ESTUDIOS PREVIOS PARA LA CONTRATACIÓN POR SELECCIÓN ABREVIADA MEDIANTE LA MODALIDAD DE SUBASTA INVERSA VIRTUAL Y/O ELECTRONICA PARA LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, PRODUCTOS DE TABACO, BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS Y PRODUCTOS DE ASEO DE USO PERSONAL PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO -EXPENDIO DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BELLO, CON ACOMODO FINAL A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD De conformidad con lo normado en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, el Decreto 1082 de 2015, y conforme con el Plan Anual de Adquisiciones del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario — INPEC, con posición de catálogo de gasto de comercialización y producción, A.05.01.01.002.001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS A.05.01.01.002.002 Productos Lácteos y Ovoproductos, A.05.01.01.002.003 Molinería, Almidones y Productos Derivados del Almidón Otros Productos Alimenticios, A.05.01.01.002.004 Bebidas No Alcohólicas, A.05.01.01.002.005 PRODUCTOS DE TABACO, A.05.01.01.003.005 OTROS PRODUCTOS QUÍMICOS, FIBRAS ARTIFICIALES O FIBRAS INDUSTRIALES. Bienes excluidos de IVA, según el caso y demás impuestos, tasas, contribuciones, costos directos e indirectos; Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-502 CPMS DE BELLO.

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD ESTATAL PRETENDE SATISFACER CON EL PROCESO DE CONTRATACIÓN.

Para dar cumplimiento a las políticas y objetivos institucionales se requiere la adquisición de productos alimenticios, productos de tabaco, bebidas no alcohólicas y productos de aseo de uso personal para comercializar en el almacén expendio de la CPMSBEL, teniendo en cuenta que el presupuesto asignado para la actual vigencia está incluido el rubro con posición de catálogo de gasto de comercialización y producción que a continuación se relacionan: **A.05.01.01.002.001** CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS por valor de CIENTO SESENTA Y OCHO MILLONES DE PESOS ($168.000.000); **A.05.01.01.002.002** Productos Lácteos y Ovoproductos por valor de CIENTO CUARENTA Y CUATRO MILLONES DE PESOS ($144.000.000); **A.05.01.01.002.003** Molinería, Almidones y Productos Derivados del Almidón Otros Productos Alimenticios por valor de QUINIENTOS SETENTA Y SEIS MILLONES DE PESOS ($576.000.000); **A.05.01.01.002.004** Bebidas No Alcohólicas por valor de DOSCIENTOS CUARENTA Y DOS MILLONES DE PESOS ($242.000.000); **A.05.01.01.002.005** PRODUCTOS DE TABACO por valor de DOSCIENTOS CINCUENTA Y SEIS MILLONES DE PESOS ($ 56.000.000) y **A.05.01.01.003.005** OTROS PRODUCTOS QUIMICOS , FIBRAS ARTIFICIALES O FIBBRAS INDUSTRIALES por valor de SETENTA Y DOS MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS ($72.400.000), Bienes excluidos de IVA, según el caso y demás impuestos, tasas, contribuciones, costos directos e indirectos; Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-502 CPMS DE BELLO.

Se requiere la adquisición de estos productos para satisfacer las necesidades y expectativas de la población interna. Se requiere contar con un stock de inventarios de elementos de primera necesidad con el fin de satisfacer las necesidades presentadas por la población interna de la CPMS DE BELLO.Por lo anterior se tuvo en cuenta las ventas de los productos realizadas durante el año 2025 que identifica la tendencia de consumo de los internos de la CPMSBEL. Según lo establecido en el acuerdo 10 de 2004 en el título II DE LOS EXPENDIOS DE ARTÍCULOS DE PRIMERA NECESIDAD DE USO PERSONAL Y MATERIA PRIMA, PARA LOS DETENIDOS Y CONDENADOS, en su artículo 19. De conformidad con el artículo 69 de la ley 65 de 1993 expendio de artículos de primera necesidad y materias primas. La Dirección de cada centro de reclusión organizara por cuenta de la administración, el expendio de artículos de primera necesidad y uso personal para los detenidos y condenados y de materias primas. Con base en la ley 489 de 1998 articulo 3 la función administrativa se desarrollará con base a los principios constitucionales, en particular los atinentes a la buena fe, igualdad, moralidad, celeridad, economía, imparcialidad, eficacia. Eficiencia, participación, publicidad, responsabilidad y transparencia; y Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015 por el cual se expide el decreto único reglamentario del sector administrativo de planeación nacional.

La necesidad presentada por el Almacén Expendio de la CPMS DE BELLO se encuentra establecida en el plan anual de adquisiciones el cual es publicado en la página del SECOP II.

