>CARACTERÍSTICA</th><th>ESPECIFICACIÓN</th><th>MÉTODO</th></tr>
<tr><td>Sabor</td><td>Característico del queso</td><td>Gusto</td></tr>
<tr><td>Color</td><td>Blanco amarilloso</td><td>Visual</td></tr>
<tr><td>Olor</td><td>Característico del queso</td><td>Olfativo</td></tr>
<tr><td>Textura</td><td>Suave, semiduro y compacto</td><td>Tacto</td></tr>
</table>
</td><td>1</td></tr>
<tr><td>5</td><td>QUESO SALADO COSTEÑO</td><td>BLOQUE X 2 KILOGRAMO</td><td>QUESO FRESCO , GRASO, SEMIDURO , TIPO QUESO COSTEÑO; Composición Del Producto En Orden Decreciente: Leche, Sal, Cuajo; Tipo De Envase: Bolsas De Polietileno De Densidad Media; Condiciones De Conservación: Refrigeración De 2 A 5 °C, vida util estimada 30 dias</td><td>1</td></tr>
<tr><td>6</td><td>CREMA DE LECHE</td><td>BOLSA X 1100 ML</td><td>CREMA DE LECHE ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA , INGREDIENTES CREMA DE LECHE ENTERA, EMULSIFICANTE (CARRAGENINA) PRESENTACION 110 ML</td><td>1</td></tr>
<tr><td>7</td><td>LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA</td><td>BOLSA X 1100 ML</td><td>LECHE DE HATOS CON ESTRICTOS CONTROLES DE CALIDAD Y SANIDAD A LA CUAL SE LE APLICA UN PROCESO TERMICO EN FLUJO CONTINUO, QUE CONSISTE EN LLEVAR EL PRODUCTO A UNA TEMPERATURA ENTRE 135 A 150 ºC, Y TIEMPOS ENTRE 2 Y 4 SEGUNDOS, DE TAL FORMA QUE SE COMPRUEBE LA DESTRUCCIÓN EFICAZ DE LAS ESPORAS BACTERIANAS RESISTENTES AL CALOR, SIN ALTERAR DE MANERA ESENCIAL, NI SU VALOR NUTRITIVO, NI SUS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS, SEGUIDO INMEDIATAMENTE DE ENFRIAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE Y ENVASADO</td><td>1</td></tr>
</table>

