Contenido

CARNE DE CERDO SIN MARINAR 1
GOULASH DE CARNE DE CERDO SIN MARINAR 3
CARNE DE RES SIN MARINAR 5
CARNE MOLIDA CRUDA, MEZCLA DE RES Y CERDO 7
FILETE DE PECHUGA: DESHUESADA Y SIN PIEL 10
FILETE DE PECHUGA MARINADA: DESHUESADA Y SIN PIEL 12
GOULASH DE PECHUGA MARINADA DESHUESADA Y SIN PIEL 14
CONTRAMUSLO DE POLLO CON HUESO Y CON PIEL 16

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

CARNE DE CERDO SIN MARINAR

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

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

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

CARNE DE CERDO SIN MARINAR

UNIDAD DE MEDIDA

Porción individual entre 65g y 120g de acuerdo al pedido y ciclo de menú

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. **CARACTERÍSTICAS GENERALES**: Corte de **pierna trasera del cerdo, cañón, lomito de cerdo (solomito)**; porciones individuales refrigeradas y empacadas al vacío por peso desde 500g y Max de 3Kg, libres de grasa o con porcentaje de grasa máximo del 10%. Color rosa uniforme, suave y firme al tacto.

2. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**:

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

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

Humedad (g)	71.3
Proteína (g)	21.4
Lípidos (g)	6.0

4. **MINERALES**:

Calcio (mg)	17
Hierro (mg)	0.8
Sodio (mg)	52
Fósforo (mg)	220
Yodo (mg)	2.6
Zinc (mg)	1.8
Magnesio (mg)	23
Potasio (mg)	389

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

6. **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL**: Almacenamiento a temperatura de refrigeración e 0°C a 4°C desde la planta hasta su entrega en la sede de atención. Tiempo de vida útil mínimo de 10 días, contados a partir del momento de entrega por parte del proveedor.

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

- Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones para la regulación de todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos.
- Anexo técnico Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE (Programa de Alimentación Escolar), expedido en diciembre de 2021 y ajustado en diciembre de 2022: En el numeral 2.3.1 Nutrientes críticos: Los nutrientes críticos corresponden a aquellos nutrientes cuyo consumo excesivo puede ejercer un efecto acumulativo y se relaciona con un alto riesgo de desarrollar enfermedades asociadas al régimen alimenticio, por lo cual es necesario, en la planeación de la alimentación en el marco del PAE, limitar su consumo, teniendo en cuenta las recomendaciones de energía y nutrientes establecidas en la Resolución 3803 de 2016, estos son sodio, azúcares, grasas trans y grasas saturadas4 (Ministerio de Salud y Protección Social, 2018)
- Resolución 005109 de 2005: El producto debe tener un rotulo resistente a la humedad, con mínimo el nombre del corte, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote.
- Decreto 1500 de 2007: Por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación
- Decreto 2965 de 2008: Por el cual se modifican los artículos 20, 21 y 60 del Decreto 1500 de 2007 y se dictan otras disposiciones
- Decreto 2380 de 2009: Por el cual se modifican los Decretos 1500 de 2007 y 2965 de 2008 y se dictan otras disposiciones.
- Decreto 4131 de 2009: Por el cual se modifica parcialmente el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008 y 2380 de 2009.
- Decreto 4974 de 2009: Por el cual se modifica parcialmente el Decreto 1500 de 2007 modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380 y 4131 de 2009.
- Decreto 3961 de 2011: Por el cual se establecen medidas transitorias en relación con las plantas de beneficio y desposte de bovinos, bufalinos y porcinos.
- Decreto 917 de 2012: por el cual se modifica el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131, 4974 de 2009 y 3961 de 2011 y se dictan otras disposiciones

- Decreto 318 de 2013: Por el cual se establece una medida sanitaria para la importación de carne de cerdo.
- Decreto 2270 de 2012: Por el cual se modifica el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131,4974 de 2009, 3961 de 2011, 917 de 2012 y se dictan otras disposiciones
- Decreto 1282 de 2016: Por el cual se establece el trámite para la obtención de la autorización sanitaria provisional y se dictan otras disposiciones
- Resolución 3659 de 2008: Por la cual se establecen los criterios del Plan de Racionalización de Plantas de Beneficio Animal.
- Resolución 242 de 2013: Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio de aves de corral, desprese y almacenamiento, comercialización, expedido, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles.
- Resolución 240 de 2013: Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, planta de desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles
- Resolución 3753 de 2013: Por la cual se definen los lineamientos técnicos para la formulación de planes de acción de inspección, vigilancia y control de carne y productos cárnicos comestibles a lo largo de la cadena y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 2690 de 2015: Por la cual se establecen las directrices para la formulación del Programa de Verificación Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles.
- Resolución 2009026594 2009: Por la cual se adopta la guía de transporte para las especies bovinas, bufalinas y porcinas.
- Norma Técnica Colombiana NTC 4565 Primera actualización: Carne y productos cárnicos. Método para determinar el contenido de nitrito (método de referencia).
- Norma Técnica Colombiana NTC 4271 de 2011: Por la cual se establece el sistema de clasificación de la carne bovina en canal.
- Resolución 683 de 2012: Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
- Resolución 4143 de 2012: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
- Resolución 1382 de 2013: Por la cual se establecen los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal, destinados al consumo humano.
- Resolución 4506 de 2013: Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.