Es pertinente CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS, PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS, BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS, MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, PRODUCTOS DE TABACO y OTROS PRODUCTOS QUIMICOS, FIBRAS ARTIFICIALES O FIBRAS

INDUSTRIALES PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO -EXPENDIO. DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BELLO, CON ACOMODO FINAL A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD**,** con el fin de satisfacer las necesidades presentadas por la población interna. Lo más favorable para la entidad es adelantar un proceso de selección abreviada mediante subasta inversa, con el fin de garantizar productos de excelente calidad y a un precio de mercado que beneficie a nuestros compradores que son la PPL. Los recursos asignados en esta contratación, se procede a realizar los siguientes estudios previos para la adquisición de productos **para comercializar en el PROYECTO PRODUCTIVO EXPENDIO CPMS DE BELLO,** presupuesto aprobado para el Almacén Expendio para la vigencia 2026.

2. OBJETO A CONTRATAR CON SUS ESPECIFICACIONES, LAS AUTORIZACIONES,PERMISOS Y LICENCIAS REQUERIDOS PARA SU EJECUCIÓN.

2.1 OBJETO:

CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS (ENLATADOS), PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS, BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS, MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, PRODUCTOS DE TABACO y OTROS PRODUCTOS QUIMICOS, FIBRAS ARTIFICIALES O FIBRAS INDUSTRIALES (ASEO PERSONAL), PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO -EXPENDIO. DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BELLO, CON ACOMODO FINAL A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIAS	CLASES	PRODUCTO	NOMBRE
E – PRODUCTOS DE USO FINAL	50000000	50130000	50131700	50131704	LECHE EN POLVO
E – PRODUCTOS DE USO FINAL	50000000	50130000	50131700	50131702	PRODUCTOS DE LECHE O MANTEQUILLA DE ESTANTE
E – PRODUCTOS DE USO FINAL	50000000	50160000	501615000	50161509	AZUCARES NATURALES O PRODUCTOS ENDULZANTES
E – PRODUCTOS DE USO FINAL	50000000	50200000	50201700	50201709	CAFÉ INSTANTÁNEO
E – PRODUCTOS DE USO FINAL	50000000	50160000	50161500	50161511	BEBIDA ACHOCOLATADA
E – PRODUCTOS DE USO FINAL	50000000	50110000	50112000	501120239	CARNE ESPECIALIZADA MIXTA PROCESADA CON ADITIVOS
E – PRODUCTOS DE USO FINAL	50000000	50460000	50467000	50467007	PESCADO EN CONSERVA
E – PRODUCTOS DE USO FINAL	50000000	50460000	50461800	50461852	FRIJOLES LARGOS ENLATADOS O ENVASADOS
E – PRODUCTOS DE USO FINAL	50000000	50470000	50473200	50473238	MAIZ DULCE MAPLE ENLATADO O ENVASADO
E – PRODUCTOS DE USO FINAL	50000000	50160000	50161800	50161815	GOMA DE MASCAR
E – PRODUCTOS DE USO FINAL	50000000	50180000	50181900	50181909	GALLETA DE SODA
E – PRODUCTOS DE USO FINAL	50000000	50180000	50181900	50181905	GALLETA DE DULCE
E – PRODUCTOS DE USO FINAL	50000000	50180000	50181900	50181909	GALLETA DE SODA
E – PRODUCTOS DE USO FINAL	50000000	50160000	50161800	50161814	AZÚCAR O SUSTITUTO DE AZÚCAR, CONFITE
E – PRODUCTOS DE USO FINAL	50000000	50160000	50161800	50161813	CHOCOLATE O SUSTITUTO DEL CHOCOLATE, CONFITE
E – PRODUCTOS DE USO FINAL	50000000	50100000	50101700	50101717	NUECES Y SEMILLAS SIN CASCARA
E – PRODUCTOS DE USO FINAL	50000000	50160000	50161800	50161814	AZÚCAR O SUSTITUTO DE AZÚCAR, CONFITE