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | ASÉPTICAMENTE EN UN EMPAQUE ESPECIAL CON BARRERAS A LA LUZ Y AL OXÍGENO, QUE MANTIENE EL PRODUCTO EN ÓPTIMAS CONDICIONES. NO NECESITA HERVIRSE Y PUEDE CONSUMIRSE DIRECTAMENTE DEL EMPAQUE. | |
| 8 | LECHE CONDENSADA | BOLSA X 1000 ML | ES UN PRODUCTO ALIMENTICIO ELABORADO A PARTIR DE LECHE A LA QUE SE LA HA EVAPORADO AGUA Y AGREGADO AZÚCAR, LO QUE RESULTA ES UN PRODUCTO ESPESO. SE PUEDE USAR COMO ACOMPAÑANTE PARA POSTRES YA SEA EN GELATINA, HELADOS Y/O GALLETAS O PASA BOCAS. INGREDIENTES LECHE, AZÚCAR. RIESGO FISICO Y/O QUIMICO FÍSICOS: NO PRESENTA RIESGOS FÍSICOS (PRODUCTO LIBRE DE ELEMENTOS U OBJETOS EXTRAÑOS). QUÍMICOS: NO PRESENTA RIESGOS QUÍMICOS (MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y AGENTES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN USADOS, SON GRADO ALIMENTICIO CARACTERITICAS MICROBIOLOGICAS PERFIL MICROBIOLOGICO (RES - 11488/84) ANÁLISIS MÉTODO ESPECIFICACIÓN RECUENTO DE AEROBIOS MESOFÍLOS UFC/G - < 10000 RECUENTOS DE COLIFORMES UFC/G - < 3 RECUENTOS DE COLIFORMES FECALES UFC/G- < 3 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COLOR: CREMA CLARO BRILLANTE, OLOR: LÁCTEO CARACTERÍSTICO.SABOR: DULCE Y LÁCTEO CARACTERÍSTICO.TEXTURA: LIQUIDO ESPESO.PRESENTACION POR UNIDAD DE 1000 GRAMOS<br>VIDA ÚTIL 6 MESES | 1 |
| 9 | HUEVO AAA | CARTÓN X 30 UNIDADES | EL HUEVO DE GALLINA ES EL PRODUCTO DE FIGURA OVOIDE, PROVENIENTE DE LA OVOPOSICIÓN DE LA GALLINA (GALLUS GALLUS DOMESTICUS), CONSTITUIDA POR LA CÁSCARA, MEMBRANAS, CÁMARA DE AIRE, CLARA, CHALAZAS, YEMA Y GERMEN. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: CÁSCARA: CUBIERTA EXTERIOR DEL HUEVO, QUE SIRVE PARA PROTEGER A LAS SUSTANCIAS NUTRITIVAS CONTENIDAS EN EL MISMO. CLARA O ALBUMEN: SOLUCIÓN VISCOSA (COLOIDAL) QUE RODEA A LA YEMA, LA CUAL SE ENCUENTRA CONTENIDA DENTRO DE LAS MEMBRANAS DE LA CÁSCARA. YEMA: PORCIÓN CENTRAL DEL HUEVO DE FORMA ESFEROIDE CUYO COLOR ES CARACTERÍSTICO, TEXTURA VISCOSA Y ESTÁ SEPARADA DE LA CLARA POR LA MEMBRANA VITELINA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES: ASPECTO: FORMA OVOIDAL, CÁSCARA LIMPIA Y ENTERA (SIN GRIETAS O FISURAS APRECIABLES A | 1 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | SIMPLE VISTA). COLOR: CARACTERÍSTICO DE LA LÍNEA GENÉTICA. OLOR: CARACTERÍSTICO AL PRODUCTO, AUSENCIA DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: CASCARA LISA. SABOR: CARACTERÍSTICO A HUEVO DE GALLINA. CLASIFICACIÓN: EL HUEVO DE GALLINA FRESCO SE CLASIFICA EN CATEGORÍAS SEGÚN EL PESO, COMO SE INDICA EN LA TABLA DE PESOS PARA HUEVOS FRESCOS, NORMA TÉCNICA COLOMBIANA NTC 1240, QUE SE MUESTRA A CONTINUACIÓN: AAA 67,0 A 77,9. | |
| **LOTE 4. VIVERES Y DESECHABLES A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS $ 92.000.000** | | | | |
| **A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS** | | | | |
| **ITEM** | **PRODUCTO** | **PRESENTACIÓN** | **ESPECIFICACIONES TECNICAS** | **CANTIDAD** |
| 1 | ARROZ BLANCO | BOLSA X 500 GRAMOS | El arroz es un grano de cereal de la especie Oryza sativa L. perteneciente a la familia de las gramíneas. Es aquél al cual se le ha eliminado la cáscara, el germen y las capas de aleurona que componen el salvado. Se le conoce también como arroz elaborado, blanco o pulido. es arroz elaborado, Tipo I, grado 4 (Designación bajo Norma Técnica Colombiana NTC No. 671). La fortificación es realizada por un proceso e aspersión;COMPOSICIÓN<br>Ingrediente % (p/p)<br>Arroz blanco 99,9959%<br>Zinc 0,00359%<br>Vitamina B6 0,00046%<br>Ácido Fólico (Vitamina B9) 0,00009%<br>Vitamina B12 0,0000015%<br>CARACTERÍSTICAS :Formato simplificado según la Resolución 0333 de 2011, para la presentación comercial por 500 g. Para determinar el tamaño de la porción se dividió el contenido del empaque (500g), por el tamaño de la porción recomendada que son 65 g. Esto equivale a 8 porciones. Esta operación se hace con cada una de las referencias. Este producto se considera fortificado de cuerdo con la Resolución 0333 de 2011, ya que comparado con el arroz tradicional éste producto se ha adicionado con 15% del Valor de Referencia Diario de Zinc, Vitamina B6, Ácido Fólico y Vitamina B12. | 1 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | |  | |
| 2 | FRIJOL CARGAMANTO | BOLSA X 500 GRAMOS | DESCRIPCIÓN:Comprende los granos de procedencia nacional.Variedad frijol Cargamanto Rojo común. Corresponde a frijol tipo 1 grado 2 con tamaño, forma y color característicos. Se permite la presencia de:Granos dañados 2%Granos abiertos 1%Granos partidos 1% Variedades de Contraste 2%Variedades No Contraste 5%Impurezas máximo 1%Humedad máxima del 15%.Norma que cumple NTC 871. Frijol para consumo humano; VIDA ÚTIL 6 meses bajo condiciones de temperatura ambiente;COLOR: Rojo MoteadoCARACTERÍSTICAS OLOR: Característico al producto, sin malos oloresSABOR: Característico al producto, sin malos oloresTEXTURA: Característica del producto<br>COMPOSICIÓN Frijol Cargamanto rojo variedad de los géneros Phaseolus spp. y Vigna | 1 |
| 3 | PASTA SPAGHETTI | BOLSA X 500 GRAMOS | El Spaghetti es una pasta larga con múltiples y fáciles formas de preparación; perfecta para acompañar con salsas, carnes y verduras. Disfruta de un plato tradicional y nutritivo, elaborado con sémola de trigos importados y fortificado con Nutrivit, un conjunto de vitaminas y minerales único en tus pastas, que te aporta Vitamina A, Hierro, Ácido Fólico y Zinc para una buena alimentación.<br> | 1 |
| 4 | PASTA PARA SOPA CONCHITAS | BOLSA X 500 GRAMOS | Pasta corta en forma de concha elaborada con sémola de trigos importados,únicas fortificadas con Nutrivit que contribuye a una buena alimentación de la familia. Las Conchas son un formato de pasta pequeño ideal para las diferentes preparaciones de sopas y ensaladas junto con la verdura y proteína de tu preferencia.<br> | 1 |
| 5 | AZÚCAR REFINADA | BULTO X 50 KILOGRAMO | Sacaroza Purificada Y Cristalizada(Sucrosa) Extraida De La Caña De Azucar Mediante Procesos Industriales; vida | 1 |

