CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA PRECONTRACTUAL

INFORME DE EVALUACIÓN CONSOLIDADO

PROCESO NRO. MC-RSR-CCS-030-2025

OBJETO: Suministro de materiales de formación a monto agotable de productos proteínicos perecederos para las áreas de alimentos y bebidas en titulada, articulación con la media, producción de centro, desplazados en el año 2025.

PROPONENTE	EVALUACIÓN JURÍDICA	EVALUACIÓN TÉCNICA-ECONOMICA	EVALUACIÓN SST	RESULTADO	PUNTAJE (Cuando aplique)
SOLO KARNES SAS	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE – SUBSANÓ	CUMPLE – SUBSANÓ	N/A

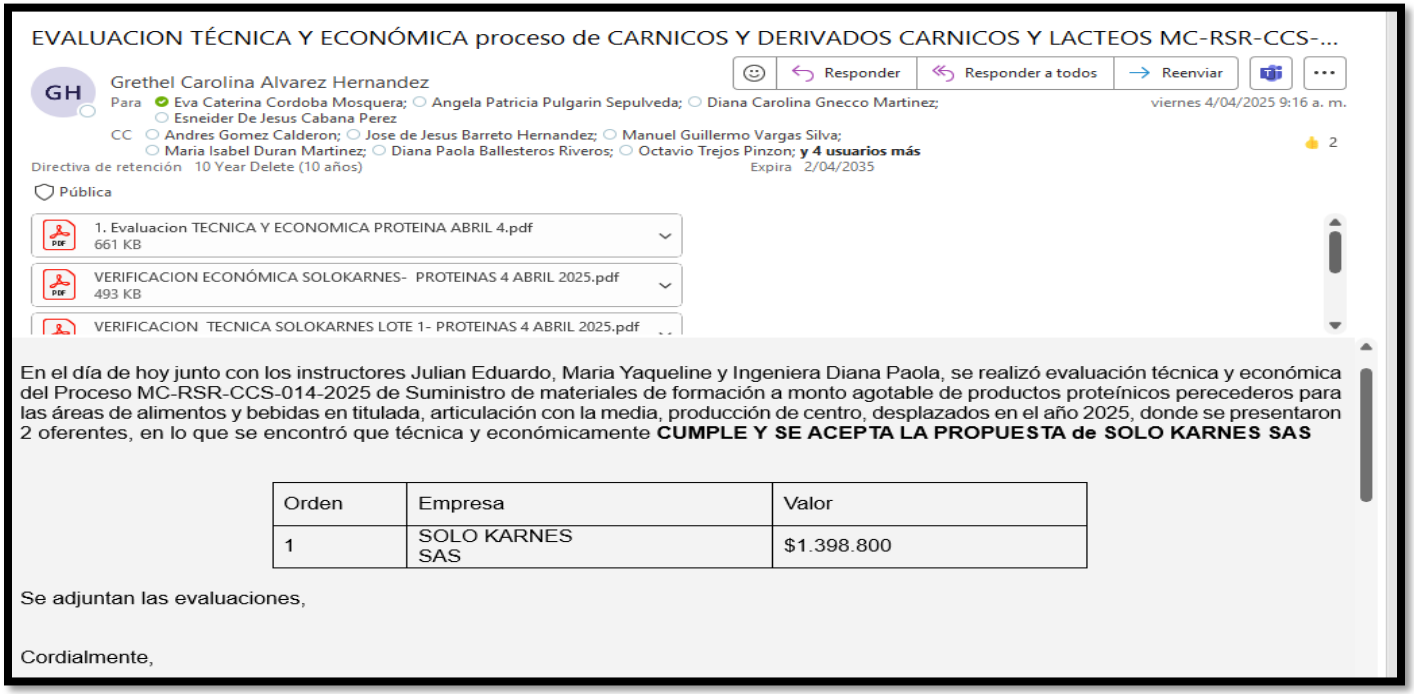
RECOMENDACIÓN AL ORDENADOR DEL GASTO

El Comité Evaluador designado mediante Comunicación interna No. 66-9-2025-004148 del 21 de marzo 2025, recomienda al Ordenador del gasto, Subdirector del Centro de Comercio y Servicios del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, adjudicar el proceso de Mínima Cuantía de la referencia al proponente, **SOLO KARNES S.A.S**, identificado con NIT. 901.646.880-6.

Lo anterior, toda vez que en virtud de los resultados obtenidos en la verificación de los requisitos habilitantes y ponderables el referido oferente dio cumplimiento a los criterios de selección definidos por la Entidad en la invitación pública.
La presente recomendación es brindada a la luz de los principios que rigen los procedimientos de escogencia de los contratistas de las entidades estatales.

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 7 DE LA LEY 527 DE 1999, LOS EVALUADORES APROBARON EL PRESENTE CONSOLIDADO Y RECOMENDARON LA ADJUDICACIÓN] A TRAVÉS DEL CORREO ELECTRÓNICO INSTITUCIONAL (MENSAJE DE DATOS), EL CUAL SE ENTIENDE COMO MÉTODO QUE (i) PERMITE IDENTIFICAR AL INICIADOR DE UN MENSAJE DE DATOS Y (ii) QUE INDICA QUE EL CONTENIDO REMITIDO CUENTA CON SU APROBACIÓN. LA FECHA DEL DOCUMENTO SERÁ LA QUE CONSTE EN LA PLATAFORMA.

Anexos: Correos electrónicos en donde se evidencia la aprobación del consolidado Y recomendación emitida por los evaluadores.



EVALUACION TÉCNICA Y ECONÓMICA proceso de CARNICOS Y DERIVADOS CARNICOS Y LACTEOS MC-RSR-CCS-...

GH Grethel Carolina Alvarez Hernandez

Responder | Responder a todos | Reenviar

Para Eva Caterina Cordoba Mosquera; Angela Patricia Pulgarin Sepulveda; Diana Carolina Gnecco Martinez; Esneider De Jesus Cabana Perez

viernes 4/04/2025 9:16 a. m.

CC Andres Gomez Calderon; Jose de Jesus Barreto Hernandez; Manuel Guillermo Vargas Silva; Maria Isabel Duran Martinez; Diana Paola Ballesteros Riveros; Octavio Trejos Pinzon; **y 4 usuarios más**

2

Directiva de retención 10 Year Delete (10 años) Expira 2/04/2035

Pública

1. Evaluacion TECNICA Y ECONOMICA PROTEINA ABRIL 4.pdf 661 KB

VERIFICACION ECONÓMICA SOLOKARNES- PROTEINAS 4 ABRIL 2025.pdf 493 KB

VERIFICACION TECNICA SOLOKARNES LOTE 1- PROTEINAS 4 ABRIL 2025.pdf

En el día de hoy junto con los instructores Julian Eduardo, Maria Yaqueline y Ingeniera Diana Paola, se realizó evaluación técnica y económica del Proceso MC-RSR-CCS-014-2025 de Suministro de materiales de formación a monto agotable de productos proteínicos perecederos para las áreas de alimentos y bebidas en titulada, articulación con la media, producción de centro, desplazados en el año 2025, donde se presentaron 2 oferentes, en lo que se encontró que técnica y económicamente **CUMPLE Y SE ACEPTA LA PROPUESTA de SOLO KARNES SAS**

Orden	Empresa	Valor
1	SOLO KARNES SAS	$1.398.800

Se adjuntan las evaluaciones,

Cordialmente,

Elaboró: Eva Caterina córdoba Mosquera – Técnico G-02 Gestión Contractual

Regional Risaralda
Centro Comercio y Servicios

EVALUACIÓN SST DEL PROCESO COMPRA MATERIALES CARNÍCOS Y LÁCTEOS

OBJETO: *"Suministro de materiales de formación a monto agotable de productos proteínicos perecederos para las áreas de alimentos y bebidas en titulada, articulación con la media, producción de centro, desplazados en el año 2025."*

VERIFICACIÓN Y EVALUACIÓN CONDICIONES SST

PROPONENTE: SOLO KARNES SAS– NIT.9016468800-6		
REQUISITOS	**EVALUACIÓN**	**CUMPLE/ NO CUMPLE**
El proponente deberá demostrar el cumplimiento en estado aceptable a la aplicación de los estándares mínimos, de conformidad a la Resolución 0312 de 2019. Para acreditarlo deberá presentar certificado firmado por su representante legal y profesional responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (que actualmente este implementando el SG-SST, con fecha vigente) donde certifique la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo. ***Nota:*** No están obligados a implementar los estándares mínimos los trabajadores independientes con afiliación voluntaria al **Sistema General de Riesgos Laborales, sin personal a cargo**. **Sección 5, Capítulo 2, Título 4 de la Parte 2 del Libro 3 del Decreto 1072 de 2015.** (Esta información deberá presentarse cuando el proponente tiene trabajadores dependientes o independientes a cargo, de lo contrario deberá anexar documento firmado donde indique que no tiene personal a cargo y que por esta razón no está obligado a cumplir con lo establecido en la Resolución 0312 de 2019).	El proponente agrega certificación con fecha del 01 de abril de 2025 de la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa firmado por el representante y la profesional SST del SG-SST.	**CUMPLE**
Certificación emitida por el oferente y el representante legal en donde se compromete a cumplir todas las obligaciones de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) establecidas en el presente pliego de condiciones, así como las inmersas en la normatividad vigente aplicable.	El proponente documento firmado por el representante legal y profesional SST, el cual certifica el cumplimiento de todas las obligaciones de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) establecidas en el presente pliego de condiciones, así como las inmersas en la normatividad vigente aplicable. Con fecha del 1 de abril de 2025.	**CUMPLE/SUBSANO**

CONCLUSIÓN: Conforme a la presente evaluación, el proponente cumple/subsanó los requerimientos exigidos por SST.

Pereira, 07 de abril de 2025

ÁNGELA PATRICIA PULGARÍN SEPÚLVEDA
Evaluación SST

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA	Código: GCCON-F-038
	CONSOLIDADO EVALUACIÓN JURÍDICA - PROCESO NRO. MC-RSR-CCS-030-2025	V.02

OBJETO	"Suministro de materiales de formación a monto agotable de productos proteínicos perecederos para las áreas de alimentos y bebidas en titulada, articulación con la media, producción de centro, desplazados en el año 2025"

NRO.	NOMBRE PROPONENTE	CALIFICACIÓN
P-1	SOLO KARNES SAS	CUMPLE

NOTA. Si el resultado de la evaluación es "NO CUMPLE", el oferente deberá subsanar la propuesta durante el término establecido en el cronograma del proceso o la ley, según el caso.

CUMPLE	1
NO CUMPLE	0
RECHAZADO	0
TOTAL	1

ESNEIDER CABANA PEREZ
Evaluador juridico

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA	Código: GCCON-F-038
	EVALUACIÓN JURÍDICA - PROCESO NRO. MC-RSR-CCS-030-2025	V.02

OBJETO	"Suministro de materiales de formación a monto agotable de productos proteínicos perecederos para las áreas de alimentos y bebidas en titulada, articulación con la media, producción de centro, desplazados en el año 2025"

Proponente nro.	1	Lotes	SÍ	Número(s)	3
Nombre del proponente:	SOLO KARNES SAS				
Integrante 1:	Nit 901646880-6			%Participación	
Integrante 2:				%Participación	
Integrante 3:				%Participación	
Integrante 4:				%Participación	

	REQUISITO	CUMPLE
1	Documento de proponente plural	N.A.
1.1	Forma de unión	N.A.
1.2	Objeto	SÍ
1.3	Vigencia	SÍ
1.4	Participación	N.A.
1.5	Otros	N.A.
	NOTA	
2	Carta de presentación de la propuesta en el formato de la entidad	SÍ
2.1	Aval de la propuesta y consulta de antecedentes del profesional (COPNIA o similares)	N.A.
	NOTA	
3	Documento de identificación del Representante legal o Persona natural (PN)	SÍ
	NOTA	
4	Documento que acredite la situación militar definida	SÍ
	NOTA	
5	Certificado de existencia y representación legal (CERL) o Registro mercantil (RM)	SÍ
	NOTA	
6	Validación de la información del CERL o del RM	
6.1	Expedición	N.A.
6.2	Objeto social relacionado	N.A.
6.3	Facultades	N.A.
6.4	Constitución y vigencia	N.A.
6.5	Tamaño	N.A.
6.6	Domicilio	N.A.
6.7	Otros	N.A.
	NOTA	
7	Registro Único de Proponentes – RUP	N.A.
	NOTA	
8	Validación de la información del RUP	
8.1	Expedición	N.A.
8.2	Renovación	N.A.
8.3	Firmeza	N.A.
8.4	Multas y declaratorias de incumplimiento	N.A.
	NOTA	
9	Registro Único Tributario - RUT	N.A.
	NOTA ±	
10	Certificación de aportes al Sistema de seguridad social y parafiscales	N.A.
	NOTA	
11	Validación de aportes al Sistema de seguridad social y parafiscales (Aplica para Persona jurídica)	N.A.
11.1	Revisor fiscal (RF)	N.A.
11.2	Documento de identificación del RF	N.A.
11.3	Tarjeta profesional del RF	N.A.
11.4	Antecedentes Junta Central de Contadores del RF	N.A.
	NOTA	
12	Garantía de seriedad de la oferta	N.A.
12.1	Expedición	N.A.
12.2	Tomador	N.A.
12.3	Asegurado	N.A.
12.4	Objeto del proceso	N.A.
12.5	Valor amparado	N.A.
12.6	Vigencia	N.A.
12.7	Incluidos los integrantes de la forma asociativa	N.A.
12.8	Validación de autenticidad	N.A.
	NOTA	
13	Certificado de antecedentes fiscales - CGR	SÍ
	NOTA	
14	Certificado de antecedentes disciplinarios - PGN	SÍ
	NOTA	
15	Antecedentes Judiciales Policía Nacional	SÍ
	NOTA	
16	Consulta en el RNMC	SÍ
	NOTA	
17	Certificado de Registro de inhabilidades por delitos sexuales	SÍ
	NOTA	
18	Certificado REDAM	N.A.
	NOTA	
19	[Requisito habilitante adicional 1]	N.A.
	NOTA	
20	[Requisito habilitante adicional 2]	N.A.
	NOTA	
21	[Requisito habilitante adicional 3]	N.A.
	NOTA	
22	[Requisito habilitante adicional 4]	N.A.
	NOTA	
23	[Requisito habilitante adicional 5]	N.A.
	NOTA	

RESULTADO DE LA EVALUACIÓN

CUMPLE

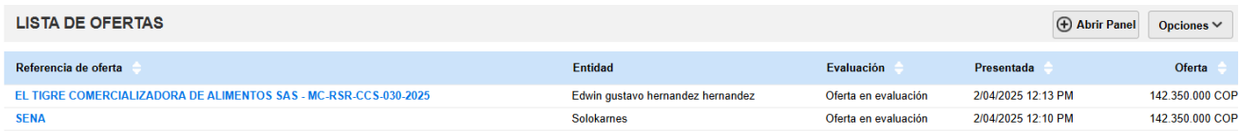
NOTA. Si el resultado de la evaluación es "NO CUMPLE", el oferente deberá subsanar la propuesta durante el término establecido en el cronograma del proceso o la ley, según el caso.

Regional Risaralda
Centro de Comercio y Servicios
INFORME DE EVALUACIÓN TÉCNICA Y ECONÓMICA PARA EL PROCESO MC-RSR-CCS-014-2025

OBJETO: "Suministro de materiales de formación a monto agotable de productos proteínicos perecederos para las áreas de alimentos y bebidas en titulada, articulación con la media, producción de centro, desplazados en el año 2025."

De conformidad con lo establecido en el numeral 4° del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, la Entidad Estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si ésta no cumple con las condiciones de la invitación, la Entidad Estatal debe verificar el cumplimiento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio y así sucesivamente.

Se precisa que se recibieron: Dos (2) propuesta(s) dentro del término establecido en el cronograma del proceso, así:


LISTA DE OFERTAS

Abrir Panel | Opciones

Referencia de oferta	Entidad	Evaluación	Presentada	Oferta
EL TIGRE COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS SAS - MC-RSR-CCS-030-2025	Edwin gustavo hernandez hernandez	Oferta en evaluación	2/04/2025 12:13 PM	142.350.000 COP
SENA	Solokarnes	Oferta en evaluación	2/04/2025 12:10 PM	142.350.000 COP

La presente evaluación se efectúa sobre los requisitos de contenido económico de acuerdo con los requerimientos establecidos en los estudios previos e invitación pública del presente proceso, adelantado por la modalidad de mínima cuantía y se realizará con arreglo a lo establecido en el estatuto de contratación pública; luego de verificar aritméticamente se pasa a evaluar la oferta con menor valor:

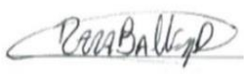
Orden	Empresa	Valor Lote 1	Valor Lote 2	Valor Lote 3
1	SOLO KARNES SAS	$1.398.800	$1.077.453	$1.586.278
2	EL TIGRE COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS SAS	$1.538.400	$1.099.800	$1.627.898

De acuerdo con lo anterior, el SENA procede a verificar los requisitos de orden económico y técnico solicitados en el presente proceso a:

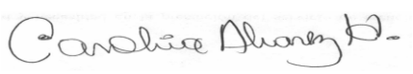
Orden	Empresa	Valor Lote 1	Valor Lote 2	Valor Lote 3	Evaluación Aritmética	Evaluación Técnica	Evaluación Económica
1	SOLO KARNES SAS	$1.398.800	$1.077.453	$1.586.278	CUMPLE	CUMPLE: El proponente, oferta todos los ítems requeridos por la entidad y se	CUMPLE: El proponente en su oferta económica establece los precios de acuerdo con el estudio de

						procedió a realizar la evaluación económica.	mercado y sin superar los precios techo establecidos por la entidad.

Pereira, 4 de Abril de 2025

FIRMA 

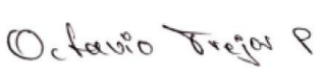
NOMBRE Diana Paola Ballesteros Riveros
CARGO O ROL Profesional G04 Gestión Financiera



NOMBRE Grethel Carolina Alvarez Hernández
CARGO O ROL Profesional Planeación - Contratista



NOMBRE Julian Eduardo Gomez Benavides
CARGO O ROL Instructor



FIRMA
NOMBRE Octavio Trejos
CARGO O ROL Instructor Contratista

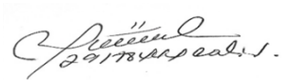
Regional Risaralda
Centro de Comercio y Servicios
INFORME DE EVALUACIÓN TÉCNICA Y ECONÓMICA PARA EL PROCESO MC-RSR-CCS-014-2025



FIRMA

NOMBRE José de Jesús Barreto

CARGO O ROL Instructor



FIRMA

NOMBRE Maria Yaqueline Palacio Flórez

CARGO O ROL Instructor Contratista

SENA	**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA** **DE COMERCIO Y SERVICIOS**	**CENTRO REGIONAL** **RISARALDA**

VERIFICACION TECNICA - PROCESO
MC-RSR-CCS-014-2025

Suministro de materiales de formación a monto agotable de productos proteínicos perecederos para las áreas de alimentos y bebidas en titulada, articulación con la media, producción de centro, desplazados en el año 2025

PROPONENTE:	SOLO KARNES SAS	**NIT**	901646880-6

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

ITEM	REQUISITOS	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
1	El proponente NO podrá superar el valor de la sumatoria de sus valores unitarios, la sumatoria máxima en los tres (3) lotes debe ser de: en el lote N. 1 $1.645.951,05; en el lote N. 2 $1.134.158,75; y en el lote N. 3 $1.698.917,33 incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), en atención al tope máximo establecido acuerdo estudio de mercado realizado	X			
2	El proponente NO podrá ofertar valores iguales a $0, en el evento de incurrir en esta circunstancia su propuesta incurrirá en causal de RECHAZO.	X			
3	El proponente NO podrá alterar, cambiar, y/o complementar la descripción técnica de los ítems y/o sus cantidades y/o suprimir ningún ítem, so pena de incurrir en causal de RECHAZO.	X			
4	La oferta, en todos sus valores, deberá expresarse en pesos colombianos. Se debe ofertar el total de los ítems y las cantidades solicitadas en el pliego de condiciones, de lo contrario la propuesta será rechazada.	X			
5	El valor unitario de cada ítem no podrá superar el valor determinado en el Estudio de Mercado y en el Estudio Previo elaborado por la Entidad. Por consiguiente, en caso de superar dicho valor en uno o varios ítems, la propuesta será rechazada; pues tal situación no es objeto de subsanación ya que alteraría el valor de la oferta presentada. En ejercicio de esta facultad los proponentes no podrán complementar, mejorar o modificar su oferta, solo aclararla.	X			
RESULTADO FINAL		**CUMPLE - SE ACEPTA LA PROPUESTA ECONÓMICA EN LOS TRES LOTES**			

FIRMA
NOMBRE Diana Paola Ballesteros Riveros
CARGO O ROL Profesional G04

FECHA: Abril 4 de 2025

FIRMA
NOMBRE Grethel Carolina Alvarez Hernández
CARGO O ROL Profesional Articulador de Planeación

FIRMA
NOMBRE Julian Eduardo Gomez Benavides
CARGO O ROL Instructor

SENA	ANEXO VERIFICACION FICHA ECONÓMICA		
	PROCESO MC-RSR-CCS-014-2025 LOTE 1		
PROPONENTE:	SOLO KARNES SAS	**NIT**	901646880-6

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

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION DETALLADA (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO TECHO DETERMINADO POR LA ENTIDAD	VALOR DEL PROPONENTE	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
1	CANAL DE CONEJO	La carne debe ser suave, con muy buena textura y consistencia, no grasa. Visualmente deber ser rosada, alargada en forma rectangular. Debe tener olor natural y suave, tener cualidades como ternura, jugosidad y sabor de esta. Tener en cuenta la edad del sacrificio del anima. Baja en grasas, rica en vitamina. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y los productos cárnicos comestibles debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007. La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. El empaque: Bolsas especiales para empaque al vacío. Embalada en cajas de cartón corrugado, con un peso máximo de 25 Kg. el almacenamiento debe estar en Congelación -15 a -18 °C. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	EMPAQUE X UNIDAD	$ 30,883.08	$ 29,900.00	X		
2	CARNE ALAS SIN COSTILLAL DE POLLO	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de pollo o gallina, en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. En la carne pollo o gallina debe presentar: Olor: característicos de la especie. Color de la carne: rosa pálido. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. Las plantas de beneficio para carne, productos cárnicos comestibles y vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4287 de 2007. La carne, los productos cárnicos comestibles y vísceras deben cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 3644-2 y NTC 3644-3. La carne de pollo deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. 1. Nombre de la materia prima. 2. Lista de ingredientes. 3. Contenido Neto. 4. Nombre y dirección del fabricante o importador. 5. País de Origen. 6. Identificación del Lote. 7. Fecha de Vencimiento o de duración mínima. 8. Condiciones de Conservación. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	$ 20,670.50	$ 18,500.00	X		
3	CARNE AMPOLLETA DE RES PORCIONADA O ENTERA	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. La ampolleta de res Limita con el muchacho, la cadera y la colita de cadera. Se caracteriza porque tiene mucho tejido conectivo. La carne y vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y vísceras deben ser inspeccionadas y aprobadas por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. En la carne de bovino la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de bovino debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007 La carne de bovino deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. 1. Nombre de la materia prima. 2. Lista de ingredientes. 3. Contenido Neto. 4. Nombre y dirección del fabricante o importador. 5. País de Origen. 6. Identificación del Lote. 7. Fecha de Vencimiento o de duración mínima. 8. Condiciones de Conservación. el almacenamiento debe estar en Congelación -15 a -18 °C. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	$ 37,346.86	$ 35,000.00	X		
4	CARNE BOFE DE RES	Denominado pulmón del vacuno, con o sin adición de hortalizas –en cantidad mínima-, al que se le ha sometido a un proceso de esterilización en autoclave. La materia prima víscera roja (pulmón), debe proceder de animales sanos que no contendrán residuos de medicamentos o sustancias que por su naturaleza atenten contra la salud del consumidor, estos animales deben proceder de mataderos bajo inspección veterinaria en establecimientos autorizados por la autoridad sanitaria competente. Asimismo, las hortalizas que ingresen en la preparación deberán provenir de establecimientos autorizados. El producto debe estar congelado y no refrigerado	KILO	$ 17,874.97	$ 10,000.00	X		
5	CARNE CALLO DE RES	Las vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas necrosis, abscesos, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. Debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y deba ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Las vísceras deben ser inspeccionadas y aprobadas por la autoridad competente que garantice que esta exenta de cualquier lesión o patología, y que es apta para el consumo humano. Debe estar limpio y lavado sin residuos de material rumiante, de color crema. El producto debe ser transportado en furgón dotado con undidad de enfriamiento. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 1ºC y 4ºC cuando el mismo deba ser entregado refrigerado, en todo caso se deberá conservar la cadena de frio. Certificado Favorable vigente en Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA a establecimiento o planta de producción. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción y peso. Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	$ 26,148.46	$ 20,000.00	X		

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION DETALLADA (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO TECHO DETERMINADO POR LA ENTIDAD	VALOR DEL PROPONENTE	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
6	CARNE CHULETA DE CERDO PORCIONADA O ENTERA	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales. La carne de cerdo en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión patología y que es apta para el consumo humano. En la carne de cerdo la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma.Los materiales de envase, empaque y embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de la carne, que no transmitan a la misma, sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a la manipulación, al transporte y deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la protección Social, para materias primas. el almacenamiento debe estar en Congelación -15 a -18 °C. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	$ 27,590.71	$ 25,000.00	X		
7	CARNE CHUNCHULLO O CHUNCHULLA DE RES	Chinchulín, choncholí, chunchullo, chinchurria, chunchurria o chunchule es la forma utilizada para referirse al intestino delgado del ganado vacuno. Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Víscera de bovino: Producto cárnico, generalmente un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo de los bovinos. Tejidos blandos que pueden ser macizos o huecos y membranosos. Las principales vísceras de bovino son corazón, hígado, pulmones, intestinos. Requisitos generales La carne y vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y vísceras deben ser inspeccionadas y aprobadas por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. Requisitos Específicos En la carne de bovino la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie, al igual que las vísceras. La carne y vísceras deben ser transportadas en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de bovino y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007 Empaque y rotulado La carne de bovino deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	$ 20,280.02	$ 18,000.00	X		
8	CARNE COLA DE RES	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Víscera de bovino: Producto cárnico, generalmente un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo de los bovinos. Tejidos blandos que pueden ser macizos o huecos y membranosos. Las principales vísceras de bovino son corazón, hígado, pulmones, intestinos. Requisitos generales La carne y vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y vísceras deben ser inspeccionadas y aprobadas por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. Requisitos Específicos En la carne de bovino la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie, al igual que las vísceras. La carne y vísceras deben ser transportadas en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de bovino y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007 Empaque y rotulado La carne de bovino deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	$ 25,400.74	$ 25,000.00	X		
9	CARNE CONTRAMUSLO DE POLLO	Deberá presentar un cuerpo bien conformado caracterizado por una musculatura bien desarrollada, libre de deformidades que afecten su apariencia o la distribución normal de la carne Los muslos y las piernas son medianamente anchos y gruesos con la cantidad necesaria de carne para ser percibidos como llenos y no tener una apariencia de delgadez. Empacada al vacio, refrigerada maximo a 4 grados centigrados o congelada, la manipulación, proceso y almacenamiento determinaran finalmente su valor nutricional, la durabilidad y el grado de aceptación por parte de los consumidores. Debe llevar en el rotulo, la fecha de empacado, peso empacado, fecha de durabilidad o vencimiento. Refrigerado maximo 4 grados centigrados no congelado	KILO	$ 12,908.37	$ 12,900.00	X		
10	CARNE CORAZON DE RES	Esta pieza es el corazón del animal, tienen un peso aproximado de 1 a 2 kilos. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales, entre otros. La carne debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y los productos cárnicos comestibles deben cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007. La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas.. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	$ 18,236.89	$ 14,000.00	X		
11	CARNE CORDON O LOMO DE CERDO PORCIONADA O ENTERA	El lomo se corta desde un punto del costillar perpendicularmente hacia abajo desde el costado ventral de la vértebra torácica, de donde se separó la paleta, hacia un punto localizado aproximadamente a 25mm del filete de pierna. La panceta se separa del lomo con un corte recto que se extiende désde un punto que es ventral al solomito en el extremo de la paleta, hacia un punto en el extremo ventral de la pierna a una distancia de no más de 13 mm del filete. La incisión (medida máxima de la costilla) no debe exceder 12 cm. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y los productos cárnicos comestibles deben cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007. La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	$ 31,836.49	$ 31,000.00	X		

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION DETALLADA (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO TECHO DETERMINADO POR LA ENTIDAD	VALOR DEL PROPONENTE	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
12	CARNE COSTILLA DE CERDO PORCIONADA O ENTERA	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales. La carne de cerdo en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión patología y que es apta para el consumo humano. En la carne de cerdo la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne de cerdo debe provenir de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de cerdo debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección social. Los materiales de envase, empaque y embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de la carne, que no transmitan a la misma, sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a la manipulación, al transporte y deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. El etiquetado deberá garantizar la trazabilidad del producto. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la protección Social, para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	$ 27,201.74	$ 27,000.00	X		
13	CARNE COSTILLA DE RES PORCIONADA O ENTERA	La carne y vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. En la carne de bovino la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie, al igual que las vísceras. La carne y vísceras deben ser transportadas en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de bovino y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007. La carne de bovino deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	$ 24,580.22	$ 24,000.00	X		
14	CARNE DE RES MUCHACHO	Son piezas tomadas de los cuartos traseros de la res. Empacada al vacio, refrigerada máximo a 4 grados centigrados o congelada, la manipulación, proceso y almacenamiento determinaran finalmente su valor nutricional, la durabilidad y el grado de aceptación por parte de los consumidores. Debe llevar en el rotulo, la fecha de empacado, peso empacado, fecha de durabilidad o vencimiento. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y los productos cárnicos comestibles debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007. La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	$ 37,171.47	$ 35,000.00	X		
15	CARNE ESPALDILLA DE NOVILLO	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Víscera de bovino: Producto cárnico, generalmente un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo de los bovinos. Tejidos blandos que pueden ser macizos o huecos y membranosos. Las principales vísceras de bovino son corazón, hígado, pulmones, intestinos. Requisitos generales. La carne y vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y vísceras deben ser inspeccionadas y aprobadas por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. Requisitos Específicos: En la carne de bovino la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie, al igual que las vísceras. La carne y vísceras deben ser transportadas en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de bovino y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007. Empaque y rotulado: La carne de bovino deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	$ 30,961.70	$ 30,000.00	X		
16	CARNE ESPINAZO DE CERDO	Es el hueso de la columna, q va desde el cuello hasta el rabo. Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie porcina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de la carne del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo. Requisitos generales La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales. La carne de cerdo en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión, patología y que es apta para el consumo humano. Requisitos Específicos: En la carne de cerdo la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne de cerdo debe provenir de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de cerdo debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección social Empaque y rotulado Los materiales de envase, empaque y embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de la carne, que no transmitan a la misma, sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a la manipulación, al transporte y deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. El etiquetado deberá garantizar la trazabilidad del producto. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la protección Social, para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	$ 16,982.26	$ 15,000.00	X		

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION DETALLADA (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO TECHO DETERMINADO POR LA ENTIDAD	VALOR DEL PROPONENTE	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
17	CARNE FALDA DE RES	Carne de res localizada en la parte central del animal, de contextura dura y con un alto porcentaje de grasa, apta para asar, moler, cocinar y desmechar. La carne de bovino y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. Empaque y rotulado: La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación y al transporte. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	$ 31,036.02	$ 28,000.00	X		
18	CARNE HIGADO DE POLLO	El hígado de pollo es una de las partes del pollo que se encuentra entre los alimentos de uso común. La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de pollo o gallina, en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. En la carne pollo o gallina debe presentar: Olor: característicos de la especie. Color de la carne: rosa pálido. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. Las plantas de beneficio para carne, productos cárnicos comestibles y vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4287 de 2007. La carne de pollo o gallina deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación y al transporte. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	LIBRA	$ 8,226.37	$ 6,000.00	X		
19	CARNE HIGADO DE RES	De color rojo brillante de aspecto denso y suave con firmeza en su tejido. Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor características de la carne, color rosado pálido brillante, sabor ligeramente a sangre, textura blanda Firme al tacto y superficie sin babosidad. La carne y vísceras deben ser transportadas en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de bovino y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de Resolución 2905 de 2007 calidad e inocuidad establecidos en la La carne de bovino deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. Empaque en bolsa de polietileno x Kilogramo. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	$ 25,044.03	$ 24,500.00	X		
20	CARNE HUEVO ALDANA	Ubicada en la parte anterior de la región femoral. Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Víscera de bovino: Producto cárnico, generalmente un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo de los bovinos. Tejidos blandos que pueden ser macizos o huecos y membranosos. Las principales vísceras de bovino son corazón, hígado, pulmones, intestinos. Requisitos generales: La carne y vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y vísceras deben ser inspeccionadas y aprobadas por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. Requisitos Específicos: En la carne de bovino la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie, al igual que las vísceras. La carne y vísceras deben ser transportadas en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de bovino y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007 Empaque y rotulado: La carne de bovino deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	LIBRA	$ 33,005.69	$ 20,000.00	X		
21	CARNE LAGARTO DE RES	Corte ubicado en la región femoro-tibial de la pierna. Es una carne dura, posee poca grasa externa, pero mucho tejido conectivo interno. Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Víscera de bovino: Producto cárnico, generalmente un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo de los bovinos. Tejidos blandos que pueden ser macizos o huecos y membranosos. Requisitos generales: La carne y vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y vísceras deben ser inspeccionadas y aprobadas por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. Requisitos Específicos: En la carne de bovino la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie, al igual que las vísceras. La carne y vísceras deben ser transportadas en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de bovino y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007 Empaque y rotulado La carne de bovino deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	$ 26,537.66	$ 25,000.00	X		
22	CARNE LENGUA DE RES	Calidad: Selecto, Nombre etiqueta: Lengua, También conocido como: Beef tongue, Descripción: Sin la raíz. Corte Suizo. Producto congelado y empacado a granel. Tamaño individual entre 800gr y 1 kg. Vida útil: En Congelación 12 meses a una temperatura no mayor a -15°C. La temperatura no debe ser interrumpida para poder cumplir toda su vida útil. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne debe estar exenta de contaminación y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y los productos cárnicos comestibles debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007. La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas.	KILO	$ 36,762.80	$ 28,000.00	X		

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION DETALLADA (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO TECHO DETERMINADO POR LA ENTIDAD	VALOR DEL PROPONENTE	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
23	CARNE LOMO AGUJA O REDONDO DE RES	Procede del cuarto delantero y es la prolongación del lomo alto hacia el cuello. Es una carne muy tierna y veteada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne debe estar exenta de contaminación y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y los productos cárnicos comestibles debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007. La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	$ 50,724.72	$ 48,000.00	X		
24	CARNE LOMO ANCHO O CUADRADO O CARACHA DE RES	Músculo alargado y cónico ubicado junto al espinazo y bajo las costillas. El corte debe ser perpendicular a las hebras de la carne para que sea tierna y jugosa. Muy apreciada por su suave sabor. Empacada al vacio, refrigerada maximo a 4 grados centigrados o congelada, la manipulación, proceso y almacenamiento determinaran finalmente su valor nutricional, la durabilidad y el grado de aceptación por parte de los consumidores. Debe llevar en el rotulo, la fecha de empacado, peso empacado, fecha de duravilidad o vencimiento. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne debe estar exenta de contaminación y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y los productos cárnicos comestibles debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007 La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	$ 55,110.46	$ 50,000.00	X		
25	CARNE MANO DE RES	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Víscera de bovino: Producto cárnico, generalmente un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo de los bovinos. Tejidos blandos que pueden ser macizos o huecos y membranosos. Las principales vísceras de bovino son corazón, hígado, pulmones, intestinos. Requisitos generales: La carne y vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y vísceras deben ser inspeccionadas y aprobadas por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. Requisitos Específicos: En la carne de bovino la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie, al igual que las vísceras. La carne y vísceras deben ser transportadas en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de bovino y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007. Empaque y rotulado: La carne de bovino deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	$ 24,100.62	$ 20,000.00	X		
26	CARNE MOLIDA DE PIERNA DE CERDO	Es una de las partes magras del cerdo, lo que significa que tiene poca grasa pero conserva mucho sabor. Requisitos generales: La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales. La carne de cerdo en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión patología y que es apta para el consumo humano. Requisitos Específicos: En la carne de cerdo la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne de cerdo debe provenir de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de cerdo debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección social. Empaque y rotulado: Los materiales de envase, empaque y embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de la carne, que no transmitan a la misma, sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a la manipulación, al transporte y deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. El etiquetado deberá garantizar la trazabilidad del producto. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la protección Social, para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	$ 31,626.79	$ 28,000.00	X		
27	CARNE MOLIDA ESPECIAL DE RES	Recubre las vertebras del cuello. Carne con mayor contenido de armoleo, es una carne suave jugosa y gustosa Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Víscera de bovino: Producto cárnico, generalmente un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo de los bovinos. Tejidos blandos que pueden ser macizos o huecos y membranosos. Las principales vísceras de bovino son corazón, hígado, pulmones, intestinos. Requisitos generales La carne y vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y vísceras deben ser inspeccionadas y aprobadas por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. Requisitos Específicos: En la carne de bovino la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie, al igual que las vísceras. La carne y vísceras deben ser transportadas en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de bovino y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007. Empaque y rotulado: La carne de bovino deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	$ 29,189.40	$ 28,000.00	X		