E – PRODUCTOS DE USO FINAL	50000000	50160000	50161500	50161510	ENDULZANTES ARTIFICIALES
E – PRODUCTOS DE USO FINAL	50000000	51190000	51191900	51191905	SUPLEMENTOS VITAMÍNICOS
E – PRODUCTOS DE USO FINAL	50000000	50190000	50193100	50193103	MEZCLA SALSA
E – PRODUCTOS DE USO FINAL	50000000	50130000	50131700	50131702	PRODUCTOS DE LECHE O MANTEQUILLA DE ESTANTE
E – PRODUCTOS DE USO FINAL	50000000	50110000	50112000	50112019	CARNE MIXTA PROCESADA CON ADITIVOS
E – PRODUCTOS DE USO FINAL	50000000	50160000	50161800	50161814	AZÚCAR O SUSTITUTO DE AZÚCAR, CONFITE
E – PRODUCTOS DE USO FINAL	50000000	50170000	50171500	50171551	SAL DE MESA
E – PRODUCTOS DE USO FINAL	50000000	50130000	50131800	50131802	QUESO PROCESADO
E – PRODUCTOS DE USO FINAL	50000000	50180000	50182000	50182001	PONQUÉ PASTELES O BISCOCHOS FRESCOS
E – PRODUCTOS DE USO FINAL	50000000	50160000	50161500	50161510	ENDUZANTES ARTIFICALES
E – PRODUCTOS DE USO FINAL	50000000	50190000	50192100	50192109	PAPAS FRITAS DE TALEGO O MEZCLAS
E – PRODUCTOS DE USO FINAL	50000000	50190000	50192300	50192304	CONOS O COPA D HELADO COMESTIBLE
E – PRODUCTOS DE USO FINAL	50000000	50200000	502023000	50202301	AGUA
E – PRODUCTOS DE USO FINAL	50000000	50200000	502023000	50202306	REFRESCOS
E – PRODUCTOS DE USO FINAL	50000000	50200000	502023000	50202305	JUGO FRESCO
E – PRODUCTOS DE USO FINAL	50000000	50200000	502023000	50202309	BEBIDAS DEPORTIVAS O DE ENERGÍA
E – PRODUCTOS DE USO FINAL	50000000	50210000	502115000	502115002	CIGARRILLOS O CIGARROS
E – PRODUCTOS DE USO FINAL	47000000	47130000	47131800	47131801	LIMPIADOR DE PISO
E – PRODUCTOS DE USO FINAL	47000000	47130000	47131800	47131807	BLANQUEADORES
E – PRODUCTOS DE USO FINAL	47000000	47130000	47131800	47131816	DESODORANTE
E – PRODUCTOS DE USO FINAL	53000000	53130000	53131500	53131501	ENJUAGUE BUCAL
E – PRODUCTOS DE USO FINAL	53000000	53130000	53131500	53131502	DENTRIFICO
E – PRODUCTOS DE USO FINAL	53000000	53130000	53131600	53131602	ARTICULOS Y CUIDADO PARA EL CABELLO
E – PRODUCTOS DE USO FINAL	53000000	53130000	53131600	53131608	JABONES
E – PRODUCTOS DE USO FINAL	53000000	53130000	53131600	53131614	PRODUCTOS CUIDADO DE LOS PIES
E – PRODUCTOS DE USO FINAL	53000000	53130000	53131600	53131628	CHAMPUS

2.2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SOLICITADAS O ALCANCE DEL OBJETO

En desarrollo del objeto contractual, se debe realizar entre otras las siguientes actividades:

Entregar el suministro de los productos al proyecto productivo expendio en las cantidades y calidades requeridas. Verificar que se cumpla con todas las especificaciones técnicas de los productos solicitados en los estudios previos y en el pliego de condiciones. Las cantidades necesarias para suplir la demanda de los PPL podrán variar de acuerdo a la cantidad de internos que es fluctuante durante la vigencia, adicionalmente, puede variar por el cambio del contratista de alimentación y del menú autorizados por la USPEC. El presupuesto asignado al proyecto productivo expendio no alcanza, lo que nos obliga hacer ventas controladas, para así poder satisfacer las necesidades de los PPL en la CPMSBELLO

LOTE 1: A-05-01-01-002-001- $168.000.000.