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>util: 02 añ{os a partir de su fabricacion, mientras se encuentre bajo condiciones de almacenamiento establecidas<br><br>Características Biológicas<table><tr><th>Característica</th><th>Especificación</th><th>Referencia normativa</th><th>Método de Ensayo</th></tr><tr><td>Coliformes Totales</td><td>< 80 UFC/ 10 g*</td><td>NTC 2085</td><td>NTC 4306</td></tr><tr><td>Coliformes Fecales</td><td><10 UFC/ 10 g*</td><td>NTC 2085</td><td>NTC 4306</td></tr><tr><td>Mesófilos aerobios</td><td><200 UFC/ g</td><td>NTC 2085</td><td>NTC 3906</td></tr><tr><td>Mohos y Levaduras</td><td><100 UFC/ g</td><td>NTC 2085</td><td>NTC 3907</td></tr></table>* Para Incauca S.A.S esta característica es de 0 UFC/ 10 g<br>Características Químicas<table><tr><th>Parametros</th><th>Especificación</th><th>Referencia normativa</th><th>Método de Ensayo</th></tr><tr><td>Arsénico, expresado como As</td><td>1 mg/kg</td><td>Parámetro interno</td><td>AOAC 9.1.01 METODO 986.15</td></tr><tr><td>Cobre, expresado como Cu</td><td>2 mg/kg</td><td>Parámetro interno</td><td>AOAC 9.1.09 METODO 999.11</td></tr><tr><td>Plomo, expresado como Pb</td><td>2 mg/kg</td><td>Parámetro interno</td><td>AOAC 9.1.09 METODO 999.11</td></tr><tr><td>Sulfitos*</td><td>< 10 ppm</td><td>Resolución 5109 de 2005 21CFR101.100</td><td>ICUMSA GS2/17-33 (2005); CCFA-04-34</td></tr><tr><td>Pesticidas</td><td>Ausencia</td><td>Resolución 2906 de 2007 Codex alimentarius.</td><td>Absorción Atomica</td></tr><tr><td>Micotoxinas</td><td>Ausencia</td><td>N/A</td><td>Métodos inmunoquímicos</td></tr></table>*Este producto no contiene alérgenos<br>Características Físicas<table><tr><th>Característica</th><th>Especificación</th><th>Referencia normativa</th><th>Método de Ensayo</th></tr><tr><td>Partículas metálicas (ppm)</td><td>10 ppm</td><td>Parámetro interno</td><td>CCFA-04-40</td></tr><tr><td>Partículas no metálicas (ppm)</td><td>35 ppm</td><td>Parámetro interno</td><td>CCFA-04-12</td></tr><tr><td>Partículas metálicas (mm)</td><td>< 7 mm</td><td>FDA USDA Capitulo 5 Section 555,425</td><td>CCFA-04-40</td></tr><tr><td>Partículas no metálicas (mm)</td><td>< 7 mm</td><td>FDA USDA Capitulo 5 Section 555,425</td><td>CCFA-04-12</td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td>6</td><td>SAL</td><td>BULTO X 25 KILOGRAMO</td><td>Es un producto de origen mina, obtenido a partir de la cristalización por evaporación mecánica o Vacuum Pan de salinas terrestres. Es un sólido cristalino, incoloro, higroscópico y altamente soluble en agua; VIDA ÚTIL Según Resolución 5109 del 29 de diciembre del 2005, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado<br>que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Numeral 5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación, 5.6.3 (g)No se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento y/o de duranción mínima para: sal para consumo humano<br>Caracteristicas Fisicoquímicas<table><tr><th rowspan="2">DESCRIPCIÓN</th><th colspan="2">ESPECIFICACIÓN</th><th rowspan="2">UNIDADES</th><th rowspan="2">TÉCNICA DE ENSAYO</th><th rowspan="2">FRECUENCIA DE MONITOREO</th></tr><tr><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Cloruros</td><td>99</td><td></td><td>% m/m NaCl</td><td>Potenciómetrico</td><td>Por lote de producción compuesto semanal</td></tr><tr><td>Yoduro</td><td>50</td><td>100</td><td>mg I-/kg</td><td>Ión Selectivo</td><td>Por lote de producción por turno</td></tr><tr><td>Fluoruro</td><td>180</td><td>220</td><td>mg F-/kg</td><td>Ión Selectivo</td><td>Por lote de producción por turno</td></tr><tr><td>Calcio</td><td>0</td><td>1000</td><td>mg Ca++/kg</td><td>Absorción Atómica</td><td>Por lote de producción compuesto semanal</td></tr><tr><td>Magnesio</td><td>0</td><td>800</td><td>mg Mg++/kg</td><td>Absorción Atómica</td><td>Por lote de producción compuesto semanal</td></tr><tr><td>Humedad</td><td>0</td><td>0,2</td><td>% m/m</td><td>Gravimetría</td><td>Por lote de producción compuesto semanal</td></tr><tr><td>Otros insolubles en agua</td><td>0</td><td>1600</td><td>mg/kg</td><td>Gravimetría</td><td>Por lote de producción compuesto semanal</td></tr><tr><td>Anticompactante (E-535)</td><td>N/A</td><td>N/A</td><td>Fe(CN)6 mg/kg</td><td>Espectrofotometría</td><td>Por lote de producción compuesto semanal</td></tr><tr><td>Sulfatos</td><td>0</td><td>2800</td><td>mg SO4=/kg</td><td>Espectrofotometría</td><td>Por lote de producción compuesto semanal</td></tr><tr><td>Granulometría M-18</td><td>N/A</td><td>N/A</td><td>% m/m pasa</td><td>Gravimetría</td><td>N/A</td></tr><tr><td>Granulometría M-20</td><td>80</td><td>0</td><td>% m/m pasa</td><td>Gravimetría</td><td>Por lote de producción compuesto semanal</td></tr><tr><td>Granulometría M-25</td><td>N/A</td><td>N/A</td><td>% m/m pasa</td><td>Gravimetría</td><td>N/A</td></tr><tr><td>Granulometría M-30</td><td>N/A</td><td>N/A</td><td>% m/m pasa</td><td>Gravimetría</td><td>N/A</td></tr><tr><td>Granulometría M-60</td><td>N/A</td><td>N/A</td><td>% m/m pasa</td><td>Gravimetría</td><td>N/A</td></tr><tr><td>Granulometría M-70</td><td>0</td><td>20</td><td>% m/m pasa</td><td>Gravimetría</td><td>Por lote de producción compuesto semanal</td></tr><tr><td>Granulometría M-80</td><td>N/A</td><td>N/A</td><td>% m/m pasa</td><td>Gravimetría</td><td>N/A</td></tr></table></td><td>1</td></tr>
<tr><td>7</td><td>PANELA REDONDA</td><td>BOLSA X 500 GRAMOS</td><td>Panela redonda de 500 gramos. ingredientes: jugo de caña panelera. dimensiones por unidad en milimetros: 140x60x140. vida util 12 meses.</td><td>1</td></tr>
<tr><td>8</td><td>HARINA DE TRIGO</td><td>BULTO X 50 KILOGRAMO</td><td>Harina de trigo fortificada para panificación, polvo blanco finamente dividido obtenido del endospermo del trigo (triticum Aestivum) al cual se le adicionan aditivos suplementarios tales como alfamilasa fungal, acido ascorbico, azodicarbinamida y complejos enzimaticos autorizados, para mejorar sus caracteristicas panaderas. Ingredientes: VITAMINA B1 (mg/KG) VITAMINA B2 (mg/KG), NIACINA (mg/Kg) HIERRO (mg/Kg) ACIDO FOLICO (mg/Kg)</td><td>1</td></tr>
</table>