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION DETALLADA (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO TECHO DETERMINADO POR LA ENTIDAD	VALOR DEL PROPONENTE	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
28	CARNE MURRILLO O MORRILLO DE RES	También es conocido como "pulpa de pierna" o "cesina". Empacada al vacio, refrigerada maximo a 4 grados centigrados o congelada, la manipulación, proceso y almacenamiento determinaran finalmente su valor nutricional, la durabilidad y elgrado de aceptación por parte de los consumidores. Debe llevar en el rotulo, la fecha de empacado, peso empacado, fecha de duravilidad o vencimiento. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne debe estar exenta de contaminación suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y los productos cárnicos comestibles debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007 La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	$ 29,635.48	$ 28,000.00	X		
29	CARNE MUSLOS DE POLLO	Deberá presentar un cuerpo bien conformado caracterizado por una musculatura bien desarrollada, libre de deformidades que afecten su apariencia o la distribución normal de la carne Los muslos y las piernas son medianamente anchos y gruesos con la cantidad necesaria de carne para ser percibidos como llenos y no tener una apariencia de delgadez. Empacada al vacio, refrgerada maximo a 4 grados centigrados o congelada, la manipulación, proceso y almacenamiento determinaran finalmente su valor nutricional, la durabilidad y elgrado de aceptación por parte de los consumidores. Debe llevar en el rotulo, la fecha de empacado, peso empacado, fecha de duravilidad o vencimiento. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	$ 17,415.17	$ 15,000.00	X		
30	CARNE OSSOBUCO DE RES	También es conocido como morcillo, jarrete o zancarrón, se trata de un corte de carne de ternera transversal en el corvejón, que abarca desde la pantorrilla hasta la corva de la vacaLa carne es el tejido animal, principalmente muscular, que se consume como alimento. Requisitos generales: La caracterización de la carne mediante el análisis químico es de importancia para los compradores de carne en la industria de procesamiento de alimentos y es igualmente objeto de una extensa normativa de control en la mayoría de los países. El análisis de los cárnicos es vital en la industria de procesamiento de alimentos para el control de calidad, la garantía, la caracterización nutricional y el etiquetado del producto. Para realizar la clasificación, el canal debe haber sido declarada apta para consumo humano, previa inspección sanitaria realizada por la autoridad sanitaria competente. Requisitos Específicos Cumplir con los requisitos establecidos en la norma Técnica NTC -4271- Sistema de Clasificación de la Carne Bovina. Empaque y Rotulado: La carne de bovino debe llevar rotulado donde se indique la clasificación y corte respectivo. La tinta empleada en la elaboración del sello debe ser atóxica. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	$ 32,589.01	$ 25,000.00	X		
31	CARNE PATA DE RES	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Víscera de bovino: Producto cárnico, generalmente un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo de los bovinos. Tejidos blandos que pueden ser macizos o huecos y membranosos. Las principales vísceras de bovino son corazón, hígado, pulmones, intestinos. Requisitos generales: La carne y vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y vísceras deben ser inspeccionadas y aprobadas por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. Requisitos Específicos: En la carne de bovino la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie, al igual que las vísceras. La carne y vísceras deben ser transportadas en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de bovino y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007, Empaque y rotulado: La carne de bovino deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	$ 8,711.92	$ 5,000.00	X		
32	CARNE PAVO ENTERO	Aspecto típico (según parte de la canal). Sin restos de pelo y materia fecal. No deben observarse olores anormales. Color rosado de carne fresca y blanco-amarillento de cobertura grasa. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado. En refrigeración, entre 0ºC y 7ºC	KILO	$ 31,970.00	$ 31,500.00	X		
33	CARNE PECHO DE NOVILLO	Es un corte semiduro. El pecho o entrepecho está ubicado en el cuarto anterior del bovino, en la región esternal, debe estar refrigerada maximo a 4 grados centigrados o congelada, la manipulación, proceso y almacenamiento determinarán finalmente su valor nutricional, la durabilidad y el grado de aceptación por parte de los consumidores. Debe llevar en el rotulo, la fecha de empacado, peso empacado, fecha de durabilidad o vencimiento. Envasado en bandejas retractiladas. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne debe estar exenta de contaminación por suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y los productos cárnicos comestibles debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007. La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	$ 32,393.53	$ 29,000.00	X		
34	CARNE PECHUGA DE PAVO	Carne de pavo sin restos de pelo y materia fecal. No deben observarse olores anormales. Color rosado de carne fresca y blanco-amarillento de cobertura grasa. Almacenamiento: En refrigeración, entre 0ºC y 7ºC. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, parásitos libres de olores anormales entre otros. Debe estar exenta de contaminación por suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Los productos cárnicos comestibles debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007. La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	$ 39,971.29	$ 39,500.00	X		
35	CARNE PECHUGA DE POLLO BLANCA ENTERA	Deberá presentar un cuerpo bien conformado caracterizado por una musculatura bien desarrollada, libre de deformidades que afecten su apariencia o la distribución normal de la carne La pechuga deberá estar cubierta de suficiente carne, ser fuerte, ancha y proporcionalmente alargada para darle una apariencia redondeada, cubriendo el esternón a lo largo de toda su trayectoria de forma que no se visualice, presentando una quilla de curvatura normal sin abolladuras. Empacada al vacio, refrigerada maximo a 4 grados centigrados o congelada, la manipulación, proceso y almacenamiento determinaran finalmente su valor nutricional, la durabilidad y el grado de aceptación por parte de los consumidores. Debe llevar en el rotulo, la fecha de empacado, peso empacado, fecha de durabilidad o vencimiento. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	$ 28,850.00	$ 28,000.00	X		

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION DETALLADA (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO TECHO DETERMINADO POR LA ENTIDAD	VALOR DEL PROPONENTE	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
36	CARNE PERNIL DE POLLO	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de pollo o gallina, en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. Requisitos Específicos: En la carne pollo o gallina debe presentar: Olor: característicos de la especie. Color de la carne: rosa pálido. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. Las plantas de beneficio para carne, productos cárnicos comestibles y vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4287 de 2007. La carne, los productos cárnicos comestibles y vísceras deben cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 3644-2 y NTC 3644-3. Empaque y rotulado La carne de pollo deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	$ 17,885.33	$ 15,000.00	X		
37	CARNE PERNIL O PIERNA DE CERDO	Es la pierna del cerdo. Es mundialmente conocido en su forma de embutido habiendo pasado por un proceso de salazón. Básicamente se consume el muslo que es donde se concentra la mayor parte de carne, Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie porcina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de la carne del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo. Requisitos generales: La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales. La carne de cerdo en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión patología y que es apta para el consumo humano. Requisitos Específicos: En la carne de cerdo la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne de cerdo debe provenir de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de cerdo debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección social . La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	$ 25,147.32	$ 25,000.00	X		
38	CARNE PEZUÑA DE CERDO	Son las extremidades anteriores o posteriores del porcino. Las pezuñas o paticas se retiran en el proceso de desposte mediante un corte del músculo y el hueso en las extremidades. Empacada al vacio, refrigerada máximo a 4 grados centigrados o congelada, la manipulación, proceso y almacenamiento determinaran finalmente su valor nutricional, la durabilidad y el grado de aceptación por parte de los consumidores. Debe llevar en el rotulo, la fecha de empacado, peso empacado, fecha de durabilidad o vencimiento. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	$ 10,861.02	$ 10,000.00	X		
39	CARNE POLLO ENTERO CAMPESINO	Deberá presentar un cuerpo bien conformado caracterizado por una musculatura bien desarrollada, libre de deformidades que afecten su apariencia o la distribución normal de la carne. El pollo deberá estar cubierta de suficiente carne ser fuerte, ancha y proporcionalmente alargada para darle una apariencia redondeada, cubriendo el esternón a lo largo de toda su trayectoria de forma que no se visualice, presentando una quilla de curvatura normal sin abolladuras. Las piernas deben estar cubiertas de suficiente carne, proveniente de una buena musculatura y ser anchas, alargadas y redondeadas. La carne en las alas debe ser de suficiente o moderada. Empacada al vacio, refrigerada maximo a 4 grados centigrados o congelada, la manipulación, proceso y almacenamiento determinaran finalmente su valor nutricional, la durabilidad y el grado de aceptación por parte de los consumidores. Debe llevar en el rotulo, la fecha de empacado, peso empacado, fecha de duravilidad o vencimiento. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	$ 20,767.95	$ 20,000.00	X		
40	CARNE POSTA,CAPON O MUCHACHO DE RES	Es un corte en forma cilíndrica. El Muchacho está ubicado en el cuarto posterior del bovino, en la región posterior de la pierna. Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Víscera de bovino: Producto cárnico, generalmente un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo de los bovinos. Tejidos blandos que pueden ser macizos o huecos y membranosos. Las principales vísceras de bovino son corazón, hígado, pulmones, intestinos. Requisitos generales La carne y vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y vísceras deben ser inspeccionadas y aprobadas por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. Requisitos Específicos En la carne de bovino la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie, al igual que las vísceras. La carne y vísceras deben ser transportadas en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de bovino y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007 Empaque y rotulado La carne de bovino deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	$ 39,802.16	$ 35,000.00	X		
41	CARNE PUNTA DE ANCA DE RES	Es un corte tipo blando de excelente marmoreo y jugosidad. La punta de Anca o cadera está ubicada en el cuarto posterior del bovino, en la región de la pierna. Este corte es obtenido del cuadril. Se trata de un corte proveniente de la región de la grupa, cuyo componente muscular lo constituye la porción superior y anterior del músculo biceps femoral. Empacada al vacio, refrigerada maximo a 4 grados centigrados o congelada, la manipulación, proceso y almacenamiento determinarán finalmente su valor nutricional, la durabilidad y el grado de aceptación por parte de los consumidores. Debe llevar en el rotulo, la fecha de empacado, peso empacado, fecha de duravilidad o vencimiento. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado. Refrgerado maximo 4 grados centigrados	KILO	$ 57,058.61	$ 55,000.00	X		

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION DETALLADA (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO TECHO DETERMINADO POR LA ENTIDAD	VALOR DEL PROPONENTE	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
42	CARNE RIÑON DE RES	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Víscera de bovino: Producto cárnico, generalmente un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo de los bovinos. Tejidos blandos que pueden ser macizos o huecos y membranosos. Las principales vísceras de bovino son corazón, hígado, pulmones, intestinos. Requisitos generales La carne y vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y vísceras deben ser inspeccionadas y aprobadas por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. Requisitos Específicos En la carne de bovino la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie, al igual que las vísceras. La carne y vísceras deben ser transportadas en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de bovino y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007 Empaque y rotulado La carne de bovino deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	$ 16,377.32	$ 10,000.00	X		
43	CARNE SOBREBARRIGA DE RES	Es un corte de tipo duro y forma plana. La sobrebarriga está ubicada en el cuarto anterior del bovino, en la región costal; cubriendo las costillas. También conocido como Matambre o Malaya, la características de la carne es que es de corte plano, magro y de forma irregular. Procedencia: Capa magra que cubre el flanco de la res, entre la paleta y el cuarto trasero. Se saca de entre el cuero y el costillar. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne debe estar exenta de contaminación por suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y los productos cárnicos comestibles debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007 La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas.	KILO	$ 33,396.90	$ 29,000.00	X		
44	CARNE SOLOMITO DE CERDO	El Solomito es parte de los miembros posteriores del porcino, es un corte magro, jugoso y suave del cerdo, debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne debe estar exenta de contaminación por suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y los productos cárnicos comestibles debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007. La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	$ 35,829.02	$ 30,000.00	X		
45	CARNE SOLOMO O LOMO VICHE DE RES	Es un corte blando con forma rectangular gruesa. El Solomo o Lomo ancho está ubicado en el cuarto anterior del bovino, en la región dorsal y lumbar. Derivado del lomo ancho. Músculo alargado y cónico ubicado junto al espinazo y bajo las costillas. Empacada al vacio, refrigerada maximo a 4 grados centigrados o congelada, la manipulación, proceso y almacenamiento determinaran finalmente su valor nutricional, la durabilidad y elgrado de aceptación por parte de los consumidores. Debe llevar en el rotulo, la fecha de empacado, peso empacado, fecha de duravilidad o vencimiento. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne debe estar exenta de contaminación por suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y los productos cárnicos comestibles debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007. La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	$ 63,508.66	$ 62,000.00	X		
46	CARNE T - BONE DE RES	También conocido como: Poterhouse Descripción: Corte de características especiales al reunir dos piezas de carne (solomillo y lomo) divididas por un hueso en forma de T. En este, la parte más pequeña es el solomillo y la más grande, el lomo. Tiene un buen tamaño, gran sabor y excelente textura. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne debe estar exenta de contaminación por suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y los productos cárnicos comestibles debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007 La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	$ 53,230.02	$ 48,000.00	X		
47	CARNE TOCINO PLANCHA CERDO	Se obtiene mediante el proceso de desposte del porcino, mediante un corte en la región central. Color: Rosa Pálido con líneas beige intermedias, Requisitos generales La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales. La carne de cerdo en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión patología y que es apta para el consumo humano. Requisitos Específicos: En la carne de cerdo la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne de cerdo debe provenir de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de cerdo debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección social. Empaque y rotulado: Los materiales de envase, empaque y embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de la carne, que no transmitan a la misma, sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a la manipulación, al transporte y deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. El etiquetado deberá garantizar la trazabilidad del producto. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la protección Social, para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	$ 29,739.94	$ 28,000.00	X		

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION DETALLADA (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO TECHO DETERMINADO POR LA ENTIDAD	VALOR DEL PROPONENTE	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
48	CARNE UBRE DE RES	La ubre es el órgano encargado de la producción y el almacenamiento de la leche en todos los animales que se encuentran en periodo de lactancia. Tanto el volumen de producción de leche como la calidad de la misma dependen, en gran parte, del estado de salud de este órgano. La ubre de las vacas se observa a simple vista como una gran glándula con cuatro pezones, pero internamente dicha glándula está compuesta por cuatro compartimentos, cada uno de los cuales funciona de forma independiente y posee un respectivo pezón para la evacuación de la leche. La carne y los productos cárnicos comestibles debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007 La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	$ 18,437.36	$ 10,000.00	X		
49	CARNE VICERAS DE POLLO	Descripción Física: - Víscera de res, fresca. - Denominado bazo, adherido al cuajar. - El producto debe provenir de una planta de sacrificio autorizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. - Color rojo carmín. - Textura firme, elástica y ligeramente húmeda. - Piezas individuales limpias sin contenido ruminal, pelos, coágulos de sangre; sin exceso de: rilas, grasa tejido conectivo. - Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima. Vida útil mínima: 5 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa. Características fisicoquímicas y microbiológicas: - No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - Cumplir con la Resolución 2690 de 2015 y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan. Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Decreto 1282 de 2016 - Cumplir Decreto 2270 de 2012. -Cumplir Decreto 1500 de 2007. - Cumplir Resolución 2690 de 2015. - Cumplir Resolución 240 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 4271 - Contar con Certificación de Calidad o Implementación del sistema HACCP. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	$ 9,270.78	$ 9,000.00	X		
50	COSTILLA DE CORDERO	Costillar de cordero Presentación del producto / Caducidad: Envasado al vacío alcanza una caducidad de 30 días. A granel en lámina plástica alcanza una caducidad de 7 días. Conservación: Conservar a -18ºC en formato congelado. Descripción del producto: Corte procedente del cordero que incluye parte ósea, que abarca desde la mitad del espinazo hasta el cuello. Normativa de aplicación: R.D. 640 /2006, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios. R.D. 1334 / 1999, Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. Real Decreto 2220 / 2004, de 26 de noviembre, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el R.D. 1334/ 1999. Reglamento nº 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios. Reglamento nº 853/2004 por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. Reglamento europeo 2073 / 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	$ 29,690.98	$ 22,000.00	X		
51	HUESO DE RES	Hueso Carnudo de res. empacada al vacio, refrigerada maximo a 4 grados centigrados o congelada, la manipulación, proceso y almacenamiento determinaran finalmente su valor nutricional, la durabilidad y elgrado de aceptación por parte de los consumidores. Debe llevar en el rotulo, la fecha de empacado, peso empacado, fecha de duravilidad o vencimiento. La carne debe estar exenta de contaminación por suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y los productos cárnicos comestibles debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007 La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	$ 11,415.86	$ 10,000.00	X		
52	PIERNA DE CORDERO	Carne fresca de ovino que se corresponde con la extremidad posterior de corderos de entre 4 y 7 kg de peso en canal. Conservación: En refrigeración: T^{a}= 0-5 °C, En congelación: T^{a}< – 18 °C. Presentación: - Envase: envueltos film plástico, Embalaje: cajas de cartón aptas para uso alimentario. Consumo preferente: Refrigerada: 7 días, Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne debe estar exenta de contaminación por suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y los productos cárnicos comestibles debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007 La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	$ 84,199.63	$ 52,000.00	X		
53	RACK DE CORDERO	Rack de cordero natural. Cada rack contiene 8 costillas. El corte francés es el más blando del costillar, se obtiene al cortar entre la espaldilla y hasta la última costilla antes del lomo. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne debe estar exenta de contaminación por suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y los productos cárnicos comestibles debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007 La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	$ 110,356.70	$ 52,000.00	X		
VALOR TOTAL				**$ 1,645,951.05**	$ 1,398,800.00			

SENA	**ANEXO VERIFICACION FICHA ECONÓMICA**		
	PROCESO **MC-RSR-CCS-014-2025 LOTE 2**		
PROPONENTE:	SOLO KARNES SAS	**NIT**	901646880-6

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

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION DETALLADA (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO TECHO DETERMINADO POR LA ENTIDAD	VALOR DEL PROPONENTE	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
1	MARISCO CARNE DE JAIBA	JAIBA ENTERA NOMBRE CIENTÍFICO: allinectes Sapidus Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 3434. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	BOLSA X 500 GR	$ 32,907.09	$ 31,262.00	X		
2	MARISCO LANGOSTINO U-10 ENTERO	Langostino nombre científico del langostino es Penaeus kerathurus. Es un crustáceo decápodo que habita en aguas profundas. Está emparentado con el camarón y la gamba. Presenta tonos verdosos. La referencia de langostino 21/25 hace referencia a que son de 21 a 25 undes por Libra. Los crustáceos muertos, frescos, deben presentar las siguientes características: Exoesqueleto: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: según la especie. Cuerpo: curvado naturalmente, rígido, cola parcial o totalmente replegada bajo el tórax. Apéndices: resistentes, firmes y bien adheridos al cuerpo. Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma. Olor: Propio de cada especie. Todos los crustáceos deben ser muertos por cocción en aguapotable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%. Los crustáceos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HAccP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El langostino debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984. Los crustáceos como el langostino deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. Los langostinos deben cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 3434. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del inisterio de la Protección Social.	BANDEJA X 500GR	$ 53,369.79	$ 50,701.00	X		
3	MARISCO LANGOSTA	Los crustáceos muertos, frescos, deben presentar las siguientes características: Exoesqueleto: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: según la especie. Cuerpo: curvado naturalmente, rígido, cola parcial o totalmente replegada bajo el tórax. Apéndices: resistentes, firmes y bien adheridos al cuerpo. Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma. Olor: Propio de cada especie. Todos los crustáceos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%. Los crustáceos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HAccP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). La langosta debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 Requisitos Específicos Los crustáceos como la langosta deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. La langosta debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 4347. Empaque y rotulado Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección.	KILO	$ 86,325.89	$ 82,010.00	X		
4	MARISCOS ALMEJAS ENTERAS	El almeja muerto, fresco, deben presentar las siguientes características: Cuerpo: Ligeramente húmedo, brillante y consistente Color: característico de la variedad. Olor: propio de cada especie. Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Los moluscos como la almeja deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. La almeja debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.1. Nombre de la materia prima. 2. Lista de ingredientes. 3. Contenido Neto. 4. Nombre y dirección del fabricante o importador. 5. País de Origen. 6. Identificación del Lote. 7. Fecha de Vencimiento o de duración mínima. 8. Condiciones de Conservación.	BANDEJA X 400 GR	$ 14,010.09	$ 13,310.00	X		
5	MARISCOS ANILLOS DE CALAMAR BLANCO	Anillas procedentes de vainas limpias congeladas en origen (illex argentinus) capturados en el atlántico suroeste, el producto congelado lleva un glaseo de protección del 50% y se envasa en bolsa. sin picos y sin alas peso escurrido: 500g Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 3434. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del inisterio de la Protección Social.	KILO	$ 43,410.20	$ 41,240.00	X		

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION DETALLADA (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO TECHO DETERMINADO POR LA ENTIDAD	VALOR DEL PROPONENTE	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
6	MARISCOS CALAMAR BLANCO ENTERO	El calamar muerto, fresco, debe presentar las siguientes características: Cuerpo: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: característico de la variedad. Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma. Olor: propio de cada especie. Todos los moluscos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%. Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HAccP. El calamar se comercializa fresco congelado y en conserva. Su carne se ablanda al golpearla o al congelarla. Este molusco debe almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud. El calamar debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos de la NTC 5030. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	LIBRA	$ 24,625.94	$ 23,395.00	X		
7	MARISCOS CALAMAR MORADO O CALIFORNIANO ENTERO	El calamar muerto, fresco, debe presentar las siguientes características: Cuerpo: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: característico de la variedad. Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma. Olor: propio de cada especie. Todos los moluscos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%. Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HAccP. El calamar se comercializa fresco congelado y en conserva. Su carne se ablanda al golpearla o al congelarla. Este molusco debe almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud. El calamar debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos de la NTC 5030. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	KILO	$ 43,004.60	$ 40,854.00	X		
8	MARISCOS CAMARON TIGRE SIN CAPARAZON	Los crustáceos frescos deben presentar las siguientes características: Exoesqueleto: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: gris o ceniciento rojizo al ser extraído del agua. Cuerpo: curvado naturalmente, rígido, cola parcial o totalmente replegada bajo el tórax. Olor: propio de cada especie. Tamaño promedio: de 23 a 28 cm. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HAccP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Los crustáceos como el camarón deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El camarón en debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil.El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005. 1. Nombre de la materia prima. 2. Lista de ingredientes. 3. Contenido Neto. 4. Nombre y dirección del fabricante o importador. 5. País de Origen. 6. Identificación del Lote. 7. Fecha de Vencimiento o de duración mínima. 8. Condiciones de Conservación.	BANDEJA X 500GR	$ 42,991.75	$ 40,842.00	X		
9	MARISCOS CARACOL O ESCALOP	El caracol muerto, fresco, deben presentar las siguientes características: Color: característico de la variedad. Olor: propio de cada especie. Todos los moluscos deben ser muertos por cocción en agua potable. Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño de plaguicidas específicamente para los caracoles de tierra. Los caracoles destinados para el consumo humano, deberá retirarse el hepatopáncreas. El caracol debe almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. Requisitos microbiológicos para los caracoles: Salmonella en 25 g.: Ausencia NMP E. Coli de carne y líquido intravalvular: 230NMP/100 g. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud. El caracol debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 2490 de 2008 del Ministerio de la Protección Social. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005. 1. Nombre de la materia prima. 2. Lista de ingredientes. 3. Contenido Neto. 4. Nombre y dirección del fabricante o importador. 5. País de Origen. 6. Identificación del Lote. 7. Fecha de Vencimiento o de duración mínima. 8. Condiciones de Conservación.	LIBRA	$ 30,155.47	$ 28,648.00	X		
10	MARISCOS MEJILLONES ENTEROS	Los mejillones o choros o los mitílidos (Mytilidae), pertenecen a la familia de moluscos bivalvos, son animales filtradores que viven fijados al sustrato. Es un pequeño marisco de concha alargada y estriada, de un tono azulado más o menos oscuro. Los moluscos muertos, frescos, deben presentar las siguientes características: Exoesqueleto: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: característico de la variedad. Apéndices: resistentes, firmes y bien adheridos al cuerpo. Olor: Propio de cada especie. Todos los moluscos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%. Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HAccP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El mejillón debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Los moluscos como el mejillón deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El mejillón en debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	BANDEJA X 400 GR	$ 25,673.32	$ 24,390.00	X		

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION DETALLADA (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO TECHO DETERMINADO POR LA ENTIDAD	VALOR DEL PROPONENTE	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
11	MARISCOS PALMITOS DE CANGREJO	Su composición se basa en una mezcla de pescados de carne blanca (como el abadejo, panga, fletán), clara de huevo, almidones (trigo, maíz, tapioca), azúcar, vino de arroz, sal, extracto y sabor de cangrejo, harina de trigo, soja y colorantes. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 3434. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del inisterio de la Protección Social.	BOLSA X 454 GR	$ 16,016.07	$ 15,215.00	X		
12	MARISCOS PULPO EN TROZOS	El pulpo muerto, fresco, deben presentar las siguientes características: Cuerpo: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: característico de la variedad. Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma. Olor: propio de cada especie. Todos los moluscos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%. Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HAccP. El pulpo se comercializa fresco congelado y en conserva. Su carne se ablanda al golpearla o al congelarla. Este molusco debe almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud. El pulpo debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del ministerio de Salud. El pulpo debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.	BANDEJA X 250 GR	$ 58,882.71	$ 55,939.00	X		
13	MARISCOS PULPO ENTERO	El pulpo muerto, fresco, deben presentar las siguientes características: Cuerpo: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: característico de la variedad. Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma. Olor: propio de cada especie. Todos los moluscos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%. Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HAccP. El pulpo se comercializa fresco congelado y en conserva. Su carne se ablanda al golpearla o al congelarla. Este molusco debe almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud. El pulpo debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del ministerio de Salud. El pulpo debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.	KILO	$ 68,408.86	$ 64,988.00	X		
14	PESCADO BAGRE ENTERO FRESCO	El bagre negro o jundía (Rhamdiaquelen) es una especie de pez de la familia Heptapteridae. Tiene cuerpo ancho, bajo, sin escamas, cabeza deprimida, ojos pequeños, boca ancha de quijadas, sin dientes, sin radios espinosos en las aletas, aleta dorsal fuerte y corta. Las barbillas maxilares tienen función sensorial. Es un pez bentopelágico, de agua dulce. Requisitos Generales Los alevinos no deben presentar defectos físicos y estar en buenas condiciones de salud. Características de la especie: Es de cuerpo ancho y bajo, sin escamas, con cabeza deprimida, ojos pequeños y boca ancha de quijadas, desprovista de dientes. No presenta radios espinosos en las aletas, aleta dorsal fuerte y corta. Barbillas maxilares de función sensorial. Coloración plomizo oliváceo hasta pardo negruzco en el dorso y flancos, vientre blanco. Es una especie omnívora (alimentación variada), con clara tendencia carnívora, alimentándose de peces pequeños, crustáceos y otros animales bentónicos. La granja destinada a la producción de alevinos debe cumplir con un programa de medidas de bioseguridad y la certificación sanitaria ICA de granja biosegura. Requisitos Específicos Los alevinos de bagre sapo, bagre negro o jundía de deben cumplir con los siguientes requisitos: Longitud mínima: 9 mm. Peso mínimo: 1.8 g. El cultivo debe contar con registro ante el ICA, o de la entidad competente. Empaque y Rotulado Los alevinos se pueden empacar en bolsas de polietileno resistentes con oxígeno puro (si se requiere) y selladas, en material que garanticen su conservación durante el transporte minimizando la mortalidad. Los requisitos de identificación del alevino (rotulado), se deben establecer en el Certificado Sanitario, documento que establezca las características como lote, el peso, estado sanitario procedencia, entre otros.	KILO	$ 35,752.72	$ 33,965.00	X		
15	MARISCOS OSTRAS	Los mariscos muertos, frescos, deben presentar las siguientes características: Cuerpo o exoesqueleto: Ligeramente húmedo,brillante y consistente, Color: característico la especie Apéndices: resistentes, firmes y bien adheridos al cuerpo. Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma. Olor: propio de cada especie. Todos los mariscos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%. Los mariscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HAccP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Los mariscos deben cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984. Requisitos Específicos Los mariscos deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El marisco debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 4346.	KILO	$ 44,969.50	$ 42,721.00	X		

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION DETALLADA (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO TECHO DETERMINADO POR LA ENTIDAD	VALOR DEL PROPONENTE	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
16	PESCADO FILETE DE BAZA	En la carne pescado debe presentar: Olor: característicos de la especie. Color de la carne: rosa pálido o característico de la especie. El producto estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Según el almacenamiento se denomina como carne de pescado fresco refrigerado de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HAccP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de salud. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. La carne debe provenir de una planta de beneficio o proceso autorizada. Debe estar libre de hematomas, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de pescado, o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. La carne de pescado debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. El producto deberá ser envasado o empacado, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas.	KILO	$ 19,814.36	$ 18,824.00	X		
17	PESCADO BOCACHICO ENTERO FRESCO	El Bocachico de la especie (Prochilodus caudifasciatus), obtenida para adelantar actividades de acuicultura, el alevino es producida y empleada como pie de cría una vez al culminado la base de desarrollo de la poslarva. Tiene un cuerpo alargado, comprimido y más o menos elevado, cubierto completamente por escamas ctenoides modificadas y emplea para producción de carne. Requisitos generales Los alevinos no deben presentar defectos físicos y estar en buenas condiciones de salud. Características de la especie: Aceptación de alimentos suministrados. Tolerancia a altas densidades de siembra. Resistente a parásitos y enfermedades. Fácil manejo y buenas características organolépticas. La granja destinada a la producción de alevinos debe cumplir con un programa de medidas de bioseguridad y la certificación sanitaria ICA de granja biosegura. Requisitos Específicos Los alevinos de bocachico deben cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 3532 de 2007 del INCODER. Los alevinos de bocachico deben cumplir con los siguientes requisitos: Longitud: 2,5 cm de largo mínimo Peso: 3 gr mínimo. El cultivo debe contar con registro ante el ICA, o de la entidad competente. Empaque y rotulado Los alevinos se pueden empacar en bolsas de polietileno resistentes con oxigeno puro (si se requiere) y selladas, en material que garanticen su conservación durante el transporte minimizando la mortalidad. Los requisitos de identificación del alevino (rotulado), se deben establecer en el Certificado Sanitario, documento que establezca las características como lote, el peso, estado sanitario procedencia entre otros.	LIBRA	$ 14,644.91	$ 13,913.00	X		
18	PESCADO CORVINA EN FILETE FRESCO	El filete de corvina es el trozo de pescado, cortado fino y en forma de lámina proveniente de diferentes especies de peces marinos de la Familia Sciaenidae, dentro del Orden Perciformes. El filete se obtiene después de haber sido desangrado y eviscerado sin cabeza y sin cola, sometidos a refrigeración. Las especies más conocidas son la corvina o perca regia (Argyrosomus regius) y la corvina negra (Sciaena umbra). El producto estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Según las características de almacenamientos se clasifican en filete de pescado fresco refrigerado de 0 a 4 °C o congelado a – 18° C. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HAccP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El filete de corvina debe cumplir con los requisitos de proceso establecidos en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. El filete de corvina debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	LIBRA	$ 44,940.65	$ 42,694.00	X		
19	PESCADO LENGUADO ENTERO FRESCO	El lenguado común, Solea vulgaris, pertenece a la familia de los Soleidos, dentro del orden Pleuronectiformes. Su cuerpo es de forma ovalada y plana, cubierto por escamas pequeñas y con una boca dentada y oblicua. Nace con un ojo a cada lado de la cabeza pero, con la madurez, el ojo izquierdo se desplaza hasta alcanzar el lado derecho. Tiene dos colores diferenciados: verde amarronado en la parte superior y blanco en la parte inferior. Su tamaño alcanza de 45 a 70 centímetros, pesando entre 1 y 3 kilos. Debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	KILO	$ 25,490.53	$ 24,216.00	X		
20	PESCADO MERLUZA EN FILETE FRESCO	El filete de róbalo: es el trozo de pescado, cortado fino y en forma de lámina proveniente del pez el róbalo o robalo o lubina (Dicentrarchus labrax), el filete se obtiene después de haber sido desangrado y eviscerado sin cabeza y sin cola, sometidos a refrigeración. El producto estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Según el almacenamiento se denomina como filete de pescado fresco refrigerado de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HAccP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de salud. El filete de róbalo debe cumplir con los requisitos establecido en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. El filete de róbalo debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	KILO	$ 53,800.46	$ 51,110.00	X		