ITEM	CODIGO UNSPSC	PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	CANTIDAD
1	50467007	ATUN X 140 GRAMOS	LOMO DE ATUN EN ACEITE DESCRIPCIÓN DEL PROCESO: EL PRODUCTO ES PROCESADO CON LOMOS DE ATÚN AL QUE SE LE HA REMOVIDO LA PIEL, ELIMINANDO LA COLORACIÓN AMARILLA, ESPINAS, CARNE NEGRA Y CUALQUIER OTRO DEFECTO QUE PUDIERA AFECTAR LA CALIDAD DE ESTE, EMPACADO CON ACEITE, SELLADO HERMÉTICAMENTE Y SOMETIDAS A PROCESO DE ESTERILIZACIÓN COMERCIAL. ESPECIES BONITO, SKIPJACK KATSUWONUS PELAMIS ATUN ALETA AMARILLA, YELOWFIN THUNNUS ALBACARE PATUDO, OJO GRANDE (BIGEYE) THUNNUS OBESUS VIDA UTIL 4 AÑOS TIPO DE LIMPIEZA SENCILLA METODO DE CAPTURA RED DE CERCO NUMERO VETERENARIO ECUADOR 51 INGREDIENTES ATUN, ACEITE DE SOYA, AGUA, SAL ALERGENOS PRESENTES: PESCADO CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS PH 5,5-6,5 SAL % 2,0 HISTAMINA PPM 50,0 MERCURIO MG/KG 1,0 N CADMIO MG/KG 0,10 PLOMO MG/KG 0,40 ARSÉNICO MG/KG 0,70 PROPIEDADES SENSORIALES APARIENCIA SOLIDO DE ATÚN UNIFORMES CON ALGUNOS FLAKES LIBRES, SUPERFICIE UNIFORME OLOR TÍPICO DE LA CLASE, LIBRE DE OXIDACIÓN. SABOR SIN SABORES EXTRAÑOS TÍPICA PARA LA ESPECIE. CONSISTENCIA FIRME, TÍPICO DE LA ESPECIE O MODERADAMENTE SUAVE, AUSENCIA TOTAL DE HONEYCOMB CODIFICACION DE PRODUCTO CADA ENVASE ES CODIFICADO EN LA TAPA O FONDO PARA CADA DÍA DE PRODUCCIÓN E IDENTIFICACIÓN DEL LOTE: DÍA JULIANO, AÑO DE PRODUCCIÓN, TIPO DE PRODUCTO Y TIPO DE LÍQUIDO DE COBERTURA, FECHA DE ELABORACIÓN Y VENCIMIENTO (DE ACUERDO CON EL REQUERIMIENTO DEL CLIENTE). EJEMPLO: 080ZLO. DÍGITOS QUE FACILITAN SU TRAZABILIDAD. **PRESENTACIÓN COMERCIAL** X 140 GRAMOS	3100
2	50467007	ENSALADA ATUN X 140 GRS	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO ATÚN LOMITOS CON MAÍZ Y VEGETALES EMPACADOS EN ACEITE VEGETAL, SELLADOS HERMÉTICAMENTE Y SOMETIDOS A PROCESO DE ESTERILIZACIÓN COMERCIAL. INGREDIENTES ATÚN, VEGETALES (MAÍZ, CEBOLLA Y PIMIENTOS ROJO Y VERDE), ACEITE VEGETAL DE SOYA, AGUA, VINAGRE, AZÚCAR, SAL, COMINO, GLUTAMATO MONOSÓDICO (ACENTUADOR DE SABOR) Y PAPRIKA. CARACTERISTICAS SENSORIALES ATRIBUTO ESPECIFICACIÓN COLOR CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO OLOR CARACTERÍSTICO A ATÚN, NINGÚN OLOR O SABOR INDICATIVO DE LA PRESENCIA DE DESCOMPOSICIÓN, OXIDACIÓN O CONTAMINACIÓN. SABOR A ATÚN COCIDO Y LÍQUIDO DE GOBIERNO EMPLEADO TEXTURA FIRME CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS TEST DE ESTERILIDAD COMERCIAL SATISFACTORIO CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS ATRIBUTO ESPECIFICACIÓN CLORURO DE SODIO, EXPRESADO COMO NACL MÁX 2% HISTAMINA MAX 50 MG/KG LIMITES MAXIMOS DE METALES CONTAMINANTES ATRIBUTO ESPECIFICACIÓN CADMIO (CD) MÁX 0.1 MG/KG MERCURIO (HG) MÁX 1 MG/KG ARSÉNICO (AS) MÁX 0.7 MG/KG PLOMO (PB) MÁX 0.4 MG/KG TIPO Y CARACTERISTICAS DEL EMPAQUE ENVASE METÁLICO DE DOS PIEZAS. HERMÉTICAMENTE CERRADOS (APTOS PARA ENVASAR ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO). CON