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | |  | |
| 9 | PASTA PARA LASAÑA | BOLSA X 400 GRAMOS | Producto elaborado a base de Sémola de Trigo y agua. Ingredientes: Sémola de Trigo adicionada con Niacina, Hierro, Vitamina B1, Vitamina B2,Agua;PROCESO DE ELABORACION PRODUCTO TERMINADO DESDE LUCCHETTI:El proceso de elaboración inicia con el amasado de la materia prima para formar una masahomogénea, la cual se envía a los formadores de las láminas de lasaña, posteriormenteéstas hojas de lasaña pasan al proceso de secado donde se le da su forma y acabado final auna temperatura de 100 a 105°C. El tiempo de elaboración y secado es de 30 minutos aproximados hasta la salida del producto final. La lasaña es llevada al área de empaque donde se envasa en lámina de acuerdo a la referencia y , finalmente se lleva el productoempacado en plegadizas y cartón corrugado . Por último se almacena en estibas;Si se conserva en su empaque original, su vida útil es de 2 años; REQUISITOSLas pastas alimenticias deben ser elaboradas en condiciones sanitarias apropiadas, debenestar exentas de insectos o restos de éstos; de excrementos y pelos de roedores, de olores o sabores extraños y de cualquier otra sustancia nociva o tóxica | 1 |
| 10 | VINAGRE LIQUIDO | ENVASE X 3000 ML | Producto elaborado a partir de ácido acético natural concentrado y su concentración final es de 2.9% ;composicion: Agua y acido acetico natural grado alimento al 99,85%; caracteristicas organolepticas:Olor:caracteristicos,Sabor: picante; Color; transparente,Apecto: liquido | 1 |
| 11 | PASTA DE AJO | ENVASE X 1000 ML | Ingredientes: Dientes de ajo Acido cítrico Ajo triturado. Ajo morado y sal.Método de preparación: Desgranado, pelado, Seleccionado, desinfectado, picado, envasado y congelado;CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO : Rev. 07 – 12/03/2018. ,Color: Textura: Sabor:<br>Blanco crema. Característica. Natural.<br>INGREDIENTES CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS<br>En cumplimiento con el Reglamento CEE No 396/2005 del parlamento europeo y del consejo 23 de febrero 2005 | 1 |

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos, el Reglamento CE no 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los<br>productos alimenticios.</td><td></td></tr>
<tr><td>12</td><td>CALDO DE GALLINA</td><td>DISPLAY X 12 CUBOS</td><td>Caldo de gallina deshidratado * 11 gramos. Ingredientes: Sal Yodada, grasa vegetal (palma), Harina de trigo fortificada y/o harina de arroz, Resaltador de sabor(glutamato monosodico, inosinato, Guanalito de sodio), Almidon de Yuca, Vegetales deshidartados (Cebolla, perejil, apio de monte) Aroma identico al natural (aroma de gallina), especias naturales (ajo, pimienta, comino) Colorante natural (curcuma) Aroma Natural (aroma curry), Extracto de Levadura.</td><td>1</td></tr>
<tr><td>13</td><td>CONDIMENTO COLOR</td><td>BOLSA X 500 GRAMOS</td><td>AREAS DE APLICACIÓN:En la industria alimentaria: Sopas,arroces, raices, tuberculos, verduras, pescados y mariscos, hierbasy cárnicos.COMPOSICIÓN:Harina de maiz amarilla, sal, especia pura(achiote molido), colorante artificia; DOSIS :Según el producto a elaborar y su formulación<br>DESCRIPCION DEL PRODUCTOCondimento molido en polvo, color naranja, debido a su composición.ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICASAPARIENCIA: Polvo fino Fino ; libre de materiales extrañosHUMEDAD: 8 % max.SABOR: ligeramente amargoOLOR: Caracteristico , pigmentado</td><td>1</td></tr>
<tr><td>14</td><td>SALSA DE TOMATE</td><td>STICK PACK X 100 UNI</td><td>Salsa de tomate, composicion: agua, azucar,m pasta de tomate, acidulantes(vinagre, acido citrico), espesante (almidon modificado de maiz), sal, estabilizante (carboximetilcelulosa) especias naturales, conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), color caramelo, colorante artificial (rojo #40) extractos de especial naturales , contiene apio. Presentación: Salsa de tomate paquete * 100 unidades- 8 gramos<br><br>
<table>
<tr><th colspan="3">CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</th></tr>
<tr><th>DESCRIPCIÓN</th><th>ESPECIFICACIÓN</th><th>MÉTODO DE ENSAYO</th></tr>
<tr><td>APARIENCIA</td><td>Producto semiviscoso homogéneo.</td><td>TCA-68</td></tr>
<tr><td>COLOR</td><td>Rojo.</td><td>TCA-69</td></tr>
<tr><td>OLOR</td><td>Característico a tomate.</td><td>TCA-70</td></tr>
<tr><td>SABOR</td><td>Ligeramente ácido y a tomate.</td><td>TCA-71</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th colspan="3">CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</th></tr>
<tr><th>DESCRIPCIÓN</th><th>ESPECIFICACIÓN</th><th>MÉTODO DE ENSAYO</th></tr>
<tr><td>Rto de Aerobios Mesófilos</td><td>Máx. 500 UFC/g.</td><td>T-CA-47</td></tr>
<tr><td>Rto Coliformes Totales</td><td>Menor de 10 UFC/g.</td><td>T-CA-60</td></tr>
<tr><td>Rto de E. coli</td><td>Menor de 10 UFC/g.</td><td>T-CA-60</td></tr>
<tr><td>Rto de Mohos y Levaduras</td><td>Máx. 50 UFC/g.</td><td>T-CA-51</td></tr>
<tr><td>Recuento de Esporas Clostridium sulfito reductor</td><td>Menor de 10 UFC/g.</td><td>T-CA-54</td></tr>
</table></td><td>1</td></tr>
<tr><td>15</td><td>SALSA MIEL</td><td>STICK PACK X 100 UNI</td><td>SALSA MIEL, Ingredientes:Base de salsa miel [(azúcar, almidón modificado, especias (contiene mostaza), Santana (E-415) sal, aromas)], agua y aceite de girasol. Presentacion Salsa miel y/o mostaza paquete * 100 unidades- 8 gramos</td><td>1</td></tr>
<tr><td>16</td><td>SALSA BBQ</td><td>STICK PACK X 100 UNI</td><td>Salsa ahumada y dulce, un equilibrio de sabores que es perfecto para ser el acompañante de una comida rápida,</td><td>1</td></tr>
</table>