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION DETALLADA (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO TECHO DETERMINADO POR LA ENTIDAD	VALOR DEL PROPONENTE	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
21	PESCADO MOJARRA	Se le puede identificar por tener un cuerpo ovalado, muy aplanado por los costados, con la cabeza un poco en punta, acabada en una boca grande. Tiene un color plateado con una franja negra detrás de la cabeza y otra en la base de la cola. Los productos de la pesca, deberán cumplir con las características o condiciones establecidas en el Decreto 561 de 1984 o los que los modifiquen, adicionen o sustituyan. Los pescados frescos deben presentar las siguientes características: Piel: Húmeda, tersa, bien adherida a los tejidos subyacentes, sin arrugas ni laceraciones Debe conservar los colores y tejidos propios de cada especie, exceptuando las especies que se decoloran Mucosidad: en las especies que la posean, debe ser acuosa y transparente Ojos Deben ocupar toda la cavidad orbitaria, ser transparentes, brillantes y salientes. El iris no debe estar manchado de rojo (sufusión). Opérculo: Rígido, ofreciendo resistencia a su apertura, cara interna nacarada, vasos sanguíneos llenos y firmes que no deben romperse a la presión digital Branquias: Coloreadas del Rosado al rojo intenso, húmedas y brillantes, con olor suigéneris y suave que recuerde el olor a mar. Las paredes interiores brillantes, vasos sanguíneos llenos y que resistan a la presión digital, olor suigéneris y suave. Los vasos sanguíneos deben hallarse intactos. Al frotar los músculos triturados sobre la mano, no se percibirán olores anormales. Peso por und en medallones: aproximadamente 180 a 200 gr. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero.No deben contener residuos de los medicamentos veterinarios cloranfenicol y nitrofuranos. El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (a temperatura de 0 a 4°C) durante su vida útil. No debe llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado. Cumplir con los Límites Máximos de Residuos establecidos en la Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social o la norma que la modifique. Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1443. Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del	KILO	$ 22,749.42	$ 21,612.00	X		
22	PESCADO MERO FILETEADO (PORCIONADO)FRESCO	El producto estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Según el almacenamiento se denomina como filete de pescado fresco refrigerado de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HAccP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de salud. El filete de mero debe cumplir con los requisitos de proceso establecidos en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Requisitos Específicos El filete de mero debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443. Empaque y rotulado. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto, aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	KILO	$ 35,101.90	$ 33,347.00	X		
23	PESCADO PARGO ROJO ENTERO FRESCO	Los pescados frescos deben presentar las siguientes características: Rigor Monis: Cuerpo arqueado y rígido Escamas: bien unidas entre sí y fuertemente adheridas a la piel, deben conservar su lucidez y brillo metálico y no deben ser viscosas. Piel: Húmeda, tersa, bien adherida a los tejidos subyacentes, sin arrugas ni laceraciones Debe conservar los colores y tejidos propios de cada especie, exceptuando las especies que se decoloran Mucosidad: en las especies que la posean, debe ser acuosa y transparente Ojos Deben ocupar toda la cavidad orbitaria, ser transparentes, brillantes y salientes. El iris no debe estar manchado de rojo (sufusión). Opérculo: Rígido, ofreciendo resistencia a su apertura, cara interna nacarada, vasos sanguíneos llenos y firmes que no deben romperse a la presión digital Branquias: Coloreadas del Rosado al rojo intenso, húmedas y brillantes, con olor suigéneris y suave que recuerde el olor a mar. Las paredes interiores brillantes, vasos sanguíneos llenos y que resistan a la presión digital, olor suigéneris y suave. Músculos Elasticidad marcada firmemente adheridos a los huesos y que no se desprendan de ellos al ejercer presión con los dedos; color natural suigéneris, al primer corte, color propio con superficie de corte brillante. Los músculos presionados fuertemente, apenas deben trasudar líquido. Los vasos sanguíneos deben hallarse intactos. Al frotar los músculos triturados sobre la mano, no se percibirán olores anormales. Peso por und en medallones: aproximadamente 180 a 200 gr. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener residuos de los medicamentos veterinarios cloranfenicol y nitrofuranos. El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (a temperatura de 0 a 4°C) durante su vida útil. No debe llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado. Cumplir con los Límites Máximos de Residuos establecidos en la Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social o la norma que la modifique. Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1443. Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de	KILO	$ 43,861.89	$ 41,669.00	X		
24	PESCADO ROBALO ENTERO FRESCO	El cuerpo es alargado, mide entre 10 y 100 cm de longitud; con labios carnosos; en el ángulo superior del opérculo hay dos espinas cortas. El color es variante, desde gris oscuro en el dorso, hasta llegar a ser blanco en la parte ventral, aunque en el agua se lo ve plateado brillante, más plomizo en el dorso, con irisaciones verde oliva. Róbalo sin proceso adicional, Congelado. Entero, eviscerado, limpio, congelado. Aproximadamente de 500 gr por und. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha de vencimiento no superior a un año, en temperaturas de 18 grados menos cero. Color: gris oscuro Olor: Característico Textura: Firme al tacto Histamina, mg/kg en atún y bonito: 100 mg/kg mínimo y 200 mg/kg máximo. pH entre 5,8 y 6,8. Bases Volátiles Totales (mg/100g) en pescados frescos y congelados, crustáceos y moluscos 356 mg/kg /100g. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener contaminante verde malaquita. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener residuos de los medicamentos veterinarios cloranfenicol y nitrofuranos. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto, aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	KILO	$ 44,812.76	$ 42,572.00	X		
25	PESCADO ROBALO FILETE	El producto estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Según el almacenamiento se denomina como filete de pescado fresco refrigerado de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HAccP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de salud. El filete de róbalo debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. El filete de róbalo debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443 Empaque y rotulado Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto, aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	KILO	$ 45,947.76	$ 43,650.00	X		

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION DETALLADA (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO TECHO DETERMINADO POR LA ENTIDAD	VALOR DEL PROPONENTE	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
26	HUESO DE PESCADO	El hueso de pescado debe estar limpio, fresco, de apariencia, firme. El hueso debe provenir de una planta de beneficio autorizada por autoridad sanitaria competente. El hueso debe presentar color y olor característico de la especie. Debe estar libre de parásitos, de olores anormales, exento de contaminación por material fecal. El hueso debe ser transportado en vehículos que garanticen las condiciones de conservación del mismo. Requisitos Específicos Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud, Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. En su rotulado el producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. (Para materias primas).	KILO	$ 14,913.10	$ 14,167.00	X		
27	PESCADO SALMON NORUEGO EN FILETE	El producto estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Características organolépticas del filete de salmón. Color: anaranjada Sabor: característico de la variedad Olor: Característico a carne de pescado fresco. Según el almacenamiento se denomina como filete de pescado fresco refrigerado de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HAccP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de salud. El filete de salmón debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto, aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	KILO	$ 56,036.54	$ 53,235.00	X		
28	PESCADO SIERRA FILETEADO (PORCIONADO) FRESCO	Resolución 122 de 2012 NTC 1443 Productos de la pesca y acuicultura. Pescado entero, medallones y trozos, refrigerados o congelados. Resolución 2906 de 2007. El producto no debe exceder los mites de metales pesados y residuos de plaguicidas. Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social Resolución 5109 de 2005. Por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados o materias primas. Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979. en cuanto a captura, procesamiento, transporte y expendio de los productos de la pesca. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Lonjas provenientes del Pescado Sierra. Es un pez de mar, porcionado de acuerdo al gramaje solicitado tolerancia del gramaje es de +/- 5 a 20 gramos del requerimiento el peso de las porciones debe estar entre 240 a 270 gramos. Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote Vida útil: un año a partir de su recepción. El rotulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005	KILO	$ 32,698.63	$ 31,064.00	X		
29	PESCADO TILAPIA FILETEADO (PORCIONADO) FRESCA	El pez Mojarra roja, o Tilapia roja (Oreocliromis sp), pertenece a familia de los cíclidos. Resolución 122 de 2012 NTC 1443 Productos de la pesca y acuicultura. Pescado entero, medallones y trozos, refrigerados o congelados. Resolución 2906 de 2007. El producto no debe exceder los mites de metales pesados y residuos de plaguicidas. Resolución 5109 de 2005. Por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados o materias primas. Resolución 333 de 2011. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano. Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico de emergencia sobre los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos que deben cumplir los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos para el consumo humano. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979. en cuanto a captura, procesamiento, transporte y expendio de los productos de la pesca. Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social	KILO	$ 31,993.96	$ 30,394.00	X		
30	PESCADO TRUCHA FILETEADO (PORCIONADO) FRESCA	Color pardo con pintas rojizas o negras en la piel y la carne posee una tonalidad naranja. Trucha entera deshuesada, corte mariposa, sin vísceras, sin agallas, ni espina dorsal, ni laterales, cornea traslucida, sin espinas intramusculares. No deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulterado o falsificado. ebe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	KILO	$ 26,847.91	$ 25,506.00	X		
VALOR TOTAL				##########	$ 1,077,453.00			

SENA	**ANEXO VERIFICACION FICHA ECONÓMICA**		
	PROCESO MC-RSR-CCS-014-2025 LOTE 3		
PROPONENTE:	SOLO KARNES SAS	**NIT**	901646880-6

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

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION DETALLADA (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO TECHO DETERMINADO POR LA ENTIDAD	VALOR DEL PROPONENTE	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
1	HUEVO DE CODORNIZ	El huevo de codorniz, es el óvulo de la codorniz completamente evolucionado, no fecundo La cáscara debe ser fuerte y homogénea. Deben estar libres de contaminación y limpios Cascarón: Entero, limpio, ligeramente anormal en su forma y con pequeñas áreas manchadas. Clara (transparencia al ovoscopio): Transparente, limpia, de poca firmeza y ligeramente líquida. Yema (transparencia al ovoscopio): visible solamente con sombra, sin contornos claros, al mover el huevo no deberá alejarse mucho del centro Conservación y almacenamiento: Se deben almacenar a una temperatura no superior a 25ºC ni inferior a 3ºC. El huevo fresco debe estar libre de enfermedades transmisibles a través del huevo, como: Salmonellas pullorum y gallinarum, Leucosis linfoide, Temblor epidémico, Encefalomielitis aviar y Mycoplasma entre otras. Clasificación de los huevos como huevos limpios, ligeramente sucios y Sucios. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 5309 Peso promedio: 10 a 20 gr. Cámara de aire (espesor máximo en mm): 5 a 9 mm. Cicatrícula o gérmen: invisible y sin sangre. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción y peso. Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El rotulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.	CUBETA X 24 UND	**$ 7,866.70**	$ 7,280.00	X		
2	HUEVOS A	El huevo de gallina es el producto de figura ovoide, proveniente de la ovoposición de la gallina (Gallus gallus domesticus), constituida por la cáscara, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen. Cáscara: Cubierta exterior del huevo, que sirve para proteger a las sustancias nutritivas contenidas en el mismo. Clara o albumen: Solución viscosa (coloidal) que rodea a la yema, la cual se encuentra contenida dentro de las membranas de la cáscara. Yema: Porción central del huevo de forma esferoide cuyo color es característico, textura viscosa y está separada de la clara por la membrana vitelina. Huevos de gallina con cáscara aptos para el consumo humano en estado natural o para su utilización por las industrias alimenticias. El huevo comercial es empacado en bandejas de cartón las cuales presentan un color uniforme, son fabricadas con material reciclable mediante proceso de moldeo. Estos empaques no deben presentar manchas, deben estar libres de daños en los alvéolos, así como las pestañas deben ser uniformes y bien definidas.	PANAL X 30 UND	**$ 17,694.81**	$ 16,810.00	X		
3	HUEVO AA	El huevo fresco, es el óvulo de de la gallina (Gallus gallus) completamente evolucionado, no fecundo La cáscara debe ser fuerte y homogénea. Deben estar libres de contaminación y limpios Cascarón: Entero, limpio, ligeramente anormal en su forma y con pequeñas áreas manchadas. Clara (transparencia al ovoscopio): Transparente, limpia, de poca firmeza y ligeramente líquida. Yema (transparencia al ovoscopio): visible solamente con sombra, sin contornos claros, al mover el huevo no deberá alejarse mucho del centro Conservación y almacenamiento: Se deben almacenar a una temperatura no superior a 25ºC ni inferior a 3ºC.El huevo fresco debe estar libre de enfermedades transmisibles a través del huevo, como: Salmonellas pullorum y gallinarum, Leucosis linfoide, Temblor epidémico, Encefalomielitis aviar y Mycoplasma entre otras.Clasificación de los huevos como huevos limpios, ligeramente sucios y Sucios. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1240 Peso promedio: 50 a 80g. Cámara de aire (espesor máximo en mm): 5 a 9 mm. Cicatrícula o gérmen: invisible y sin sangre. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil.	PANAL X 30 UND	**$ 19,316.79**	$ 18,350.00	X		
4	HUEVOS AAA	El huevo de gallina es el producto de figura ovoide, proveniente de la ovoposición de la gallina (Gallus gallus domesticus), constituida por la cáscara, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen. Cáscara: Cubierta exterior del huevo, que sirve para proteger a las sustancias nutritivas contenidas en el mismo. Clara o albumen: Solución viscosa (coloidal) que rodea a la yema, la cual se encuentra contenida dentro de las membranas de la cáscara. Yema: Porción central del huevo de forma esferoide cuyo color es característico, textura viscosa y está separada de la clara por la membrana vitelina. Huevos de gallina con cáscara aptos para el consumo humano en estado natural o para su utilización por las industrias alimenticias. El huevo comercial es empacado en bandejas de cartón las cuales presentan un color uniforme, son fabricadas con material reciclable mediante proceso de moldeo. Estos empaques no deben presentar manchas, deben estar libres de daños en los alvéolos, así como las pestañas deben ser uniformes y bien definidas.	PANAL X 30 UND	**$ 22,463.35**	$ 21,340.00	X		
5	HUEVOS JUMBO	El huevo de gallina es el producto de figura ovoide, proveniente de la ovoposición de la gallina (Gallus gallus domesticus), constituida por la cáscara, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen. Cáscara: Cubierta exterior del huevo, que sirve para proteger a las sustancias nutritivas contenidas en el mismo. Clara o albumen: Solución viscosa (coloidal) que rodea a la yema, la cual se encuentra contenida dentro de las membranas de la cáscara. Yema: Porción central del huevo de forma esferoide cuyo color es característico, textura viscosa y está separada de la clara por la membrana vitelina. Huevos de gallina con cáscara aptos para el consumo humano en estado natural o para su utilización por las industrias alimenticias. El huevo comercial es empacado en bandejas de cartón las cuales presentan un color uniforme, son fabricadas con material reciclable mediante proceso de moldeo. Estos empaques no deben presentar manchas, deben estar libres de daños en los alvéolos, así como las pestañas deben ser uniformes y bien definidas.	PANAL X 30 UND	**$ 29,137.28**	$ 27,680.00	X		
6	ALBONDIGÓN COCIDO DE RES CON VERDURA	Plato cocinado, listo para consumir, elaborado a partir de carne de cerdo mezclada con salsa, verduras y especias naturales. El Albondigon debe tener un olor Suave, con sabor: Propio del producto, consecuente a ingredientes que comporta. Con color: Rojo intenso, tapico de la salsa de tomate que acompaña. Con Textura: Salsa de tomate espesa, con taquitos de magra troceada, cocido en su jugo. Debe estar ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO V TRANSPORTE: ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de Conteniendo 1.5 kg ó 0.5 Kg, según formato de bandeja. Envasado en atmosfera protectora. EMBALAJE: Mediante caja de plástico conteniendo 7 envases de 1.5 kg o 12 de 0.5 kg. ETIQUETADO: Albóndiga casera de cerdo. ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C. CADUCIDAD: 12 días desde fecha de elaboración TRASPORTE: En vehículo isotermo o refrigerado (0-4ºC) El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°	PAQUETE X 500 GR	**$ 11,494.29**	$ 10,920.00	X		

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION DETALLADA (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO TECHO DETERMINADO POR LA ENTIDAD	VALOR DEL PROPONENTE	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
7	BUTIFARRA	La butifarra es un producto cárnico procesado homogenizado, cocido, embutido en tripa comestible, de forma circular u ovalada, con adición o no de especias y aditivos permitidos. Requisitos Generales: El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (a temperatura de 0 a 4°C) durante su vida útil. El producto se podrá comercializar entre otros precocido o madurado. Requisitos Específicos: Las materias primas utilizadas deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad sanitaria vigente. Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius. El producto puede contener máximo 8% de almidón en su formulación. El producto debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1325. El producto debe contar con registro sanitario vigente. El producto debe cumplir con los requisitos y ensayos a los que debe someterse establecidos en la NTC 4566, NTC 4899. El producto debe ser empacado en material grado alimentario permitiendo y asegurando su conservación e inocuidad en las condiciones que exige el producto, durante el transporte y almacenamiento. El producto debe llevar un texto con caracteres indelebles que incluya la siguiente información: • Nombre de la materia prima. • Lista de ingredientes, • Contenido Neto, • Nombre y dirección del fabricante o importador, • País de Origen. • Identificación del Lote,. • Fecha de Vencimiento o de duración mínima. • Condiciones de Conservación. • Registro sanitario. El rótulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, o norma que se adicione modifique o sustitute	PAQUETE X 500 GR	**$ 13,361.00**	$ 12,495.00	X		
8	CABANO	Derivado cárnico cocido obtenido por molido o picado, embutido en tripas de diámetro máximo de 22 mm, elaborado con carne de la especie porcina destinadas para el consumo humano, con trozos de grasa visible ingredientes y aditivos de uso permitido, sometido a tratamiento térmico y humedad relativa baja. Requisitos generales La carne de cerdo empleada para elaborar el cabano debe cumplir con los límites de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias químicas establecidos en el Codex Alimentarius. El producto debe presentar las siguientes características organolépticas: Color: característico. Olor y sabor característico de producto fresco en buen estado de conservación. En su elaboración se debe dar cumplimiento a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El cabano no debe estar elaborado del reprocesamiento de productos terminados provenientes de las devoluciones, cualquiera sea la causa de la devolución. El cabano en su composición solo debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente o la norma que la modifique adicione o sustituya. Se permite el uso de: Nitrato de sodio o Potasio:200mg/kg máximo (residual) Nitrito de sodio o Potasio: 200mg/kg máximo (producto en proceso). El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (de 0 a 4°C) durante su vida útil. El cabano debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325 para derivados cárnicos cocidos. El cabano debe tener registro sanitario INVIMA vigente. Empaque y rotulado El cabano de cerdo se debe ser empacada en material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas del producto, puede empacarse al vacío Los productos empacados al vacío, cocidos no enlatados sometidos a refrigeración tendrán una vida útil máximo de 30 días. El cabano de cerdo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. En el rótulo se debe indicar del estado físico o tratamiento a que ha sido sometido el producto (refrigerado, ahumado, etc.) Si el producto requiere de algún tratamiento previo antes de ser consumido debe establecerse en el rótulo.	PAQUETE X 300 GR	**$ 19,297.92**	$ 18,060.00	X		
9	CHORIZO CON TERNERA PRECOCIDO	Ingredientes: Carne (bovinos (res, ternera(o)), cerdo), agua, tocino de cerdo, proteína animal, sal, mezcla para saborizar (vinagre, limón, extractos naturales (toronja, té verde, romero, orégano)), presabor chorizo (sal, harina de arroz, regulador de acidez (tripolifosfato de sodio), sabor natural (chorizo), antioxidante (eritorbato de sodio)), sabor natural (humo), especias, colorante natural (anato C.I. 75120 y cúrcuma C.I. 75300), conservante (nitrito de sodio), antioxidante (ascorbato de sodio o eritorbato de sodio). Las materias primas utilizadas deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad sanitaria vigente según la especie. El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (a temperatura de 0 a 4°C) durante su vida útil. No debe llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado. Los aditivos empleados en su preparación debe cumplir con los límites permitidos en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius El producto puede contener máximo 8% de almidón en su formulación. Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1325. El producto debe ser empacado en material grado alimentario al vacío permitiendo y asegurando su conservación e inocuidad en las condiciones que exige el producto, durante el transporte y almacenamiento. El rotulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, o norma que se adicione modifique o sustituya. 1. Nombre de la materia prima. 2. Lista de ingredientes. 3. Contenido Neto. 4. Nombre y dirección del fabricante o importador. 5. País de Origen. 6. Identificación del Lote. 7. Fecha de Vencimiento o de duración mínima. 8. Condiciones de Conservación.	PAQUETE X 500 GR	**$ 25,868.95**	$ 24,255.00	X		
10	CHORIZO DE CORDERO	Embutido en tripa natural o artificial, elaborado en base a carne fresca de cordero, grasa vacuna y/o de cerdo y/o tocino, aptas para consumo humano, provenientes de establecimientos habilitados por la autoridad competente; con adición o no de condimentos aprobados en el Reglamento Bromatológico Nacional y sal, con adición o no de otros ingredientes afines. Debe tener un aspecto: Fresco, de forma cilíndrica más o menos regular, uniforme a lo largo de toda la pieza y sin aire en su interior. Color: Rosado a marrón, con zonas blancuzcas distribuidas debido a fragmentos de grasa. Olor: Característico a la carne de las especies a partir de las que se elabora – ausencia de olores que indiquen deterioro o fermentación. Textura: Lisa, húmeda y suave en el exterior. Superficie externa no húmeda ni pegajosa al tacto. Consistencia firme a la presión, no excesivamente duro ni blando.	PAQUETE X 500 GR	**$ 36,275.53**	$ 32,865.00	X		
11	CHORIZO ESPAÑOL DE CERDO	Carne picada de cerdo, adicionada de sal, pimentón y otras especias y aditivos autorizados, embutida en tripa artificial de colágeno de 36 mm. de calibre, en sarta (forma de herradura), y un proceso de secado y maduración que le proporcionan sus propiedades características. COMPOSICIÓN CUALITATIVA: Magro de cerdo y panceta (relación magro-grasa: 70/30%), Pimentón, Sal, Azúcar, Lactosa, Dextrina, Proteína láctea, Emulgentes (E-450 y E-451), Especias, Antioxidante (E-301), Conservantes (E-252 y E-250) y Colorante (E-120). Incluye fermentos. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Conservar en lugar fresco y seco PERIODO DE CADUCIDAD Las piezas presentan un periodo de consumo preferente de 120 días desde la fecha de envasado, en las condiciones adecuadas de conservación.	PAQUETE X 100 GR	**$ 22,090.69**	$ 20,055.00	X		
12	CHORIZO TIPO COCTEL	Chorizo elaborado con carne de cerdo y con exquisito sabor ahumado. Listo para consumir. Preparaciones: ideal para asar, sofreír, y para acompañar en entradas, pasabocas, picadas o cualquier momento del día. Presentación: Empacado al vacío x 250 gramos. 10 unidades. Debe tener un aspecto: Fresco, de forma cilíndrica más o menos regular, uniforme a lo largo de toda la pieza y sin aire en su interior. Color: Rosado a marrón, con zonas blancuzcas distribuidas debido a fragmentos de grasa. Olor: Característico a la carne de las especies a partir de las que se elabora – ausencia de olores que indiquen deterioro o fermentación. Textura: Lisa, húmeda y suave en el exterior. Superficie externa no húmeda ni pegajosa al tacto. Consistencia firme a la presión, no excesivamente duro ni blando.	PAQUETE x 250 GR	**$ 20,695.85**	$ 19,110.00	X		

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION DETALLADA (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO TECHO DETERMINADO POR LA ENTIDAD	VALOR DEL PROPONENTE	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
13	JAMON PERA AHUMADO	Parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie porcina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de la carne del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo. Requisitos generales La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales. La carne de cerdo en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión patología y que es apta para el consumo humano. Requisitos Específicos En la carne de cerdo la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne de cerdo debe cumplir con los límites de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas establecidos en la normatividad sanitaria vigente. La carne de cerdo debe provenir de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de cerdo debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección social Empaque y rotulado Los materiales de envase, empaque y embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de la carne, que no transmitan a la misma, sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a la manipulación, al transporte y deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. El etiquetado deberá garantizar la trazabilidad del producto. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la protección Social, para materias primas.	PAQUETE X 500 GR	**$ 32,612.00**	$ 30,975.00	X		
14	JAMON DE CERDO TAJADO	El producto debe presentar color rosa pálido a intenso dependiendo de la especie utilizada, olor y sabor característico de producto fresco en buen estado de conservación. El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición, o contaminación por deficiencia en su manipulación. El jamón no puede estar elaborado del reprocesamiento de productos terminados provenientes de las devoluciones, cualquiera sea la causa de la devolución Requisitos Específicos Las materias primas (carne) empleadas para elaborar el jamón deben cumplir con los límites de Residuos de medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas en la Resolución 676 de 2007. El jamón en su composición solo debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente o la norma que la modifique adicione o sustituya. El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (de 0 a 4°C) durante su vida útil. No podrá entregarse congelado ni con partículas de hielo escarchado. El jamón cocido debe alcanzar una temperatura de 72 °C en su elaboración. El jamón debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325 para derivados cárnicos cocidos y madurados. Los jamones deben tener registro sanitario INVIMA vigente. Empaque y rotulado El jamón se debe ser empacado en material grado alimenticio permitiendo, o envasar en empaques de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales. El producto empacado cocido no enlatados sometidos a refrigeración tendrán una vida útil máximo de 15 días. El jamón además de los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, el rotulo de los derivados cárnicos debe incluir la siguiente información: Indicación del estado físico o tratamiento a que ha sido sometido el producto (Refrigerado, ahumado, etc.) Si el producto requiere de algún tratamiento previo debe establecerlo en el rotulo ej: "Este producto requiere preparación o cocción antes de ser consumido" o hacer claridad en que es un producto listo para el consumo.	PAQUETE X 500 GR	**$ 22,172.00**	$ 21,315.00	X		
15	JAMON DE PAVO TAJADO	Producto elaborado con muslo de pavo, curado, ahumado naturalmente, cocido y envasado al vacío. Ingredientes: Muslo de pavo, agua, sal yodada, dextrosa, proteína aislada de soya, fécula de papa, carragenina, fosfato de sodio, condimentos, eritorbato de sodio, nitrito de sodio, caseinato de sodio y ahumado natura. El jamón no puede estar elaborado del reprocesamiento de productos terminados provenientes de las devoluciones, cualquiera sea la causa de la devolución Requisitos Específicos Las materias primas (carne) empleadas para elaborar el jamón deben cumplir con los límites de Residuos de medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas en la Resolución 676 de 2007. El jamón en su composición solo debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente o la norma que la modifique adicione o sustituya. Se permite el uso de: • Nitrato de sodio o Potasio: 200mg/kg máximo (residual) • Nitrito de sodio o Potasio: 200mg/kg máximo (producto en proceso) El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (de 0 a 4°C) durante su vida útil. No podrá entregarse congelado ni con partículas de hielo escarchado. El jamón cocido debe alcanzar una temperatura de 72 °C en su elaboración. El jamón debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325 para derivados cárnicos cocidos y madurados. Los jamones deben tener registro sanitario INVIMA vigente. Empaque y rotulado El jamón se debe ser empacado en material grado alimenticio permitiendo, o envasar en empaques de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales. El producto empacado cocido no enlatados sometidos a refrigeración tendrán una vida útil máximo de 15 días. El jamón además de los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, el rotulo de los derivados cárnicos debe incluir la siguiente información: Indicación del estado físico o tratamiento a que ha sido sometido el producto (Refrigerado, ahumado, etc.) Si el producto requiere de algún tratamiento previo debe establecerlo en el rotulo ej: "Este producto requiere preparación o cocción antes de ser consumido" o hacer claridad en que es un producto listo para el consumo.	PAQUETE X 500 GR	**$ 36,239.47**	$ 34,650.00	X		
16	JAMON DE POLLO TAJADO	Producto cárnico procesado, embutido, escaldado, elaborado con carne pollo mecánicamente deshuesada (CMD) condimentado con finas especies, colorante natural sal y agua. Olor: característico a pollo. Color: característicos. libre materiales extraños y de partículas o segmentos de pollo. Retenedor de humedad: proteína texturizada y aislada de soya. Colorante: eritrosina. Espesantes: almidón de papa. Sal de curación: nitrito de sodio. vida util. 30 días a partir de la fecha de producción. El jamón no puede estar elaborado del reprocesamiento de productos terminados provenientes de las devoluciones, cualquiera sea la causa de la devolución. Las materias primas (pollo) empleadas para elaborar el jamón deben cumplir con los límites de Residuos de medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas en la Resolución 676 de 2007. No podrá entregarse congelado ni con partículas de hielo escarchado. El jamón cocido debe alcanzar una temperatura de 72 °C en su elaboración. El jamón debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325 para derivados cárnicos cocidos y madurados. Los jamones deben tener registro sanitario INVIMA vigente. Empaque y rotulado El jamón se debe ser empacado en material grado alimenticio permitiendo, o envasar en empaques de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales. El producto empacado cocido no enlatados sometidos a refrigeración tendrán una vida útil máximo de 15 días. El jamón además de los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, el rotulo de los derivados cárnicos debe incluir la siguiente información: Indicación del estado físico o tratamiento a que ha sido sometido el producto (Refrigerado, ahumado, etc.) Si el producto requiere de algún tratamiento previo debe establecerlo en el rotulo ej: "Este producto requiere preparación o cocción antes de ser consumido" o hacer claridad en que es un producto listo para el consumo.	PAQUETE x 250 GR	**$ 17,236.84**	$ 15,855.00	X		

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION DETALLADA (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO TECHO DETERMINADO POR LA ENTIDAD	VALOR DEL PROPONENTE	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
17	JAMON SERRANO DE CERDO	Derivado cárnico curado-madurado COMPOSICIÓN Jamón de cerdo y sal. El jamón no puede estar elaborado del reprocesamiento de productos terminados provenientes de las devoluciones, cualquiera sea la causa de la devolución. Las materias primas (cerdo) empleadas para elaborar el jamón deben cumplir requisitos establecidos en la Resolución 676 de 2007. El jamón en su composición solo debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente o la norma que la modifique adicione o sustituya. El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (de 0 a 4°C) durante su vida útil. No podrá entregarse congelado ni con partículas de hielo escarchado. El jamón cocido debe alcanzar una temperatura de 72 °C en su elaboración. El jamón debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325 para derivados cárnicos cocidos y madurados. Los jamones deben tener registro sanitario INVIMA vigente. Empaque y rotulado El jamón se debe ser empacado en material grado alimenticio permitiendo, o envasar en empaques de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales. El producto empacado cocido no enlatados sometidos a refrigeración tendrán una vida útil máximo de 15 días. El jamón además de los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, el rotulo de los derivados cárnicos debe incluir la siguiente información: Indicación del estado físico o tratamiento a que ha sido sometido el producto (Refrigerado, ahumado, etc.) Si el producto requiere de algún tratamiento previo debe establecerlo en el rotulo ej: "Este producto requiere preparación o cocción antes de ser consumido" o hacer claridad en que es un producto listo para el consumo.	PAQUETE x 100 GR	**$ 28,660.00**	$ 27,405.00	X		
18	JAMON TAJADO	El jamón de York, jamón dulce o jamón cocido es un fiambre derivado de la carne de cerdo que se obtiene de los miembros posteriores de este animal, sometidos a la cocción en agua salada, con o sin condimentos. Contiene un alto contenido en proteínas de alto valor biológico y aproximadamente 100/110 kilocalorías por 100 gr, así como un bajo aporte de grasas —lo que lo hace un embutido magro. Su color rosado y un sabor más suave que el de otros jamones hace que en algunos lugares también se le denomine jamón dulce. Está formado por una única pieza o bloque, compuesto de carne picada de magro y grasa animal al que previamente se le inyecta una salmuera en gran cantidad a través de un proceso conocido Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie porcina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de la carne del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo. Requisitos generales La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales. La carne de cerdo en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión patología y que es apta para el consumo humano. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de cerdo debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección social Empaque y rotulado Los materiales de envase, empaque y embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de la carne, que no transmitan a la misma, sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a la manipulación, al transporte y deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. El etiquetado deberá garantizar la trazabilidad del producto. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la protección Social, para materias primas.	PAQUETE X 450 GR	**$ 16,300.00**	$ 15,015.00	X		
19	LONGANIZA	Embutido fresco o curado, parecido a una salchicha, hecho con carne de cerdo picada y adobada que se consume frito o asado cuando es fresco o crudo cuando está curado; es un embutido del que existen diversas variedades según el tipo y cantidad de ingredientes que se utilizan en su elaboración. Las materias primas utilizadas deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad sanitaria vigente según la especie. El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (a temperatura de 0 a 4°C) durante su vida útil. No debe llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado. Requisitos Específicos Los aditivos empleados en su preparación debe cumplir con los limites permitidos en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius El producto puede contener máximo 8% de almidón en su formulación. Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1325 Empaque y rotulado El producto debe ser empacado en material grado alimentario al vacío permitiendo y asegurando su conservación e inocuidad en las condiciones que exige el producto, durante el transporte y almacenamiento. El rotulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, o norma que se adicione modifique o sustituya.	KILO	**$ 34,233.82**	$ 31,500.00	X		
20	MORCILLA	Las materias primas e ingredientes utilizados en la elaboración de la morcilla, deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad vigente según la especie. La sangre utilizada en la elaboración de deben garantizar los procedimiento y condiciones necesarias para evitar la contaminación. En la elaboración de la morcilla solo se podrán emplear las materias primas establecidas por el fabricante en proporciones establecidas y autorizadas por la autoridad sanitaria en el momento de otorgarle el Registro sanitario y declaradas en rótulos y etiquetas, las cuales nunca deben ser de inferior calidad. El producto debe presentar color, olor y sabor característico de producto fresco en buen estado de conservación. El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición, o contaminación por deficiencia en su manipulación. Se prohíbe el reprocesamiento de producto terminado proveniente de las devoluciones, cualquiera sea la causa de la devolución. Las materias primas empleadas para elaborar la morcilla deben cumplir con los límites permitidos de medicamentos veterinarios establecidos en la normatividad sanitaria vigente. La morcilla en su composición solo debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente o la norma que la modifique adicione o sustituya. El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (de 0 a 4°C) durante su vida útil. No debe llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado. La morcilla cocida deberá alcanzar una temperatura de 72 °C en su elaboración. La morcilla debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325 para derivados cárnicos cocidos Las morcillas deben tener registro sanitario INVIMA vigente. La morcilla se debe ser empacado en material grado alimenticio permitido, o en empaques de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales. Si el producto se empaca al vacío y es cocido no enlatado sometidos a refrigeración tendrán una vida útil máximo de 30 días. Si el producto no es empacado al vacío, es cocido, no enlatado sometido a refrigeración tendrán una vida útil máximo de 15 días. La morcilla además de los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, el rotulo de los derivados cárnicos debe incluir la siguiente información: Indicación del estado físico o tratamiento a que ha sido sometido el producto (Refrigerado, ahumado, etc.) Si el producto requiere de algún tratamiento previo debe establecerlo en el rotulo ej: "Este producto requiere preparación o cocción antes de ser consumido", o hacer claridad en que es un producto listo para el consumo.	PAQUETE LIBRA	**$ 15,140.95**	$ 14,175.00	X		