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

9. **CONDICIONES DE RECHAZO**: Producto que no cumpla con las características descritas en la ficha técnica. Transportado en vehículo sin unidad de frío o que esté apagado en el trayecto, con pérdida del estado de refrigeración, vehículo que no cumpla con la normatividad Decreto 1500 de 2007, producto con pérdida de vacío en el empaque, sin rotulado o rotulado ilegible, con manchas de color diferente al característico, presencia de coágulos de sangre, presencia de tejido conectivo, superficie babosa, corte diferente al solicitado, con mal olor, presencia de suciedades o contenido de grasa mayor al 10%. Producto con características que indiquen que ha presentado condiciones de descomposición, adulteración o falsificación. Sin guía de transporte y destino.

GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTIVA

Calidad

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

Profesionales del Área de Alimentos
Dirección de Seguridad Alimentaria y Nutricional

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO



Salomé Londoño Zapata
Secretaría de Salud

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

GOULASH DE CARNE DE CERDO SIN MARINAR

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

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

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

GOULASH CARNE DE CERDO SIN MARINAR

UNIDAD DE MEDIDA

Bolsa por 1000 gramos

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. **CARACTERÍSTICAS GENERALES**: Corte de **pierna trasera del cerdo, cañón, lomito de cerdo (solomito**); picada en presentación gulasch refrigeradas y empacadas al vacío por peso desde 1000g y Max de 3Kg, libres de grasa o con porcentaje de grasa máximo del 10%. Color rosa uniforme, suave y firme al tacto.

2. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**:

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

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

Humedad (g)	71.3
Proteína (g)	21.4
Lípidos (g)	6.0

4. **MINERALES**:

Calcio (mg)	17
Hierro (mg)	0.8
Sodio (mg)	52
Fósforo (mg)	220
Yodo (mg)	2.6
Zinc (mg)	1.8
Magnesio (mg)	23
Potasio (mg)	389

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

6. **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL**: Almacenamiento a temperatura de refrigeración e 0°C a 4°C desde la planta hasta su entrega en la sede de atención. Tiempo de vida útil mínimo de 10 días, contados a partir del momento de entrega por parte del proveedor.

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

- Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones para la regulación de todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos.
- Anexo técnico Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE (Programa de Alimentación Escolar), expedido en diciembre de 2021 y ajustado en diciembre de 2022: En el numeral 2.3.1 Nutrientes críticos: Los nutrientes críticos corresponden a aquellos nutrientes cuyo consumo excesivo puede ejercer un efecto acumulativo y se relaciona con un alto riesgo de desarrollar enfermedades asociadas al régimen alimenticio, por lo cual es necesario, en la planeación de la alimentación en el marco del PAE, limitar su consumo, teniendo en cuenta las recomendaciones de energía y nutrientes establecidas en la Resolución 3803 de 2016, estos son sodio, azúcares, grasas trans y grasas saturadas4 (Ministerio de Salud y Protección Social, 2018)
- Resolución 005109 de 2005: El producto debe tener un rotulo resistente a la humedad, con mínimo el nombre del corte, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote.
- Decreto 1500 de 2007: Por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación
- Decreto 2965 de 2008: Por el cual se modifican los artículos 20, 21 y 60 del Decreto 1500 de 2007 y se dictan otras disposiciones
- Decreto 2380 de 2009: Por el cual se modifican los Decretos 1500 de 2007 y 2965 de 2008 y se dictan otras disposiciones.
- Decreto 4131 de 2009: Por el cual se modifica parcialmente el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008 y 2380 de 2009.