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | como aderezo y en preparaciones en caliente. BBQ dulce tiene una textura ideal para caramelizar, potencia los sabores de parrilladas en cortes de res, cerdo, aves, mariscos y vegetales. Presentacion Salsa BBQ paquete * 100 unidades- 8 gramos | |
| 17 | SALSA ROSADA | STICK PACK X 100 UNI | Salsa rosada clásica pero inigualable combinación suave y cremosa de salsa de tomate, mayonesa y hierbas ideal para ser usada como aderezo, acompañante de snacks, pollos o mariscos y como base para múltiples preparaciones. Salsa rosada ideal para restaurantes. Ingredientes: Agua, aceite vegetal, azúcar, espesantes (almidones modificados), pasta de tomate, sal, *huevo, acidulantes (ácido acético, ácido cítrico), vino, estabilizantes (goma xanthan, carboximetilcelulosa), conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), especias naturales, extracto de especias naturales, acentuador de sabor (glutamato monosódico), color caramelo, antioxidante (ácido ascórbico), proteína vegetal (*soya), colorantes artificiales (rojo # 40, FD&C amarillo #5), colorante natural (betacaroteno). Contiene tartrazina, mostaza. Presentacion Salsa rosada paquete * 100 unidades- 8 gramos | 1 |
| 18 | SALSA MAYONESA | BOLSA X 3350 GRAMOS | Mayonesa baja en grasas y calorias.<br>**COMPOSICION**: Ingredientes: Almidón (Almidón modificado (espesante), azúcar(edulcorante), sal (saborizante), ácidosórbico(conservante), agua(diluyente) aceite vegetal de maíz y/o aceite de soya(emulsificante), vinagre(acidulante) (agua, ácido acético 99%, ácido cítrico), sal, yema de huevo en polvo(emulsificante), gomaxanthan(estabilizante), harina de mostaza(especia), esencias artificiales(Mayonesa, ajo, limòn) monoglutamato, EDTA(secuestrante), betacaroteno Ccolorante natural), antioxidantes TBHQ y BHT.<br>**COMPONENTES ALERGENICOS**: Yema de huevo , aceite de soya. Puede contener trazas de harina de mostaza. | 1 |
| 19 | SALSA VINAGRETA PARA ENSALADA | BOLSA X 3350 GRAMOS | Salsa de naranja con untoque de acidez. INGREDIENTES Agua, jugo de naranja al 10%, cáscara de naranja, vinagre blanco, sal, cebolla en polvo, miel, pimienta negra, apio, cilantro, conservantes (sorbato de potasio (E202), benzoato de sodio (E211)), estabilizadores (goma de guar (E412), goma de xantano (E415), almidón de maíz modificado), edulcorantes (dextrosa, ciclamato sódico (E950), sacarina sódica (E952)). | 1 |
| 20 | SALSA MOSTAZA | BOLSA X 3350 GRAMOS | Es el producto preparado a partir de la semilla de mostaza en cualquiera de sus formas de utilización, sazonado con vinagre con la adición facultativa de los ingredientes de sal, azúcares, almidones, especias diversas y sustancias aromatizantes. COMPOSICIÓN: Agua, vinagre de alcohol, MOSTAZA, jarabe de glucosa, sal, almidón modificado de maíz, estabilizantes E412, E-415 y E-410, especias, acidulante E-330, conservadores E-202 y E-211 y aroma. | 1 |
| 21 | SALSA BECHAMEL | BULTO X 25 KILOGRAMO | Salsa bechamel, ingredientes: almidón modificado, grasa vegetal emulsionada, leche desnatada en polvo,jarabe de glucosa, sal, especies | 1 |
| 22 | POLVO DE HORNEAR | BOLSA X KILOGRAMO | LISTADO DE INGREDIENTES:Leudantes (bicarbonato de sodio, pirofosfato ácido de sodio, sulfato de aluminio y sodio, fosfato monocálcico), harina de arroz.USOS PREVISTO Y APLICACIONES<br>Para productos de panadería y repostería. Hasta los 1000 metros de altura sobre el nivel del mar, usar de 30 g a 60 | 1 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | g por cada kg de harina. A más de 1000 metros de altura sobre el nivel del mar, usar de 5 g a 30 g por cada kg de harina.VIDA ÚTIL Un (1) año siguiente a la fecha de producción; CARACTERISTICAS SENSORIALES:Color Blanco. Olor Característico Apariencia Polvo fino. Sabor Ligeramente alcalino. | |
| 23 | MEZCLA PARA NATILLA | BULTO X 25 KILOGRAMO | Polvo granulado, color cafe claro, olor y sabor dulce de panela,<br><br>Apariencia<br>Estado físico: Sólido (polvo)<br>Color Blanco<br>Olor Libre de olor extraño<br><br>Propiedades fisicoquímicas<br>pH: N.A. — Límite de explosión: 40 g/m3<br>Viscosidad: N.A. — Densidad relativa: N.A.<br>Punto de fusión: N.A. — Densidad aparente: N.A.<br>Punto de ebullición: N.A. — Solubilidad en agua: Insoluble en agua fría<br>Temp. de descomposición: N.A. — Solubilidad en otros solventes: N.A.<br>Punto de flash: N.A. — Densidad de vapor: N.A.<br>Temperatura mín. de ignición: 300 - 400°C — Presión de vapor: N.A.<br>Energía mínima de ignición: 30 – 60 mJ — Gravedad específica: N.A.<br>Rata de evaporación: N.A. — Peso molecular N.A. | 1 |
| 24 | PIÑA TROCEADA EN MEDIO ALMIBARADO LIBRE DE CORAZON | FRASCO X 4200 GRAMOS | Piña troceada en medio almibarado libre de corazón; composición: pulpo de piña(md2 Golden, agua, azúcar, ácido cítrico y conservantes(sorbato de potasio, y benzoato de sodio) | 1 |
| 25 | PAPA RIPIO | BOLSA X KILOGRAMO | Papa ripio, frita, con sabor natural, con corte cabello de angel. | 1 |
| 26 | SALSA DE MAYONESA | STICK PACK X 100 UNI | Mayonesa baja en grasas y calorias.<br><br>**COMPOSICION**: Ingredientes: Almidón (Almidón modificado (espesante), azúcar(edulcorante), sal (saborizante), ácidosórbico(conservante), agua(diluyente) aceite vegetal de maíz y/o aceite de soya(emulsificante), vinagre(acidulante) (agua, ácido acético 99%, ácido cítrico), sal, yema de huevo en polvo(emulsificante), gomaxanthan(estabilizante), harina de mostaza(especia), esencias artificiales(Mayonesa, ajo, limòn) monoglutamato, EDTA(secuestrante), betacaroteno Ccolorante natural), antioxidantes TBHQ y BHT.<br>**COMPONENTES ALERGENICOS**: Yema de huevo , aceite de soya. Puede contener trazas de harina de mostaza. | 1 |
| 27 | SALSA NEGRA | GALON X 3800 ML | Es especial como base para fondos, adobos, bases y marinar carnes por sus tonos ácidos y sabor condimentado. | 1 |
| 28 | SALSA DE SOYA | ENVASE X 3000 ML | DESCRIPCIÓN Producto elaborado a partir de proteína vegetal hidrolizada de soya.INGREDIENTES Agua, proteína vegetal hidrolizada de soya (PVH), sal, colorante natural (color caramelo), acidulante (ácido acético), azúcar, especias, conservantes (benzoato de sodio), caldo de gallina, colorante artificial (tartrazina);VIDA ÚTIL 1 año y 4 meses; | 1 |