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION DETALLADA (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO TECHO DETERMINADO POR LA ENTIDAD	VALOR DEL PROPONENTE	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
21	MORTADELA	Las materias primas e ingredientes utilizados en la elaboración de la mortadela, deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad vigente establecida para cada especie. En la elaboración de la mortadela sólo se podrán emplear las materias primas establecidas por el fabricante en proporciones establecidas y autorizadas por la autoridad sanitaria en el momento de otorgarle el Registro sanitario y declaradas en rótulos y etiquetas, las cuales nunca deben ser de inferior calidad. El producto debe presentar color rosa pálido a intenso dependiendo de la especie utilizada, olor y sabor característico de producto fresco en buen estado de conservación. El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición, o contaminación por deficiencia en su manipulación. La mortadela no debe estar elaborada del reprocesamiento de productos terminados provenientes de las devoluciones, cualquiera sea la causa de la devolución Requisitos Específicos Las materias primas (carne) empleadas para elaborar la mortadela deben cumplir con los límites de Residuos de medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas en la Resolución 676 de 2007. La mortadela en su composición solo debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente o la norma que la modifique adicione o sustituya. El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (de 0 a 4°C) durante su vida útil. No puede llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado. La mortadela debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325 para derivados cárnicos cocidos La mortadela debe tener registro sanitario INVIMA vigente. Empaque y rotulado La mortadela se debe ser empacado en material grado alimenticio al vacío, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales. El producto se empaca al vacío conservado en refrigeración tendrán una vida útil máximo de 30 días. Si el producto no es empacado al vacío, conservado en refrigeración tendrán una vida útil máximo de 15 días. La mortadela además de los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, el rotulo de los derivados cárnicos debe incluir la siguiente información: indicar el estado físico o tratamiento a que ha sido sometido el producto (Refrigerado, ahumado, etc.) En el rótulo del empaque se debe hacer claridad, en que es un producto listo para el consumo.	PAQUETE 45O GRAMOS	**$ 12,513.94**	$ 11,445.00	X		
22	PATE DE HIGADO DE GANSO	Pate de hígado de ganso ahumado empacado en bolsa PET al vacío, Empaque y rotulado La pasta de tomate debe ser envasada en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración. Debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	LATA X 200 GR	**$ 16,551.26**	$ 15,470.00	X		
23	PEPPERONI	El pepperoni es un embutido de sabor picante, tiene incorporado el pimentón el cual da su color característico, el embutido tiene características únicas, elaborado con carne de cerdo o una combinación de otras carnes. El pepperoni madurado VILASECA, está formulado siguiendo los métodos tradicionales europeos de fabricación, es un producto diseñado para consumir directamente como tapeo, entrada o como ingrediente de diversas preparaciones. Carne magra de cerdo, carne magra de res, grasa de cerdo, sal yodada, edulcorantes naturales (maltodextrina, dextrosa), especias (contiene pimienta, nuez moscada, paprika), azúcar, agua, saborizantes naturales, antioxidantes (eritorbato de sodio), colorante natural (extracto de paprika), conservantes (nitrato de potasio, nitrito de sodio), cultivo ácido láctico. Tratamiento de superficie con conservante (pimaricina). En su composición solo debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente o la norma que la modifique adicione o sustituya. No podrá entregarse congelado ni con partículas de hielo escarchado. El pepperoni debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325 para derivados cárnicos cocidos y madurados. Deben tener registro sanitario INVIMA vigente. Debe ser empacado en material grado alimenticio permitiendo, o envasar en empaques de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales. El producto empacado cocido no enlatados sometidos a refrigeración tendrán una vida útil máximo de 15 días. El pepperoni además de los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, el rotulo de los derivados cárnicos debe incluir la siguiente información: Indicación del estado físico o tratamiento a que ha sido sometido el producto (Refrigerado, ahumado, etc.) Si el producto requiere de algún tratamiento previo debe establecerlo en el rotulo ej: “Este producto requiere preparación o cocción antes de ser consumido" o hacer claridad en que es un producto listo para el consumo.	PAQUETE x 100 GR	**$ 21,794.15**	$ 20,895.00	X		
24	SALAMI	Salami es un derivado cárnico procesado, crudo, curado y madurado, embutido, elaborado con base en carne de bovino, cerdo, grasa, o mezcla de ellos y que en su superficie de corte exhibe trozos de carne y grasa visibles, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido ahumado o no y sometido a proceso de maduración. Requisitos generales La carne empleada para elaborar salami debe cumplir con los límites de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias químicas establecidos en el Codex Alimentarius. El producto debe presentar las siguientes características organolépticas: Color: característico del producto madurado. Olor y sabor característico de producto madurado en buen estado de conservación. En la formulación del salami se debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente. El salami no debe estar elaborado del reprocesamiento de productos terminados provenientes de las devoluciones, cualquiera sea la causa de la devolución. Requisitos Específicos Se permite el uso de: Nitrato de sodio o Potasio: 200mg/kg máximo (residual) Nitrito de sodio o Potasio: 200mg/kg máximo (producto en proceso) En su elaboración se debe dar cumplimiento a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. El producto puede conservarse y mantener a temperatura ambiente o en de refrigeración durante su vida útil. No debe llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado. El salami debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325. El salami debe tener registro sanitario INVIMA vigente. Empaque y rotulado El salami industrial debe ser empacada en material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas del producto, puede empacarse al vacío. Los productos empacados al vacío, cocidos no enlatados sometidos a refrigeración tendrán una vida útil máximo de 30 días. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social. En el rótulo se debe indicar del estado físico o tratamiento a que ha sido sometido el producto (ahumado). Si el producto requiere de algún tratamiento previo antes de ser consumido debe establecerse en el rótulo.	PAQUETE x 100 GR	**$ 22,021.46**	$ 19,845.00	X		
25	SALCHICHA ENLATADA	Las materias primas e ingredientes utilizados en la elaboración la jamoneta enlatada, deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad vigente establecida para cada especie. En la elaboración de la jamoneta enlatada solo se podrán emplear las materias primas establecidas por el fabricante en proporciones establecidas y autorizadas por la autoridad sanitaria en el momento de otorgarle el Registro sanitario y declaradas en rótulos y etiquetas, las cuales nunca deben ser de inferior calidad. El producto debe presentar color, olor y sabor característico de producto en buen estado de conservación. El producto debe estar libre de presencia de plagas, no debe presentar olor y color de un producto en descomposición. La jamoneta enlatada no puede estar elaborado del reprocesamiento de productos terminados provenientes de las devoluciones, cualquiera sea la causa de la devolución Requisitos Específicos Las materias primas (carne) empleadas para elaborar la jamoneta enlatada deben cumplir con los límites de Residuos de medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas. La jamoneta enlatada en su composición solo debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente o la norma que la modifique adicione o sustituya. El producto enlatado debe ser sometido a esterilidad comercial y cumplir con lo establecido en la NTC 4433. El producto se conserva a temperatura ambiente durante su vida útil. El jamoneta enlatada debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325 para derivados cárnicos. El producto debe tener registro sanitario INVIMA vigente. Empaque y rotulado El jamoneta enlatada se debe ser empacado en latas de material grado alimenticio, elaborado con materiales inocuos y resistentes herméticos en las distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas. El producto se emparará cumpliendo con las especificaciones para esterilidad comercial. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El rótulo de los derivados cárnicos debe indicar el tratamiento a que ha sido sometido el producto y su conservación.	LATA X 150 GR	**$ 7,110.01**	$ 6,510.00	X		

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION DETALLADA (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO TECHO DETERMINADO POR LA ENTIDAD	VALOR DEL PROPONENTE	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
26	SALCHICHAS	La carne empleada para elaborar la salchicha debe cumplir con los límites de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias químicas establecidos en el Codex Alimentarius. El producto debe presentar las siguientes características organolépticas: Color: rosa Olor y sabor característico de producto fresco en buen estado de conservación. En su elaboración se debe dar cumplimiento a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). La salchicha cocida debe alcanzar una temperatura de 72 °C en su elaboración. La salchicha no debe estar elaborada del reprocesamiento de productos terminados provenientes de las devoluciones, cualquiera sea la causa de la devolución. Requisitos Específicos La salchicha en su composición solo debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente o la norma que la modifique adicione o sustituya. El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (de 0 a 4°C) durante su vida útil. No debe llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado. La salchicha debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325 para derivados cárnicos cocidos. La salchicha debe tener registro sanitario INVIMA vigente. Empaque y rotulado La salchicha se debe ser empacada en material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas del producto, puede empacarse al vacío. Los productos empacados al vacío, cocidos no enlatados sometidos a refrigeración tendrán una vida útil máximo de 30 días. La salchicha debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. En el rótulo se debe indicar del estado físico o tratamiento a que ha sido sometido el producto (refrigerado, ahumado, etc.) Si el producto requiere de algún tratamiento previo antes de ser consumido debe establecerse en el rótulo.	PAQUETE X 480 GR	**$ 27,538.24**	$ 26,250.00	X		
27	SALCHICHON CERVERONI	Las materias primas e ingredientes utilizados en la elaboración del salchichón, deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad vigente establecida para cada especie. En la elaboración del salchichón solo se podrán emplear las materias primas establecidas por el fabricante en proporciones establecidas y autorizadas por la autoridad sanitaria en el momento de otorgarle el Registro sanitario y declaradas en rótulos y etiquetas, las cuales nunca deben ser de inferior calidad. Características organolépticas del salchichón: Color: característico de la especie empleada. Olor y sabor: característico de producto fresco en buen estado de conservación. El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olores diferentes a los propios del producto o de contaminación por deficiencia en su manipulación.Requisitos Específicos El salchichón en su composición solo debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente. . El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (de 0 a 4°C) durante su vida útil. No debe llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado. El salchichón cocido debe alcanzar una temperatura de 72 °C en su elaboración. El salchichón debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325 para derivados cárnicos cocidos. El salchichón cocido debe tener registro sanitario INVIMA vigente. Empaque y rotulado El salchichón se debe ser empacado en material grado alimenticio, o empaques de tipo sanitario, resistente, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas. Si el producto se empaca al vacío y es cocido no enlatado sometidos a refrigeración tendrán una vida útil máximo de 30 días. Si el producto no es empacado al vacío, es cocido, no enlatado sometido a refrigeración tendrán una vida útil máximo de 15 días. El salchichón debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. En el rótulo del producto se debe indicar el tratamiento a que ha sido sometido el producto (ahumado, madurado) Si el producto requiere de algún tratamiento previo a ser consumido debe establecerlo en el rótulo.	TIRA X 900 GR	**$ 27,645.44**	$ 26,250.00	X		
28	TOCINETA AHUMADA	Producto elaborado con pierna de cerdo, inyectada, curada, ahumado, cocido, rebanado y envasado al vacío. Pierna trasera de cerdo, grasa de cerdo, agua, fécula de papa, proteína de soya, sal. yodada, condimentos, fosfato de sodio, lactato de sodio, eritorbato de sodio, nitrito de sodio, ahumado natural. Producto crudo, se debe cocinar antes de consumir. Mantenga en refrigeración en todo momento, incluido el transporte Una vez abierto, conserve el producto en un recipiente hermético y protegido de la luz. En su composición solo debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente o la norma que la modifique adicione o sustituya. No podrá entregarse congelado ni con partículas de hielo escarchado. La tocineta debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325 para derivados cárnicos cocidos y madurados. Deben tener registro sanitario INVIMA vigente. Debe ser empacado en material grado alimenticio permitiendo, o envasar en empaques de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales. El producto empacado cocido no enlatados sometidos a refrigeración tendrán una vida útil máximo de 15 días.	PAQUETE X 400 GR	**$ 25,231.97**	$ 24,150.00	X		
29	CREMA CHANTILLY	Es una crema batida, ligeramente azucarada y perfumada con vainilla, elaborada con nata real, endulzada y ultra pasteurizada, presentacion x 250 gr, grasa total 2,5 gr, colesterol 10mg, sodio 5mg, carbohidrato total 1gr, proteina 0gr. El enlatado en spray debe proteger el sabor de los alimentos en un empaque fuerte y seguro. Que el diseño del envase sea opaco e impida el paso de la luz, lo cual aumenta la vida en anaquel del producto. Debe venir en Spray, el envase no debe presentar filtraciones, abombamientos, pérdidas de vacío, abolladuras, fisuras, óxido u otras señales de deterioro. - Los envases de alimentos enlatados deben estar limpios, sin presencia de escurrimientos; no deben presentar mal olor ni desprender gases	BOTELLA X 250 ML	**$ 25,811.98**	$ 24,038.00	X		
30	CREMA DE LECHE ENTERA PAUSTERIZADA	Cumplir con los requisitos establecidos en la norma Técnica NTC- 930 y Resolución 1804, el producto debe ser higienizado, obtenido por reposo o centrifugación de la leche, adicionado o no de cultivos lácticos específicos, se puede obtener como crema de leche para batir, crema de leche batida, crema de leche en pulverizadores y crema de leche en polvo. Según su contenido en grasa láctea la crema de leche se clasificará en: rica en grasa, entera y semientera. La crema de leche proviene de la leche de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. La crema de leche fresca, podrá estar elaborado a partir de leche cruda y ser sometida a proceso de pasteurización ultrapasteurización (UHT) o esterilización. Debe estar exenta de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctica y demás sustancias diferentes a las lácteas. La crema de leche debe estar exenta de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. lácteo de color blanco, sabor y olor característico, textura semilíquida, debe estar exenta de sustancias toxicas, residuos de drogas, medicamentos que pongan en riesgo la salud humana. La crema de leche debe cumplir con los límites de residuos de plaguicidas establecidos en el resolución 2906 de Materia grasa % m/m: semientera: 18 % mínimo Rica en grasa: 48% mínimo. Acidez como ácido láctico % m/m: 0,25% máximo. La crema de leche acidificada con cultivo láctico debe La crema de leche en polvo, debe presentar un máximo de 5% M/m de humedad. La crema de leche ultrapasteurizada (UHT) y esterilizada bien sea semientera, entera o rica en grasa, no debe presentar crecimiento microbiano. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4 C. Color, olor y sabor característico del producto. Cumplir con los requisitos establecidos en la norma Técnica.	BOLSA X 900ML	**$ 22,131.86**	$ 21,000.00	X		
31	CREMA DE LECHE ENTERA UAT PARA REPOSTERIA Y CULINARIA	Cumplir con los requisitos establecidos en la norma Técnica NTC- 930 y Resolución 1804 el producto debe estar higienizado, obtenido por reposo o centrifugación de la leche, adicionado o no de cultivos lácticos específicos, se puede obtener como crema de leche para batir, crema de leche batida, crema de leche en pulverizadores y crema de leche en polvo. Según su contenido en grasa láctea la crema de leche se clasificará en: rica en grasa, entera y semientera. La crema de leche proviene de la leche de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. La crema de leche fresca, podrá estar elaborado a partir de leche cruda y ser sometida a proceso de pasteurización ultrapasteurización (UHT) o esterilización. Debe estar exenta de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctica y demás sustancias diferentes a las lácteas. La crema de leche debe estar exenta de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos, lácteo de color blanco, sabor y olor característico, textura semilíquida, debe estar exenta de sustancias toxicas, residuos de drogas, medicamentos que pongan en riesgo la salud humana. Debe estar exenta de grasa de origen vegetal o animal diferentes a la láctica. La crema de leche debe cumplir con los limites de residuos de plaguicidas establecidos en el resolución 2906 de Materia grasa % m/m: semientera: 18 % mínimo Rica en grasa: 48% mínimo. Acidez como ácido láctico % m/m: 0,25% máximo La crema de leche acidificada con cultivo láctico debe La crema de leche en polvo, debe presentar un máximo de 5% M/m de humedad. La crema de leche ultrapasteurizada (UHT) y esterilizada bien sea semientera, entera o rica en grasa, no debe presentar crecimiento microbiano. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4 C. Color, olor y sabor característico del producto. Cumplir con los requisitos establecidos en la norma Técnica.	BOLSA X 1100ML	**$ 25,972.52**	$ 24,000.00	X		

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION DETALLADA (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO TECHO DETERMINADO POR LA ENTIDAD	VALOR DEL PROPONENTE	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
32	HELADO SABORES VARIADOS	Es un producto de consistencia cremoso y nutritivo que está elaborado a base de frutas naturales que contiene leche o agua. Temperatura promedio 20°, textura suave y una buena presentación. Producto congelado en estado sólido. REQUISITOS MINIMOS Y NORMATIVIDAD Resolución 1804 de 1989 Art. 4 (Anexo 455) Norma Técnica Colombiana NTC 1239 Establece los requisitos quedeben cumplir los helados y las mezclas de helado. FORMULACION MATERIA PRIMA /INSUMO PORCENTAJE Leche cruda fresca Base de calculo Azúcar 20% Carboximetil celulosa CMC 0.5-0.8% Fécula 1-2% grasa vegetal 5.7% Yema de huevo 1 yema por cada litrode lecheCrema de leche: (opcional) 3-5%grasa vegetal :5.7%yema de huevo (emulsificar) :1 yema por cada litro de leche 65° C Durante por 30 min PASTEURIZACION De acuerdo a especificaciones del fabricante ferfigeracion 20 días.	CAJA X 5 LITROS	**$ 49,800.24**	$ 45,220.00	X		
33	HELADO VAINILLA	Es un producto de consistencia cremoso y nutritivo que está elaborado a base de frutas naturales que contiene leche o agua. Temperatura promedio 20°, textura suave y una buena presentación. Producto congelado en estado sólido. REQUISITOS MINIMOS Y NORMATIVIDAD Resolución 1804 de 1989 Art. 4 (Anexo 455) Norma Técnica Colombiana NTC 1239 Establece los requisitos quedeben cumplir los helados y las mezclas de helado. FORMULACION MATERIA PRIMA /INSUMO PORCENTAJE Leche cruda fresca Base de calculo Azúcar 20% Carboximetil celulosa CMC 0.5-0.8% Fécula 1-2% grasa vegetal 5.7% Yema de huevo 1 yema por cada litrode lecheCrema de leche: (opcional) 3-5%grasa vegetal :5.7%yema de huevo (emulsificar) :1 yema por cada litro de leche 65° C Durante por 30 min PASTEURIZACION De acuerdo a especificaciones del fabricante ferfigeracion 20 días.	CAJA X 5 LITROS	**$ 49,566.73**	$ 45,220.00	X		
34	KUMIS	Producto obtenido a partir de la leche higienizada, o de una mezcla higienizada de esta con derivados lácteos, fermentado o coagulado. Según su contenido de grasa láctea el kumis se clasifica en entero, semidescremado y descremado. Requisitos generales Producto lácteo debe presentar color blanco, sabor, característico, olor a aroma lácteo, consistencia semi -liquida y cremosa. Estar exenta de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. El kumis debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Requisitos Específicos Materia grasa % m/m: 2,5% mínimo entera, 1,5 % mínimo semidescremado 0,8% máximo descremado. Sólidos lácteos no grasas % mlm, 7,0 mínimo Acidez como ácido láctico % m/m: 0,60 – 1,20 % Prueba de fosfatasa: negativo El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 2310 de 1986 y la NTC 805. No pueden exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007. Empaque y rotulado: El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure suconservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. En el rotulo se debe declarar el contenido de grasa láctea en porcentaje m/m. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	LITRO	**$ 15,065.63**	$ 14,280.00	X		
35	LECHE CONDESADA	La leche condensada es el producto higienizado, obtenido por deshidratación parcial, a baja presión, de una mezcla de leche y azúcares. Requisitos generales Color: blanco o crema. Sabor: dulce. Olor característico a aroma lácteo. Consistencia: liquida. El producto debe presentar un aspecto y consistencia uniformes, exentos de grumos y cristales de azúcar. Estar exenta de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. La leche debe estar exenta de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos según establecido en la Resolución 0676 de 2007 y en las demás disposiciones la modifiquen, adicionen o sustituyan. La leche condensada debe cumplir con los requisitos de Buenas prácticas de manufactura establecidos en el Decreto 3075 de 1997 Requisitos Específicos Materia grasa láctea % m/m: 8,0% mínimo entera. 4,0 % mínimo semidescremada 1,0% máximo descremado. Sólidos grasos no lácteos % m/m: 20% mínimo Humedad %m/m: 30,0% máximo. Colorantes: cantidad máxima permitida 30mg/kg. La leche condensada después de ser envasada, podrá almacenarse a temperatura ambiente y según las condiciones estipuladas en el Decreto 3075 de1997 y en las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en el Resolución 2310 de 1986 la NTC 879 No pueden exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007	BOLSA- 700 GRAMOS	**$ 17,580.04**	$ 16,700.00	X		
36	LECHE DESLACTOSADA SEMIDESCREMADA	La leche Deslactosada (UHT) Envasada asépticamente es el producto obtenido mediante el proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche termizada previa estandarización mediante el retiro parcial de la materia grasa (el producto queda en el rango de 1.5%- 2.0% de grasa) y posterior hidrolisis enzimática de la lactosa convirtiéndola en glucosa y galactosa. El proceso de Ultrapasteurización UAT (UHT) se realiza bajo régimen de 135ºC- 142°C durante un tiempo de 3 a 4 segundos, seguido de un enfriamiento a temperatura ambiente. Se procede al envasado aséptico en recipientes estériles, provistos de barrera a la luz, impermeable al oxígeno y sellada cerrados herméticamente de tal manera que aseguren la ausencia de todo tipo de microorganismo en forma vegetativa y esporulada, sin alterar de manera esencial su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas u organolépticas asegurando la esterilidad comercial del producto.	BOLSA X 1000 ML	**$ 7,766.75**	$ 7,300.00	X		
37	LECHE DESLACTOSADA	Leche deslactozada mediante tratamiento con ultra alta temperatura. Requisitos generales Pasterizada y ultra pasterizada mínimo a 135 grados centígrados durante 2 a 4 segundos, en flujo continuo seguido inmediatamente de enfriamiento rápido y envasado en recipiente estéril a prueba de luz y oxigeno. Textura liquida, color blanco característico olor característico y aroma característico. Los residuos de medicamentos, sustancias tóxicas y plaguicidas no deben ser superiores a lo dispuesto en el Codex Alimentarius. Requisitos Específicos Cumplir con los requisitos generales, fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la NTC – 3856. Empaque y rotulado La leche UHT debe envasarse en recipientes no retornables que cumplan con las barreras a la luz y al oxígeno y que permita un cierre hermético. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Norma técnica NTC 512-1.	BOLSA X 1000 ML	**$ 7,707.03**	$ 7,320.00	X		
38	LECHE EN POLVO	Producto que se obtiene por eliminación de agua de constitución de la leche entera, parcialmente descremada o descremada previamente higienizada. El producto debe presentar color blanco-amarillento homogéneo característico del producto. El producto debe presentar olor y sabor característicos y estar exento de olores y sabores extraños a la naturaleza del mismo, tanto en el polvo como en la forma reconstituida. No se permite la adición de conservantes, adulterantes (como por ejemplo el almidón), ni neutralizantes (excepto los permitidos como reguladores de acidez autorizados y en las cantidades permitidas. Debe cumplir con la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 del 2011, Resolución 683 de 2012, Resolucion 00000810 de 2.021, Resolución 4506 de 2013, Decreto 616 de 2006, Resolución 2906 de 2007, Resolución 2674 de 2013. (Ministerio de Protección Social). El empaque Bolsa pollaminada y termoselladas, laminación de 3 películas; polipropileno mate, BOOP metalizado y polietileno. Ofrece sellabilidad a altas temperaturas e impermeabilidad a los gases. Empaque de material atoxico, resistente, no cortante e inalterable en contacto con el producto. Está diseñado para evitar la contaminación ocasionada por factores externos, garantizar la protección del producto y mantener las características propias del mismo; Este empaque es empleado para presentaciones en laminado. Para las presentaciones a granel (25 kg) bolsa de polietileno calibre 2.5 y saco de papel kraft (3 capas). Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción y peso. Debe tener registro Invima, la fecha de vencimiento, la composición del producto	BOLSA X 1250 GR	**$ 55,821.17**	$ 53,000.00	X		
39	LECHE ENTERA	Leche entera mediante tratamiento con ultra alta temperatura. Requisitos generales Pasterizada y ultra pasterizada mínimo a 135 grados centígrados durante 2 a 4 segundos, en flujo continuo seguido inmediatamente de enfriamiento rápido y envasado en recipiente estéril a prueba de luz y oxigeno. Textura liquida, color blanco característico olor característico y aroma característico. Los residuos de medicamentos, sustancias tóxicas y plaguicidas no deben ser superiores a lo dispuesto en el Codex Alimentarius. Requisitos Específicos Cumplir con los requisitos generales, fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la NTC – 3856. Empaque y rotulado La leche UHT debe envasarse en recipientes no retornables que cumplan con las barreras a la luz y al oxígeno y que permita un cierre hermético. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Norma técnica NTC 512-1.	BOLSA X 1000 ML	**$ 6,755.82**	$ 6,400.00	X		

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION DETALLADA (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO TECHO DETERMINADO POR LA ENTIDAD	VALOR DEL PROPONENTE	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
40	MANTEQUILLA PAUSTERIZADA SIN SAL	La mantequilla es un derivado lácteo con un elevado contenido graso, derivado exclusivamente de la leche o de determinados productos lácteos, en forma de emulsión sólida principalmente del tipo agua en materia grasa. La Mantequilla Concentrada se produce a partir de nata o mantequilla de primera calidad mediante procesos físicos de separación en los que se extraen el agua y las materias secas no grasas. No se le añade ninguna sustancia neutralizante. Esta Mantequilla Concentrada se obtiene por fraccionamiento (cristalización fraccionada). Debido a su bajo punto de fusión, esta Mantequilla Concentrada se recomienda para todas las aplicaciones donde es necesaria la fluidez a temperatura ambiente. También proporciona una mayor concentración de aromas naturales de la mantequilla. Producto Sin Lactosa: apto para los intolerantes a la lactosa (contenido en Lactosa < 0,01 g).	BARRA X 250 GR	**$ 18,071.48**	$ 17,017.00	X		
41	QUESILLO	Producto lácteo debe presentar color blanco, sabor, característico, olor a aroma lácteo, textura sólida blanda y suave, sin babosidades. Su contenido de grasa puede variar y estar clasificado como graso o semigraso. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos Requisitos Específicos: El queso fresco no debe estar elaborado a partir de leche cruda, salvo en los casos en que por las condiciones especiales de ubicación, dificultades de transporte, lo autorice la autoridad sanitaria competente. Humedad:67% máximo. Materia grasa (en extracto seco) m/m: 45,0% Mínimo. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso campesino no podrán exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007. Empaque y rotulado: El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto podrá ser empacado al vacío El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social	KILO	**$ 34,435.62**	$ 32,000.00	X		
42	QUESO AZUL MADURO, SEMIDURO,GRASO	El queso azul es una clasificación general de los quesos de leche de vaca, de oveja y de cabra que tienen en su pasta cultivos de Penicillium añadidos al producto final y que proporcionan un color entre el azul y el gris-verdoso característico debido a los mohos. Los quesos azules se curan en lugares con temperaturas reguladas tales como cavernas. Tiene origen francés (proviene de Francia). Algunos poseen Denominación de origen protegida Producto lácteo debe presentar color blanco, sabor, característico, olor a aroma lácteo, textura sólida blanda y suave, sin babosidades. Su contenido de grasa puede variar y estar clasificado como graso o semigraso. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos Requisitos Específicos: El queso fresco no debe estar elaborado a partir de leche cruda, salvo en los casos en que por las condiciones especiales de ubicación, dificultades de transporte, lo autorice la autoridad sanitaria competente. Humedad:67% máximo. Materia grasa (en extracto seco) m/m: 45,0% Mínimo. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso campesino no podrán exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007 Empaque y rotulado: El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto podrá ser empacado al vacío El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	EMPAQUE X 250 GRAMOS	**$ 25,058.47**	$ 23,205.00	X		
43	QUESO BRIE MADURO POR MOHOS,SEMIDURO,GRASO	El queso Brie es uno de los quesos franceses más conocidos, de color blanco hasta amarillo claro y muy fina, se caracteriza por tener una textura aterciopelada y estar ligeramente enmohecida. La manera tradicional de elaborar este tipo de quesos es utilizando leche cruda de vaca, aunque en la actualidad se suele preparar con leche pasteurizada principalmente. Se puede encontrar diferentes sabores según su método de elaboración. Su olor destaca por tener toques a amoniaco. Se trata de un queso muy cremoso, que puedes encontrar tanto en cuñas como en forma de rueda.	EMPAQUE X 250 GRAMOS	**$ 39,837.63**	$ 37,604.00	X		
44	QUESO CAMEMBERT ROSENBOR	El queso Camembert está elaborado con leche cruda de vaca y se encuentra dentro de la familia de los quesos de pasta blanda. Se caracteriza por tener una corteza enmohecida y aterciopelada, en las que en algunos casos pueden aparecer ciertas manchas más oscuras. Generalmente, las ruedas de queso Camembert se moldean en grandes cantidades y deben medir unos 11 centímetros de diámetro. Para elaborar el queso Camembert la leche que se utiliza durante todo el proceso no puede tener una temperatura superior a los 37 grados, ya que podría estropearse. Tiene un proceso de maduración corto, generalmente de 21 días, 16 de ellos debe realizarse en la zona de la que recibe su DOP (Denominación de Origen Protegida).	EMPAQUE X 250 GRAMOS	**$ 54,739.42**	$ 48,790.00	X		
45	QUESO CAMPESINO O BLANCO FRESCO,SEMIDURO,GRASO	Producto lácteo debe presentar color blanco, sabor, característico, olor a aroma lácteo, textura sólida blanda y suave, sin babosidades. Su contenido de grasa puede variar y estar clasificado como graso o semigraso. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos Requisitos Específicos El queso fresco no debe estar elaborado a partir de leche cruda, salvo en los casos en que por las condiciones especiales de ubicación, dificultades de transporte, lo autorice la autoridad sanitaria competente. Humedad:67% máximo. Materia grasa (en extracto seco) m/m: 45,0% Mínimo. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso campesino no podrán exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007 Empaque y rotulado El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto podrá ser empacado al vacío El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	KILO	**$ 28,783.71**	$ 27,000.00	X		
46	QUESO CHEDDAR	El queso cheddar no debe presentar ojos u orificios, en su pasta debido a la formación de gas. El color puede ser amarillo pálido hasta amarillo oscuro o anaranjado, se puede añadir algún colorante natural, como el achiote. El aroma es el típico de la variedad, variando en intensidad de suave a fuerte, así como también típico de la maduración regulada por las bacterias productoras de ácido láctico. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos Requisitos Específicos Humedad %m/m: 36 máximo. Materia grasa 5 m/m: 26.5% máximo. Proteína % m/m: 29.5% mínimo. Carbohidratos % m/m: 2%. Máximo. El tiempo de maduración puede ir desde los de tres meses con una consistencia blanda hasta 12 meses o más, por lo que puede alcanza una acidez de 1,5 a 1,8 %, expresado en ácido láctico. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe ser manejado durante el almacenamiento y distribución al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no puede exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. Empaque y rotulado: El producto debe ser envasado o empacado en material grado alimenticio, inerte, resistente que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. Se debe etiquetar en los envases según el grado de maduración: de "suave" a "fuerte, ácido, añejo y seco". El producto podrá ser empacado al vacío El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	LIBRA	**$ 29,618.04**	$ 27,370.00	X		

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION DETALLADA (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO TECHO DETERMINADO POR LA ENTIDAD	VALOR DEL PROPONENTE	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
47	QUESO COSTEÑO	Producto lácteo de color blanco, sabor, característico, olor a aroma lácteo, textura sólida blanda y suave, sin babosidades. El queso costeño picado no se deshace fácilmente, puede tener algunos ojos (orificios circulares), presentar textura dura y seca, su contenido de grasa puede variar entre un queso graso o semigraso. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos Requisitos Específicos Color: blanco Sabor: salado.(queso no ácido se detecta un sabor ácido oscilando ente débil y moderado) Humedad: 49% mínimo 56% máximo. El queso fresco para consumo humano no debe estar elaborado a partir de leche cruda, salvo en los casos en que por las condiciones especiales de ubicación, dificultades de transporte, lo autorice la autoridad sanitaria competente. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El queso costeño amasado es moderadamente duro, suelta poco agua y se deshace fácil cuando se frota ente los dedos. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no podrá exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007 Empaque y rotulado El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto podrá ser empacado al vacío. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	KILO	**$ 28,177.94**	$ 26,200.00	X		
48	QUESO CREMA PARA UNTAR	El queso crema es un producto fresco, ácido, no madurado de pasta semicocida e hilada, elaborado a partir de leche fresca y acida. Es un alimento con un contenido de humedad y grasa altas, lo que lo hace un queso semiblando. Este producto se consume fresco, tiene un sabor moderadamente ácido y para su conservación se debe refrigerar. Queso Crema untable, cuyo aporte nutricional es rico en proteínas. Sus múltiples usos en la cocina y en la repostería lo hacen un producto altamente consumido. El queso crema no debe presentar ojos u orificios, en su pasta debido a la formación de gas. El aroma es el típico de la variedad, variando en intensidad de suave a fuerte, así como también típico de la maduración regulada por las bacterias productoras de ácido láctico. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos Requisitos Específicos Humedad	TARRO X 400 GRAMOS	**$ 15,038.55**	$ 13,685.00	X		
49	QUESO CUAJADA	Producto lácteo debe presentar color blanco, sabor, característico, olor a aroma lácteo, textura sólida blanda y suave, sin babosidades. Su contenido de grasa puede variar y estar clasificado como graso o semigraso. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos Requisitos Específicos El queso fresco no debe estar elaborado a partir de leche cruda, salvo en los casos en que por las condiciones especiales de ubicación, dificultades de transporte, lo autorice la autoridad sanitaria competente. Humedad:67% máximo. Materia grasa (en extracto seco) m/m: 45,0% Mínimo. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso campesino no podrán exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007 Empaque y rotulado El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto podrá ser empacado al vacío El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	LIBRA	**$ 12,631.23**	$ 11,900.00	X		
50	QUESO DOBLE CREMA FRESCO,SEMIDURO,GRASO	El queso doble crema es un queso de pasta hilada por lo tanto no debe presentar agujeros. Su apariencia externa se caracteriza por presentar un color blanco crema, sin corteza o cáscara Color: blanco crema. Olor y sabor: característico de la variedad, variando en intensidad de suave a fuerte. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos Requisitos Específicos Composición del queso crema: Humedad: 40% mínimo y 55% máximo grasa (extracto seco) m/m: del de 20% a 35% El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe ser manipulado al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, Decreto 3075 de 1997. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no puede exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007 Empaque y rotulado El producto debe ser envasado o empacado en material grado alimenticio, resistente que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, asegurando su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto podrá ser empacado al vacío El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	LIBRA	**$ 20,045.34**	$ 19,000.00	X		
51	QUESO EMMENTAL MADURO,DURO, GRASO	Es un queso suizo hecho de leche de vaca y con agujeros característicos. Olor y sabor: característico de la variedad, variando en intensidad de suave a fuerte. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos Requisitos Específicos Composición del queso crema: Humedad: 40% mínimo y 55% máximo grasa (extracto seco) m/m: del de 20% a 35% El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe ser manipulado al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, Decreto 3075 de 1997. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no puede exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007 Empaque y rotulado El producto debe ser envasado o empacado en material grado alimenticio, resistente que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, asegurando su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto podrá ser empacado al vacío El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	EMPAQUE X 250 GRAMOS	**$ 29,865.18**	$ 27,965.00	X		
52	QUESO GRUYERE MADURO, DURO, GRASO	Consistencia: dura Textura: compacta, quebradiza y granulosa Color: amarillo dorado a pardo en la corteza Sabor: salado levemente picante según el grado de maduración. Costra o cubierta lisa, consistente, bien formada, cubierta con revestimientos apropiados, adheridos o no. Podrá presentar algunos ojos pequeños y algunos orificios mecánicos. El aroma es el típico de la variedad, variando en intensidad de suave a fuerte dependiendo del grado de maduración. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Requisitos Específicos El queso presenta en su composición: Materia grasa (extracto seco) m/m: 20% mínimo. Humedad: 40% máximo. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe ser manejado durante el almacenamiento y distribución al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no deben exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007. El queso gruyer debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4317 Empaque y rotulado El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inertes, resistentes que no reaccionen con el producto, o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales asegurando su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto podrá ser empacado al vacío. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social, o norma que se adicione modifique o sustituya.	EMPAQUE X 250 GRAMOS	**$ 31,519.78**	$ 29,750.00	X		