- Decreto 4974 de 2009: Por el cual se modifica parcialmente el Decreto 1500 de 2007 modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380 y 4131 de 2009.
- Decreto 3961 de 2011: Por el cual se establecen medidas transitorias en relación con las plantas de beneficio y desposte de bovinos, bufalinos y porcinos.
- Decreto 917 de 2012: por el cual se modifica el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131, 4974 de 2009 y 3961 de 2011 y se dictan otras disposiciones
- Decreto 318 de 2013: Por el cual se establece una medida sanitaria para la importación de carne de cerdo.
- Decreto 2270 de 2012: Por el cual se modifica el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131,4974 de 2009, 3961 de 2011, 917 de 2012 y se dictan otras disposiciones
- Decreto 1282 de 2016: Por el cual se establece el trámite para la obtención de la autorización sanitaria provisional y se dictan otras disposiciones
- Resolución 3659 de 2008: Por la cual se establecen los criterios del Plan de Racionalización de Plantas de Beneficio Animal.
- Resolución 242 de 2013: Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio de aves de corral, desprese y almacenamiento, comercialización, expedido, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles.
- Resolución 240 de 2013: Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, planta de desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles
- Resolución 3753 de 2013: Por la cual se definen los lineamientos técnicos para la formulación de planes de acción de inspección, vigilancia y control de carne y productos cárnicos comestibles a lo largo de la cadena y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 2690 de 2015: Por la cual se establecen las directrices para la formulación del Programa de Verificación Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles.
- Resolución 2009026594 2009: Por la cual se adopta la guía de transporte para las especies bovinas, bufalinas y porcinas.
- Norma Técnica Colombiana NTC 4565 Primera actualización: Carne y productos cárnicos. Método para determinar el contenido de nitrito (método de referencia).
- Norma Técnica Colombiana NTC 4271 de 2011: Por la cual se establece el sistema de clasificación de la carne bovina en canal.
- Resolución 683 de 2012: Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
- Resolución 4143 de 2012: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
- Resolución 1382 de 2013: Por la cual se establecen los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal, destinados al consumo humano.
- Resolución 4506 de 2013: Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.

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

9. **CONDICIONES DE RECHAZO**: Producto que no cumpla con las características descritas en la ficha técnica. Transportado en vehículo sin unidad de frío o que esté apagado en el trayecto, con pérdida del estado de refrigeración, vehículo que no cumpla con la normatividad Decreto 1500 de 2007, producto con pérdida de vacío en el empaque, sin rotulado o rotulado ilegible, con manchas de color diferente al característico, presencia de coágulos de sangre, presencia de tejido conectivo, superficie babosa, corte diferente al solicitado, con mal olor, presencia de suciedades o contenido de grasa mayor al 10%. Producto con características que indiquen que ha presentado condiciones de descomposición, adulteración o falsificación. Sin guía de transporte y destino.

GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTIVA
Calidad
NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA
Profesionales del Área de Alimentos Dirección de Seguridad Alimentaria y Nutricional
FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO
 Salomé Londoño Zapata Secretaría de Salud

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

CARNE DE RES SIN MARINAR

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

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

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

CARNE DE RES SIN MARINAR

UNIDAD DE MEDIDA

Porción individual entre 65g y 120g de acuerdo con el pedido y ciclo de menú

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. **CARACTERÍSTICAS GENERALES**: Carne de res magra, cuarto trasero de la res en corte de primera (**Solomo extranjero, huevo de Aldana o Tabla**), en porciones individuales refrigeradas y empacada al vacío por peso desde 500g y Max de 3Kg, libre de tejido conectivo, nervios y con porcentaje de grasa máximo del 10%. Color rojo pálido, uniforme, suave y firme al tacto.

2. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**:

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

3. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS**:
   - pH: 5.4 a 6.0
   - Grasa: Máximo 10%

Humedad (g)	71.5
Proteína (g)	21.8
Lípidos (g)	5.7

4. **MINERALES**:

Calcio (mg)	6
Hierro (mg)	2.7
Sodio (mg)	51
Fósforo (mg)	215
Yodo (mg)	7.0
Zinc (mg)	3.6
Magnesio (mg)	18
Potasio (mg)	337

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

6. **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL**: Almacenamiento a temperatura de refrigeración e 0°C a 4°C desde la planta hasta su entrega en la sede de atención. Tiempo de vida útil mínimo de 10 días, contados a partir del momento de entrega por parte del proveedor.

7. **REQUISITOS LEGALES**: Normatividad nacional requerida para el producto a contratar.

   - Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones para la regulación de todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos.
   - Anexo técnico Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE (Programa de Alimentación Escolar), expedido en diciembre de 2021 y ajustado en diciembre de 2022: En el numeral 2.3.1 Nutrientes críticos: Los nutrientes críticos corresponden a aquellos nutrientes cuyo consumo excesivo puede ejercer un efecto acumulativo y se relaciona con un alto riesgo de desarrollar enfermedades asociadas al régimen alimenticio, por lo cual es necesario, en la planeación de la alimentación en el marco del PAE, limitar su consumo, teniendo en cuenta las recomendaciones de energía y nutrientes

establecidas en la Resolución 3803 de 2016, estos son sodio, azúcares, grasas trans y grasas saturadas4 (Ministerio de Salud y Protección Social, 2018)