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><th colspan="2">ESPECIFICACIONES</th></tr>
<tr><td>ORGANOLEPTICAS</td><td>ESPECIFICACIONES</td></tr>
<tr><td>Color</td><td>Negro</td></tr>
<tr><td>Olor</td><td>Característico de la proteína de soya</td></tr>
<tr><td>Sabor</td><td>Salado, ligeramente ácido y dulce especiado.</td></tr>
<tr><td>Textura</td><td>líquida</td></tr>
<tr><td>FISICOQUIMICAS</td><td>ESPECIFICACIONES</td></tr>
<tr><td>pH</td><td>3.3 - 3.7</td></tr>
<tr><td>ºBrix</td><td>13 - 16</td></tr>
<tr><td>%Acidez (valorado como ácido acético)</td><td>0.6 - 1.0</td></tr>
<tr><td>MICROBIOLÓGICAS</td><td>ESPECIFICACIONES</td></tr>
<tr><td>Coliformes totales (N.M.P/g ó N.M.P/ml)</td><td>< 9</td></tr>
<tr><td>Coliformes Fecales (N.M.P/g ó N.M.P/ml)</td><td>< 3</td></tr>
<tr><td>Recuento de microorganismos mesófilos aerobios (U.F.C/g ó U.F.C/ml)</td><td>20000 Max</td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos y levaduras (U.F.C/g ó U.F.C/ml)</td><td>< 10</td></tr>
<tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus (U.F.C/g ó U.F.C/ml)</td><td>< 100</td></tr>
<tr><td>Recuento de clostridium sulfito reductor (U.F.C/g ó U.F.C/ml)</td><td>< 10</td></tr>
</table>
</td><td></td></tr>
<tr><td>29</td><td>UVAS PASAS</td><td>CAJA X 10 KILOGRAMOS</td><td>Producto obtenido por medio de la deshidratación de la uva. INGREDIENTES Pasas, aceite vegetal. CARACTERÍSTICAS ORGANILÉPTICAS Color: Marrón oscuro, negro rojizo o negro. Olor y sabor: Característico a la uva pasa, no debe oler a rancio, ni químico ni humedad. Textura: Flexible y carnosa, característico al fruto deshidratado. Sabor: Característico dulce, ligeramente ácido. Apariencia: Fruta arrugada, seca y compacta. Las características deben mantenerse por todo el tiempo de vida útil.
<table>
<tr><td>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</td><td>
<table>
<tr><th>PARÁMETRO</th><th>VALOR ESPERADO</th><th>RESULTADO</th></tr>
<tr><td>Recuento de microorganismos mesófilos (UFC)</td><td>10000</td><td>500</td></tr>
<tr><td>NMP de coliformes totales/g</td><td>9</td><td>3</td></tr>
<tr><td>NMP de coliformes fecales/g</td><td>Menor de 3</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos y levaduras</td><td>200</td><td>50</td></tr>
<tr><td>Recuento de Estafilococo coagulasa positiva (UFC/g)</td><td>Menor de 100</td><td>30</td></tr>
<tr><td>Aflatoxinas B1</td><td>2.0</td><td>0</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>
</td><td>1</td></tr>
<tr><td>30</td><td>COCO DESHIDRATADO</td><td>BOLSA X KILOGRAMO</td><td>Producto a base de coco rallado, cortado en pequeños trozos y/o tiras. Características físico químicas: Humedad máxima 5% Materia vegetal extraña: Materia vegetal inocua asociada con el producto (trozos de cutícula) <3.0% Producto destinado fundamentalmente como materia prima de panadería, pastelería, repostería y otros alimentos o para el consumo directo.
<table>
<tr><td>Características sensoriales:</td><td>Organolépticas<br>Color: Blanco, característico.<br>Olor: suave.<br>Textura: Tiras y/o Granulo</td></tr>
<tr><td>Características Microbiológicas:</td><td>Recuento de microorganismos mesófilos<10.000 ufc/g.<br>Coliformes totales <10 ufc/g<br>Hongos y levaduras <300 ufc/g</td></tr>
</table>
</td><td>1</td></tr>
<tr><td>31</td><td>BASE DE CARNE</td><td>BOLSA X KILOGRAMO</td><td>Base para carne condimento</td><td>1</td></tr>
<tr><td>32</td><td>BANDEJA ESPUMADA N°3</td><td>BOLSA X 500 UNIDADES</td><td>Bandeja espumada número 3, material poliestireno, espumado compacto y desechable al 100%. altamente higiénico. material no apto para temperaturas de ebullición. dimensiones, largo: 19.0 cm , ancho: 14.5 cm, alto: 1.3 cm, color: blanca.</td><td>1</td></tr>
</table>