ABRE FÁCIL PRESENTACIÓN COMERCIAL • UNIDAD INDIVIDUAL DE: CONTENIDO NETO: 140 G, PESO DRENADO 91 G EMBALAJE EL PRODUCTO SE PRESENTA EN CAJAS DE CARTÓN CORRUGADO CAJA X 48 UNIDADES VIDA UTIL 2 AÑOS Y/O INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE ABIERTO EL ENVASE. IDENTIFICACIÓN DE LOTE MARCADO CON TINTA INDELEBLE SOBRE LA LATA Y CAJA DE EMBALAJE. USOS PREVISTO, FORMA DE CONSUMO- USO PREVISTO: PÚBLICO EN GENERAL. MODO DE PREPARACIÓN: PARA CONSUMO DIRECTO O COMO ACOMPAÑANTE EN ENSALADA U OTROS PLATOS PREPARADOS.	3101
3	50461852	FRIJOLES CON TOCINO X 300 GRAMOS	NATURALEZA Y DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESOFRIJOL CON TOCINO, ENVASADO CON GUISO (CALDO), LOGRADO CON UN MINUCIOSO PROCESO DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA, HIDRATACIÓN, LAVADO, SELECCIÓN, PREPARACIÓN DE GUISO, ESCALDADO, ENVASADO, TAPADO-SELLADO HERMÉTICO, ESTERILIZACIÓN, ETIQUETADO, EMBALAJE, CUARENTENA Y DISTRIBUCIÓN. COMPOSICIÓN CUALITATIVA DETALLADAFRIJOL, AGUA, ZANAHORIA, TOCINO (2%), SAL, ESPECIAS, PASTA DE TOMATE, ACENTUADOR DE SABOR (GLUTAMATO MONOSÓDICO), ACEITE VEGETAL. USO PREVISTO PRODUCTO LISTO PARA CONSUMIR. NO CONTENER HIPERSENSIBLES. **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS** CARACTERÍSTICAS ESPECIFICACIÓN COLOR SENSORIAL CAFÉ, CARACTERÍSTICO A FRIJOL CON TOCINO COCIDOS. SABOR SENSORIAL CARACTERÍSTICO DE FRIJOL CON TOCINO COCIDOS Y ESPECIAS. OLOR SENSORIAL CARACTERÍSTICO DE FRIJOL CON TOCINO COCIDOS Y ESPECIAS. TEXTURA SENSORIAL BLANDA, CON LÍQUIDO DE GOBIERNO. **CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS** CARACTERÍSTICAS FRECUENCIA SÓLIDOS SOLUBLES (°BRIX) 6,0 - 9,0 PH (20°C) POTENCIOMÉTRICO 5,5 - 6,5 CLORUROS (%) TITULACIÓN 1,6 - 2,0 VACÍO (PULGHG) VACUÓMETRO MINIMO 5,0 **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS** CARACTERÍSTICAS FRECUENCIA ESPEC ESTERILIDAD COMERCIAL, 30 A 35°C Y 55°C	7000
4	50131702	MANTEQUILLA X 220 GRAMOS	APTO PARA CONSUMO HUMANO, COMPUESTO POR UNA MEZCLA DE GRASAS Y ACEITES VEGETALES COMESTIBLES EMULSIONADOS CON AGUA. LIBRE DE ÁCIDOS GRASOS TRANS POR PORCIÓN.INGREDIENTES O COMPOSICIÓN MEZCLA DE ACEITES Y GRASAS VEGETALES COMESTIBLES REFINADAS, AGUA, SAL (3,5%), EMULSIFICANTES (MONO/DIGLICÉRIDOS), DERIVADO LÁCTEO (SUERO DE LECHE, PROTEÍNA CONCENTRADA DE SUERO, LECHE EN POLVO, GRASA VEGETAL Y MALTODEXTRINA), LECITINA DE SOYA, CONSERVANTE (BENZOATO DE SODIO), ANTIOXIDANTE (TBHQ), AROMA A MANTEQUILLA IDÉNTICO AL NATURAL, VITAMINAS A, D, B1, B2 Y B3, REGULADOR DE ACIDEZ (ÁCIDO CÍTRICO), SECUESTRANTE (EDTA), COLORANTE NATURAL (BETACAROTENO, LICOPENO). **CARACTERÍSTICAS SENSORIALES** PRODUCTO SÓLIDO, DE CONSISTENCIA SUAVE, HOMOGÉNEA, PLÁSTICA Y ESPARCIBLE. LIBRE DE PARTÍCULAS EXTRAÑAS O CONTAMINANTES. SU COLOR ES AMARILLO SUAVE, BRILLANTE Y HOMOGÉNEO. EL AROMA DEL PRODUCTO ES LÁCTEO Y RECUERDA A LA MANTEQUILLA. EXENTO DE	3220