- Resolución 005109 de 2005: El producto debe tener un rotulo resistente a la humedad, con mínimo el nombre del corte, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote.
- Decreto 1500 de 2007: Por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación
- Decreto 2965 de 2008: Por el cual se modifican los artículos 20, 21 y 60 del Decreto 1500 de 2007 y se dictan otras disposiciones
- Decreto 2380 de 2009: Por el cual se modifican los Decretos 1500 de 2007 y 2965 de 2008 y se dictan otras disposiciones.
- Decreto 4131 de 2009: Por el cual se modifica parcialmente el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008 y 2380 de 2009.
- Decreto 4974 de 2009: Por el cual se modifica parcialmente el Decreto 1500 de 2007 modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380 y 4131 de 2009.
- Decreto 3961 de 2011: Por el cual se establecen medidas transitorias en relación con las plantas de beneficio y desposte de bovinos, bufalinos y porcinos.
- Decreto 917 de 2012: por el cual se modifica el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131, 4974 de 2009 y 3961 de 2011 y se dictan otras disposiciones
- Decreto 318 de 2013: Por el cual se establece una medida sanitaria para la importación de carne de cerdo.
- Decreto 2270 de 2012: Por el cual se modifica el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131,4974 de 2009, 3961 de 2011, 917 de 2012 y se dictan otras disposiciones
- Decreto 1282 de 2016: Por el cual se establece el trámite para la obtención de la autorización sanitaria provisional y se dictan otras disposiciones
- Resolución 3659 de 2008: Por la cual se establecen los criterios del Plan de Racionalización de Plantas de Beneficio Animal.
- Resolución 242 de 2013: Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio de aves de corral, desprese y almacenamiento, comercialización, expedido, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles.
- Resolución 240 de 2013: Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, planta de desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles
- Resolución 3753 de 2013: Por la cual se definen los lineamientos técnicos para la formulación de planes de acción de inspección, vigilancia y control de carne y productos cárnicos comestibles a lo largo de la cadena y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 2690 de 2015: Por la cual se establecen las directrices para la formulación del Programa de Verificación Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles.
- Resolución 2009026594 2009: Por la cual se adopta la guía de transporte para las especies bovinas, bufalinas y porcinas.
- Norma Técnica Colombiana NTC 4565 Primera actualización: Carne y productos cárnicos. Método para determinar el contenido de nitrito (método de referencia).
- Norma Técnica Colombiana NTC 4271 de 2011: Por la cual se establece el sistema de clasificación de la carne bovina en canal.
- Resolución 683 de 2012: Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
- Resolución 4143 de 2012: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
- Resolución 1382 de 2013: Por la cual se establecen los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal, destinados al consumo humano.
- Resolución 4506 de 2013: Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.

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

9. **CONDICIONES DE RECHAZO**: Producto que no cumpla con las características descritas en la ficha técnica. Transportado en vehículo sin unidad de frío o que esté apagado en el trayecto, con pérdida del estado de refrigeración, vehículo que no cumpla con la normatividad Decreto 1500 de 2007, producto con pérdida de vacío en el empaque, sin rotulado o rotulado ilegible, con manchas de color diferente al característico, presencia de coágulos de sangre, presencia de tejido conectivo, superficie babosa, corte diferente al solicitado, con mal olor, presencia de suciedades o contenido de grasa mayor al 10%. Producto con características que indiquen que ha presentado condiciones de descomposición, adulteración o falsificación. Sin guía de transporte y destino.

GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTIVA
Calidad
NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA
Profesionales del Área de Alimentos Dirección de Seguridad Alimentaria y Nutricional
FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

Salomé Londoño Zapata
Secretaría de Salud

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

CARNE MOLIDA CRUDA, MEZCLA DE RES Y CERDO

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

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

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

CARNE MOLIDA CRUDA, MEZCLA DE RES Y CERDO

UNIDAD DE MEDIDA

Mínimo 500g y máximo 3Kg

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. **CARACTERÍSTICAS GENERALES**: Se realizará mezcla de **corte de pierna trasera del cerdo (30%) y carne de res magra corte** de primera **huevo de Aldana o Tabla (70%)**. Color característico donde predomine claramente el rojo y baja cantidad de color blanco (grasa), no se permite adición de grasa en cortes diferentes a los estipulados ni tejido conectivo, huesos o trozos grandes de carne ni grasa. Empaque al vacío y bolsa peso min de 500g y Max de 3Kg.

2. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**:

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

3. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS**:
   Grasa: Máximo 10%
4. **NIVELES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES**: Plomo cantidad máxima: 0.5 mg/Kg, Cadmio cantidad máxima 0.05 mg/Kg

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

6. **REQUISITOS LEGALES Y NORMATIVOS**: Normatividad nacional requerida para el producto a contratar.
   - Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones para la regulación de todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos.
   - Anexo técnico Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE (Programa de Alimentación Escolar), expedido en diciembre de 2021 y ajustado en diciembre de 2022: En el numeral 2.3.1 Nutrientes críticos: Los nutrientes críticos corresponden a aquellos nutrientes cuyo consumo excesivo puede ejercer un efecto acumulativo y se relaciona con un alto riesgo de desarrollar enfermedades asociadas al régimen alimenticio, por lo cual es necesario, en la planeación de la alimentación en el marco del PAE, limitar su consumo, teniendo en cuenta las recomendaciones de energía y nutrientes establecidas en la Resolución 3803 de 2016, estos son sodio, azúcares, grasas trans y grasas saturadas4 (Ministerio de Salud y Protección Social, 2018)
   - Resolución 005109 de 2005: El producto debe tener un rotulo resistente a la humedad, con mínimo el nombre del corte, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote.
   - Decreto 1500 de 2007: Por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación
   - Decreto 2965 de 2008: Por el cual se modifican los artículos 20, 21 y 60 del Decreto 1500 de 2007 y se dictan otras disposiciones
   - Decreto 2380 de 2009: Por el cual se modifican los Decretos 1500 de 2007 y 2965 de 2008 y se dictan otras disposiciones.
   - Decreto 4131 de 2009: Por el cual se modifica parcialmente el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008 y 2380 de 2009.
   - Decreto 4974 de 2009: Por el cual se modifica parcialmente el Decreto 1500 de 2007 modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380 y 4131 de 2009.

- Decreto 3961 de 2011: Por el cual se establecen medidas transitorias en relación con las plantas de beneficio y desposte de bovinos, bufalinos y porcinos.
- Decreto 917 de 2012: por el cual se modifica el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131, 4974 de 2009 y 3961 de 2011 y se dictan otras disposiciones
- Decreto 318 de 2013: Por el cual se establece una medida sanitaria para la importación de carne de cerdo.
- Decreto 2270 de 2012: Por el cual se modifica el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131,4974 de 2009, 3961 de 2011, 917 de 2012 y se dictan otras disposiciones
- Decreto 1282 de 2016: Por el cual se establece el trámite para la obtención de la autorización sanitaria provisional y se dictan otras disposiciones
- Resolución 3659 de 2008: Por la cual se establecen los criterios del Plan de Racionalización de Plantas de Beneficio Animal.
- Resolución 242 de 2013: Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio de aves de corral, desprese y almacenamiento, comercialización, expedido, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles.
- Resolución 240 de 2013: Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, planta de desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles
- Resolución 3753 de 2013: Por la cual se definen los lineamientos técnicos para la formulación de planes de acción de inspección, vigilancia y control de carne y productos cárnicos comestibles a lo largo de la cadena y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 2690 de 2015: Por la cual se establecen las directrices para la formulación del Programa de Verificación Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles.
- Resolución 2009026594 2009: Por la cual se adopta la guía de transporte para las especies bovinas, bufalinas y porcinas.
- Norma Técnica Colombiana NTC 4565 Primera actualización: Carne y productos cárnicos. Método para determinar el contenido de nitrito (método de referencia).
- Norma Técnica Colombiana NTC 4271 de 2011: Por la cual se establece el sistema de clasificación de la carne bovina en canal.
- Resolución 683 de 2012: Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
- Resolución 4143 de 2012: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
- Resolución 1382 de 2013: Por la cual se establecen los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal, destinados al consumo humano.
- Resolución 4506 de 2013: Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.
-

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

8. **CONDICIONES DE RECHAZO**: Producto que no cumpla con las características descritas en la ficha técnica. Transportado en vehículo sin unidad de frío o que esté apagado en el trayecto, con pérdida del estado de refrigeración, vehículo que no cumpla con la normatividad Decreto 1500 de 2007, producto con pérdida de vacío en el empaque, con manchas de color diferente al característico, presencia de coágulos de sangre, presencia de tejido conectivo, superficie babosa, corte diferente al solicitado, con mal olor, presencia de suciedades o contenido de grasa mayor al 10%, empaque con pérdida de vacío, sin rotulado o rotulado ilegible

Producto con características que indiquen que ha presentado condiciones de descomposición, adulteración o falsificación. Sin guía de transporte y destino

GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTIVA

Calidad

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

Profesionales del Área de Alimentos
Dirección de Seguridad Alimentaria y Nutricional

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO



Salomé Londoño Zapata
Secretaría de Salud

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

FILETE DE PECHUGA: DESHUESADA Y SIN PIEL

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

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

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

FILETE DE PECHUGA: DESHUESADA Y SIN PIEL SIN MARINAR

UNIDAD DE MEDIDA

Porción individual entre 80g, y 120g de acuerdo con el pedido y ciclo de menú

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. **CARACTERÍSTICAS GENERALES**: carne de pollo en cortes especificados: filete de pechuga, congelado, deshuesado y sin piel, con bajo contenido de grasa. Color rosado pálido; congelado porciones empacadas en bolsa individual y empaque secundario por peso min de 500g y Max de 3Kg; el filete o porción debe pesar 70g, 80g 110g de acuerdo con lo requerido en el ciclo de menú.

2. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**:

   - NMP de Coliformes fecales /gr. <1100
   - Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor UFC
   - / gr. <1000
   - Recuento de Staphylococus aureus coagulasa
   - positiva UFC / gr. <500
   - Detección de Salmonella / 25 gr. Ausente
   - Listeria monocytogenes, /25 g□□Ausente

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

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

5. **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL**: Almacenamiento a temperatura de congelación desde la planta hasta su entrega en la sede de atención y se conserva de esta forma hasta el momento de preparación. Tiempo de vida útil mínimo de 35 días en congelación a temperatura mínima de -18ºC), contados a partir del momento de entrega por parte del proveedor.

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

   - Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones para la regulación de todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos.
   - Resolución 005109 de 2005: El producto debe tener un rotulo resistente a la humedad, con mínimo el nombre del corte, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote.
   - Resolución 002013 de 2020: Por la cual se establece el reglamento técnico que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos procesados priorizados en el marco de la Estrategia Nacional de Reducción del Consumo de Sodio y se dictan otras disposiciones.
   - Anexo técnico Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE (Programa de Alimentación Escolar), expedido en diciembre de 2021 y ajustado en diciembre de 2022: En el numeral 2.3.1 Nutrientes críticos: Los nutrientes críticos corresponden a aquellos nutrientes cuyo consumo excesivo puede ejercer un efecto acumulativo y se relaciona con un alto riesgo de desarrollar enfermedades asociadas al régimen alimenticio, por lo cual es necesario, en la planeación de la alimentación en el marco del PAE, limitar su consumo, teniendo en cuenta las recomendaciones de energía y nutrientes establecidas en la Resolución 3803 de 2016, estos son sodio, azúcares, grasas trans y grasas saturadas4 (Ministerio de Salud y Protección Social, 2018).
   - Norma Técnica Colombiana NTC 3644-2. Industrias alimentarias. Pollo beneficiado. 1998. ICONTEC
   - materias primas de alimentos para consumo humano.
   - Resolución 683 de 2012: Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
   - Resolución 4143 de 2012: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
   - Resolución 1382 de 2013: Por la cual se establecen los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal, destinados al consumo humano.
   - Resolución 4506 de 2013: Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.
   - Resolución 240 de 2013: Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles.

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

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

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

GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTIVA

Calidad

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

Profesionales del Área de Alimentos
Dirección de Seguridad Alimentaria y Nutricional

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO



Salomé Londoño Zapata
Secretaría de Salud

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

FILETE DE PECHUGA MARINADA: DESHUESADA Y SIN PIEL

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

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

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

FILETE DE PECHUGA: DESHUESADA Y SIN PIEL – MARINADA AL 12%

UNIDAD DE MEDIDA

Porción individual entre 80g y 120g de acuerdo con el pedido y ciclo de menú

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. **CARACTERÍSTICAS GENERALES**: carne de pollo en cortes especificados: filete de pechuga, congelado, deshuesado y sin piel, con bajo contenido de grasa. Color rosado pálido; congelado porciones empacadas en bolsa individual y empaque secundario por peso min de 500g y Max de 3Kg; el filete o porción debe pesar 60g a 120g de acuerdo con lo requerido en el ciclo de menú.

2. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**:

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

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

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

5. **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL**: Almacenamiento a temperatura de congelación desde la planta hasta su entrega en la sede de atención y se conserva de esta forma hasta el momento de preparación. Tiempo de vida útil mínimo de 35 días en congelación a temperatura mínima de -18ºC), contados a partir del momento de entrega por parte del proveedor.

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

   - Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones para la regulación de todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos.
   - Resolución 005109 de 2005: El producto debe tener un rotulo resistente a la humedad, con mínimo el nombre del corte, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote.
   - Resolución 002013 de 2020: Por la cual se establece el reglamento técnico que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos procesados priorizados en el marco de la Estrategia Nacional de Reducción del Consumo de Sodio y se dictan otras disposiciones.
   - Anexo técnico Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE (Programa de Alimentación Escolar), expedido en diciembre de 2021 y ajustado en diciembre de 2022: En el numeral 2.3.1 Nutrientes críticos: Los nutrientes críticos corresponden a aquellos nutrientes cuyo consumo excesivo puede ejercer un efecto acumulativo y se relaciona con un alto riesgo de desarrollar enfermedades asociadas al régimen alimenticio, por lo cual es necesario, en la planeación de la alimentación en el marco del PAE, limitar su consumo, teniendo en cuenta las recomendaciones de energía y nutrientes establecidas en la Resolución 3803 de 2016, estos son sodio, azúcares, grasas trans y grasas saturadas4 (Ministerio de Salud y Protección Social, 2018).
   - Norma Técnica Colombiana NTC 3644-2. Industrias alimentarias. Pollo beneficiado. 1998. ICONTEC
   - materias primas de alimentos para consumo humano.
   - Resolución 683 de 2012: Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
   - Resolución 4143 de 2012: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
   - Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.