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 33 | BANDEJA ESPUMADA N°4 | BOLSA X 500 UNIDADES | Bandeja espumada numero 4, material poliestireno espumado compacto y desechable al 100%. altamente higiénico. material no apto para temperaturas de ebullición. dimensiones, largo: 22.9 cm, ancho: 17.8 cm, alto: 1.3 cm, color: blanca. | 1 |
| 34 | PLATO HONDO 16 OZ | PAQUETE X 500 UNDIDAD | Plato espumado hondo de 16 oz material: poliestireno espumado (eps). productos 100% higiénicos y resistentes. su textura compacta evita filtraciones y acumulación de bacterias. material no apto para temperaturas de ebullición. dimensiones 15.0 cm, de 12 onzas, color blanco | 1 |
| 35 | PORTACOMIDA P3 | BOLSA X 500 UNIDADES | Plato espumado P-3, 3-Divisiones: Largo 21.5 cm, Ancho 21.0 cm, Alto 8.0 cm | 1 |
| 36 | CONTENEDOR ICOPOR 12 OZ | BOLSA X 500 UNIDADES | Plato espumado Alto 8.1 cm, Diámetro 10.4 CM | 1 |
| 37 | MOLDE LASAÑA | BOLSA X 500 UNIDADES | Molde de aluminio de 16 oz, moldes de aluminio que permiten un calentamiento rápido. Desechables 100% reciclables, perfectos para congelar y hornear. Dimensiones, largo: 15.2 cm, ancho: 12.7 cm, alto: 5.1 cm, capacidad: 16 oz color: aluminio, empaque, peso 3.1 kg | 1 |
| 38 | TAPA LASAÑA | BOLSA X 500 UNIDADES | Tapa espumada 16 oz para molde lasaña presentación en color variado. Dimensiones: largo 14.0 cm ancho 11.5 cm caja x 500 unidades | 1 |
| 39 | GUANTES PLASTICOS | PAQUETE X 100 UNIDADES | Guante Plástico Utilizado Para La Manipulación De Alimentos X 100 Unidades | 1 |
| 40 | PELICULA EXTENSIBLE | ROLLO X 1500 MTS | Película extensible 12” x 2.000 pies, dimensiones, largo: 60.900 cm, ancho: 30.4 cm, alto: 35.8 cm, diámetro: 13.3 cm, empaque, cantidad / paquete 1/1, unidades 1 unidades / paquetes 1, peso 2.6 kg, cubicaje 0.23 ft3. Película para empacar bandejas en supermercados, procesadores, empacadores entre otros, ya que prolongan la vida del producto, permitiendo que los alimentos reciban el oxígeno necesario y protegiéndolos de las bacterias. Tiene una excelente adherencia, elasticidad y transparencia para uso fácil en restaurantes o negocios de comidas. Adicional, gracias al diseño de nuestras cajas dispensadoras, estas permiten dispensar, envolver y cortar de forma fácil la película extensible. Nuestra película no debe ser expuesta a temperaturas por encima de 40°c (104°f) si está en contacto con alimentos | 1 |
| 41 | SET CUBIERTOS | CAJA X 500 UNIDADES | Sets De Cubiertos # 6 Cuchilo, Cuchara Y Tenedor, Color Blanco | 1 |
| 42 | BOLSA DE PAPEL 1/2 LIBRA | PAQUETE X 100 UNIDADES | Bolsa papel Kart plegable sencilla económicas y de uso más extendido adicionalmente su resistencia le permite empacar desde productos livianos de panadería. Papel Color Café Ancho 7 Cm Fuelle 4,5 cm Alto 17 cm Alto util 14 cm Ref. 1/2 libra | 1 |
| 43 | BOLSA DE PAPEL 1 LIBRA | PAQUETE X 100 UNIDADES | Bolsa papel Kart plegable sencilla económicas y de uso más extendido adicionalmente su resistencia le permite empacar desde productos livianos de panadería. Papel Color Café Ancho 9 Cm Fuelle 5 cm Alto 20 cm Alt util 17 cm Ref. 1 libra | 1 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 44 | BOLSA TRANSPARENTE 7X10 | PAQUETE X 100 UNIDADES | Bolsa transparente en polipropileno. Medidas de 7 pulgadas ancho por 10 pulgadas de alto | 1 |
| 45 | BOLSA TRANSPARENTE 10 X 14 | PAQUETE X 100 UNIDADES | Bolsa transparente en polipropileno. Medidas de 10 pulgadas ancho por 14 pulgadas de alto | 1 |
| 46 | BOLSA TRANSPARENTE 12 X 18 | PAQUETE X 100 UNIDADES | Bolsa transparente en polipropileno. Medidas de 12 pulgadas ancho por 18 pulgadas de alto | 1 |
| 47 | BOLSA TINA | PAQUETE X 100 UNIDADES | Bolsa transparente en polipropileno. Medidas de 12 pulgadas ancho por 18 pulgadas de alto | 1 |
| 48 | CONTENEDOR ICOPOR 32 OZ | PAQUETE X 500 UNIDAD | Plato espumado Alto 15.2 cm, Diámetro 12.2 CM | 1 |
| 49 | BANDEJA ESPUMADA N°1 | PAQUETE X 500 UNIDAD | Plato espumado Alto 13.0 Cm, Ancho 13.0 Cm | 1 |
| 50 | RECIPIENTE PLASTICO REDONDO CON TAPA TRANSPARENTE 32 OZ | PAQUETE X 500 UNIDAD | Bol polipropileno base redonda color negra con tapa transparente 32 onzas | 1 |
| 51 | PORTA COMIDA ESPUMADO C1 | PAQUETE X 500 UNIDAD | Plato espumado Ancho 15cm x Largo 15cm x 8cm Alto (aprox) | 1 |

No serán habilitadas para participar en la audiencia de subasta, las propuestas que no cumplan con las especificaciones técnicas anteriores, toda vez que son de carácter obligatorio.

**8. FECHA DE CIERRE**:

Las ofertas deberán ser presentadas aproximadamente el día 27 de febrero de 2025 a través de la plataforma del Secop II.

**9. CRONOGRAMA**: El cronograma dispuesto para el presente proceso será el que se registra en la plataforma transaccional SECOP II.