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION DETALLADA (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO TECHO DETERMINADO POR LA ENTIDAD	VALOR DEL PROPONENTE	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
53	QUESO INDUSTRIAL	Queso prensado semigraso tipo industrial para elaboración de almojábanas, El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Los quesos industriales llaman más la atención porque son Vistosos. Son más económicos, blancos, más brillantes, tienen una forma más bonita. Mientras que los quesos artesanos, conservan su corteza, son más rugosos, tienen un color más apagado, más amarillento. La materia Prima principal es la leche. Siempre se parte de la leche natural, desnatada total o parcialmente, de la nata del suero de mantequilla o de una mezcla de algunos o de todos estos productos. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos Requisitos Específicos El queso debe ser fresco. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no podrá exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007 Empaque y rotulado El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto podrá ser empacado al vacío	KILO	**$ 29,623.41**	$ 28,000.00	X		
54	QUESO MANCHEGO O CABRA	Queso con un contenido en grasa (expresado en masa/masa) entre 45 y 60%. Con un período de maduración superior a 60 días. INGREDIENTES: Elaborado a base de leche cruda de oveja, cuajo vegetal y sal. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: de corteza ligera, fina y pasta cremosa, untuosa, de color ligeramente amarillenta. Sabor ligeramente amargo y poco salado, con un intenso aroma CRITERIOS FÍSICOS: Ausencia de cuerpos extraños (metales, plásticos u otros impropios) ETIQUETADO; El producto se etiqueta según lo establecido en la legislación vigente: - Reglamento 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor - Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos y el - Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se establece la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.	LIBRA	**$ 47,483.37**	$ 45,101.00	X		
55	QUESO MASCARPONE	Queso para untar, Obtenido por la coagulación térmica ácida de la crema de leche. El mascarpone es un queso italiano de la región de Lombardía, elaborado cuajando crema de leche con ácido cítrico o ácido acético. Es un queso de pasta blanda, espeso, de doble o triple crema, con un contenido graso muy alto que va del 60% al 75%. El rico contenido en grasa resultante hace que el queso sea un ingrediente esencial en recetas italianas como el tiramisú y los pasteles de queso. La textura de Mascarpone varía de suave, cremosa a mantecosa, dependiendo de cómo se procese durante la elaboración del queso. La descripción concisa de en realidad es solo una crema espesa que está en camino de convertirse en mantequilla. APARIENCIA: Color: Blanco, amarillo pajizo Apariencia: Cremoso Sabor: característico, agradable.	TARRO X 400 GRAMOS	**$ 42,253.38**	$ 39,270.00	X		
56	QUESO MOZARELLA DE BUFALA FRESCO DE PASTA HILADA,SEMIBLANDO,SEMIAMAGRO	Una buena mozzarella de búfala se reconoce por su color blanco porcelana, una costra finísima y una textura blanda, pero no demasiada chiclosa. La mozzarella es un queso fresco de pasta hilada originario del sur de Italia. Siempre debe ser untuoso en boca y cumplir con características como sabor persistente en boca; el cual debe permanecer por varios minutos. De igual forma, los sabores característicos de cada queso son determinantes: amargos, dulces o ácidos, dependiendo del queso que se deguste. Leche de búfala pasteurizada, sal y cuajo DATOS DE PRODUCCIÓN Leche de búfala. Pasteurización – caseificación – hilatura – moldeado – salazón – confección. El PRODUCTO TERMINADO debe presentar las siguientes características: Peso : 125 gr. Fecha caducidad : 30 días Modalidad de conservación : T. max +5ºC Especificación del producto : Queso blando graso de pasta hilada, fresco. Grasa mínima sobre sustancia seca 52%. Producido según el Reglamento de producción de la Mozzarella de Búfala Campana DOP. Información al consumidor : Alérgenos presentes: Producto a base de leche. CONFECCIÓN Bolsas nylon polietileno – Producto inmerso en líquido de conservación. Información nutricional por 100g: Valor energético: 1154Kj/278Kcal; Grasas: 23,0g; de las cuales saturadas: 17,8g; Hidratos de carbono: 0,8g; de los cuales azúcares:0,7g; Fibra alimentaria: 0,0g; Proteínas: 17,4g; Sal: 0,56g.	500 GRAMOS	**$ 41,729.08**	$ 39,000.00	X		
57	QUESO PARMESANO RAYADO MADURO, DURO Y GRASO	Es un queso madurado de pasta dura, de estructura granular, textura dura y masa seca elaborada con leche líquida, cloruro de calcio, fermento láctico cuajo y sal. Consistencia: dura Textura: compacta, quebradiza y granulosa Color: blanco amarillento y ligeramente amarillento Sabor: salado levemente picante según el grado de maduración. Costra o cubierta lisa, consistente, bien formada, cubierta con revestimientos apropiados, adheridos o no. El queso parmesano no posee orificios denominados ojos, aunque eventualmente podrá presentar algunos ojos pequeños. El aroma es el típico de la variedad, aunque puede modificarse en intensidad de suave a fuerte dependiendo del grado de maduración. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Requisitos Específicos El queso parmesano presenta en su composición: grasa 30%, proteína 30%, humedad 32% en extracto seco. El queso parmesano podrá ser estabilizado y madurado por un tiempo menos 6 meses mínimo para quesos de 4 a 10 kg de peso, 8 meses para quesos de peso comprendido entre 10 y 20 kg y 12 meses para los quesos de más de 20 kg. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe ser manejado durante el almacenamiento y distribución al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no puede exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007 Empaque y rotulado El producto debe ser envasado en empaque suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto podrá ser empacado al vacío. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	BOLSA X 500 GRAMOS	**$ 66,167.92**	$ 61,404.00	X		
58	QUESO PERA FRESCO DE PASTA HILADA,SEMIDURO,SEMIGRASO	Queso de pasta hilada, fabricado con leche higienizada y pasteurizada relleno con arequipe. Producto con pasta cerrada, sabor lácteo suave, levemente acido, color blanco marfil. PROCESO DE ELABORACION; Se parte de una cuajada de leche higienizada, la cual se fabricada de la siguiente manera: la leche se somete a un proceso de pasteurización en intercambiador de placas, se enfría a la temperatura de siembra y se realiza la adición del fermento láctico y cloruro de calcio. Posteriormente se realiza la adición del cuajo y después se hace la operación de corte y maduración del grano en tina. Una vez se alcanza el nivel de descalcificación optimo la pasta es hilada regulando la temperatura(60°C) y velocidad de amasado, posteriormente la cuajada es evacuada, porcionada, rellenada con arequipe y moldeada para ser posteriormente empacado al vacío y almacenado a temperatura de refrigeración (4°C ±2°C) para su despacho al cliente. COMPOSICION CUALITATIVA: Cuajada (Leche pasteurizada semidescremada, estabilizante (cloruro de calcio), Fermento Láctico (Streptococcus thermophilus) y cuajo) arequipe y sal.	EMPAQUE X 65 GR	**$ 7,813.39**	$ 7,400.00	X		
59	QUESO REQUESON FRESCO, BLANDO,MAGRO	El requesón no es un queso, sino un lácteo obtenido a partir del suero de la leche. Se obtiene mediante la fermentación del suero sobrante de la elaboración de los quesos. Este suero se fermenta gracias a la acción de unas bacterias lácticas denominadas lactobacillus. Después de su fermentación, el suero se calienta a 90ºC para que sus proteínas precipiten y formen una masa mantecosa, de consistencia blanda y color blanco que es el requesón. En su origen, el suero con el que se elaboraba el requesón procedía de la leche de cabra o de oveja, si bien hoy día la mayor parte del requesón se elabora a partir de leche de vaca. Su sabor es suave y delicado y forma parte de diferentes preparaciones culinarias dándoles un toque de originalidad. El requesón se utiliza con frecuencia en platos fríos, calientes, dulces o salados. Así se pueden preparar unas apetitosas tostadas con requesón y mermelada o miel en el desayuno o un original bocadillo de requesón y vegetales en la merienda. Se puede incluir en diversas ensaladas o utilizarlo como ingrediente de un plato de pasta o de verduras. Así mismo se emplea en compotas de frutas para suavizar su sabor y se pueden elaborar tartas de requesón en vez de queso.	LIBRA	**$ 16,577.88**	$ 15,700.00	X		

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION DETALLADA (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO TECHO DETERMINADO POR LA ENTIDAD	VALOR DEL PROPONENTE	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
60	QUESO RICOTTA FRESCO,SEMIBLANDO,SEMIMAGRO	El requesón, llamado en algunos países de América del Sur ricota1 (del italiano ricotta, y éste del latín recocta, 'recocida'), es un queso obtenido de un segundo procesamiento del suero lácteo producido como derivado en la elaboración de quesos de pasta blanda. De color blanco, sabor suave y textura blanda y granulosa. Producto lácteo debe presentar color blanco, sabor, característico, olor a aroma lácteo, textura sólida blanda y suave, sin babosidades. Su contenido de grasa puede variar y estar clasificado como graso o semigraso. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos Requisitos Específicos El queso fresco no debe estar elaborado a partir de leche cruda, salvo en los casos en que por las condiciones especiales de ubicación, dificultades de transporte, lo autorice la autoridad sanitaria competente. Humedad:67% máximo. Materia grasa (en extracto seco) m/m: 45,0% Mínimo. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso campesino no podrán exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007 Empaque y rotulado El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto podrá ser empacado al vacío El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	TARRINA X 500 GR	**$ 22,813.18**	$ 20,230.00	X		
61	QUESO TILSIT AHUMADO MADURO,SEMIDURO,GRASO	Es un queso semi duro, con un perfil peculiar amaderado, leves notas dulces y picantes combinadas con sabor lácteo fresco, acompañado de un artesanal sabor ahumado perfecto para tus cenas o una tabla de quesos. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Su color debe ser amarillo, semi suave, su sabor es suave pero con un regusto algo picante. Su maduración mínima es de dos meses. La maduración del queso es bañado en agua-sal y bacterium linens, esa es la razón por la que tiene el regusto un poco picante y un olor fuerte. El Tilsiter se elabora de leche pasteurizada de vaca, posee un contenido graso que oscila entre 30 hasta el 60%. El Tilsiter es un queso con textura consistente firme/semiduro madurado de conformidad. El cuerpo tiene un color que varía de casi blanco o marfil a amarillo claro o amarillo y tiene una textura firme que puede cortarse, con agujeros. Aromatizado con semillas de alcaravea (comino de prado) y semillas de pimenta. El resultado de su elaboración es un queso de sabor intenso. Siempre debe ser untuoso en boca y cumplir con características como sabor persistente en boca; el cual debe permanecer por varios minutos. De igual forma, los sabores característicos de cada queso son determinantes: amargos, dulces o ácidos, dependiendo del queso que se deguste. un queso genuino debe contener la menor cantidad de ingredientes, por lo general leche, cultivos lácticos o fermentos, cuajo y sal.	180 GRAMOS	**$ 23,846.75**	$ 22,253.00	X		
62	QUESO TIPO CHEDAR	El Cheddar es un queso duro madurado. El cuerpo tiene un color que varía de casi blanco o marfil a amarillo claro o anaranjado y tiene una textura firme (al presionarse con el pulgar), suave y cerosa. Carece de agujeros ocasionados por el gas aunque se aceptan algunas pocas aberturas y grietas. Este queso se elabora y se vende con corteza o sin ella, y puede tener revestimiento. En el caso del Cheddar listo para el consumo, el procedimiento de maduración para desarrollar las características de sabor y cuerpo es, normalmente, de 5 semanas a 7-15 °C, según el nivel de madurez requerido. Pueden utilizarse distintas condiciones de maduración (incluida la adición de enzimas para intensificar el proceso de maduración) siempre que el queso muestre unos cambios físicos, bioquímicos y sensoriales similares a los conseguidos mediante el procedimiento de maduración previamente citado. El Cheddar destinado a posterior procesamiento no necesita mostrar el mismo nivel de maduración cuando se justifique debido a necesidades de tipo técnico o comercial. Forma del queso es cilíndrica o en bloque (en forma de cubo), puede tener diversos pesos y dimensiones. Se deben envasar en recipientes de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas y organolépticas. Se deben usar envolturas de material resistente que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución.	EMPAQUE X 180 GRAMOS	**$ 16,754.70**	$ 15,708.00	X		
63	QUESO TIPO HOLANDES GOUDA, SEMIMADURO,SEMIDURO,GRASO	Es de color amarillo en su interior y cubierto por una parafina roja que guarda su sabor característico con un comienzo ligeramente amargo, dulce y almendrado y un final con un toque picante. Su textura suave le permite ser versatil en las preparaciones, puede ser consumido solo, con mermeladas o como ingrediente para preparaciones gourmet. Producto lácteo debe presentar color blanco, sabor, característico, olor a aroma lácteo, textura sólida blanda y suave, sin babosidades. Su contenido de grasa puede variar y estar clasificado como graso o semigraso. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos Requisitos Específicos El queso fresco no debe estar elaborado a partir de leche cruda, salvo en los casos en que por las condiciones especiales de ubicación, dificultades de transporte, lo autorice la autoridad sanitaria competente. Humedad:67% máximo. Materia grasa (en extracto seco) m/m: 45,0% Mínimo. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso campesino no podrán exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007 Empaque y rotulado El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto podrá ser empacado al vacío El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	EMPAQUE X 250 GRAMOS	**$ 26,941.33**	$ 25,228.00	X		
64	QUESO TIPO MOZARELLA FRESCO, SEMIGRASO ,SEMIDURO TAJADO	La Mozzarella es un queso no madurado. Se trata de un queso blando y elástico con una estructura fibrosa de largas hebras de proteínas orientadas en paralelo, que no presenta gránulos de cuajada. El queso no tiene corteza y se le puede dar diversas formas. La Mozzarella de alto contenido de humedad es un queso blando con capas superpuestas que pueden formar bolsas que contengan un líquido de apariencia lechosa. La Mozzarella de bajo contenido en humedad es un queso homogéneo firme/semiduro sin agujeros y que puede desmenuzarse. Su contenido de grasa puede variar y estar clasificado como graso o semigraso. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos Requisitos Específicos. El queso fresco no debe estar elaborado a partir de leche cruda, salvo en los casos en que por las condiciones especiales de ubicación, dificultades de transporte, lo autorice la autoridad sanitaria competente. Humedad:67% máximo. Materia grasa (en extracto seco) m/m: 45,0% Mínimo. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso campesino no podrán exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007 Empaque y rotulado El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus característicasmicrobiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto podrá ser empacado al vacío. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	400 GRAMOS	**$ 19,054.46**	$ 18,100.00	X		
65	QUESO TIPO SABANA TAJADO	Es un queso fresco, semiduro, graso que por su sabor suave es el perfecto aliado en la cocina para la preparación de todo tipo de platos, dándoles un toque único y delicioso. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos Requisitos Específicos El queso debe ser fresco. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no podrá exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007 Empaque y rotulado El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto podrá ser empacado al vacío	PAQUETE X 400 GR	**$ 31,710.86**	$ 29,750.00	X		

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION DETALLADA (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO TECHO DETERMINADO POR LA ENTIDAD	VALOR DEL PROPONENTE	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
66	YOGURT NATURAL SIN AZUCAR	Producto obtenido por fermentación láctica de leche pasteurizada, conjunto de microorganismos productores de la fermentación láctica que debe ser viable y estar presente en la parte láctea del producto final en una cantidad mínima de 1x107 unidades formadoras de colonias por gramo o millilitro. Características y recomendaciones de este producto: debe ser de sabor: Natural. Mantener este producto en refrigeración y consumirlo antes de la fecha de caducidad propuesta en el empaque. Ingredientes: Leche entera de vaca pasteurizada, cultivos lácticos y conservador. El yogur natural debe tener las siguientes características, ser de color blanco y tener una textura y un sabor suave, un poco ácida y agria en el caso del yogur natural que no es edulcorado. El yogur también puede ser yogur desnatado o con nata añadida, como el yogur griego.	BOTELLA X 1000ML	**$ 23,465.37**	$ 21,301.00	X		
67	YOGURT NATURAL SOBORIZADO (FRESA, MORA, DURAZNO, MELOCOTON, GUANABANA, CAFÉ)	Producto obtenido por fermentación láctica de leche pasteurizada, conjunto de microorganismos productores de la fermentación láctica que debe ser viable y estar presente en la parte láctea del producto final en una cantidad mínima de 1x107 unidades formadoras de colonias por gramo o millilitro. Características y recomendaciones de este producto: debe ser de sabor: Natural a Fresa, Mora, Durazno, Melocoton, Guanábana y Café. Mantener este producto en refrigeración y consumirlo antes de la fecha de caducidad propuesta en el empaque. Ingredientes: Leche entera de vaca pasteurizada, cultivos lácticos y conservador. El yogur natural debe tener las siguientes características, ser de color blanco y tener una textura y un sabor suave, un poco dulce y suave en caso de tener edulcorante, un poco ácida y agria en el caso del yogur natural que no es edulcorado. El yogur también puede ser yogur desnatado o con nata añadida, como el yogur griego.	BOTELLA X 1000ML	**$ 22,315.35**	$ 20,944.00	X		
				$ 1,698,917.33	$ 1,586,278.00			

SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA COMERCIO Y SERVICIOS	CENTRO DE REGIONAL RISARALDA

VERIFICACION TECNICA - PROCESO
MC-RSR-CCS-014-2025 - LOTE 1

Suministro de materiales de formación a monto agotable de productos proteínicos perecederos para las áreas de alimentos y bebidas en titulada, articulación con la media, producción de centro, desplazados en el año 2025

PROPONENTE:	SOLO KARNES SAS	**NIT**	901646880-6

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

ITEM	REQUISITOS	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
1	EL PROPONENTE deberá allegar junto con la oferta, ficha técnica de cada uno de los elementos ofertados, la cual deberá contener: **A.**Descripción técnica del producto La ficha técnica aportada NO debe contener logos, firmas encabezados o pie de página exclusivos del SENA.	x			El oferente presenta documento denominado: Formato No. 1 Propuesta Económica.xlsx
2	La totalidad de los ítems presentados por los oferentes y solicitados en el presente proceso son de características iguales o superiores a las solicitadas.	x			El oferente presenta documento denominado: Formato No. 1 Propuesta Económica.xlsx
3	Las especificaciones técnicas de esos ítems, estén acordes a los solicitados	x			El oferente presenta documento denominado: Formato No. 1 Propuesta Económica.xlsx
4	Las unidades de medida son las establecidas en los estudios previos	x			El oferente presenta documento denominado: Formato No. 1 Propuesta
RESULTADO FINAL		**CUMPLE**			

FIRMA
NOMBRE Octavio Trejos
CARGO O ROL Instructor Contratista

FECHA: Abril 4 de 2025

FIRMA
NOMBRE Jose de Jesus Barreto Hernandez
CARGO O ROL Instructor

FIRMA
NOMBRE Maria Yaqueline Palacio Flórez
CARGO O ROL Instructor Contratista

	ANEXO VERIFICACION FICHA TECNICA					
	PROCESO MC-RSR-CCS-014-2025 LOTE 1					
PROPONENTE:	SOLO KARNES SAS		**NIT**	901646880-6		

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

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION DETALLADA (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
1	CANAL DE CONEJO	La carne debe ser suave, con muy buena textura y consistencia, no grasa. Visualmente deber ser rosada, alargada en forma rectangular. Debe tener olor natural y suave, tener cualidades como ternura, jugosidad y sabor de esta. Tener en cuenta la edad del sacrificio del anima. Baja en grasas, rica en vitamina. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y los productos cárnicos comestibles debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007. La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. El empaque: Bolsas especiales para empaque al vacío. Embalada en cajas de cartón corrugado, con un peso máximo de 25 Kg. el almacenamiento debe estar en Congelación -15 a -18 °C. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	EMPAQUE X UNIDAD	x		
2	CARNE ALAS SIN COSTILLAL DE POLLO	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de pollo o gallina, en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. En la carne pollo o gallina debe presentar: Olor: característicos de la especie. Color de la carne: rosa pálido. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. Las plantas de beneficio para carne, productos cárnicos comestibles y vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4287 de 2007. La carne, los productos cárnicos comestibles y vísceras deben cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 3644-2 y NTC 3644-3. La carne de pollo deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. 1. Nombre de la materia prima. 2. Lista de ingredientes. 3. Contenido Neto. 4. Nombre y dirección del fabricante o importador. 5. País de Origen. 6. Identificación del Lote. 7. Fecha de Vencimiento o de duración mínima. 8. Condiciones de Conservación. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	x		
3	CARNE AMPOLLETA DE RES PORCIONADA O ENTERA	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. La ampolleta de res Limita con el muchacho, la cadera y la colita de cadera. Se caracteriza porque tiene mucho tejido conectivo. La carne y vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y vísceras deben ser inspeccionadas y aprobadas por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. En la carne de bovino la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de bovino debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007 La carne de bovino deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. 1. Nombre de la materia prima. 2. Lista de ingredientes. 3. Contenido Neto. 4. Nombre y dirección del fabricante o importador. 5. País de Origen. 6. Identificación del Lote. 7. Fecha de Vencimiento o de duración mínima. 8. Condiciones de Conservación. el almacenamiento debe estar en Congelación -15 a -18 °C. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	x		
4	CARNE BOFE DE RES	Denominado pulmón del vacuno, con o sin adición de hortalizas –en cantidad mínima-, al que se le ha sometido a un proceso de esterilización en autoclave. La materia prima víscera roja (pulmón), debe proceder de animales sanos que no contendrán residuos de medicamentos o sustancias que por su naturaleza atenten contra la salud del consumidor, estos animales deben proceder de mataderos bajo inspección veterinaria en establecimientos autorizados por la autoridad sanitaria competente. Asimismo, las hortalizas que ingresen en la preparación deberán provenir de establecimientos autorizados. El producto debe estar congelado y no refrigerado	KILO	x		
5	CARNE CALLO DE RES	Las vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas necrosis, abscesos, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. Debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y deba ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Las vísceras deben ser inspeccionadas y aprobadas por la autoridad competente que garantice que esta exenta de cualquier lesión o patología, y que es apta para el consumo humano. Debe estar limpio y lavado sin residuos de material rumiante, de color crema. El producto debe ser transportado en furgón dotado con undidad de enfriamiento. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 1ºC y 4ºC cuando el mismo deba ser entregado refrigerado, en todo caso se deberá conservar la cadena de frio. Certificado Favorable vigente en Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA a establecimiento o planta de producción. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción y peso. Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	x		

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION DETALLADA (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
6	CARNE CHULETA DE CERDO PORCIONADA O ENTERA	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales. La carne de cerdo en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión patología y que es apta para el consumo humano. En la carne de cerdo la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma.Los materiales de envase, empaque y embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de la carne, que no transmitan a la misma, sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a la manipulación, al transporte y deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la protección Social, para materias primas. el almacenamiento debe estar en Congelación -15 a -18 °C. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	x		
7	CARNE CHUNCHULLO O CHUNCHULLA DE RES	Chinchulín, choncholí, chunchullo, chinchurria, chunchurria o chunchule es la forma utilizada para referirse al intestino delgado del ganado vacuno. Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Víscera de bovino: Producto cárnico, generalmente un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo de los bovinos. Tejidos blandos que pueden ser macizos o huecos y membranosos. Las principales vísceras de bovino son corazón, hígado, pulmones, intestinos. Requisitos generales La carne y vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y vísceras deben ser inspeccionadas y aprobadas por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. Requisitos Específicos En la carne de bovino la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie, al igual que las vísceras. La carne y vísceras deben ser transportadas en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de bovino y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007 Empaque y rotulado La carne de bovino deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	x		
8	CARNE COLA DE RES	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Víscera de bovino: Producto cárnico, generalmente un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo de los bovinos. Tejidos blandos que pueden ser macizos o huecos y membranosos. Las principales vísceras de bovino son corazón, hígado, pulmones, intestinos. Requisitos generales La carne y vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y vísceras deben ser inspeccionadas y aprobadas por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. Requisitos Específicos En la carne de bovino la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie, al igual que las vísceras. La carne y vísceras deben ser transportadas en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de bovino y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007 Empaque y rotulado La carne de bovino deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	x		
9	CARNE CONTRAMUSLO DE POLLO	Deberá presentar un cuerpo bien conformado caracterizado por una musculatura bien desarrollada, libre de deformidades que afecten su apariencia o la distribución normal de la carne Los muslos y las piernas son medianamente anchos y gruesos con la cantidad necesaria de carne para ser percibidos como llenos y no tener una apariencia de delgadez. Empacada al vacio, refrigerada maximo a 4 grados centigrados o congelada, la manipulación, proceso y almacenamiento determinaran finalmente su valor nutricional, la durabilidad y el grado de aceptación por parte de los consumidores. Debe llevar en el rotulo, la fecha de empacado, peso empacado, fecha de durabilidad o vencimiento. Refrigerado maximo 4 grados centigrados no congelado	KILO	x		
10	CARNE CORAZON DE RES	Esta pieza es el corazón del animal, tienen un peso aproximado de 1 a 2 kilos. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales, entre otros. La carne debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y los productos cárnicos comestibles deben cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007. La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas.. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	x		

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION DETALLADA (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
11	CARNE CORDON O LOMO DE CERDO PORCIONADA O ENTERA	El lomo se corta desde un punto del costillar perpendicularmente hacia abajo desde el costado ventral de la vértebra torácica, de donde se separó la paleta, hacia un punto localizado aproximadamente a 25mm del filete de pierna. La panceta se separa del lomo con un corte recto que se extiende désde un punto que es ventral al solomito en el extremo de la paleta, hacia un punto en el extremo ventral de la pierna a una distancia de no más de 13 mm del filete. La incisión (medida máxima de la costilla) no debe exceder 12 cm. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y los productos cárnicos comestibles deben cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007. La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	x		
12	CARNE COSTILLA DE CERDO PORCIONADA O ENTERA	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales. La carne de cerdo en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión patología y que es apta para el consumo humano. En la carne de cerdo la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne de cerdo debe provenir de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de cerdo debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección social. Los materiales de envase, empaque y embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de la carne, que no transmitan a la misma, sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a la manipulación, al transporte y deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. El etiquetado deberá garantizar la trazabilidad del producto. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la protección Social, para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	x		
13	CARNE COSTILLA DE RES PORCIONADA O ENTERA	La carne y vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. En la carne de bovino la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie, al igual que las vísceras. La carne y vísceras deben ser transportadas en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de bovino y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007. La carne de bovino deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	x		
14	CARNE DE RES MUCHACHO	Son piezas tomadas de los cuartos traseros de la res. Empacada al vacio, refrigerada máximo a 4 grados centigrados o congelada, la manipulación, proceso y almacenamiento determinaran finalmente su valor nutricional, la durabilidad y el grado de aceptación por parte de los consumidores. Debe llevar en el rotulo, la fecha de empacado, peso empacado, fecha de durabilidad o vencimiento. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y los productos cárnicos comestibles debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007. La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	x		
15	CARNE ESPALDILLA DE NOVILLO	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Víscera de bovino: Producto cárnico, generalmente un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo de los bovinos. Tejidos blandos que pueden ser macizos o huecos y membranosos. Las principales vísceras de bovino son corazón, hígado, pulmones, intestinos. Requisitos generales. La carne y vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y vísceras deben ser inspeccionadas y aprobadas por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. Requisitos Específicos: En la carne de bovino la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie, al igual que las vísceras. La carne y vísceras deben ser transportadas en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de bovino y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007. Empaque y rotulado: La carne de bovino deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	x		

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION DETALLADA (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
16	CARNE ESPINAZO DE CERDO	Es el hueso de la columna, q va desde el cuello hasta el rabo. Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie porcina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de la carne del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo. Requisitos generales La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales. La carne de cerdo en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión, patología y que es apta para el consumo humano. Requisitos Específicos: En la carne de cerdo la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne de cerdo debe provenir de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de cerdo debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección social Empaque y rotulado Los materiales de envase, empaque y embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de la carne, que no transmitan a la misma, sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a la manipulación, al transporte y deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. El etiquetado deberá garantizar la trazabilidad del producto. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la protección Social, para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	x		
17	CARNE FALDA DE RES	Carne de res localizada en la parte central del animal, de contextura dura y con un alto porcentaje de grasa, apta para asar, moler, cocinar y desmechar. La carne de bovino y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. Empaque y rotulado: La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación y al transporte. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	x		
18	CARNE HIGADO DE POLLO	El hígado de pollo es una de las partes del pollo que se encuentra entre los alimentos de uso común. La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de pollo o gallina, en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. En la carne pollo o gallina debe presentar: Olor: característicos de la especie. Color de la carne: rosa pálido. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. Las plantas de beneficio para carne, productos cárnicos comestibles y vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4287 de 2007. La carne de pollo o gallina deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación y al transporte. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	LIBRA	x		
19	CARNE HIGADO DE RES	De color rojo brillante de aspecto denso y suave con firmeza en su tejido. Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor características de la carne, color rosado pálido brillante, sabor ligeramente a sangre, textura blanda Firme al tacto y superficie sin babosidad. La carne y vísceras deben ser transportadas en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de bovino y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de Resolución 2905 de 2007 calidad e inocuidad establecidos en la La carne de bovino deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. Empaque en bolsa de polietileno x Kilogramo. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	x		
20	CARNE HUEVO ALDANA	Ubicada en la parte anterior de la región femoral. Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Víscera de bovino: Producto cárnico, generalmente un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo de los bovinos. Tejidos blandos que pueden ser macizos o huecos y membranosos. Las principales vísceras de bovino son corazón, hígado, pulmones, intestinos. Requisitos generales: La carne y vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y vísceras deben ser inspeccionadas y aprobadas por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. Requisitos Específicos: En la carne de bovino la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie, al igual que las vísceras. La carne y vísceras deben ser transportadas en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de bovino y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007 Empaque y rotulado: La carne de bovino deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	LIBRA	x		

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION DETALLADA (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
21	CARNE LAGARTO DE RES	Corte ubicado en la región femoro-tibial de la pierna. Es una carne dura, posee poca grasa externa, pero mucho tejido conectivo interno. Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Víscera de bovino: Producto cárnico, generalmente un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo de los bovinos. Tejidos blandos que pueden ser macizos o huecos y membranosos. Requisitos generales: La carne y vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y vísceras deben ser inspeccionadas y aprobadas por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. Requisitos Específicos: En la carne de bovino la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie, al igual que las vísceras. La carne y vísceras deben ser transportadas en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de bovino y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007 Empaque y rotulado La carne de bovino deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	x		
22	CARNE LENGUA DE RES	Calidad: Selecto, Nombre etiqueta: Lengua, También conocido como: Beef tongue, Descripción: Sin la raíz. Corte Suizo. Producto congelado y empacado a granel. Tamaño individual entre 800gr y 1 kg. Vida útil: En Congelación 12 meses a una temperatura no mayor a -15°C. La temperatura no debe ser interrumpida para poder cumplir toda su vida útil. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne debe estar exenta de contaminación y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y los productos cárnicos comestibles debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007. La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas.	KILO	x		
23	CARNE LOMO AGUJA O REDONDO DE RES	Procede del cuarto delantero y es la prolongación del lomo alto hacia el cuello. Es una carne muy tierna y veteada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne debe estar exenta de contaminación y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y los productos cárnicos comestibles debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007. La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	x		
24	CARNE LOMO ANCHO O CUADRADO O CARACHA DE RES	Músculo alargado y cónico ubicado junto al espinazo y bajo las costillas. El corte debe ser perpendicular a las hebras de la carne para que sea tierna y jugosa. Muy apreciada por su suave sabor. Empacada al vacio, refrigerada maximo a 4 grados centigrados o congelada, la manipulación, proceso y almacenamiento determinaran finalmente su valor nutricional, la durabilidad y el grado de aceptación por parte de los consumidores. Debe llevar en el rotulo, la fecha de empacado, peso empacado, fecha de duravilidad o vencimiento. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne debe estar exenta de contaminación y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y los productos cárnicos comestibles debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007 La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	x		
25	CARNE MANO DE RES	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Víscera de bovino: Producto cárnico, generalmente un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo de los bovinos. Tejidos blandos que pueden ser macizos o huecos y membranosos. Las principales vísceras de bovino son corazón, hígado, pulmones, intestinos. Requisitos generales: La carne y vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y vísceras deben ser inspeccionadas y aprobadas por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. Requisitos Específicos: En la carne de bovino la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie, al igual que las vísceras. La carne y vísceras deben ser transportadas en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de bovino y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007. Empaque y rotulado: La carne de bovino deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	x		

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION DETALLADA (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
26	CARNE MOLIDA DE PIERNA DE CERDO	Es una de las partes magras del cerdo, lo que significa que tiene poca grasa pero conserva mucho sabor. Requisitos generales: La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales. La carne de cerdo en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión patología y que es apta para el consumo humano. Requisitos Específicos: En la carne de cerdo la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne de cerdo debe provenir de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de cerdo debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección social. Empaque y rotulado: Los materiales de envase, empaque y embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de la carne, que no transmitan a la misma, sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a la manipulación, al transporte y deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. El etiquetado deberá garantizar la trazabilidad del producto. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la protección Social, para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	x		
27	CARNE MOLIDA ESPECIAL DE RES	Recubre las vertebras del cuello. Carne con mayor contenido de armoleo, es una carne suave jugosa y gustosa Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Víscera de bovino: Producto cárnico, generalmente un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo de los bovinos. Tejidos blandos que pueden ser macizos o huecos y membranosos. Las principales vísceras de bovino son corazón, hígado, pulmones, intestinos. Requisitos generales La carne y vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y vísceras deben ser inspeccionadas y aprobadas por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. Requisitos Específicos: En la carne de bovino la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie, al igual que las vísceras. La carne y vísceras deben ser transportadas en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de bovino y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007. Empaque y rotulado: La carne de bovino deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	x		
28	CARNE MURRILLO O MORRILLO DE RES	También es conocido como "pulpa de pierna" o "cesina". Empacada al vacio, refrigerada maximo a 4 grados centigrados o congelada, la manipulación, proceso y almacenamiento determinaran finalmente su valor nutricional, la durabilidad y elgrado de aceptación por parte de los consumidores. Debe llevar en el rotulo, la fecha de empacado, peso empacado, fecha de duravilidad o vencimiento. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne debe estar exenta de contaminación suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y los productos cárnicos comestibles debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007 La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	x		
29	CARNE MUSLOS DE POLLO	Deberá presentar un cuerpo bien conformado caracterizado por una musculatura bien desarrollada, libre de deformidades que afecten su apariencia o la distribución normal de la carne Los muslos y las piernas son medianamente anchos y gruesos con la cantidad necesaria de carne para ser percibidos como llenos y no tener una apariencia de delgadez. Empacada al vacio, refrgerada maximo a 4 grados centigrados o congelada, la manipulación, proceso y almacenamiento determinaran finalmente su valor nutricional, la durabilidad y elgrado de aceptación por parte de los consumidores. Debe llevar en el rotulo, la fecha de empacado, peso empacado, fecha de duravilidad o vencimiento. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	x		
30	CARNE OSSOBUCO DE RES	También es conocido como morcillo, jarrete o zancarrón, se trata de un corte de carne de ternera transversal en el corvejón, que abarca desde la pantorrilla hasta la corva de la vacaLa carne es el tejido animal, principalmente muscular, que se consume como alimento. Requisitos generales: La caracterización de la carne mediante el análisis químico es de importancia para los compradores de carne en la industria de procesamiento de alimentos y es igualmente objeto de una extensa normativa de control en la mayoría de los países. El análisis de los cárnicos es vital en la industria de procesamiento de alimentos para el control de calidad, la garantía, la caracterización nutricional y el etiquetado del producto. Para realizar la clasificación, el canal debe haber sido declarada apta para consumo humano, previa inspección sanitaria realizada por la autoridad sanitaria competente. Requisitos Específicos Cumplir con los requisitos establecidos en la norma Técnica NTC -4271-Sistema de Clasificación de la Carne Bovina. Empaque y Rotulado: La carne de bovino debe llevar rotulado donde se indique la clasificación y corte respectivo. La tinta empleada en la elaboración del sello debe ser atóxica. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	x		

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION DETALLADA (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
31	CARNE PATA DE RES	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Víscera de bovino: Producto cárnico, generalmente un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo de los bovinos. Tejidos blandos que pueden ser macizos o huecos y membranosos. Las principales vísceras de bovino son corazón, hígado, pulmones, intestinos. Requisitos generales: La carne y vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y vísceras deben ser inspeccionadas y aprobadas por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. Requisitos Específicos: En la carne de bovino la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie, al igual que las vísceras. La carne y vísceras deben ser transportadas en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de bovino y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007, Empaque y rotulado: La carne de bovino deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	x		
32	CARNE PAVO ENTERO	Aspecto típico (según parte de la canal). Sin restos de pelo y materia fecal. No deben observarse olores anormales. Color rosado de carne fresca y blanco-amarillento de cobertura grasa. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado. En refrigeración, entre 0ºC y 7ºC	KILO	x		
33	CARNE PECHO DE NOVILLO	Es un corte semiduro. El pecho o entrepecho está ubicado en el cuarto anterior del bovino, en la región esternal, debe estar refrigerada maximo a 4 grados centigrados o congelada, la manipulación, proceso y almacenamiento determinarán finalmente su valor nutricional, la durabilidad y el grado de aceptación por parte de los consumidores. Debe llevar en el rotulo, la fecha de empacado, peso empacado, fecha de durabilidad o vencimiento. Envasado en bandejas retractiladas. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne debe estar exenta de contaminación por suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y los productos cárnicos comestibles debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007. La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	x		
34	CARNE PECHUGA DE PAVO	Carne de pavo sin restos de pelo y materia fecal. No deben observarse olores anormales. Color rosado de carne fresca y blanco-amarillento de cobertura grasa. Almacenamiento: En refrigeración, entre 0ºC y 7ºC. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, parásitos libres de olores anormales entre otros. Debe estar exenta de contaminación por suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Los productos cárnicos comestibles debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007. La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	x		
35	CARNE PECHUGA DE POLLO BLANCA ENTERA	Deberá presentar un cuerpo bien conformado caracterizado por una musculatura bien desarrollada, libre de deformidades que afecten su apariencia o la distribución normal de la carne La pechuga deberá estar cubierta de suficiente carne, ser fuerte, ancha y proporcionalmente alargada para darle una apariencia redondeada, cubriendo el esternón a lo largo de toda su trayectoria de forma que no se visualice, presentando una quilla de curvatura normal sin abolladuras. Empacada al vacio, refrigerada maximo a 4 grados centigrados o congelada, la manipulación, proceso y almacenamiento determinaran finalmente su valor nutricional, la durabilidad y el grado de aceptación por parte de los consumidores. Debe llevar en el rotulo, la fecha de empacado, peso empacado, fecha de durabilidad o vencimiento. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	x		
36	CARNE PERNIL DE POLLO	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de pollo o gallina, en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. Requisitos Específicos: En la carne pollo o gallina debe presentar: Olor: característicos de la especie. Color de la carne: rosa pálido. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. Las plantas de beneficio para carne, productos cárnicos comestibles y vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4287 de 2007. La carne, los productos cárnicos comestibles y vísceras deben cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 3644-2 y NTC 3644-3. Empaque y rotulado La carne de pollo deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	x		