			OLORES EXTRAÑOS O RANCIOS. EL SABOR ES SUAVE A MANTEQUILLA. APLICACIONES Y FORMAS DE USO PARA UNTAR, FREIR, GUISAR Y HORNEAR ALIMENTOS. **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS** CARACTERÍSTICAS LÍMITES MÉTODO AOCS MÍNIMO MÁXIMO PUNTO DE FUSIÓN °C 35 38 NTC 213 ÍNDICE DE PERÓXIDOS, MEQ O2 / KG. ACEITE FUERA DE PLANTA NTC 236 **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS** CARACTERÍSTICAS UNIDAD ESPECIFICACIÓN STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVA. UFC/G < 100 RECUENTO MOHOS Y LEVADURAS. U.F.C./G MÁXIMO 100 E. COLI. U.F.C./G < 10 DETECCIÓN DE SALMONELLA /25G. NA AUSENCIA DETECCIÓN DE LISTERIA MONOCYTOGENES /25G. NA AUSENCIA	
5	50467007	SARDINA EN SALSA DE TOMATE X LATA 156 GRAMOS	CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE DESCRIPCIÓN DEL PROCESO: EL PRODUCTO ES PROCESADO CON PESCADO A LA QUE SE LE HA REMOVIDO LA CABEZA, VÍSCERAS, COLAS Y CUALQUIER OTRO DEFECTO QUE PUDIERA AFECTAR LA CALIDAD DE ESTE, EMPACADO EN SALSA DE TOMATE EN ENVASE METÁLICO, SELLADO HERMÉTICAMENTE Y SOMETIDAS A PROCESO DE ESTERILIZACIÓN COMERCIAL. ESPECIE NOMBRE COMÚN NOMBRE CIENTÍFICO PINCHAGUA MACARELA, MORENILLO PICUDILLO/JACK MACKEREL OPISTOMENA SPP SCOMBER JAPONICUS DECAPTERUS MACROSOMA **VIDA ÚTIL** 4 AÑOS **MÉTODO DE CAPTURA** RED DE CERCO **INGREDIENTES** PESCADO, SALSA DE TOMATE Y SAL ALÉRGENOS PRESENTES PESCADO **PESO NETO** G.: 156 PIEZAS 2-4 PESO DRENADO 101 INGREDIENTE % PAÍS DE ORIGEN FUNCIÓN PESCADO 65,00 FAO 87 MATERIA PRIMA SALSA DE TOMATE*34,00 ECUADOR-PERÚ LIQUIDO DE COBERTURA SAL 1,00 ECUADOR RESALTADOR DE SABOR SALSA DE TOMATE AGUA, PASTA DE TOMATE, GOMA XANTAN CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS PH 5,5-6,5 SAL % 2,0 HISTAMINA PPM 50 MECURIO MG/KG 1 **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS** AEREBIOS MESOFILOS Y TERMOFILOS UFC 10 AUSENCIA , ANAEROBIOS MESOFILOS Y TERMOFILOS UFC 10 AUSENCIA LA ESTERILIDAD COMERCIAL: SE DETERMINA POR EL MÉTODO INTERNO LAB MIC- 1012, BASADO EN EL PROCEDIMIENTO AOAC 972.44.PROPIEDADES SENSORIALES APARIENCIA LIGERAS MARCAS DE COCCIÓN SIN LLEGAR A DAÑAR EL LOMO. OLOR TÍPICO DE LA CLASE, SIN APRECIARSE NINGÚN MATIZ EXTRAÑO. SABOR SIN SABORES EXTRAÑOS TÍPICA PARA LA ESPECIE TEXTURA FIRME, TÍPICO DE LA ESPECIE, CONSERVA BIEN LA FORMA SOBRE EL TAMIZ, NO PRESENTA UN ASPECTO FIBROSO Y LA ESPINA SE DESHACE FÁCILMENTE DEFECTOS DE LIMPIEZA NO SE ADMITEN NINGÚN RESTO DE CABEZA, COLA NI VÍSCERAS. **CODIFICACION** DEL PRODUCTO: CADA ENVASE DEBE SER CODIFICADO EN LA TAPA O FONDO PARA CADA DÍA DE PRODUCCIÓN E IDENTIFICACIÓN DEL LOTE: DÍA JULIANO, AÑO DE PRODUCCIÓN, PLANTA DE PROCESO, ESPECIE Y TIPO DE LÍQUIDO DE COBERTURA, FECHA DE ELABORACIÓN Y VENCIMIENTO. EJEMPLO: 262YSST. DÍGITOS QUE FACILITAN SU TRAZABILIDAD. USO DETERMINADO EL PRODUCTO ESTÁ DESTINADO PARA CONSUMO DIRECTO. **EMBALAJE PRODUCTO** ENVASE Y TAPA PLANA O ABRE FÁCIL METÁLICO DE HOJALATA RECUBIERTA DE BARNIZ SANITARIO 202X308 - 23,5 ± 10,0% 607X406X106 - 68,5 ± 10,0%	1001
6	50112005	SALCHICHON X 500 GRAMOS	SALCHICHÓN MIXTO (POLLO, RES, CERDO CARNE (CARNE DE POLLO MECÁNICAMENTE SEPARADA, CARNE DE RES, CARNE DE CERDO), AGUA, MEZCLA DE PROTEÍNAS [(AGUA, EMULSIFICANTE (PROTEÍNA DE SOYA), SANGRE DE CERDO, COLORANTE NATURAL (CARMIN DE COCHINILLA, ACHIOTE)],ALMIDÓN, HARINA DE TRIGO FORTIFICADA, EMULSIÓN (AGUA, GRASA ANIMAL, PROTEÍNA DE SOYA, FIBRAS VEGETALES), EMULSIFICANTE (PROTEÍNA DE SOYA), MEZCLA DE PROTEÍNAS (SOYA, CERDO), PREMEZCLA CON ESPECIAS [SAL, SABORIZANTE ARTIFICIAL, ACENTUADOR DE SABOR (GLUTAMATO MONOSÓDICO), ESPECIAS Y EXTRACTOS DE ESPECIAS], SAL, REGULADORES DE ACIDEZ (POLIFOSFATOS DE SODIO), AZÚCAR, SAL