- Resolución 1382 de 2013: Por la cual se establecen los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal, destinados al consumo humano.
- Resolución 4506 de 2013: Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.
- Resolución 3753 de 2013: Por la cual se definen los lineamientos técnicos para la formulación de planes de acción de inspección, vigilancia y control de carne y productos cárnicos comestibles a lo largo de la cadena y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 0402 de 2002: Por lo cual se establecen los requisitos para la comercialización de las aves beneficiadas enteras, despresadas y/o deshuesadas que se someten a la técnica de marinado.
- Resolución 2015025427 de 2015 Por la cual se adopta y reglamenta el uso de la marca de certificación para distinguir los productos de consumo humano que cuentan con inspección oficial permanente en plantas de beneficio animal".

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

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

GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTIVA

Calidad

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

Profesionales del Área de Alimentos
Dirección de Seguridad Alimentaria y Nutricional

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO



Salomé Londoño Zapata
Secretaría de Salud

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
GOULASH DE PECHUGA MARINADA DESHUESADA Y SIN PIEL
CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

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

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
GOULASH DE PECHUGA MARINADA AL 12% DESHUESADA Y SIN PIEL
UNIDAD DE MEDIDA
Unidad de 1000 gr
DESCRIPCIÓN GENERAL

1. **CARACTERÍSTICAS GENERALES**: carne de pollo en cortes especificados: filete de pechuga, congelado, deshuesado y sin piel, con bajo contenido de grasa. Color rosado pálido; congelado porciones empacadas en bolsa individual y empaque secundario por peso de 1Kg

2. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**:

   - NMP de Coliformes fecales /gr. <1100
   - Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor UFC
   - / gr. <1000
   - Recuento de Staphylococus aureus coagulasa
   - positiva UFC / gr. <500
   - Detección de Salmonella / 25 gr. Ausente
   - Listeria monocytogenes, /25 g□□Ausente

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

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

5. **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL**: Almacenamiento a temperatura de congelación desde la planta hasta su entrega en la sede de atención y se conserva de esta forma hasta el momento de preparación. Tiempo de vida útil mínimo de 35 días en congelación a temperatura mínima de -18ºC), contados a partir del momento de entrega por parte del proveedor.

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

   - Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones para la regulación de todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos.
   - Resolución 005109 de 2005: El producto debe tener un rotulo resistente a la humedad, con mínimo el nombre del corte, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote.
   - Resolución 002013 de 2020: Por la cual se establece el reglamento técnico que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos procesados priorizados en el marco de la Estrategia Nacional de Reducción del Consumo de Sodio y se dictan otras disposiciones.
   - Anexo técnico Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE (Programa de Alimentación Escolar), expedido en diciembre de 2021 y ajustado en diciembre de 2022: En el numeral 2.3.1 Nutrientes críticos: Los nutrientes críticos corresponden a aquellos nutrientes cuyo consumo excesivo puede ejercer un efecto acumulativo y se relaciona con un alto riesgo de desarrollar enfermedades asociadas al régimen alimenticio, por lo cual es necesario, en la planeación de la alimentación en el marco del PAE, limitar su consumo, teniendo en cuenta las recomendaciones de energía y nutrientes establecidas en la Resolución 3803 de 2016, estos son sodio, azúcares, grasas trans y grasas saturadas4 (Ministerio de Salud y Protección Social, 2018).
   - Norma Técnica Colombiana NTC 3644-2. Industrias alimentarias. Pollo beneficiado. 1998. ICONTEC
   - materias primas de alimentos para consumo humano.
   - Resolución 683 de 2012: Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.

- Resolución 4143 de 2012: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
- Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 1382 de 2013: Por la cual se establecen los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal, destinados al consumo humano.
- Resolución 4506 de 2013: Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.
- Resolución 3753 de 2013: Por la cual se definen los lineamientos técnicos para la formulación de planes de acción de inspección, vigilancia y control de carne y productos cárnicos comestibles a lo largo de la cadena y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 0402 de 2002: Por lo cual se establecen los requisitos para la comercialización de las aves beneficiadas enteras, despresadas y/o deshuesadas que se someten a la técnica de marinado.
- Resolución 2015025427 de 2015 Por la cual se adopta y reglamenta el uso de la marca de certificación para distinguir los productos de consumo humano que cuentan con inspección oficial permanente en plantas de beneficio animal".