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION DETALLADA (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
37	CARNE PERNIL O PIERNA DE CERDO	Es la pierna del cerdo. Es mundialmente conocido en su forma de embutido habiendo pasado por un proceso de salazón. Básicamente se consume el muslo que es donde se concentra la mayor parte de carne, Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie porcina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de la carne del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo. Requisitos generales: La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales. La carne de cerdo en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión patología y que es apta para el consumo humano. Requisitos Específicos: En la carne de cerdo la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne de cerdo debe provenir de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de cerdo debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección social . La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	x		
38	CARNE PEZUÑA DE CERDO	Son las extremidades anteriores o posteriores del porcino. Las pezuñas o paticas se retiran en el proceso de desposte mediante un corte del músculo y el hueso en las extremidades. Empacada al vacio, refrigerada máximo a 4 grados centigrados o congelada, la manipulación, proceso y almacenamiento determinaran finalmente su valor nutricional, la durabilidad y el grado de aceptación por parte de los consumidores. Debe llevar en el rotulo, la fecha de empacado, peso empacado, fecha de durabilidad o vencimiento. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	x		
39	CARNE POLLO ENTERO CAMPESINO	Deberá presentar un cuerpo bien conformado caracterizado por una musculatura bien desarrollada, libre de deformidades que afecten su apariencia o la distribución normal de la carne. El pollo deberá estar cubierta de suficiente carne ser fuerte, ancha y proporcionalmente alargada para darle una apariencia redondeada, cubriendo el esternón a lo largo de toda su trayectoria de forma que no se visualice, presentando una quilla de curvatura normal sin abolladuras. Las piernas deben estar cubiertas de suficiente carne, proveniente de una buena musculatura y ser anchas, alargadas y redondeadas. La carne en las alas debe ser de suficiente o moderada. Empacada al vacio, refrigerada maximo a 4 grados centigrados o congelada, la manipulación, proceso y almacenamiento determinaran finalmente su valor nutricional, la durabilidad y el grado de aceptación por parte de los consumidores. Debe llevar en el rotulo, la fecha de empacado, peso empacado, fecha de duravilidad o vencimiento. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	x		
40	CARNE POSTA,CAPON O MUCHACHO DE RES	Es un corte en forma cilíndrica. El Muchacho está ubicado en el cuarto posterior del bovino, en la región posterior de la pierna. Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Víscera de bovino: Producto cárnico, generalmente un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo de los bovinos. Tejidos blandos que pueden ser macizos o huecos y membranosos. Las principales vísceras de bovino son corazón, hígado, pulmones, intestinos. Requisitos generales La carne y vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y vísceras deben ser inspeccionadas y aprobadas por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. Requisitos Específicos En la carne de bovino la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie, al igual que las vísceras. La carne y vísceras deben ser transportadas en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de bovino y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007 Empaque y rotulado La carne de bovino deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	x		
41	CARNE PUNTA DE ANCA DE RES	Es un corte tipo blando de excelente marmoreo y jugosidad. La punta de Anca o cadera está ubicada en el cuarto posterior del bovino, en la región de la pierna. Este corte es obtenido del cuadril. Se trata de un corte proveniente de la región de la grupa, cuyo componente muscular lo constituye la porción superior y anterior del músculo biceps femoral. Empacada al vacio, refrigerada maximo a 4 grados centigrados o congelada, la manipulación, proceso y almacenamiento determinarán finalmente su valor nutricional, la durabilidad y el grado de aceptación por parte de los consumidores. Debe llevar en el rotulo, la fecha de empacado, peso empacado, fecha de duravilidad o vencimiento. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado. Refrgerado maximo 4 grados centigrados	KILO	x		

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION DETALLADA (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
42	CARNE RIÑON DE RES	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Víscera de bovino: Producto cárnico, generalmente un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo de los bovinos. Tejidos blandos que pueden ser macizos o huecos y membranosos. Las principales vísceras de bovino son corazón, hígado, pulmones, intestinos. Requisitos generales La carne y vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y vísceras deben ser inspeccionadas y aprobadas por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. Requisitos Específicos En la carne de bovino la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie, al igual que las vísceras. La carne y vísceras deben ser transportadas en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de bovino y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007 Empaque y rotulado La carne de bovino deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	x		
43	CARNE SOBREBARRIGA DE RES	Es un corte de tipo duro y forma plana. La sobrebarriga está ubicada en el cuarto anterior del bovino, en la región costal; cubriendo las costillas. También conocido como Matambre o Malaya, la características de la carne es que es de corte plano, magro y de forma irregular. Procedencia: Capa magra que cubre el flanco de la res, entre la paleta y el cuarto trasero. Se saca de entre el cuero y el costillar. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne debe estar exenta de contaminación por suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y los productos cárnicos comestibles debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007 La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas.	KILO	x		
44	CARNE SOLOMITO DE CERDO	El Solomito es parte de los miembros posteriores del porcino, es un corte magro, jugoso y suave del cerdo, debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne debe estar exenta de contaminación por suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y los productos cárnicos comestibles debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007. La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	x		
45	CARNE SOLOMO O LOMO VICHE DE RES	Es un corte blando con forma rectangular gruesa. El Solomo o Lomo ancho está ubicado en el cuarto anterior del bovino, en la región dorsal y lumbar. Derivado del lomo ancho. Músculo alargado y cónico ubicado junto al espinazo y bajo las costillas. Empacada al vacio, refrigerada maximo a 4 grados centigrados o congelada, la manipulación, proceso y almacenamiento determinaran finalmente su valor nutricional, la durabilidad y elgrado de aceptación por parte de los consumidores. Debe llevar en el rotulo, la fecha de empacado, peso empacado, fecha de duravilidad o vencimiento. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne debe estar exenta de contaminación por suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y los productos cárnicos comestibles debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007. La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	x		
46	CARNE T - BONE DE RES	También conocido como: Poterhouse Descripción: Corte de características especiales al reunir dos piezas de carne (solomillo y lomo) divididas por un hueso en forma de T. En este, la parte más pequeña es el solomillo y la más grande, el lomo. Tiene un buen tamaño, gran sabor y excelente textura. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne debe estar exenta de contaminación por suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y los productos cárnicos comestibles debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007 La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	x		

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION DETALLADA (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
47	CARNE TOCINO PLANCHA CERDO	Se obtiene mediante el proceso de desposte del porcino, mediante un corte en la región central. Color: Rosa Pálido con líneas beige intermedias, Requisitos generales La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales. La carne de cerdo en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión patología y que es apta para el consumo humano. Requisitos Específicos: En la carne de cerdo la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne de cerdo debe provenir de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de cerdo debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección social. Empaque y rotulado: Los materiales de envase, empaque y embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de la carne, que no transmitan a la misma, sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a la manipulación, al transporte y deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. El etiquetado deberá garantizar la trazabilidad del producto. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la protección Social, para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	x		
48	CARNE UBRE DE RES	La ubre es el órgano encargado de la producción y el almacenamiento de la leche en todos los animales que se encuentran en periodo de lactancia. Tanto el volumen de producción de leche como la calidad de la misma dependen, en gran parte, del estado de salud de este órgano. La ubre de las vacas se observa a simple vista como una gran glándula con cuatro pezones, pero internamente dicha glándula está compuesta por cuatro compartimentos, cada uno de los cuales funciona de forma independiente y posee un respectivo pezón para la evacuación de la leche. La carne y los productos cárnicos comestibles debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007 La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	x		
49	CARNE VICERAS DE POLLO	Descripción Física: - Víscera de res, fresca. - Denominado bazo, adherido al cuajar. - El producto debe provenir de una planta de sacrificio autorizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. - Color rojo carmín. - Textura firme, elástica y ligeramente húmeda. - Piezas individuales limpias sin contenido ruminal, pelos, coágulos de sangre; sin exceso de: rilas, grasa tejido conectivo. - Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima. Vida útil mínima: 5 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa. Características fisicoquímicas y microbiológicas: - No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - Cumplir con la Resolución 2690 de 2015 y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan. Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Decreto 1282 de 2016 - Cumplir Decreto 2270 de 2012. -Cumplir Decreto 1500 de 2007. - Cumplir Resolución 2690 de 2015. - Cumplir Resolución 240 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 4271 - Contar con Certificación de Calidad o Implementación del sistema HACCP. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	x		
50	COSTILLA DE CORDERO	Costillar de cordero Presentación del producto / Caducidad: Envasado al vacío alcanza una caducidad de 30 días. A granel en lámina plástica alcanza una caducidad de 7 días. Conservación: Conservar a -18ºC en formato congelado. Descripción del producto: Corte procedente del cordero que incluye parte ósea, que abarca desde la mitad del espinazo hasta el cuello. Normativa de aplicación: R.D. 640 /2006, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios. R.D. 1334 / 1999, Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. Real Decreto 2220 / 2004, de 26 de noviembre, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el R.D. 1334/ 1999. Reglamento nº 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios. Reglamento nº 853/2004 por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. Reglamento europeo 2073 / 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	x		
51	HUESO DE RES	Hueso Carnudo de res. empacada al vacio, refrigerada maximo a 4 grados centigrados o congelada, la manipulación, proceso y almacenamiento determinaran finalmente su valor nutricional, la durabilidad y elgrado de aceptación por parte de los consumidores. Debe llevar en el rotulo, la fecha de empacado, peso empacado, fecha de duravilidad o vencimiento. La carne debe estar exenta de contaminación por suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y los productos cárnicos comestibles debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007 La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	x		
52	PIERNA DE CORDERO	Carne fresca de ovino que se corresponde con la extremidad posterior de corderos de entre 4 y 7 kg de peso en canal. Conservación: En refrigeración: Tª= 0-5 °C, En congelación: Tª< –18 °C. Presentación: - Envase: envueltos film plástico, Embalaje: cajas de cartón aptas para uso alimentario. Consumo preferente: Refrigerada: 7 días, Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne debe estar exenta de contaminación por suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y los productos cárnicos comestibles debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007 La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	x		

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION DETALLADA (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
53	RACK DE CORDERO	Rack de cordero natural. Cada rack contiene 8 costillas. El corte francés es el más blando del costillar, se obtiene al cortar entre la espaldilla y hasta la última costilla antes del lomo. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne debe estar exenta de contaminación por suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y los productos cárnicos comestibles debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007 La carne deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. La entrega del producto debe estar refrigerado y no congelado	KILO	x		

SENA	**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA** **COMERCIO Y SERVICIOS**	**CENTRO DE** **REGIONAL RISARALDA**

VERIFICACION TECNICA - PROCESO
MC-RSR-CCS-014-2025 - LOTE 2

Suministro de materiales de formación a monto agotable de productos proteínicos perecederos para las áreas de alimentos y bebidas en titulada, articulación con la media, producción de centro, desplazados en el año 2025

PROPONENTE:	SOLO KARNES SAS	**NIT**	901646880-6

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

ITEM	REQUISITOS	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
1	EL PROPONENTE deberá allegar junto con la oferta, ficha técnica de cada uno de los elementos ofertados, la cual deberá contener: **A.**Descripción técnica del producto La ficha técnica aportada NO debe contener logos, firmas encabezados o pie de página exclusivos del SENA.	X			El oferente presenta documento denominado: Formato No. 1 Propuesta Económica.xlsx
2	La totalidad de los ítems presentados por los oferentes y solicitados en el presente proceso son de características iguales o superiores a las solicitadas.	X			El oferente presenta documento denominado: Formato No. 1 Propuesta Económica.xlsx
3	Las especificaciones técnicas de esos ítems, estén acordes a los solicitados	X			El oferente presenta documento denominado: Formato No. 1 Propuesta Económica.xlsx
4	Las unidades de medida son las establecidas en los estudios previos	X			El oferente presenta documento denominado: Formato No. 1 Propuesta Económica.xlsx
RESULTADO FINAL		**CUMPLE**			

FIRMA Octavio Trejos P **FECHA:** Abril 4 de 2025

NOMBRE Octavio Trejos
CARGO O ROL Instructor Contratista

FIRMA
NOMBRE Jose de Jesus Barreto Hernandez
CARGO O ROL Instructor

FIRMA
NOMBRE Maria Yaqueline Palacio Flórez
CARGO O ROL Instructor Contratista

	ANEXO VERIFICACION FICHA TECNICA		
	PROCESO MC-RSR-CCS-014-2025 LOTE 2		
PROPONENTE:	SOLO KARNES SAS	**NIT**	901646880-6

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

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION DETALLADA (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
1	MARISCO CARNE DE JAIBA	JAIBA ENTERA NOMBRE CIENTÍFICO: allinectes Sapidus Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 3434. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	BOLSA X 500 GR	X		
2	MARISCO LANGOSTINO U-10 ENTERO	Langostino nombre científico del langostino es Penaeus kerathurus. Es un crustáceo decápodo que habita en aguas profundas. Está emparentado con el camarón y la gamba. Presenta tonos verdosos. La referencia de langostino 21/25 hace referencia a que son de 21 a 25 undes por Libra. Los crustáceos muertos, frescos, deben presentar las siguientes características: Exoesqueleto: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: según la especie. Cuerpo: curvado naturalmente, rígido, cola parcial o totalmente replegada bajo el tórax. Apéndices: resistentes, firmes y bien adheridos al cuerpo. Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma. Olor: Propio de cada especie. Todos los crustáceos deben ser muertos por cocción en aguapotable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%. Los crustáceos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HAccP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El langostino debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984. Los crustáceos como el langostino deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. Los langostinos deben cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 3434. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del inisterio de la Protección Social.	BANDEJA X 500GR	X		
3	MARISCO LANGOSTA	Los crustáceos muertos, frescos, deben presentar las siguientes características: Exoesqueleto: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: según la especie. Cuerpo: curvado naturalmente, rígido, cola parcial o totalmente replegada bajo el tórax. Apéndices: resistentes, firmes y bien adheridos al cuerpo. Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma. Olor: Propio de cada especie. Todos los crustáceos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%. Los crustáceos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HAccP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). La langosta debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 Requisitos Específicos Los crustáceos como la langosta deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. La langosta debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 4347. Empaque y rotulado Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección.	KILO	X		
4	MARISCOS ALMEJAS ENTERAS	El almeja muerto, fresco, deben presentar las siguientes características: Cuerpo: Ligeramente húmedo, brillante y consistente Color: característico de la variedad. Olor: propio de cada especie. Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Los moluscos como la almeja deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. La almeja debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.1. Nombre de la materia prima. 2. Lista de ingredientes. 3. Contenido Neto. 4. Nombre y dirección del fabricante o importador. 5. País de Origen. 6. Identificación del Lote. 7. Fecha de Vencimiento o de duración mínima. 8. Condiciones de Conservación.	BANDEJA X 400 GR	X		
5	MARISCOS ANILLOS DE CALAMAR BLANCO	Anillas procedentes de vainas limpias congeladas en origen (illex argentinus) capturados en el atlántico suroeste, el producto congelado lleva un glaseo de protección del 50% y se envasa en bolsa. sin picos y sin alas peso escurrido: 500g Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 3434. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del inisterio de la Protección Social.	KILO	X		

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION DETALLADA (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
6	MARISCOS CALAMAR BLANCO ENTERO	El calamar muerto, fresco, debe presentar las siguientes características: Cuerpo: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: característico de la variedad. Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma. Olor: propio de cada especie. Todos los moluscos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%. Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HAccP. El calamar se comercializa fresco congelado y en conserva. Su carne se ablanda al golpearla o al congelarla. Este molusco debe almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud. El calamar debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos de la NTC 5030. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	LIBRA	X		
7	MARISCOS CALAMAR MORADO O CALIFORNIANO ENTERO	El calamar muerto, fresco, debe presentar las siguientes características: Cuerpo: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: característico de la variedad. Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma. Olor: propio de cada especie. Todos los moluscos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%. Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HAccP. El calamar se comercializa fresco congelado y en conserva. Su carne se ablanda al golpearla o al congelarla. Este molusco debe almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud. El calamar debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos de la NTC 5030. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	KILO	X		
8	MARISCOS CAMARON TIGRE SIN CAPARAZON	Los crustáceos frescos deben presentar las siguientes características: Exoesqueleto: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: gris o ceniciento rojizo al ser extraído del agua. Cuerpo: curvado naturalmente, rígido, cola parcial o totalmente replegada bajo el tórax. Olor: propio de cada especie. Tamaño promedio: de 23 a 28 cm. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HAccP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Los crustáceos como el camarón deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El camarón en debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil.El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005. 1. Nombre de la materia prima. 2. Lista de ingredientes. 3. Contenido Neto. 4. Nombre y dirección del fabricante o importador. 5. País de Origen. 6. Identificación del Lote. 7. Fecha de Vencimiento o de duración mínima. 8. Condiciones de Conservación.	BANDEJA X 500GR	X		
9	MARISCOS CARACOL O ESCALOP	El caracol muerto, fresco, deben presentar las siguientes características: Color: característico de la variedad. Olor: propio de cada especie. Todos los moluscos deben ser muertos por cocción en agua potable. Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño de plaguicidas específicamente para los caracoles de tierra. Los caracoles destinados para el consumo humano, deberá retirarse el hepatopáncreas. El caracol debe almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. Requisitos microbiológicos para los caracoles: Salmonella en 25 g.: Ausencia NMP E. Coli de carne y líquido intravalvular: 230NMP/100 g. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud. El caracol debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 2490 de 2008 del Ministerio de la Protección Social. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005. 1. Nombre de la materia prima. 2. Lista de ingredientes. 3. Contenido Neto. 4. Nombre y dirección del fabricante o importador. 5. País de Origen. 6. Identificación del Lote. 7. Fecha de Vencimiento o de duración mínima. 8. Condiciones de Conservación.	LIBRA	X		
10	MARISCOS MEJILLONES ENTEROS	Los mejillones o choros o los mitílidos (Mytilidae), pertenecen a la familia de moluscos bivalvos, son animales filtradores que viven fijados al sustrato. Es un pequeño marisco de concha alargada y estriada, de un tono azulado más o menos oscuro. Los moluscos muertos, frescos, deben presentar las siguientes características: Exoesqueleto: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: característico de la variedad. Apéndices: resistentes, firmes y bien adheridos al cuerpo. Olor: Propio de cada especie. Todos los moluscos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%. Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HAccP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El mejillón debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Los moluscos como el mejillón deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El mejillón en debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	BANDEJA X 400 GR	X		

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION DETALLADA (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
11	MARISCOS PALMITOS DE CANGREJO	Su composición se basa en una mezcla de pescados de carne blanca (como el abadejo, panga, fletán), clara de huevo, almidones (trigo, maíz, tapioca), azúcar, vino de arroz, sal, extracto y sabor de cangrejo, harina de trigo, soja y colorantes. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 3434. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del inisterio de la Protección Social.	BOLSA X 454 GR	X		
12	MARISCOS PULPO EN TROZOS	El pulpo muerto, fresco, deben presentar las siguientes características: Cuerpo: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: característico de la variedad. Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma. Olor: propio de cada especie. Todos los moluscos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%. Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HAccP. El pulpo se comercializa fresco congelado y en conserva. Su carne se ablanda al golpearla o al congelarla. Este molusco debe almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud. El pulpo debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del ministerio de Salud. El pulpo debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.	BANDEJA X 250 GR	X		
13	MARISCOS PULPO ENTERO	El pulpo muerto, fresco, deben presentar las siguientes características: Cuerpo: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: característico de la variedad. Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma. Olor: propio de cada especie. Todos los moluscos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%. Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HAccP. El pulpo se comercializa fresco congelado y en conserva. Su carne se ablanda al golpearla o al congelarla. Este molusco debe almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud. El pulpo debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del ministerio de Salud. El pulpo debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.	KILO	X		
14	PESCADO BAGRE ENTERO FRESCO	El bagre negro o jundía (Rhamdiaquelen) es una especie de pez de la familia Heptapteridae. Tiene cuerpo ancho, bajo, sin escamas, cabeza deprimida, ojos pequeños, boca ancha de quijadas, sin dientes, sin radios espinosos en las aletas, aleta dorsal fuerte y corta. Las barbillas maxilares tienen función sensorial. Es un pez bentopelágico, de agua dulce. Requisitos Generales Los alevinos no deben presentar defectos físicos y estar en buenas condiciones de salud. Características de la especie: Es de cuerpo ancho y bajo, sin escamas, con cabeza deprimida, ojos pequeños y boca ancha de quijadas, desprovista de dientes. No presenta radios espinosos en las aletas, aleta dorsal fuerte y corta. Barbillas maxilares de función sensorial. Coloración plomizo oliváceo hasta pardo negruzco en el dorso y flancos, vientre blanco. Es una especie omnívora (alimentación variada), con clara tendencia carnívora, alimentándose de peces pequeños, crustáceos y otros animales bentónicos. La granja destinada a la producción de alevinos debe cumplir con un programa de medidas de bioseguridad y la certificación sanitaria ICA de granja biosegura. Requisitos Específicos Los alevinos de bagre sapo, bagre negro o jundía de deben cumplir con los siguientes requisitos: Longitud mínima: 9 mm. Peso mínimo: 1.8 g. El cultivo debe contar con registro ante el ICA, o de la entidad competente. Empaque y Rotulado Los alevinos se pueden empacar en bolsas de polietileno resistentes con oxígeno puro (si se requiere) y selladas, en material que garanticen su conservación durante el transporte minimizando la mortalidad. Los requisitos de identificación del alevino (rotulado), se deben establecer en el Certificado Sanitario, documento que establezca las características como lote, el peso, estado sanitario procedencia, entre otros.	KILO	X		
15	MARISCOS OSTRAS	Los mariscos muertos, frescos, deben presentar las siguientes características: Cuerpo o exoesqueleto: Ligeramente húmedo,brillante y consistente, Color: característico la especie Apéndices: resistentes, firmes y bien adheridos al cuerpo. Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma. Olor: propio de cada especie. Todos los mariscos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%. Los mariscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HAccP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Los mariscos deben cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984. Requisitos Específicos Los mariscos deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El marisco debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 4346.	KILO	X		

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION DETALLADA (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
16	PESCADO FILETE DE BAZA	En la carne pescado debe presentar: Olor: característicos de la especie. Color de la carne: rosa pálido o característico de la especie. El producto estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Según el almacenamiento se denomina como carne de pescado fresco refrigerado de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HAccP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de salud. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. La carne debe provenir de una planta de beneficio o proceso autorizada. Debe estar libre de hematomas, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de pescado, o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. La carne de pescado debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. El producto deberá ser envasado o empacado, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas.	KILO	X		
17	PESCADO BOCACHICO ENTERO FRESCO	El Bocachico de la especie (Prochilodus caudifasciatus), obtenida para adelantar actividades de acuicultura, el alevino es producida y empleada como pie de cría una vez al culminado la base de desarrollo de la poslarva. Tiene un cuerpo alargado, comprimido y más o menos elevado, cubierto completamente por escamas ctenoides modificadas y emplea para producción de carne. Requisitos generales Los alevinos no deben presentar defectos físicos y estar en buenas condiciones de salud. Características de la especie: Aceptación de alimentos suministrados. Tolerancia a altas densidades de siembra. Resistente a parásitos y enfermedades. Fácil manejo y buenas características organolépticas. La granja destinada a la producción de alevinos debe cumplir con un programa de medidas de bioseguridad y la certificación sanitaria ICA de granja biosegura. Requisitos Específicos Los alevinos de bocachico deben cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 3532 de 2007 del INCODER. Los alevinos de bocachico deben cumplir con los siguientes requisitos: Longitud: 2,5 cm de largo mínimo Peso: 3 gr mínimo. El cultivo debe contar con registro ante el ICA, o de la entidad competente. Empaque y rotulado Los alevinos se pueden empacar en bolsas de polietileno resistentes con oxigeno puro (si se requiere) y selladas, en material que garanticen su conservación durante el transporte minimizando la mortalidad. Los requisitos de identificación del alevino (rotulado), se deben establecer en el Certificado Sanitario, documento que establezca las características como lote, el peso, estado sanitario procedencia entre otros.	LIBRA	X		
18	PESCADO CORVINA EN FILETE FRESCO	El filete de corvina es el trozo de pescado, cortado fino y en forma de lámina proveniente de diferentes especies de peces marinos de la Familia Sciaenidae, dentro del Orden Perciformes. El filete se obtiene después de haber sido desangrado y eviscerado sin cabeza y sin cola, sometidos a refrigeración. Las especies más conocidas son la corvina o perca regia (Argyrosomus regius) y la corvina negra (Sciaena umbra). El producto estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Según las características de almacenamientos se clasifican en filete de pescado fresco refrigerado de 0 a 4 °C o congelado a – 18° C. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HAccP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El filete de corvina debe cumplir con los requisitos de proceso establecidos en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. El filete de corvina debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	LIBRA	X		
19	PESCADO LENGUADO ENTERO FRESCO	El lenguado común, Solea vulgaris, pertenece a la familia de los Soleidos, dentro del orden Pleuronectiformes. Su cuerpo es de forma ovalada y plana, cubierto por escamas pequeñas y con una boca dentada y oblicua. Nace con un ojo a cada lado de la cabeza pero, con la madurez, el ojo izquierdo se desplaza hasta alcanzar el lado derecho. Tiene dos colores diferenciados: verde amarronado en la parte superior y blanco en la parte inferior. Su tamaño alcanza de 45 a 70 centímetros, pesando entre 1 y 3 kilos. Debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	KILO	X		
20	PESCADO MERLUZA EN FILETE FRESCO	El filete de róbalo: es el trozo de pescado, cortado fino y en forma de lámina proveniente del pez el róbalo o robalo o lubina (Dicentrarchus labrax), el filete se obtiene después de haber sido desangrado y eviscerado sin cabeza y sin cola, sometidos a refrigeración. El producto estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Según el almacenamiento se denomina como filete de pescado fresco refrigerado de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HAccP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de salud. El filete de róbalo debe cumplir con los requisitos establecido en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. El filete de róbalo debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	KILO	X		

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION DETALLADA (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
21	PESCADO MOJARRA	Se le puede identificar por tener un cuerpo ovalado, muy aplanado por los costados, con la cabeza un poco en punta, acabada en una boca grande. Tiene un color plateado con una franja negra detrás de la cabeza y otra en la base de la cola. Los productos de la pesca, deberán cumplir con las características o condiciones establecidas en el Decreto 561 de 1984 o los que los modifiquen, adicionen o sustituyan. Los pescados frescos deben presentar las siguientes características: Piel: Húmeda, tersa, bien adherida a los tejidos subyacentes, sin arrugas ni laceraciones Debe conservar los colores y tejidos propios de cada especie, exceptuando las especies que se decoloran Mucosidad: en las especies que la posean, debe ser acuosa y transparente Ojos Deben ocupar toda la cavidad orbitaria, ser transparentes, brillantes y salientes. El iris no debe estar manchado de rojo (sufusión). Opérculo: Rígido, ofreciendo resistencia a su apertura, cara interna nacarada, vasos sanguíneos llenos y firmes que no deben romperse a la presión digital Branquias: Coloreadas del Rosado al rojo intenso, húmedas y brillantes, con olor suigéneris y suave que recuerde el olor a mar. Las paredes interiores brillantes, vasos sanguíneos llenos y que resistan a la presión digital, olor suigéneris y suave. Los vasos sanguíneos deben hallarse intactos. Al frotar los músculos triturados sobre la mano, no se percibirán olores anormales. Peso por und en medallones: aproximadamente 180 a 200 gr. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero.No deben contener residuos de los medicamentos veterinarios cloranfenicol y nitrofuranos. El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (a temperatura de 0 a 4°C) durante su vida útil. No debe llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado. Cumplir con los Límites Máximos de Residuos establecidos en la Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social o la norma que la modifique. Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1443. Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de	KILO	X		
22	PESCADO MERO FILETEADO (PORCIONADO)FRESCO	El producto estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Según el almacenamiento se denomina como filete de pescado fresco refrigerado de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HAccP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de salud. El filete de mero debe cumplir con los requisitos de proceso establecidos en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Requisitos Específicos El filete de mero debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443. Empaque y rotulado. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto, aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	KILO	X		
23	PESCADO PARGO ROJO ENTERO FRESCO	Los pescados frescos deben presentar las siguientes características: Rigor Monis: Cuerpo arqueado y rígido Escamas: bien unidas entre sí y fuertemente adheridas a la piel, deben conservar su lucidez y brillo metálico y no deben ser viscosas. Piel: Húmeda, tersa, bien adherida a los tejidos subyacentes, sin arrugas ni laceraciones Debe conservar los colores y tejidos propios de cada especie, exceptuando las especies que se decoloran Mucosidad: en las especies que la posean, debe ser acuosa y transparente Ojos Deben ocupar toda la cavidad orbitaria, ser transparentes, brillantes y salientes. El iris no debe estar manchado de rojo (sufusión). Opérculo: Rígido, ofreciendo resistencia a su apertura, cara interna nacarada, vasos sanguíneos llenos y firmes que no deben romperse a la presión digital Branquias: Coloreadas del Rosado al rojo intenso, húmedas y brillantes, con olor suigéneris y suave que recuerde el olor a mar. Las paredes interiores brillantes, vasos sanguíneos llenos y que resistan a la presión digital, olor suigéneris y suave. Músculos Elasticidad marcada firmemente adheridos a los huesos y que no se desprendan de ellos al ejercer presión con los dedos; color natural suigéneris, al primer corte, color propio con superficie de corte brillante. Los músculos presionados fuertemente, apenas deben trasudar líquido. Los vasos sanguíneos deben hallarse intactos. Al frotar los músculos triturados sobre la mano, no se percibirán olores anormales. Peso por und en medallones: aproximadamente 180 a 200 gr. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener residuos de los medicamentos veterinarios cloranfenicol y nitrofuranos. El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (a temperatura de 0 a 4°C) durante su vida útil. No debe llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado. Cumplir con los Límites Máximos de Residuos establecidos en la Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social o la norma que la modifique. Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1443. Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de	KILO	X		
24	PESCADO ROBALO ENTERO FRESCO	El cuerpo es alargado, mide entre 10 y 100 cm de longitud; con labios carnosos; en el ángulo superior del opérculo hay dos espinas cortas. El color es variante, desde gris oscuro en el dorso, hasta llegar a ser blanco en la parte ventral, aunque en el agua se lo ve plateado brillante, más plomizo en el dorso, con irisaciones verde oliva. Róbalo sin proceso adicional, Congelado. Entero, eviscerado, limpio, congelado. Aproximadamente de 500 gr por und. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha de vencimiento no superior a un año, en temperaturas de 18 grados menos cero. Color: gris oscuro Olor: Característico Textura: Firme al tacto Histamina, mg/kg en atún y bonito: 100 mg/kg mínimo y 200 mg/kg máximo. pH entre 5,8 y 6,8. Bases Volátiles Totales (mg/100g) en pescados frescos y congelados, crustáceos y moluscos 356 mg/kg /100g. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener contaminante verde malaquita. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener residuos de los medicamentos veterinarios cloranfenicol y nitrofuranos. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto, aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	KILO	X		
25	PESCADO ROBALO FILETE	El producto estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Según el almacenamiento se denomina como filete de pescado fresco refrigerado de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HAccP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de salud. El filete de róbalo debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. El filete de róbalo debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443 Empaque y rotulado Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto, aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	KILO	X		

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION DETALLADA (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
26	HUESO DE PESCADO	El hueso de pescado debe estar limpio, fresco, de apariencia, firme. El hueso debe provenir de una planta de beneficio autorizada por autoridad sanitaria competente. El hueso debe presentar color y olor característico de la especie. Debe estar libre de parásitos, de olores anormales, exento de contaminación por material fecal. El hueso debe ser transportado en vehículos que garanticen las condiciones de conservación del mismo. Requisitos Específicos Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud, Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. En su rotulado el producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. (Para materias primas).	KILO	X		
27	PESCADO SALMON NORUEGO EN FILETE	El producto estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Características organolépticas del filete de salmón. Color: anaranjada Sabor: característico de la variedad Olor: Característico a carne de pescado fresco. Según el almacenamiento se denomina como filete de pescado fresco refrigerado de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HAccP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de salud. El filete de salmón debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto, aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	KILO	X		
28	PESCADO SIERRA FILETEADO (PORCIONADO) FRESCO	Resolución 122 de 2012 NTC 1443 Productos de la pesca y acuicultura. Pescado entero, medallones y trozos, refrigerados o congelados. Resolución 2906 de 2007. El producto no debe exceder los mites de metales pesados y residuos de plaguicidas. Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social Resolución 5109 de 2005. Por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados o materias primas. Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979. en cuanto a captura, procesamiento, transporte y expendio de los productos de la pesca. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Lonjas provenientes del Pescado Sierra. Es un pez de mar, porcionado de acuerdo al gramaje solicitado tolerancia del gramaje es de +/- 5 a 20 gramos del requerimiento el peso de las porciones debe estar entre 240 a 270 gramos. Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote Vida útil: un año a partir de su recepción. El rotulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005	KILO	X		
29	PESCADO TILAPIA FILETEADO (PORCIONADO) FRESCA	El pez Mojarra roja, o Tilapia roja (Oreoclromis sp), pertenece a familia de los cíclidos. Resolución 122 de 2012 NTC 1443 Productos de la pesca y acuicultura. Pescado entero, medallones y trozos, refrigerados o congelados. Resolución 2906 de 2007. El producto no debe exceder los mites de metales pesados y residuos de plaguicidas. Resolución 5109 de 2005. Por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados o materias primas. Resolución 333 de 2011. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano. Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico de emergencia sobre los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos que deben cumplir los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos para el consumo humano. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979. en cuanto a captura, procesamiento, transporte y expendio de los productos de la pesca. Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social	KILO	X		
30	PESCADO TRUCHA FILETEADO (PORCIONADO) FRESCA	Color pardo con pintas rojizas o negras en la piel y la carne posee una tonalidad naranja. Trucha entera deshuesada, corte mariposa, sin vísceras, sin agallas, ni espina dorsal, ni laterales, cornea traslucida, sin espinas intramusculares. No deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulterado o falsificado. ebe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	KILO	X		

SENA	**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA** **COMERCIO Y SERVICIOS**	**CENTRO DE** **REGIONAL RISARALDA**

VERIFICACION TECNICA - PROCESO
MC-RSR-CCS-014-2025 LOTE 3

Suministro de materiales de formación a monto agotable de productos proteínicos perecederos para las áreas de alimentos y bebidas en titulada, articulación con la media, producción de centro, desplazados en el año 2025

PROPONENTE:	SOLO KARNES SAS	**NIT**	901646880-6

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

ITEM	REQUISITOS	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
1	EL PROPONENTE deberá allegar junto con la oferta, ficha técnica de cada uno de los elementos ofertados, la cual deberá contener: **A.** Descripción técnica del producto La ficha técnica aportada NO debe contener logos, firmas encabezados o pie de página exclusivos del SENA.	X			El oferente presenta documento denominado: Formato No. 1 Propuesta Económica.xlsx
2	La totalidad de los ítems presentados por los oferentes y solicitados en el presente proceso son de características iguales o superiores a las solicitadas.	X			El oferente presenta documento denominado: Formato No. 1 Propuesta Económica.xlsx
3	Las especificaciones técnicas de esos ítems, estén acordes a los solicitados	X			El oferente presenta documento denominado: Formato No. 1 Propuesta Económica.xlsx
4	Las unidades de medida son las establecidas en los estudios previos	X			El oferente presenta documento denominado: Formato No. 1 Propuesta Económica.xlsx
RESULTADO FINAL		**CUMPLE**			