CURANTE [SAL, CONSERVANTE (NITRITO DE SODIO)], SABORIZANTE NATURAL, ANTIOXIDANTE (ERITORBATO DE SODIO) PRESENTACIÓN COMERCIAL 500 G CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR: CON TONALIDAD ROSADO PÁLIDO.OLOR: PROPIO DE LA MEZCLA DE CARNES CON ESPECIAS. **SABOR:** CARACTERÍSTICO DE LA MEZCLA DE CARNE CON CONDIMENTOS. **VIDA ÚTIL** ESTIMADA 60 DIAS A TEMPERATURAS ENTRE 0°C Y 4°C, A PARTIR DE LA FECHA DE EMPAQUE, PRODUCTO LISTO PARA SU CONSUMO. **CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS** PROTEINA % 10 GRASA % 28 HUMEDAD + GRASA % 90 ALMIDON % 10 PROTEINA NO CARNICA % 6 CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICO RECUENTO DE MICROORGANISMOS AEROBIOS MESÓFILOS UFC/G* RECUENTO DE COLIFORMES UFC/G*100 RECUENTO DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA (+) , UFC/G*<100 RECUENTO DE ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTOR UFC/G*<10 DETECCION DE SALMONELLA , /25G*AUSENCIA DETECCION DE LISTERIA MONOCYTOGENES , /25G* AUSENCIA RECUENTO ESCHERICHA COLI /G* <10 PRSENTACION COMERCIAL 500 GRS	2100
7	50112019	SALCHICHA EN LATA X 150 GRAMOS	SALCHICHAS ENVASADAS CON LIQUIDO DE GOBIERNO Y EN PORCIONES CILÍNDRICAS EN ENVASE DE ALUMINIO HERMETICAMENTE SELLADO PARA ANULAR LA ENTRADA DE LUZ Y OXIGENO, QUE A SU VEZ SON SOMETIDAS A PROCESOS DE ESTERILIZACION PARA GARANTIZAR SU ESTABILIDAD EN EL TIEMPO. INGREDIENTES CARNE (CARNE DE POLLO MECÁNICAMENTE SEPARADA, CARNE DE RES), AGUA, ALMIDÓN Y/O ALMIDÓN MODIFICADO, TOCINO, EMULSIFICANTE (PROTEÍNA DE SOYA), EXTRACTO PROTEICO (CERDO, RES), SAL, PREMEZCLA CON ESPECIAS [SAL, PROTEÍNA VEGETAL HIDROLIZADA (SOYA, MAÍZ), SABORIZANTE ARTIFICIAL, ACENTUADOR DE SABOR (GLUTAMATO MONOSÓDICO), SABORIZANTE NATURAL, HARINA DE ARROZ, ESPECIAS Y EXTRACTO DE ESPECIAS], SAL CURANTE [SAL, FIJADOR DE COLOR (NITRITO DE SODIO)], REGULADORES DE ACIDEZ (POLIFOSFATOS DE SODIO), ANTIOXIDANTE (ERITORBATO DE SODIO), COLORANTE ARTIFICIAL (ERITROSINA). CARACTERISTICAS SENSORIALES ATRIBUTO ESPECIFICACIÓN COLOR DE COLOR CARRNICO CLARO, HOMOGENEO, ROSADO OLOR CARACTERÍSTICOS, NO PRESENTA OLORES EXTRAÑOS.SABOR CARACTERÍSTICOS, NO PRESENTA SABORES EXTRAÑOS.TEXTURABLANDA APARIENCIA PORCIONES CILINDRICAS. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS TEST DE ESTERILIDAD COMERCIAL SATISFACTORIO CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS ATRIBUTO ESPECIFICACIÓN PH 6 - 6.7 VACIO 3 - 4.5 TIPO Y CARACTERISTICAS DEL EMPAQUE ENVASE METÁLICO DE DOS PIEZAS. HERMÉTICAMENTE CERRADOS (APTOS PARA ENVASAR ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO). CON ABRE FÁCIL **PRESENTACIÓN COMERCIAL** PESO NETO 150 G / PESO DRENADO 90G **EMBALAJE** EN CAJAS DE CARTÓN CORRUGADO CAJA X 12 UNIDADES. **VIDA UTIL** 2 AÑOS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACIÓN. IDENTIFICACIÓN DE LOTE MARCADO CON TINTA INDELEBLE SOBRE LA LATA Y CAJA DE EMBALAJE. USOS PREVISTO, FORMA DE CONSUMO USO PREVISTO: POBLACIÓN GENERAL, DE CONSUMO DIRECTO, EXCEPTO PERSONAS ALERGICAS A SUS INGREDIENTES. MODO DE PREPARACIÓN: PRODUCTO LISTO PARA CONSUMIR	2300
8	50473201	MAIZ TIERNO EN LATA X 190 GRAMOS	MAÍZ TIERNO SELECCIONADO, ENVASADO CON SALMUERA, LOGRADO A TRAVES DE UN MINUCIOSO PROCESO DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA, LAVADO, SELECCIÓN, ESCALDADO, ENVASADO, TAPADO-SELLADO HERMÉTICO, ESTERILIZACIÓN, ETIQUETADO, EMBALAJE, CUARENTENA Y DISTRIBUCIÓN MAÍZ TIERNO, LIQUIDO DE COBERTURA (AGUA, AZÚCAR, SAL). USO NO PREVISTO ESTE PRODUCTO NO ESTÁ DISEÑADO PARA USOS COSMÉTICOS NI FARMACÉUTICOS. USO PREVISTO PRODUCTO LISTO PARA CONSUMIR. **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS** COLOR	760