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

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

GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTIVA

Calidad

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

Profesionales del Área de Alimentos
Dirección de Seguridad Alimentaria y Nutricional

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO



Salomé Londoño Zapata
Secretaría de Salud

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
CONTRAMUSLO DE POLLO CON HUESO Y CON PIEL SIN MARINAR
CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

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

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
CONTRAMUSLO DE POLLO CON HUESO Y CON PIEL SIN MARINAR
UNIDAD DE MEDIDA
Porción individual entre 150g a 200g de acuerdo con el pedido y ciclo de menú
DESCRIPCIÓN GENERAL

1. **CARACTERÍSTICAS GENERALES**: Porción muscular de la extremidad posterior del pollo correspondiente al fémur, con hueso, con piel y la musculatura que lo envuelve. Color rosado pálido congelado empacado en bolsas min de 500g y Max de 3Kg; la porción debe pesar 150g a 200g de acuerdo con lo requerido en el ciclo de menú.

2. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**:

   - NMP de Coliformes fecales /gr. <1100
   - Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor UFC
   - / gr. <1000
   - Recuento de Staphylococus aureus coagulasa
   - positiva UFC / gr. <500
   - Detección de Salmonella / 25 gr. Ausente
   - Listeria monocytogenes, /25 g Ausente

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

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

5. **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL**: Almacenamiento a temperatura de congelación desde la planta hasta su entrega en la sede de atención y se conserva de esta forma hasta el momento de preparación. Tiempo de vida útil mínimo de 35 días en congelación a temperatura mínima de -18ºC), contados a partir del momento de entrega por parte del proveedor.

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

   - Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones para la regulación de todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos.
   - Anexo técnico Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE (Programa de Alimentación Escolar), expedido en diciembre de 2021 y ajustado en diciembre de 2022: En el numeral 2.3.1 Nutrientes críticos: Los nutrientes críticos corresponden a aquellos nutrientes cuyo consumo excesivo puede ejercer un efecto acumulativo y se relaciona con un alto riesgo de desarrollar enfermedades asociadas al régimen alimenticio, por lo cual es necesario, en la planeación de la alimentación en el marco del PAE, limitar su consumo, teniendo en cuenta las recomendaciones de energía y nutrientes establecidas en la Resolución 3803 de 2016, estos son sodio, azúcares, grasas trans y grasas saturadas4 (Ministerio de Salud y Protección Social, 2018).
   - Resolución 005109 de 2005: El producto debe tener un rotulo resistente a la humedad, con mínimo el nombre del corte, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote.
   - Norma Técnica Colombiana NTC 3644-2. Industrias alimentarias. Pollo beneficiado. 1998. ICONTEC
   - materias primas de alimentos para consumo humano.
   - Resolución 683 de 2012: Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.

- Resolución 4143 de 2012: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
- Resolución 1382 de 2013: Por la cual se establecen los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal, destinados al consumo humano.
- Resolución 4506 de 2013: Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.
- Resolución 240 de 2013: Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles.
- Resolución 3753 de 2013: Por la cual se definen los lineamientos técnicos para la formulación de planes de acción de inspección, vigilancia y control de carne y productos cárnicos comestibles a lo largo de la cadena y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 0402 de 2002: Por lo cual se establecen los requisitos para la comercialización de las aves beneficiadas enteras, despresadas y/o deshuesadas que se someten a la técnica de marinado.
- Resolución 2008000714 de 11 de enero de 2008: Por la cual se reglamentan los requisitos del Plan Gradual de Cumplimiento para las plantas de beneficio y desprese de aves y se establecen los procedimientos para los procesos de inscripción. Autorización sanitaria y registro de estos establecimientos.
- Resolución 2015025427 de 2015 Por la cual se adopta y reglamenta el uso de la marca de certificación para distinguir los productos de consumo humano que cuentan con inspección oficial permanente en plantas de beneficio animal".
- Resolución 20013005726 de 2013 Por la cual se reglamenta el procedimiento para la elaboración, ajuste y seguimiento de los Planes Graduales de Cumplimiento de las plantas de beneficio animal, desposte y desprese y se establecen los requisitos para los procesos de Autorización Sanitaria y Registro de estos establecimientos.
- Resolución 241: Por la cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las plantas especiales de beneficio de aves de corral.
- Resolución 242: Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio de aves de corral, desprese y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles.
- Decreto 2270 de 2012: Por el cual se modifica el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008,2380, 4131, 4974 de 2009, 3961 de 2011, 917 de 2012 y se dictan otras disposiciones.

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

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

GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTIVA

Calidad

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

Profesionales del Área de Alimentos
Dirección de Seguridad Alimentaria y Nutricional

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO



Salomé Londoño Zapata
Secretaría de Salud