FIRMA Octavio Trejos P
NOMBRE Octavio Trejos
CARGO O ROL Instructor Contratista

FECHA: Abril 4 de 2025

FIRMA
NOMBRE Jose de Jesus Barreto Hernandez
CARGO O ROL Instructor

FIRMA
NOMBRE Maria Yaqueline Palacio Flórez
CARGO O ROL Instructor Contratista

	ANEXO VERIFICACION FICHA TECNICA			
	PROCESO **MC-RSR-CCS-014-2025 LOTE 3**			
PROPONENTE:	SOLO KARNES SAS	**NIT**	901646880-6	

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

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION DETALLADA (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
1	HUEVO DE CODORNIZ	El huevo de codorniz, es el óvulo de la codorniz completamente evolucionado, no fecundo La cáscara debe ser fuerte y homogénea. Deben estar libres de contaminación y limpios Cascarón: Entero, limpio, ligeramente anormal en su forma y con pequeñas áreas manchadas. Clara (transparencia al ovoscopio): Transparente, limpia, de poca firmeza y ligeramente líquida. Yema (transparencia al ovoscopio): visible solamente con sombra, sin contornos claros, al mover el huevo no deberá alejarse mucho del centro Conservación y almacenamiento: Se deben almacenar a una temperatura no superior a 25ºC ni inferior a 3ºC. El huevo fresco debe estar libre de enfermedades transmisibles a través del huevo, como: Salmonellas pullorum y gallinarum, Leucosis linfoide, Temblor epidémico, Encefalomielitis aviar y Mycoplasma entre otras. Clasificación de los huevos como huevos limpios, ligeramente sucios y Sucios. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 5309 Peso promedio: 10 a 20 gr. Cámara de aire (espesor máximo en mm): 5 a 9 mm. Cicatrícula o gérmen: invisible y sin sangre. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción y peso. Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El rotulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.	CUBETA X 24 UND	X		
2	HUEVOS A	El huevo de gallina es el producto de figura ovoide, proveniente de la ovoposición de la gallina (Gallus gallus domesticus), constituida por la cáscara, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen. Cáscara: Cubierta exterior del huevo, que sirve para proteger a las sustancias nutritivas contenidas en el mismo. Clara o albumen: Solución viscosa (coloidal) que rodea a la yema, la cual se encuentra contenida dentro de las membranas de la cáscara. Yema: Porción central del huevo de forma esferoide cuyo color es característico, textura viscosa y está separada de la clara por la membrana vitelina. Huevos de gallina con cáscara aptos para el consumo humano en estado natural o para su utilización por las industrias alimenticias. El huevo comercial es empacado en bandejas de cartón las cuales presentan un color uniforme, son fabricadas con material reciclable mediante proceso de moldeo. Estos empaques no deben presentar manchas, deben estar libres de daños en los alvéolos, así como las pestañas deben ser uniformes y bien definidas.	PANAL X 30 UND	X		
3	HUEVO AA	El huevo fresco, es el óvulo de de la gallina (Gallus gallus) completamente evolucionado, no fecundo La cáscara debe ser fuerte y homogénea. Deben estar libres de contaminación y limpios Cascarón: Entero, limpio, ligeramente anormal en su forma y con pequeñas áreas manchadas. Clara (transparencia al ovoscopio): Transparente, limpia, de poca firmeza y ligeramente líquida. Yema (transparencia al ovoscopio): visible solamente con sombra, sin contornos claros, al mover el huevo no deberá alejarse mucho del centro Conservación y almacenamiento: Se deben almacenar a una temperatura no superior a 25ºC ni inferior a 3ºC.El huevo fresco debe estar libre de enfermedades transmisibles a través del huevo, como: Salmonellas pullorum y gallinarum, Leucosis linfoide, Temblor epidémico, Encefalomielitis aviar y Mycoplasma entre otras.Clasificación de los huevos como huevos limpios, ligeramente sucios y Sucios. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1240 Peso promedio: 50 a 80g. Cámara de aire (espesor máximo en mm): 5 a 9 mm. Cicatrícula o gérmen: invisible y sin sangre. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil.	PANAL X 30 UND	X		
4	HUEVOS AAA	El huevo de gallina es el producto de figura ovoide, proveniente de la ovoposición de la gallina (Gallus gallus domesticus), constituida por la cáscara, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen. Cáscara: Cubierta exterior del huevo, que sirve para proteger a las sustancias nutritivas contenidas en el mismo. Clara o albumen: Solución viscosa (coloidal) que rodea a la yema, la cual se encuentra contenida dentro de las membranas de la cáscara. Yema: Porción central del huevo de forma esferoide cuyo color es característico, textura viscosa y está separada de la clara por la membrana vitelina. Huevos de gallina con cáscara aptos para el consumo humano en estado natural o para su utilización por las industrias alimenticias. El huevo comercial es empacado en bandejas de cartón las cuales presentan un color uniforme, son fabricadas con material reciclable mediante proceso de moldeo. Estos empaques no deben presentar manchas, deben estar libres de daños en los alvéolos, así como las pestañas deben ser uniformes y bien definidas.	PANAL X 30 UND	X		
5	HUEVOS JUMBO	El huevo de gallina es el producto de figura ovoide, proveniente de la ovoposición de la gallina (Gallus gallus domesticus), constituida por la cáscara, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen. Cáscara: Cubierta exterior del huevo, que sirve para proteger a las sustancias nutritivas contenidas en el mismo. Clara o albumen: Solución viscosa (coloidal) que rodea a la yema, la cual se encuentra contenida dentro de las membranas de la cáscara. Yema: Porción central del huevo de forma esferoide cuyo color es característico, textura viscosa y está separada de la clara por la membrana vitelina. Huevos de gallina con cáscara aptos para el consumo humano en estado natural o para su utilización por las industrias alimenticias. El huevo comercial es empacado en bandejas de cartón las cuales presentan un color uniforme, son fabricadas con material reciclable mediante proceso de moldeo. Estos empaques no deben presentar manchas, deben estar libres de daños en los alvéolos, así como las pestañas deben ser uniformes y bien definidas.	PANAL X 30 UND	X		
6	ALBONDIGÓN COCIDO DE RES CON VERDURA	Plato cocinado, listo para consumir, elaborado a partir de carne de cerdo mezclada con salsa, verduras y especias naturales. El Albondigon debe tener un olor Suave, con sabor: Propio del producto, consecuente a ingredientes que comporta. Con color: Rojo intenso, tapico de la salsa de tomate que acompaña. Con Textura: Salsa de tomate espesa, con taquitos de magra troceada, cocido en su jugo. Debe estar ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO V TRANSPORTE: ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de Conteniendo 1.5 kg ó 0.5 Kg, según formato de bandeja. Envasado en atmosfera protectora. EMBALAJE: Mediante caja de plástico conteniendo 7 envases de 1.5 kg o 12 de 0.5 kg. ETIQUETADO: Albóndiga casera de cerdo. ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C. CADUCIDAD: 12 días desde fecha de elaboración TRASPORTE: En vehículo isotermo o refrigerado (0-4ºC) El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°	PAQUETE X 500 GR	X		
7	BUTIFARRA	La butifarra es un producto cárnico procesado homogenizado, cocido, embutido en tripa comestible, de forma circular u ovalada, con adición o no de especias y aditivos permitidos. Requisitos Generales: El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (a temperatura de 0 a 4°C) durante su vida útil. El producto se podrá comercializar entre otros precocido o madurado. Requisitos Específicos: Las materias primas utilizadas deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad sanitaria vigente. Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius. El producto puede contener máximo 8% de almidón en su formulación. El producto debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1325. El producto debe contar con registro sanitario vigente. El producto debe cumplir con los requisitos y ensayos a los que debe someterse establecidos en la NTC 4566, NTC 4899. El producto debe ser empacado en material grado alimentario permitiendo y asegurando su conservación e inocuidad en las condiciones que exige el producto, durante el transporte y almacenamiento. El producto debe llevar un texto con caracteres indelebles que incluya la siguiente información: • Nombre de la materia prima. • Lista de ingredientes, • Contenido Neto, • Nombre y dirección del fabricante o importador, • País de Origen. • Identificación del Lote,. • Fecha de Vencimiento o de duración mínima. • Condiciones de Conservación. • Registro sanitario. El rótulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, o norma que se adicione modifique o sustitute	PAQUETE X 500 GR	X		

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION DETALLADA (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
8	CABANO	Derivado cárnico cocido obtenido por molido o picado, embutido en tripas de diámetro máximo de 22 mm, elaborado con carne de la especie porcina destinadas para el consumo humano, con trozos de grasa visible ingredientes y aditivos de uso permitido, sometido a tratamiento térmico y humedad relativa baja. Requisitos generales La carne de cerdo empleada para elaborar el cabano debe cumplir con los límites de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias químicas establecidos en el Codex Alimentarius. El producto debe presentar las siguientes características organolépticas: Color: característico. Olor y sabor característico de producto fresco en buen estado de conservación. En su elaboración se debe dar cumplimiento a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El cabano no debe estar elaborado del reprocesamiento de productos terminados provenientes de las devoluciones, cualquiera sea la causa de la devolución. El cabano en su composición solo debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente o la norma que la modifique adicione o sustituya. Se permite el uso de: Nitrato de sodio o Potasio:200mg/kg máximo (residual) Nitrito de sodio o Potasio: 200mg/kg máximo (producto en proceso). El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (de 0 a 4°C) durante su vida útil. El cabano debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325 para derivados cárnicos cocidos. El cabano debe tener registro sanitario INVIMA vigente. Empaque y rotulado El cabano de cerdo se debe ser empacada en material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas del producto, puede empacarse al vacío. Los productos empacados al vacío, cocidos no enlatados sometidos a refrigeración tendrán una vida útil máximo de 30 días. El cabano de cerdo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. En el rótulo se debe indicar del estado físico o tratamiento a que ha sido sometido el producto (refrigerado, ahumado, etc.) Si el producto requiere de algún tratamiento previo antes de ser consumido debe establecerse en el rótulo.	PAQUETE X 300 GR	X		
9	CHORIZO CON TERNERA PRECOCIDO	Ingredientes: Carne (bovinos (res, ternera(o)), cerdo), agua, tocino de cerdo, proteína animal, sal, mezcla para saborizar (vinagre, limón, extractos naturales (toronja, té verde, romero, orégano)), presabor chorizo (sal, harina de arroz, regulador de acidez (tripolifosfato de sodio), sabor natural (chorizo), antioxidante (eritorbato de sodio)), sabor natural (humo), especias, colorante natural (anato C.I. 75120 y cúrcuma C.I. 75300), conservante (nitrito de sodio), antioxidante (ascorbato de sodio o eritorbato de sodio). Las materias primas utilizadas deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad sanitaria vigente según la especie. El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (a temperatura de 0 a 4°C) durante su vida útil. No debe llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado. Los aditivos empleados en su preparación debe cumplir con los límites permitidos en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius El producto puede contener máximo 8% de almidón en su formulación. Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1325. El producto debe ser empacado en material grado alimentario al vacío permitiendo y asegurando su conservación e inocuidad en las condiciones que exige el producto, durante el transporte y almacenamiento. El rotulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, o norma que se adicione modifique o sustituya. 1. Nombre de la materia prima. 2. Lista de ingredientes. 3. Contenido Neto. 4. Nombre y dirección del fabricante o importador. 5. País de Origen. 6. Identificación del Lote. 7. Fecha de Vencimiento o de duración mínima. 8. Condiciones de Conservación.	PAQUETE X 450 GR	X		
10	CHORIZO DE CORDERO	Embutido en tripa natural o artificial, elaborado en base a carne fresca de cordero, grasa vacuna y/o de cerdo y/o tocino, aptas para consumo humano, provenientes de establecimientos habilitados por la autoridad competente; con adición o no de condimentos aprobados en el Reglamento Bromatológico Nacional y sal, con adición o no de otros ingredientes afines. Debe tener un aspecto: Fresco, de forma cilíndrica más o menos regular, uniforme a lo largo de toda la pieza y sin aire en su interior. Color: Rosado a marrón, con zonas blancuzcas distribuidas debido a fragmentos de grasa. Olor: Característico a la carne de las especies a partir de las que se elabora – ausencia de olores que indiquen deterioro o fermentación. Textura: Lisa, húmeda y suave en el exterior. Superficie externa no húmeda ni pegajosa al tacto. Consistencia firme a la presión, no excesivamente duro ni blando.	PAQUETE X 500 GR	X		
11	CHORIZO ESPAÑOL DE CERDO	Carne picada de cerdo, adicionada de sal, pimentón y otras especias y aditivos autorizados, embutida en tripa artificial de colágeno de 36 mm. de calibre, en sarta (forma de herradura), y un proceso de secado y maduración que le proporcionan sus propiedades características. COMPOSICIÓN CUALITATIVA: Magro de cerdo y panceta (relación magro-grasa: 70/30%), Pimentón, Sal, Azúcar, Lactosa, Dextrina, Proteína láctea, Emulgentes (E-450 y E-451), Especias, Antioxidante (E-301), Conservantes (E-252 y E-250) y Colorante (E-120). Incluye fermentos. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Conservar en lugar fresco y seco PERIODO DE CADUCIDAD Las piezas presentan un periodo de consumo preferente de 120 días desde la fecha de envasado, en las condiciones adecuadas de conservación.	PAQUETE X 100 GR	X		
12	CHORIZO TIPO COCTEL	Chorizo elaborado con carne de cerdo y con exquisito sabor ahumado. Listo para consumir. Preparaciones: ideal para asar, sofreír, y para acompañar en entradas, pasabocas, picadas o cualquier momento del día. Presentación: Empacado al vacío x 250 gramos. 10 unidades. Debe tener un aspecto: Fresco, de forma cilíndrica más o menos regular, uniforme a lo largo de toda la pieza y sin aire en su interior. Color: Rosado a marrón, con zonas blancuzcas distribuidas debido a fragmentos de grasa. Olor: Característico a la carne de las especies a partir de las que se elabora – ausencia de olores que indiquen deterioro o fermentación. Textura: Lisa, húmeda y suave en el exterior. Superficie externa no húmeda ni pegajosa al tacto. Consistencia firme a la presión, no excesivamente duro ni blando.	PAQUETE x 250 GR	X		
13	JAMON PERA AHUMADO	Parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie porcina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de la carne del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo. Requisitos generales La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales. La carne de cerdo en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión patología y que es apta para el consumo humano. Requisitos Específicos En la carne de cerdo la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne de cerdo debe cumplir con los límites de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas establecidos en la normatividad sanitaria vigente. La carne de cerdo debe provenir de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de cerdo debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección social Empaque y rotulado Los materiales de envase, empaque y embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de la carne, que no transmitan a la misma, sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a la manipulación, al transporte y deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. El etiquetado deberá garantizar la trazabilidad del producto. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la protección Social, para materias primas.	PAQUETE X 500 GR	X		

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION DETALLADA (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
14	JAMON DE CERDO TAJADO	El producto debe presentar color rosa pálido a intenso dependiendo de la especie utilizada, olor y sabor característico de producto fresco en buen estado de conservación. El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición, o contaminación por deficiencia en su manipulación. El jamón no puede estar elaborado del reprocesamiento de productos terminados provenientes de las devoluciones, cualquiera sea la causa de la devolución Requisitos Específicos Las materias primas (carne) empleadas para elaborar el jamón deben cumplir con los límites de Residuos de medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas en la Resolución 676 de 2007. El jamón en su composición solo debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente o la norma que la modifique adicione o sustituya. El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (de 0 a 4°C) durante su vida útil. No podrá entregarse congelado ni con partículas de hielo escarchado. El jamón cocido debe alcanzar una temperatura de 72 °C en su elaboración. El jamón debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325 para derivados cárnicos cocidos y madurados. Los jamones deben tener registro sanitario INVIMA vigente. Empaque y rotulado El jamón se debe ser empacado en material grado alimenticio permitiendo, o envasar en empaques de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales. El producto empacado cocido no enlatados sometidos a refrigeración tendrán una vida útil máximo de 15 días. El jamón además de los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, el rotulo de los derivados cárnicos debe incluir la siguiente información: Indicación del estado físico o tratamiento a que ha sido sometido el producto (Refrigerado, ahumado, etc.) Si el producto requiere de algún tratamiento previo debe establecerlo en el rotulo ej: "Este producto requiere preparación o cocción antes de ser consumido" o hacer claridad en que es un producto listo para el consumo.	PAQUETE X 500 GR	X		
15	JAMON DE PAVO TAJADO	Producto elaborado con muslo de pavo, curado, ahumado naturalmente, cocido y envasado al vacío. Ingredientes: Muslo de pavo, agua, sal yodada, dextrosa, proteína aislada de soya, fécula de papa, carragenina, fosfato de sodio, condimentos, eritorbato de sodio, nitrito de sodio, caseinato de sodio y ahumado natura. El jamón no puede estar elaborado del reprocesamiento de productos terminados provenientes de las devoluciones, cualquiera sea la causa de la devolución Requisitos Específicos Las materias primas (carne) empleadas para elaborar el jamón deben cumplir con los límites de Residuos de medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas en la Resolución 676 de 2007. El jamón en su composición solo debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente o la norma que la modifique adicione o sustituya. Se permite el uso de: • Nitrato de sodio o Potasio: 200mg/kg máximo (residual) • Nitrito de sodio o Potasio: 200mg/kg máximo (producto en proceso) El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (de 0 a 4°C) durante su vida útil. No podrá entregarse congelado ni con partículas de hielo escarchado. El jamón cocido debe alcanzar una temperatura de 72 °C en su elaboración. El jamón debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325 para derivados cárnicos cocidos y madurados. Los jamones deben tener registro sanitario INVIMA vigente. Empaque y rotulado El jamón se debe ser empacado en material grado alimenticio permitiendo, o envasar en empaques de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales. El producto empacado cocido no enlatados sometidos a refrigeración tendrán una vida útil máximo de 15 días. El jamón además de los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, el rotulo de los derivados cárnicos debe incluir la siguiente información: Indicación del estado físico o tratamiento a que ha sido sometido el producto (Refrigerado, ahumado, etc.) Si el producto requiere de algún tratamiento previo debe establecerlo en el rotulo ej: "Este producto requiere preparación o cocción antes de ser consumido" o hacer claridad en que es un producto listo para el consumo.	PAQUETE X 500 GR	X		
16	JAMON DE POLLO TAJADO	Producto cárnico procesado, embutido, escaldado, elaborado con carne pollo mecánicamente deshuesada (CMD) condimentado con finas especies, colorante natural sal y agua. Olor: característico a pollo. Color: característicos. libre materiales extraños y de partículas o segmentos de pollo. Retenedor de humedad: proteína texturizada y aislada de soya. Colorante: eritrosina. Espesantes: almidón de papa. Sal de curación: nitrito de sodio. vida util. 30 días a partir de la fecha de producción. El jamón no puede estar elaborado del reprocesamiento de productos terminados provenientes de las devoluciones, cualquiera sea la causa de la devolución. Las materias primas (pollo) empleadas para elaborar el jamón deben cumplir con los límites de Residuos de medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas en la Resolución 676 de 2007. No podrá entregarse congelado ni con partículas de hielo escarchado. El jamón cocido debe alcanzar una temperatura de 72 °C en su elaboración. El jamón debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325 para derivados cárnicos cocidos y madurados. Los jamones deben tener registro sanitario INVIMA vigente. Empaque y rotulado El jamón se debe ser empacado en material grado alimenticio permitiendo, o envasar en empaques de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales. El producto empacado cocido no enlatados sometidos a refrigeración tendrán una vida útil máximo de 15 días. El jamón además de los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, el rotulo de los derivados cárnicos debe incluir la siguiente información: Indicación del estado físico o tratamiento a que ha sido sometido el producto (Refrigerado, ahumado, etc.) Si el producto requiere de algún tratamiento previo debe establecerlo en el rotulo ej: "Este producto requiere preparación o cocción antes de ser consumido" o hacer claridad en que es un producto listo para el consumo.	PAQUETE x 250 GR	X		
17	JAMON SERRANO DE CERDO	Derivado cárnico curado-madurado COMPOSICIÓN Jamón de cerdo y sal. El jamón no puede estar elaborado del reprocesamiento de productos terminados provenientes de las devoluciones, cualquiera sea la causa de la devolución. Las materias primas (cerdo) empleadas para elaborar el jamón deben cumplir requisitos establecidos en la Resolución 676 de 2007. El jamón en su composición solo debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente o la norma que la modifique adicione o sustituya. El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (de 0 a 4°C) durante su vida útil. No podrá entregarse congelado ni con partículas de hielo escarchado. El jamón cocido debe alcanzar una temperatura de 72 °C en su elaboración. El jamón debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325 para derivados cárnicos cocidos y madurados. Los jamones deben tener registro sanitario INVIMA vigente. Empaque y rotulado El jamón se debe ser empacado en material grado alimenticio permitiendo, o envasar en empaques de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales. El producto empacado cocido no enlatados sometidos a refrigeración tendrán una vida útil máximo de 15 días. El jamón además de los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, el rotulo de los derivados cárnicos debe incluir la siguiente información: Indicación del estado físico o tratamiento a que ha sido sometido el producto (Refrigerado, ahumado, etc.) Si el producto requiere de algún tratamiento previo debe establecerlo en el rotulo ej: "Este producto requiere preparación o cocción antes de ser consumido" o hacer claridad en que es un producto listo para el consumo.	PAQUETE x 100 GR	X		

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION DETALLADA (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
18	JAMON TAJADO	El jamón de York, jamón dulce o jamón cocido es un fiambre derivado de la carne de cerdo que se obtiene de los miembros posteriores de este animal, sometidos a la cocción en agua salada, con o sin condimentos. Contiene un alto contenido en proteínas de alto valor biológico y aproximadamente 100/110 kilocalorías por 100 gr, así como un bajo aporte de grasas —lo que lo hace un embutido magro. Su color rosado y un sabor más suave que el de otros jamones hace que en algunos lugares también se le denomine jamón dulce. Está formado por una única pieza o bloque, compuesto de carne picada de magro y grasa animal al que previamente se le inyecta una salmuera en gran cantidad a través de un proceso conocido Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie porcina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de la carne del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo. Requisitos generales La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales. La carne de cerdo en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión patología y que es apta para el consumo humano. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de cerdo debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección social Empaque y rotulado Los materiales de envase, empaque y embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de la carne, que no transmitan a la misma, sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a la manipulación, al transporte y deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. El etiquetado deberá garantizar la trazabilidad del producto. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la protección Social, para materias primas.	PAQUETE X 450 GR	X		
19	LONGANIZA	Embutido fresco o curado, parecido a una salchicha, hecho con carne de cerdo picada y adobada que se consume frito o asado cuando es fresco o crudo cuando está curado; es un embutido del que existen diversas variedades según el tipo y cantidad de ingredientes que se utilizan en su elaboración. Las materias primas utilizadas deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad sanitaria vigente según la especie. El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (a temperatura de 0 a 4°C) durante su vida útil. No debe llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado. Requisitos Específicos Los aditivos empleados en su preparación debe cumplir con los límites permitidos en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius El producto puede contener máximo 8% de almidón en su formulación. Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1325 Empaque y rotulado El producto debe ser empacado en material grado alimentario al vacío permitiendo y asegurando su conservación e inocuidad en las condiciones que exige el producto, durante el transporte y almacenamiento. El rotulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, o norma que se adicione modifique o sustituya.	KILO	X		
20	MORCILLA	Las materias primas e ingredientes utilizados en la elaboración de la morcilla, deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad vigente según la especie. La sangre utilizada en la elaboración de deben garantizar los procedimiento y condiciones necesarias para evitar la contaminación. En la elaboración de la morcilla solo se podrán emplear las materias primas establecidas por el fabricante en proporciones establecidas y autorizadas por la autoridad sanitaria en el momento de otorgarle el Registro sanitario y declaradas en rótulos y etiquetas, las cuales nunca deben ser de inferior calidad. El producto debe presentar color, olor y sabor característico de producto fresco en buen estado de conservación. El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición, o contaminación por deficiencia en su manipulación. Se prohíbe el reprocesamiento de producto terminado proveniente de las devoluciones, cualquiera sea la causa de la devolución. Las materias primas empleadas para elaborar la morcilla deben cumplir con los límites permitidos de medicamentos veterinarios establecidos en la normatividad sanitaria vigente. La morcilla en su composición solo debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente o la norma que la modifique adicione o sustituya. El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (de 0 a 4°C) durante su vida útil. No debe llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado. La morcilla cocida deberá alcanzar una temperatura de 72 °C en su elaboración. La morcilla debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325 para derivados cárnicos cocidos Las morcillas deben tener registro sanitario INVIMA vigente. La morcilla se debe ser empacado en material grado alimenticio permitido, o en empaques de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales. Si el producto se empaca al vacío y es cocido no enlatado sometidos a refrigeración tendrán una vida útil máximo de 30 días. Si el producto no es empacado al vacío, es cocido, no enlatado sometido a refrigeración tendrán una vida útil máximo de 15 días. La morcilla además de los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, el rotulo de los derivados cárnicos debe incluir la siguiente información: Indicación del estado físico o tratamiento a que ha sido sometido el producto (Refrigerado, ahumado, etc.) Si el producto requiere de algún tratamiento previo debe establecerlo en el rotulo ej: "Este producto requiere preparación o cocción antes de ser consumido", o hacer claridad en que es un producto listo para el consumo.	PAQUETE LIBRA	X		
21	MORTADELA	Las materias primas e ingredientes utilizados en la elaboración de la mortadela, deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad vigente establecida para cada especie. En la elaboración de la mortadela sólo se podrán emplear las materias primas establecidas por el fabricante en proporciones establecidas y autorizadas por la autoridad sanitaria en el momento de otorgarle el Registro sanitario y declaradas en rótulos y etiquetas, las cuales nunca deben ser de inferior calidad. El producto debe presentar color rosa pálido a intenso dependiendo de la especie utilizada, olor y sabor característico de producto fresco en buen estado de conservación. El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición, o contaminación por deficiencia en su manipulación. La mortadela no debe estar elaborada del reprocesamiento de productos terminados provenientes de las devoluciones, cualquiera sea la causa de la devolución Requisitos Específicos Las materias primas (carne) empleadas para elaborar la mortadela deben cumplir con los límites de Residuos de medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas en la Resolución 676 de 2007. La mortadela en su composición solo debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente o la norma que la modifique adicione o sustituya. El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (de 0 a 4°C) durante su vida útil. No puede llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado. La mortadela debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325 para derivados cárnicos cocidos La mortadela debe tener registro sanitario INVIMA vigente. Empaque y rotulado La mortadela se debe ser empacado en material grado alimenticio al vacío, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales. El producto se empaca al vacío conservado en refrigeración tendrán una vida útil máximo de 30 días. Si el producto no es empacado al vacío, conservado en refrigeración tendrán una vida útil máximo de 15 días. La mortadela además de los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, el rotulo de los derivados cárnicos debe incluir la siguiente información: indicar el estado físico o tratamiento a que ha sido sometido el producto (Refrigerado, ahumado, etc.) En el rótulo del empaque se debe hacer claridad, en que es un producto listo para el consumo.	PAQUETE 450 GRAMOS	X		
22	PATE DE HIGADO DE GANSO	Pate de hígado de ganso ahumado empacado en bolsa PET al vacío, Empaque y rotulado La pasta de tomate debe ser envasada en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración. Debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	LATA X 200 GR	X		

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION DETALLADA (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
23	PEPPERONI	El pepperoni es un embutido de sabor picante, tiene incorporado el pimentón el cual da su color característico, el embutido tiene características únicas, elaborado con carne de cerdo o una combinación de otras carnes. El pepperoni madurado VILASECA, está formulado siguiendo los métodos tradicionales europeos de fabricación, es un producto diseñado para consumir directamente como tapeo, entrada o como ingrediente de diversas preparaciones. Carne magra de cerdo, carne magra de res, grasa de cerdo, sal yodada, edulcorantes naturales (maltodextrina, dextrosa), especias (contiene pimienta, nuez moscada, paprika), azúcar, agua, saborizantes naturales, antioxidantes (eritorbato de sodio), colorante natural (extracto de paprika), conservantes (nitrato de potasio, nitrito de sodio), cultivo ácido láctico. Tratamiento de superficie con conservante (pimaricina). En su composición solo debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente o la norma que la modifique adicione o sustituya. No podrá entregarse congelado ni con partículas de hielo escarchado. El pepperoni debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325 para derivados cárnicos cocidos y madurados. Deben tener registro sanitario INVIMA vigente. Debe ser empacado en material grado alimenticio permitiendo, o envasar en empaques de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales. El producto empacado cocido no enlatados sometidos a refrigeración tendrán una vida útil máximo de 15 días. El pepperoni además de los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, el rotulo de los derivados cárnicos debe incluir la siguiente información: Indicación del estado físico o tratamiento a que ha sido sometido el producto (Refrigerado, ahumado, etc.) Si el producto requiere de algún tratamiento previo debe establecerlo en el rotulo ej: "Este producto requiere preparación o cocción antes de ser consumido" o hacer claridad en que es un producto listo para el consumo.	PAQUETE x 100 GR	X		
24	SALAMI	Salami es un derivado cárnico procesado, crudo, curado y madurado, embutido, elaborado con base en carne de bovino, cerdo, grasa, o mezcla de ellos y que en su superficie de corte exhibe trozos de carne y grasa visibles, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido ahumado o no y sometido a proceso de maduración. Requisitos generales La carne empleada para elaborar salami debe cumplir con los límites de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias químicas establecidos en el Codex Alimentarius. El producto debe presentar las siguientes características organolépticas: Color: característico del producto madurado. Olor y sabor característico de producto madurado en buen estado de conservación. En la formulación del salami se debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente. El salami no debe estar elaborado del reprocesamiento de productos terminados provenientes de las devoluciones, cualquiera sea la causa de la devolución. Requisitos Específicos Se permite el uso de: Nitrato de sodio o Potasio: 200mg/kg máximo (residual) Nitrito de sodio o Potasio: 200mg/kg máximo (producto en proceso) En su elaboración se debe dar cumplimiento a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. El producto puede conservarse y mantener a temperatura ambiente o en de refrigeración durante su vida útil. No debe llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado. El salami debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325. El salami debe tener registro sanitario INVIMA vigente. Empaque y rotulado El salami industrial debe ser empacada en material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas del producto, puede empacarse al vacío. Los productos empacados al vacío, cocidos no enlatados sometidos a refrigeración tendrán una vida útil máximo de 30 días. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social. En el rótulo se debe indicar del estado físico o tratamiento a que ha sido sometido el producto (ahumado). Si el producto requiere de algún tratamiento previo antes de ser consumido debe establecerse en el rótulo.	PAQUETE x 100 GR	X		
25	SALCHICHA ENLATADA	Las materias primas e ingredientes utilizados en la elaboración la jamoneta enlatada, deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad vigente establecida para cada especie. En la elaboración de la jamoneta enlatada solo se podrán emplear las materias primas establecidas por el fabricante en proporciones establecidas y autorizadas por la autoridad sanitaria en el momento de otorgarle el Registro sanitario y declaradas en rótulos y etiquetas, las cuales nunca deben ser de inferior calidad. El producto debe presentar color, olor y sabor característico de producto en buen estado de conservación. El producto debe estar libre de presencia de plagas, no debe presentar olor y color de un producto en descomposición. La jamoneta enlatada no puede estar elaborado del reprocesamiento de productos terminados provenientes de las devoluciones, cualquiera sea la causa de la devolución Requisitos Específicos Las materias primas (carne) empleadas para elaborar la jamoneta enlatada deben cumplir con los límites de Residuos de medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas. La jamoneta enlatada en su composición solo debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente o la norma que la modifique adicione o sustituya. El producto enlatado debe ser sometido a esterilidad comercial y cumplir con lo establecido en la NTC 4433. El producto se conserva a temperatura ambiente durante su vida útil. El jamoneta enlatada debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325 para derivados cárnicos. El producto debe tener registro sanitario INVIMA vigente. Empaque y rotulado El jamoneta enlatada se debe ser empacado en latas de material grado alimenticio, elaborado con materiales inocuos y resistentes herméticos en las distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas. El producto se emparará cumpliendo con las especificaciones para esterilidad comercial. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El rótulo de los derivados cárnicos debe indicar el tratamiento a que ha sido sometido el producto y su conservación.	LATA X 150 GR	X		
26	SALCHICHAS	La carne empleada para elaborar la salchicha debe cumplir con los límites de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias químicas establecidos en el Codex Alimentarius. El producto debe presentar las siguientes características organolépticas: Color: rosa Olor y sabor característico de producto fresco en buen estado de conservación. En su elaboración se debe dar cumplimiento a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). La salchicha cocida debe alcanzar una temperatura de 72 °C en su elaboración. La salchicha no debe estar elaborada del reprocesamiento de productos terminados provenientes de las devoluciones, cualquiera sea la causa de la devolución. Requisitos Específicos La salchicha en su composición solo debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente o la norma que la modifique adicione o sustituya. El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (de 0 a 4°C) durante su vida útil. No debe llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado. La salchicha debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325 para derivados cárnicos cocidos. La salchicha debe tener registro sanitario INVIMA vigente. Empaque y rotulado La salchicha se debe ser empacada en material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas del producto, puede empacarse al vacío. Los productos empacados al vacío, cocidos no enlatados sometidos a refrigeración tendrán una vida útil máximo de 30 días. La salchicha debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. En el rótulo se debe indicar del estado físico o tratamiento a que ha sido sometido el producto (refrigerado, ahumado, etc.) Si el producto requiere de algún tratamiento previo antes de ser consumido debe establecerse en el rótulo.	PAQUETE X 480 GR	X		
27	SALCHICHON CERVERONI	Las materias primas e ingredientes utilizados en la elaboración del salchichón, deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad vigente establecida para cada especie. En la elaboración del salchichón solo se podrán emplear las materias primas establecidas por el fabricante en proporciones establecidas y autorizadas por la autoridad sanitaria en el momento de otorgarle el Registro sanitario y declaradas en rótulos y etiquetas, las cuales nunca deben ser de inferior calidad. Características organolépticas del salchichón: Color: característico de la especie empleada. Olor y sabor: característico de producto fresco en buen estado de conservación. El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olores diferentes a los propios del producto o de contaminación por deficiencia en su manipulación.Requisitos Específicos El salchichón en su composición solo debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente. . El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (de 0 a 4°C) durante su vida útil. No debe llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado. El salchichón cocido debe alcanzar una temperatura de 72 °C en su elaboración. El salchichón debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325 para derivados cárnicos cocidos. El salchichón cocido debe tener registro sanitario INVIMA vigente. Empaque y rotulado El salchichón se debe ser empacado en material grado alimenticio, o empaques de tipo sanitario, resistente, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas. Si el producto se empaca al vacío y es cocido no enlatado sometidos a refrigeración tendrán una vida útil máximo de 30 días. Si el producto no es empacado al vacío, es cocido, no enlatado sometido a refrigeración tendrán una vida útil máximo de 15 días. El salchichón debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. En el rótulo del producto se debe indicar el tratamiento a que ha sido sometido el producto (ahumado, madurado) Si el producto requiere de algún tratamiento previo a ser consumido debe establecerlo en el rótulo.	TIRA X 900 GR	X		