**10. CONVOCATORIA SUSCEPTIBLE DE LIMITARSE A MIPYME**:

En virtud a lo dispuesto por el art 5 del decreto 1860 de 2021 el proceso será limitado a MYPIME en los siguientes términos:

Artículo 5. Modificación de la Subsección 2 de la Sección 4 del Capítulo 2 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1082 de 2015. Modifíquense los artículos 2.2.1.2.4.2.2., 2.2.1.2.4.2.3. Y 2.2.1.2.4.2.4. de la Subsección 2 de la Sección 4 del Capítulo 2 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1082 de 2015, los cuales quedarán así:

En virtud de lo dispuesto en la normativa antes citada, el proceso sea limitado a MIPYME, es necesario que estas, aporten los siguientes documentos:

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

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

**NOTA:** Teniendo en cuenta el Presupuesto Oficial Estimado para la presente contratación, NO SUPERA el numeral 1 del artículo 2.2.1.2.4.2.2. Del Decreto 1082 de 2015 establecido en ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000) es posible limitarla a Mipymes

**ACUERDOS COMERCIALES**

EL MANUAL EXPLICATIVO DE LOS CAPÍTULOS DE CONTRATACIÓN PÚBLICA DE LOS ACUERDOS COMERCIALES NEGOCIADOS POR COLOMBIA PARA ENTIDADES CONTRATANTES DEL MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO Y EL DEPARTAMENTO NACIONAL DE PLANEACIÓN, señala en el anexo 3 que el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC es una Entidad Estatal Especial, sin embargo, como Establecimiento Público el INPEC es una entidad Estatal de carácter General, con ello el valor a partir del cual es aplicable el acuerdo comercial se analiza de la siguiente manera:

| ACUERDOS COMERCIALES | | Entidad Estatal incluida | Presupuesto del Proceso de Contratación superior al valor del Acuerdo Comercial | Excepción Aplicable al Proceso de Contratación | Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial |
|---|---|---|---|---|---|
| Alianza Pacífico | Chile | Sí | No | No | No |
| | México | Sí | No | No | No |
| | Perú | Sí | No | No | No |
| Canadá | | Sí | No | No | No |
| Chile | | Sí | No | No | No |
| Corea | | Sí | No | No | No |
| Costa Rica | | Sí | No | No | No |
| Estados AELC | | Sí | No | No | No |
| Estados Unidos | | Sí | No | No | No |
| México | | No | No | No | No |
| Triángulo Norte | El Salvador | No | No | No | No |
| | Guatemala | No | No | No | No |
| | Honduras | No | No | No | No |
| Unión Europea | | No | No | No | No |
| Comunidad Andina | | No | No | No | No |

Concluyendo que No aplican los acuerdos comerciales para el presente proceso contractual en atención a la cuantía del mismo.

**CONDICIONES PARA PARTICIPAR EN EL PROCESO**

De conformidad con lo establecido en el Artículo 6 de la Ley 80 de 1993, en el presente proceso podrán participar las personas (naturales y/o Jurídicas) consideradas legalmente capaces de conformidad con las disposiciones legales vigentes, y siempre y cuando su objeto social se relacione y les permita desarrollar el objeto del presente proceso.

También podrán participar los consorcios y uniones temporales de conformidad con el Artículo 7 ibídem y siempre y cuando el objeto social de cada uno de sus miembros se relacione con el objeto del presente proceso. En este último caso, los proponentes indicaran si su participación es a título de consorcio o unión temporal; tratándose de consorcio, deberán indicar el porcentaje de participación de cada uno de sus integrantes y, en el caso de uniones temporales, se señalarán los términos y extensión de la participación en la propuesta y en la ejecución del contrato, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo del Instituto.

Los miembros del consorcio y de la unión temporal, deberán designar la persona que para todos los efectos del presente proceso representará al consorcio o unión temporal. Igualmente, los proponentes no podrán estar incursos en las causales de inhabilidad e incompatibilidad establecidas en el artículo 127 de la Constitución Política o, en los artículos 8° y 9° de la Ley 80 de 1993, y demás normas concordantes, lo cual será declarado por el proponente bajo juramento que se entenderá prestado con la firma de la propuesta o del contrato según el caso. De la misma forma, para determinar la existencia de posibles inhabilidades e incompatibilidades que impidan la participación en el presente proceso, se deberá tener en cuenta lo dispuesto en la Ley 1474 de 2011, Estatuto Anticorrupción.

**PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS**

Las ofertas deberán ser presentadas en la plataforma SECOP II de acuerdo a lo establecido en los manuales para el manejo y publicación de ofertas, es responsabilidad del oferente verificar el trámite establecido por Colombia Compra para aportar su oferta, realizar subsanación y realizar la respectiva subasta electrónica, por lo anterior el oferente deberá verificar cuidadosamente las indicaciones de Colombia Compra eficiente para el desarrollo de esta modalidad de contratación.

Únicamente se tendrán como propuestas válidamente presentadas aquellas que se entreguen en el SECOP II en la cronología del proceso a más tardar en el día y hora indicada. Será responsabilidad exclusiva de los proponentes realizar las provisiones necesarias para la entrega oportuna de sus propuestas, para lo cual deberán tener en cuenta las medidas necesarias para evitar inconvenientes en la presentación de su oferta en el SECOP II.

Las propuestas y todos los documentos que las acompañen deben entregarse electrónicamente en el SECOP II y sólo hasta cuando se venza el término para su entrega se pueden abrir en acto público, de lo cual se dejará constancia en el acta respectiva del SECOP II para examinar de manera general su contenido.

**Validez de la Oferta**

Para todos los efectos, se entenderá que la oferta se mantendrá vigente por el término de 90 días calendario contados a partir de la fecha de cierre del proceso.

Las personas extranjeras deberán presentar su propuesta por conducto de su representante legal o de su apoderado debidamente constituido en Colombia. Las personas jurídicas nacionales y extranjeras deberán acreditar que su término de duración no es inferior al plazo del contrato y un (1) año más.

**CONVOCATORIA VEEDURIA CIUDADANA**

El complejo penitenciario y carcelario de Medellín "pedregal" CONVOCA a las veedurías ciudadanas legalmente conformadas y constituidas a efectuar el control social del presente proceso de contratación, con acomodo a las normas establecidas para tal fin.

Cordialmente,

**JOSE GILBERTO MARTINEZ GUZMAN**
**Director Complejo Penitenciario y Carcelario de Alta y Media Seguridad de Medellín Pedregal**
**INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO- INPEC**

Elaboró: Dg Yeny Sanchez
Revisó: Dg Yeny Sanchez
Fecha de elbaoracion:05/02/2025