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION DETALLADA (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
28	TOCINETA AHUMADA	Producto elaborado con pierna de cerdo, inyectada, curada, ahumado, cocido, rebanado y envasado al vacío. Pierna trasera de cerdo, grasa de cerdo, agua, fécula de papa, proteína de soya, sal. yodada, condimentos, fosfato de sodio, lactato de sodio, eritorbato de sodio, nitrito de sodio, ahumado natural. Producto crudo, se debe cocinar antes de consumir. Mantenga en refrigeración en todo momento, incluido el transporte Una vez abierto, conserve el producto en un recipiente hermético y protegido de la luz. En su composición solo debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente o la norma que la modifique adicione o sustituya. No podrá entregarse congelado ni con partículas de hielo escarchado. La tocineta debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325 para derivados cárnicos cocidos y madurados. Deben tener registro sanitario INVIMA vigente. Debe ser empacado en material grado alimenticio permitiendo, o envasar en empaques de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales. El producto empacado cocido no enlatados sometidos a refrigeración tendrán una vida útil máximo de 15 días.	PAQUETE X 400 GR	X		
29	CREMA CHANTILLY	Es una crema batida, ligeramente azucarada y perfumada con vainilla, elaborada con nata real, endulzada y ultra pasteurizada, presentacion x 250 gr, grasa total 2,5 gr, colesterol 10mg, sodio 5mg, carbohidrato total 1gr, proteina 0gr. El enlatado en spray debe proteger el sabor de los alimentos en un empaque fuerte y seguro. Que el diseño del envase sea opaco e impida el paso de la luz, lo cual aumenta la vida en anaquel del producto. Debe venir en Spray, el envase no debe presentar filtraciones, abombamientos, pérdidas de vacío, abolladuras, fisuras, óxido u otras señales de deterioro. - Los envases de alimentos enlatados deben estar limpios, sin presencia de escurrimientos; no deben presentar mal olor ni desprender gases	BOTELLA X 250 ML	X		
30	CREMA DE LECHE ENTERA PAUSTERIZADA	Cumplir con los requisitos establecidos en la norma Técnica NTC- 930 y Resolución 1804, el producto debe ser higienizado, obtenido por reposo o centrifugación de la leche, adicionado o no de cultivos lácticos específicos, se puede obtener como crema de leche para batir, crema de leche batida, crema de leche en pulverizadores y crema de leche en polvo. Según su contenido en grasa láctea la crema de leche se clasificará en: rica en grasa, entera y semientera. La crema de leche proviene de la leche de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. La crema de leche fresca, podrá estar elaborado a partir de leche cruda y ser sometida a proceso de pasteurización ultrapasteurización (UHT) o esterilización. Debe estar exenta de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctica y demás sustancias diferentes a las lácteas. La crema de leche debe estar exenta de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. lácteo de color blanco, sabor y olor característico, textura semilíquida, debe estar exenta de sustancias toxicas, residuos de drogas, medicamentos que pongan en riesgo la salud humana. La crema de leche debe cumplir con los limites de residuos de plaguicidas establecidos en el resolución 2906 de Materia grasa % m/m: semientera: 18 % mínimo Rica en grasa: 48% mínimo. Acidez como ácido láctico % m/m: 0,25% máximo. La crema de leche acidificada con cultivo láctico debe La crema de leche en polvo, debe presentar un máximo de 5% M/m de humedad. La crema de leche ultrapasteurizada (UHT) y esterilizada bien sea semientera, entera o rica en grasa, no debe presentar crecimiento microbiano. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4 C. Color, olor y sabor característico del producto. Cumplir con los requisitos establecidos en la norma Técnica.	BOLSA X 900ML	X		
31	CREMA DE LECHE ENTERA UAT PARA REPOSTERIA Y CULINARIA	Cumplir con los requisitos establecidos en la norma Técnica NTC- 930 y Resolución 1804 el producto debe estar higienizado, obtenido por reposo o centrifugación de la leche, adicionado o no de cultivos lácticos específicos, se puede obtener como crema de leche para batir, crema de leche batida, crema de leche en pulverizadores y crema de leche en polvo. Según su contenido en grasa láctea la crema de leche se clasificará en: rica en grasa, entera y semientera. La crema de leche proviene de la leche de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. La crema de leche fresca, podrá estar elaborado a partir de leche cruda y ser sometida a proceso de pasteurización ultrapasteurización (UHT) o esterilización. Debe estar exenta de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctica y demás sustancias diferentes a las lácteas. La crema de leche debe estar exenta de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos, lácteo de color blanco, sabor y olor característico, textura semilíquida, debe estar exenta de sustancias toxicas, residuos de drogas, medicamentos que pongan en riesgo la salud humana. Debe estar exenta de grasa de origen vegetal o animal diferentes a la láctica. La crema de leche debe cumplir con los limites de residuos de plaguicidas establecidos en el resolución 2906 de Materia grasa % m/m: semientera: 18 % mínimo Rica en grasa: 48% mínimo. Acidez como ácido láctico % m/m: 0,25% máximo La crema de leche acidificada con cultivo láctico debe La crema de leche en polvo, debe presentar un máximo de 5% M/m de humedad. La crema de leche ultrapasteurizada (UHT) y esterilizada bien sea semientera, entera o rica en grasa, no debe presentar crecimiento microbiano. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4 C. Color, olor y sabor característico del producto. Cumplir con los requisitos establecidos en la norma Técnica.	BOLSA X 1100ML	X		
32	HELADO SABORES VARIADOS	Es un producto de consistencia cremoso y nutritivo que está elaborado a base de frutas naturales que contiene leche o agua. Temperatura promedio 20°, textura suave y una buena presentación. Producto congelado en estado sólido. REQUISITOS MINIMOS Y NORMATIVIDAD Resolución 1804 de 1989 Art. 4 (Anexo 455) Norma Técnica Colombiana NTC 1239 Establece los requisitos quedeben cumplir los helados y las mezclas de helado. FORMULACION MATERIA PRIMA /INSUMO PORCENTAJE Leche cruda fresca Base de calculo Azúcar 20% Carboximetil celulosa CMC 0.5-0.8% Fécula 1-2% grasa vegetal 5.7% Yema de huevo 1 yema por cada litrode lecheCrema de leche: (opcional) 3-5%grasa vegetal :5.7%yema de huevo (emulsificar) :1 yema por cada litro de leche 65° C Durante por 30 min PASTEURIZACION De acuerdo a especificaciones del fabricante ferfigeracion 20 días.	CAJA X 5 LITROS	X		
33	HELADO VAINILLA	Es un producto de consistencia cremoso y nutritivo que está elaborado a base de frutas naturales que contiene leche o agua. Temperatura promedio 20°, textura suave y una buena presentación. Producto congelado en estado sólido. REQUISITOS MINIMOS Y NORMATIVIDAD Resolución 1804 de 1989 Art. 4 (Anexo 455) Norma Técnica Colombiana NTC 1239 Establece los requisitos quedeben cumplir los helados y las mezclas de helado. FORMULACION MATERIA PRIMA /INSUMO PORCENTAJE Leche cruda fresca Base de calculo Azúcar 20% Carboximetil celulosa CMC 0.5-0.8% Fécula 1-2% grasa vegetal 5.7% Yema de huevo 1 yema por cada litrode lecheCrema de leche: (opcional) 3-5%grasa vegetal :5.7%yema de huevo (emulsificar) :1 yema por cada litro de leche 65° C Durante por 30 min PASTEURIZACION De acuerdo a especificaciones del fabricante ferfigeracion 20 días.	CAJA X 5 LITROS	X		
34	KUMIS	Producto obtenido a partir de la leche higienizada, o de una mezcla higienizada de esta con derivados lácteos, fermentado o coagulado. Según su contenido de grasa láctea el kumis se clasifica en entero, semidescremado y descremado. Requisitos generales Producto lácteo debe presentar color blanco, sabor, característico, olor a aroma lácteo, consistencia semi -liquida y cremosa. Estar exenta de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. El kumis debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Requisitos Específicos Materia grasa % m/m: 2,5% mínimo entera, 1,5 % mínimo semidescremado 0,8% máximo descremado. Sólidos lácteos no grasas % mlm, 7,0 mínimo Acidez como ácido láctico % m/m: 0,60 – 1,20 % Prueba de fosfatasa: negativo El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 2310 de 1986 y la NTC 805. No pueden exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007. Empaque y rotulado: El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure suconservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. En el rotulo se debe declarar el contenido de grasa láctea en porcentaje m/m. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	LITRO	X		
35	LECHE CONDESADA	La leche condensada es el producto higienizado, obtenido por deshidratación parcial, a baja presión, de una mezcla de leche y azúcares. Requisitos generales Color: blanco o crema. Sabor: dulce. Olor característico a aroma lácteo. Consistencia: liquida. El producto debe presentar un aspecto y consistencia uniformes, exentos de grumos y cristales de azúcar. Estar exenta de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. La leche debe estar exenta de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos según establecido en la Resolución 0676 de 2007 y en las demás disposiciones la modifiquen, adicionen o sustituyan. La leche condensada debe cumplir con los requisitos de Buenas prácticas de manufactura establecidos en el Decreto 3075 de 1997 Requisitos Específicos Materia grasa láctea % m/m: 8,0% mínimo entera. 4,0 % mínimo semidescremada 1,0% máximo descremado. Sólidos grasos no lácteos % m/m: 20% mínimo Humedad %m/m: 30,0% máximo. Colorantes: cantidad máxima permitida 30mg/kg. La leche condensada después de ser envasada, podrá almacenarse a temperatura ambiente y según las condiciones estipuladas en el Decreto 3075 de1997 y en las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en el Resolución 2310 de 1986 la NTC 879 No pueden exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007	BOLSA- 700 GRAMOS	X		

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION DETALLADA (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
36	LECHE DESLACTOSADA SEMIDESCREMADA	La leche Deslactosada (UHT) Envasada asépticamente es el producto obtenido mediante el proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche termizada previa estandarización mediante el retiro parcial de la materia grasa (el producto queda en el rango de 1.5%- 2.0% de grasa) y posterior hidrolisis enzimática de la lactosa convirtiéndola en glucosa y galactosa. El proceso de Ultrapasteurización UAT (UHT) se realiza bajo régimen de 135ºC- 142°C durante un tiempo de 3 a 4 segundos, seguido de un enfriamiento a temperatura ambiente. Se procede al envasado aséptico en recipientes estériles, provistos de barrera a la luz, impermeable al oxígeno y sellada cerrados herméticamente de tal manera que aseguren la ausencia de todo tipo de microorganismo en forma vegetativa y esporulada, sin alterar de manera esencial su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas u organolépticas asegurando la esterilidad comercial del producto.	BOLSA X 1000 ML	X		
37	LECHE DESLACTOSADA	Leche deslactozada mediante tratamiento con ultra alta temperatura. Requisitos generales Pasterizada y ultra pasterizada mínimo a 135 grados centígrados durante 2 a 4 segundos, en flujo continuo seguido inmediatamente de enfriamiento rápido y envasado en recipiente estéril a prueba de luz y oxigeno. Textura liquida, color blanco característico olor característico y aroma característico. Los residuos de medicamentos, sustancias tóxicas y plaguicidas no deben ser superiores a lo dispuesto en el Codex Alimentarius. Requisitos Específicos Cumplir con los requisitos generales, fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la NTC – 3856. Empaque y rotulado La leche UHT debe envasarse en recipientes no retornables que cumplan con las barreras a la luz y al oxígeno y que permita un cierre hermético. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Norma técnica NTC 512-1.	BOLSA X 1000 ML	X		
38	LECHE EN POLVO	Producto que se obtiene por eliminación de agua de constitución de la leche entera, parcialmente descremada o descremada previamente higienizada. El producto debe presentar color blanco-amarillento homogéneo característico del producto. El producto debe presentar olor y sabor característicos y estar exento de olores y sabores extraños a la naturaleza del mismo, tanto en el polvo como en la forma reconstituida. No se permite la adición de conservantes, adulterantes (como por ejemplo el almidón), ni neutralizantes (excepto los permitidos como reguladores de acidez autorizados y en las cantidades permitidas. Debe cumplir con la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 del 2011, Resolución 683 de 2012, Resolucion 00000810 de 2.021, Resolución 4506 de 2013, Decreto 616 de 2006, Resolución 2906 de 2007, Resolución 2674 de 2013. (Ministerio de Protección Social). El empaque Bolsa polilaminada y termoselladas, laminación de 3 películas; polipropileno mate, BOOP metalizado y polietileno. Ofrece sellabilidad a altas temperaturas e impermeabilidad a los gases. Empaque de material atoxico, resistente, no cortante e inalterable en contacto con el producto. Está diseñado para evitar la contaminación ocasionada por factores externos, garantizar la protección del producto y mantener las características propias del mismo; Este empaque es empleado para presentaciones en laminado. Para las presentaciones a granel (25 kg) bolsa de polietileno calibre 2.5 y saco de papel kraft (3 capas). Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción y peso. Debe tener registro Invima, la fecha de vencimiento, la composición del producto	BOLSA X 1250 GR	X		
39	LECHE ENTERA	Leche entera mediante tratamiento con ultra alta temperatura. Requisitos generales Pasterizada y ultra pasterizada mínimo a 135 grados centígrados durante 2 a 4 segundos, en flujo continuo seguido inmediatamente de enfriamiento rápido y envasado en recipiente estéril a prueba de luz y oxigeno. Textura liquida, color blanco característico olor característico y aroma característico. Los residuos de medicamentos, sustancias tóxicas y plaguicidas no deben ser superiores a lo dispuesto en el Codex Alimentarius. Requisitos Específicos Cumplir con los requisitos generales, fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la NTC – 3856. Empaque y rotulado La leche UHT debe envasarse en recipientes no retornables que cumplan con las barreras a la luz y al oxígeno y que permita un cierre hermético. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Norma técnica NTC 512-1.	BOLSA X 1000 ML	X		
40	MANTEQUILLA PAUSTERIZADA SIN SAL	La mantequilla es un derivado lácteo con un elevado contenido graso, derivado exclusivamente de la leche o de determinados productos lácteos, en forma de emulsión sólida principalmente del tipo agua en materia grasa. La Mantequilla Concentrada se produce a partir de nata o mantequilla de primera calidad mediante procesos físicos de separación en los que se extraen el agua y las materias secas no grasas. No se le añade ninguna sustancia neutralizante. Esta Mantequilla Concentrada se obtiene por fraccionamiento (cristalización fraccionada). Debido a su bajo punto de fusión, esta Mantequilla Concentrada se recomienda para todas las aplicaciones donde es necesaria la fluidez a temperatura ambiente. También proporciona una mayor concentración de aromas naturales de la mantequilla. Producto Sin Lactosa: apto para los intolerantes a la lactosa (contenido en Lactosa < 0,01 g).	BARRA X 250 GR	X		
41	QUESILLO	Producto lácteo debe presentar color blanco, sabor, característico, olor a aroma lácteo, textura sólida blanda y suave, sin babosidades. Su contenido de grasa puede variar y estar clasificado como graso o semigraso. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos Requisitos Específicos: El queso fresco no debe estar elaborado a partir de leche cruda, salvo en los casos en que por las condiciones especiales de ubicación, dificultades de transporte, lo autorice la autoridad sanitaria competente. Humedad:67% máximo. Materia grasa (en extracto seco) m/m: 45,0% Mínimo. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso campesino no podrán exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007. Empaque y rotulado: El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto podrá ser empacado al vacío El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social	KILO	X		
42	QUESO AZUL MADURO, SEMIDURO,GRASO	El queso azul es una clasificación general de los quesos de leche de vaca, de oveja y de cabra que tienen en su pasta cultivos de Penicillium añadidos al producto final y que proporcionan un color entre el azul y el gris-verdoso característico debido a los mohos. Los quesos azules se curan en lugares con temperaturas reguladas tales como cavernas. Tiene origen francés (proviene de Francia). Algunos poseen Denominación de origen protegida Producto lácteo debe presentar color blanco, sabor, característico, olor a aroma lácteo, textura sólida blanda y suave, sin babosidades. Su contenido de grasa puede variar y estar clasificado como graso o semigraso. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos Requisitos Específicos: El queso fresco no debe estar elaborado a partir de leche cruda, salvo en los casos en que por las condiciones especiales de ubicación, dificultades de transporte, lo autorice la autoridad sanitaria competente. Humedad:67% máximo. Materia grasa (en extracto seco) m/m: 45,0% Mínimo. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso campesino no podrán exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007 Empaque y rotulado: El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto podrá ser empacado al vacío El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	EMPAQUE X 250 GRAMOS	X		
43	QUESO BRIE MADURO POR MOHOS,SEMIDURO,GRASO	El queso Brie es uno de los quesos franceses más conocidos, de color blanco hasta amarillo claro y muy fina, se caracteriza por tener una textura aterciopelada y estar ligeramente enmohecida. La manera tradicional de elaborar este tipo de quesos es utilizando leche cruda de vaca, aunque en la actualidad se suele preparar con leche pasteurizada principalmente. Se puede encontrar diferentes sabores según su método de elaboración. Su olor destaca por tener toques a amoniaco. Se trata de un queso muy cremoso, que puedes encontrar tanto en cuñas como en forma de rueda.	EMPAQUE X 250 GRAMOS	X		
44	QUESO CAMEMBERT ROSENBOR	El queso Camembert está elaborado con leche cruda de vaca y se encuentra dentro de la familia de los quesos de pasta blanda. Se caracteriza por tener una corteza enmohecida y aterciopelada, en las que en algunos casos pueden aparecer ciertas manchas más oscuras. Generalmente, las ruedas de queso Camembert se moldean en grandes cantidades y deben medir unos 11 centímetros de diámetro. Para elaborar el queso Camembert la leche que se utiliza durante todo el proceso no puede tener una temperatura superior a los 37 grados, ya que podría estropearse. Tiene un proceso de maduración corto, generalmente de 21 días, 16 de ellos debe realizarse en la zona de la que recibe su DOP (Denominación de Origen Protegida).	EMPAQUE X 250 GRAMOS	X		

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION DETALLADA (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
45	QUESO CAMPESINO O BLANCO FRESCO,SEMIDRURO,GRASO	Producto lácteo debe presentar color blanco, sabor, característico, olor a aroma lácteo, textura sólida blanda y suave, sin babosidades. Su contenido de grasa puede variar y estar clasificado como graso o semigraso. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos Requisitos Específicos El queso fresco no debe estar elaborado a partir de leche cruda, salvo en los casos en que por las condiciones especiales de ubicación, dificultades de transporte, lo autorice la autoridad sanitaria competente. Humedad:67% máximo. Materia grasa (en extracto seco) m/m: 45,0% Mínimo. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso campesino no podrán exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007 Empaque y rotulado El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto podrá ser empacado al vacío El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	KILO	X		
46	QUESO CHEDDAR	El queso cheddar no debe presentar ojos u orificios, en su pasta debido a la formación de gas. El color puede ser amarillo pálido hasta amarillo oscuro o anaranjado, se puede añadir algún colorante natural, como el achiote. El aroma es el típico de la variedad, variando en intensidad de suave a fuerte, así como también típico de la maduración regulada por las bacterias productoras de ácido láctico. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos Requisitos Específicos Humedad %m/m: 36 máximo. Materia grasa 5 m/m: 26.5% máximo. Proteína % m/m: 29.5% mínimo. Carbohidratos % m/m: 2%. Máximo. El tiempo de maduración puede ir desde los de tres meses con una consistencia blanda hasta 12 meses o más, por lo que puede alcanza una acidez de 1,5 a 1,8 %, expresado en ácido láctico. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe ser manejado durante el almacenamiento y distribución al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no puede exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. Empaque y rotulado: El producto debe ser envasado o empacado en material grado alimenticio, inerte, resistente que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. Se debe etiquetar en los envases según el grado de maduración: de "suave" a "fuerte, ácido, añejo y seco". El producto podrá ser empacado al vacío El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	LIBRA	X		
47	QUESO COSTEÑO	Producto lácteo de color blanco, sabor, característico, olor a aroma lácteo, textura sólida blanda y suave, sin babosidades. El queso costeño picado no se deshace fácilmente, puede tener algunos ojos (orificios circulares), presentar textura dura y seca, su contenido de grasa puede variar entre un queso graso o semigraso. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos Requisitos Específicos Color: blanco Sabor: salado.(queso no ácido se detecta un sabor ácido oscilando ente débil y moderado) Humedad: 49% mínimo 56% máximo. El queso fresco para consumo humano no debe estar elaborado a partir de leche cruda, salvo en los casos en que por las condiciones especiales de ubicación, dificultades de transporte, lo autorice la autoridad sanitaria competente. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El queso costeño amasado es moderadamente duro, suelta poco agua y se deshace fácil cuando se frota ente los dedos. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no podrá exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007 Empaque y rotulado El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto podrá ser empacado al vacío. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	KILO	X		
48	QUESO CREMA PARA UNTAR	El queso crema es un producto fresco, ácido, no madurado de pasta semicocida e hilada, elaborado a partir de leche fresca y acida. Es un alimento con un contenido de humedad y grasa altas, lo que lo hace un queso semiblando. Este producto se consume fresco, tiene un sabor moderadamente ácido y para su conservación se debe refrigerar. Queso Crema untable, cuyo aporte nutricional es rico en proteínas. Sus múltiples usos en la cocina y en la repostería lo hacen un producto altamente consumido. El queso crema no debe presentar ojos u orificios, en su pasta debido a la formación de gas. El aroma es el típico de la variedad, variando en intensidad de suave a fuerte, así como también típico de la maduración regulada por las bacterias productoras de ácido láctico. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos Requisitos Específicos Humedad	TARRO X 400 GRAMOS	X		
49	QUESO CUAJADA	Producto lácteo debe presentar color blanco, sabor, característico, olor a aroma lácteo, textura sólida blanda y suave, sin babosidades. Su contenido de grasa puede variar y estar clasificado como graso o semigraso. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos Requisitos Específicos El queso fresco no debe estar elaborado a partir de leche cruda, salvo en los casos en que por las condiciones especiales de ubicación, dificultades de transporte, lo autorice la autoridad sanitaria competente. Humedad:67% máximo. Materia grasa (en extracto seco) m/m: 45,0% Mínimo. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso campesino no podrán exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007 Empaque y rotulado El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto podrá ser empacado al vacío El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	LIBRA	X		
50	QUESO DOBLE CREMA FRESCO,SEMIDURO,GRASO	El queso doble crema es un queso de pasta hilada por lo tanto no debe presentar agujeros. Su apariencia externa se caracteriza por presentar un color blanco crema, sin corteza o cáscara Color: blanco crema. Olor y sabor: característico de la variedad, variando en intensidad de suave a fuerte. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos Requisitos Específicos Composición del queso crema: Humedad: 40% mínimo y 55% máximo grasa (extracto seco) m/m: del de 20% a 35% El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe ser manipulado al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, Decreto 3075 de 1997. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no puede exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007 Empaque y rotulado El producto debe ser envasado o empacado en material grado alimenticio, resistente que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, asegurando su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto podrá ser empacado al vacío El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	LIBRA	X		

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION DETALLADA (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
51	QUESO EMMENTAL MADURO,DURO, GRASO	Es un queso suizo hecho de leche de vaca y con agujeros característicos. Olor y sabor: característico de la variedad, variando en intensidad de suave a fuerte. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos Requisitos Específicos Composición del queso crema: Humedad: 40% mínimo y 55% máximo grasa (extracto seco) m/m: del de 20% a 35% El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe ser manipulado al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, Decreto 3075 de 1997. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no puede exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007 Empaque y rotulado El producto debe ser envasado o empacado en material grado alimenticio, resistente que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, asegurando su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto podrá ser empacado al vacío El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	EMPAQUE X 250 GRAMOS	X		
52	QUESO GRUYERE MADURO, DURO, GRASO	Consistencia: dura Textura: compacta, quebradiza y granulosa Color: amarillo dorado a pardo en la corteza Sabor: salado levemente picante según el grado de maduración. Costra o cubierta lisa, consistente, bien formada, cubierta con revestimientos apropiados, adheridos o no. Podrá presentar algunos ojos pequeños y algunos orificios mecánicos. El aroma es el típico de la variedad, variando en intensidad de suave a fuerte dependiendo del grado de maduración. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Requisitos Específicos El queso presenta en su composición: Materia grasa (extracto seco) m/m: 20% mínimo. Humedad: 40% máximo. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe ser manejado durante el almacenamiento y distribución al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no deben exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007. El queso gruyer debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4317 Empaque y rotulado El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inertes, resistentes que no reaccionen con el producto, o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales asegurando su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto podrá ser empacado al vacío. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social, o norma que se adicione modifique o sustituya.	EMPAQUE X 250 GRAMOS	X		
53	QUESO INDUSTRIAL	Queso prensado semigraso tipo industrial para elaboración de almojábanas, El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Los quesos industriales llaman más la atención porque son Vistosos. Son más económicos, blancos, más brillantes, tienen una forma más bonita. Mientras que los quesos artesanos, conservan su corteza, son más rugosos, tienen un color más apagado, más amarillento. La materia Prima principal es la leche. Siempre se parte de la leche natural, desnatada total o parcialmente, de la nata del suero de mantequilla o de una mezcla de algunos o de todos estos productos. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos Requisitos Específicos El queso debe ser fresco. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no podrá exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007 Empaque y rotulado El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto podrá ser empacado al vacío	KILO	X		
54	QUESO MANCHEGO O CABRA	Queso con un contenido en grasa (expresado en masa/masa) entre 45 y 60%. Con un período de maduración superior a 60 días. INGREDIENTES: Elaborado a base de leche cruda de oveja, cuajo vegetal y sal. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: de corteza ligera, fina y pasta cremosa, untuosa, de color ligeramente amarillenta. Sabor ligeramente amargo y poco salado, con un intenso aroma CRITERIOS FÍSICOS: Ausencia de cuerpos extraños (metales, plásticos u otros impropios) ETIQUETADO; El producto se etiqueta según lo establecido en la legislación vigente: - Reglamento 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor - Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos y el - Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se establece la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.	LIBRA	X		
55	QUESO MASCARPONE	Queso para untar, Obtenido por la coagulación térmica ácida de la crema de leche. El mascarpone es un queso italiano de la región de Lombardía, elaborado cuajando crema de leche con ácido cítrico o ácido acético. Es un queso de pasta blanda, espeso, de doble o triple crema, con un contenido graso muy alto que va del 60% al 75%. El rico contenido en grasa resultante hace que el queso sea un ingrediente esencial en recetas italianas como el tiramisú y los pasteles de queso. La textura de Mascarpone varía de suave, cremosa a mantecosa, dependiendo de cómo se procese durante la elaboración del queso. La descripción concisa de en realidad es solo una crema espesa que está en camino de convertirse en mantequilla. APARIENCIA: Color: Blanco, amarillo pajizo Apariencia: Cremoso Sabor: característico, agradable.	TARRO X 400 GRAMOS	X		
56	QUESO MOZARELLA DE BUFALA FRESCO DE PASTA HILADA,SEMIBLANDO,SEMIAMAGRO	Una buena mozzarella de búfala se reconoce por su color blanco porcelana, una costra finísima y una textura blanda, pero no demasiada chiclosa. La mozzarella es un queso fresco de pasta hilada originario del sur de Italia. Siempre debe ser untuoso en boca y cumplir con características como sabor persistente en boca; el cual debe permanecer por varios minutos. De igual forma, los sabores característicos de cada queso son determinantes: amargos, dulces o ácidos, dependiendo del queso que se deguste. Leche de búfala pasteurizada, sal y cuajo DATOS DE PRODUCCIÓN Leche de búfala. Pasteurización – caseificación – hilatura – moldeado – salazón – confección. El PRODUCTO TERMINADO debe presentar las siguientes características: Peso : 125 gr. Fecha caducidad : 30 días Modalidad de conservación : T. max +5ºC Especificación del producto : Queso blando graso de pasta hilada, fresco. Grasa mínima sobre sustancia seca 52%. Producido según el Reglamento de producción de la Mozzarella de Búfala Campana DOP. Información al consumidor : Alérgenos presentes: Producto a base de leche. CONFECCIÓN Bolsas nylon polietileno – Producto inmerso en líquido de conservación. Información nutricional por 100g: Valor energético: 1154Kj/278Kcal; Grasas: 23,0g; de las cuales saturadas: 17,8g; Hidratos de carbono: 0,8g; de los cuales azúcares:0,7g; Fibra alimentaria: 0,0g; Proteínas: 17,4g; Sal: 0,56g.	500 GRAMOS	X		
57	QUESO PARMESANO RAYADO MADURO, DURO Y GRASO	Es un queso madurado de pasta dura, de estructura granular, textura dura y masa seca elaborada con leche líquida, cloruro de calcio, fermento láctico cuajo y sal. Consistencia: dura Textura: compacta, quebradiza y granulosa Color: blanco amarillento y ligeramente amarillento Sabor: salado levemente picante según el grado de maduración. Costra o cubierta lisa, consistente, bien formada, cubierta con revestimientos apropiados, adheridos o no. El queso parmesano no posee orificios denominados ojos, aunque eventualmente podrá presentar algunos ojos pequeños. El aroma es el típico de la variedad, aunque puede modificarse en intensidad de suave a fuerte dependiendo del grado de maduración. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Requisitos Específicos El queso parmesano presenta en su composición: grasa 30%, proteína 30%, humedad 32% en extracto seco. El queso parmesano podrá ser estabilizado y madurado por un tiempo menos 6 meses mínimo para quesos de 4 a 10 kg de peso, 8 meses para quesos de peso comprendido entre 10 y 20 kg y 12 meses para los quesos de más de 20 kg. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe ser manejado durante el almacenamiento y distribución al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no puede exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007 Empaque y rotulado El producto debe ser envasado en empaque suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto podrá ser empacado al vacío. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	BOLSA X 500 GRAMOS	X		

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION DETALLADA (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
58	QUESO PERA FRESCO DE PASTA HILADA,SEMIDURO,SEMIGRASO	Queso de pasta hilada, fabricado con leche higienizada y pasteurizada relleno con arequipe. Producto con pasta cerrada, sabor lácteo suave, levemente acido, color blanco marfil. PROCESO DE ELABORACION; Se parte de una cuajada de leche higienizada, la cual se fabricada de la siguiente manera: la leche se somete a un proceso de pasteurización en intercambiador de placas, se enfría a la temperatura de siembra y se realiza la adición del fermento láctico y cloruro de calcio. Posteriormente se realiza la adición del cuajo y después se hace la operación de corte y maduración del grano en tina. Una vez se alcanza el nivel de descalcificación optimo la pasta es hilada regulando la temperatura(60°C) y velocidad de amasado, posteriormente la cuajada es evacuada, porcionada, rellenada con arequipe y moldeada para ser posteriormente empacado al vacío y almacenado a temperatura de refrigeración (4°C ±2°C) para su despacho al cliente. COMPOSICION CUALITATIVA: Cuajada (Leche pasteurizada semidescremada, estabilizante (cloruro de calcio), Fermento Láctico (Streptococcus thermophilus) y cuajo) arequipe y sal.	EMPAQUE X 65 GR	X		
59	QUESO REQUESON FRESCO, BLANDO,MAGRO	El requesón no es un queso, sino un lácteo obtenido a partir del suero de la leche. Se obtiene mediante la fermentación del suero sobrante de la elaboración de los quesos. Este suero se fermenta gracias a la acción de unas bacterias lácticas denominadas lactobacillus. Después de su fermentación, el suero se calienta a 90ºC para que sus proteínas precipiten y formen una masa mantecosa, de consistencia blanda y color blanco que es el requesón. En su origen, el suero con el que se elaboraba el requesón procedía de la leche de cabra o de oveja, si bien hoy día la mayor parte del requesón se elabora a partir de leche de vaca. Su sabor es suave y delicado y forma parte de diferentes preparaciones culinarias dándoles un toque de originalidad. El requesón se utiliza con frecuencia en platos fríos, calientes, dulces o salados. Así se pueden preparar unas apetitosas tostadas con requesón y mermelada o miel en el desayuno o un original bocadillo de requesón y vegetales en la merienda. Se puede incluir en diversas ensaladas o utilizarlo como ingrediente de un plato de pasta o de verduras. Así mismo se emplea en compotas de frutas para suavizar su sabor y se pueden elaborar tartas de requesón en vez de queso.	LIBRA	X		
60	QUESO RICOTTA FRESCO,SEMIBLANDO,SEMIMAGRO	El requesón, llamado en algunos países de América del Sur ricota1 (del italiano ricotta, y éste del latín recocta, 'recocida'), es un queso obtenido de un segundo procesamiento del suero lácteo producido como derivado en la elaboración de quesos de pasta blanda. De color blanco, sabor suave y textura blanda y granulosa. Producto lácteo debe presentar color blanco, sabor, característico, olor a aroma lácteo, textura sólida blanda y suave, sin babosidades. Su contenido de grasa puede variar y estar clasificado como graso o semigraso. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos Requisitos Específicos El queso fresco no debe estar elaborado a partir de leche cruda, salvo en los casos en que por las condiciones especiales de ubicación, dificultades de transporte, lo autorice la autoridad sanitaria competente. Humedad:67% máximo. Materia grasa (en extracto seco) m/m: 45,0% Mínimo. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso campesino no podrán exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007 Empaque y rotulado El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto podrá ser empacado al vacío El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	TARRINA X 500 GR	X		
61	QUESO TILSIT AHUMADO MADURO,SEMIDURO,GRASO	Es un queso semi duro, con un perfil peculiar amaderado, leves notas dulces y picantes combinadas con sabor lácteo fresco, acompañado de un artesanal sabor ahumado perfecto para tus cenas o una tabla de quesos. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Su color debe ser amarillo, semi suave, su sabor es suave pero con un regusto algo picante. Su maduración mínima es de dos meses. La maduración del queso es bañado en agua-sal y bacterium linens, esa es la razón por la que tiene el regusto un poco picante y un olor fuerte. El Tilsiter se elabora de leche pasteurizada de vaca, posee un contenido graso que oscila entre 30 hasta el 60%. El Tilsiter es un queso con textura consistente firme/semiduro madurado de conformidad. El cuerpo tiene un color que varía de casi blanco o marfil a amarillo claro o amarillo y tiene una textura firme que puede cortarse, con agujeros. Aromatizado con semillas de alcaravea (comino de prado) y semillas de pimenta. El resultado de su elaboración es un queso de sabor intenso. Siempre debe ser untuoso en boca y cumplir con características como sabor persistente en boca; el cual debe permanecer por varios minutos. De igual forma, los sabores característicos de cada queso son determinantes: amargos, dulces o ácidos, dependiendo del queso que se deguste. un queso genuino debe contener la menor cantidad de ingredientes, por lo general leche, cultivos lácticos o fermentos, cuajo y sal.	180 GRAMOS	X		
62	QUESO TIPO CHEDAR	El Cheddar es un queso duro madurado. El cuerpo tiene un color que varía de casi blanco o marfil a amarillo claro o anaranjado y tiene una textura firme (al presionarse con el pulgar), suave y cerosa. Carece de agujeros ocasionados por el gas aunque se aceptan algunas pocas aberturas y grietas. Este queso se elabora y se vende con corteza o sin ella, y puede tener revestimiento. En el caso del Cheddar listo para el consumo, el procedimiento de maduración para desarrollar las características de sabor y cuerpo es, normalmente, de 5 semanas a 7-15 °C, según el nivel de madurez requerido. Pueden utilizarse distintas condiciones de maduración (incluida la adición de enzimas para intensificar el proceso de maduración) siempre que el queso muestre unos cambios físicos, bioquímicos y sensoriales similares a los conseguidos mediante el procedimiento de maduración previamente citado. El Cheddar destinado a posterior procesamiento no necesita mostrar el mismo nivel de maduración cuando se justifique debido a necesidades de tipo técnico o comercial. Forma del queso es cilíndrica o en bloque (en forma de cubo), puede tener diversos pesos y dimensiones. Se deben envasar en recipientes de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas y organolépticas. Se deben usar envolturas de material resistente que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución.	EMPAQUE X 180 GRAMOS	X		
63	QUESO TIPO HOLANDES GOUDA, SEMIMADURO,SEMIDURO,GRASO	Es de color amarillo en su interior y cubierto por una parafina roja que guarda su sabor característico con un comienzo ligeramente amargo, dulce y almendrado y un final con un toque picante. Su textura suave le permite ser versatil en las preparaciones, puede ser consumido solo, con mermeladas o como ingrediente para preparaciones gourmet. Producto lácteo debe presentar color blanco, sabor, característico, olor a aroma lácteo, textura sólida blanda y suave, sin babosidades. Su contenido de grasa puede variar y estar clasificado como graso o semigraso. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos Requisitos Específicos El queso fresco no debe estar elaborado a partir de leche cruda, salvo en los casos en que por las condiciones especiales de ubicación, dificultades de transporte, lo autorice la autoridad sanitaria competente. Humedad:67% máximo. Materia grasa (en extracto seco) m/m: 45,0% Mínimo. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso campesino no podrán exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007 Empaque y rotulado El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto podrá ser empacado al vacío El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	EMPAQUE X 250 GRAMOS	X		

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