			SENSORIAL POR CADA LOTE DE PRODUCCIÓN CARACTERÍSTICO DE MAÍZ TIERNO COCIDO, LÍQUIDO TRASLUCIDO. SABOR SENSORIAL POR CADA LOTE DE PRODUCCIÓN CARACTERÍSTICO DE MAÍZ TIERNO COCIDO, AZÚCAR, SAL. OLOR SENSORIAL POR CADA LOTE DE PRODUCCIÓN CARACTERÍSTICO DE MAÍZ TIERNO. TEXTURA SENSORIAL POR CADA LOTE DE PRODUCCIÓN GRANO BLANDO CON LÍQUIDO DE GOBIERNO. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS SÓLIDOS SOLUBLES (°BRIX) REFRACTOMÉTRICO POR CADA LOTE DE PRODUCCIÓN 8,5 - 10,5PH (20°C) POTENCIOMÉTRICO POR CADA LOTE DE PRODUCCIÓN 5,5 - 6,5 VACÍO (PULGHG)VACUÓMETRO POR CADA LOTE DE PRODUCCIÓN MINIMO 5,0 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS ESTERILIDAD COMERCIAL, 30 A 35°C Y 55°C POR CADA LOTE DE PRODUCCIÓNSATISFACTORIA PRESENTACION COMERCIAL X 190 GRS	
9	50473201	LENTEJAS CON ZANAHORIA Y PAPA LATA X 300 GRS	LENTEJAS CON ZANAHORIA Y PAPA, ENVASADO CON GUISO (CALDO), LOGRADO CON UN MINUCIOSO PROCESO DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA, LAVADO, SELECCIÓN, PREPARACIÓN DE GUISO, ESCALDADO, ENVASADO, TAPADO-SELLADO HERMÉTICO, ESTERILIZACIÓN, ETIQUETADO, EMBALAJE, CUARENTENA Y DISTRIBUCIÓN AGUA, LENTEJAS, PAPA, CUADROS DE ZANAHORIA, SAL, ESPECIAS, CONCENTRADO DE TOMATE, ACENTUADOR DE SABOR (GLUTAMATO MONOSÓDICO), ACEITE VEGETAL. ESTE PRODUCTO NO ESTÁ DISEÑADO PARA USOS COSMÉTICOS NI FARMACÉUTICOS. PRODUCTO LISTO PARA CONSUMIR. CALENTAR DE 5 A 10 MINUTOS A FUEGO LENTO Y SERVIR **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICASCOLOR** SENSORIAL POR CADA LOTE DE RODUCCIÓNCARACTERÍSTICO DE LENTEJAS CON ZANAHORIA Y PAPA COCIDAS. SABOR SENSORIAL POR CADA LOTE DE PRODUCCIÓN CARACTERÍSTICO DE LENTEJAS CON ZANAHORIA Y PAPA COCIDAS Y ESPECIAS OLOR SENSORIAL POR CADA LOTE DE PRODUCCIÓN CARACTERÍSTICO DE LENTEJAS CON ZANAHORIA Y PAPA COCIDAS Y ESPECIAS TEXTURA SENSORIAL POR CADA LOTE DE PRODUCCIÓN BLANDAS, CON LÍQUIDO DE GOBIERNO. **CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS** SÓLIDOS SOLUBLES (°BRIX) REFRACTO MÉTRICO POR CADA LOTE DE PRODUCCIÓN 4,5 - 5,5 PH (20°C) POTENCIOMÉTRICOPOR CADA LOTE DE PRODUCCIÓN 5,0 - 5,9 VACÍO (PULGHG) VACUÓMETRO POR CADA LOTE DE PRODUCCIÓN MÍNIMO 5.0 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS ESTERILIDAD COMERCIAL, 30 A 35°C Y 55°C POR CADA LOTE DE PRODUCCIÓN SATISFACTORIA PRESENTACION COMERCIAL LATA X 300 GRS	2000
10	50112005	SALCHICHAS X 125 GRS	SALCHICHA DE RES CON CERDO Y POLLO INGREDIENTES CARNE (CARNE DE RES, CARNE DE CERDO, CARNE DE POLLO MECÁNICAMENTE SEPARADA, CARNE DE POLLO), AGUA, GRASA ANIMAL, EMULSIFICANTE (PROTEÍNA DE SOYA), ALMIDÓN, AROMA IDENTICO AL NATURAL (SALCHICHA), REGULADOR DE ACIDEZ, EXTRACTO PROTEICO, AROMA ARTIFICIAL (CERDO AHUMADO), EXTRACTO PROTEICO, SAL CURANTE [SAL, CONSERVANTE (NITRITO DE SODIO)], SAL, ACENTUADOR DE SABOR (GLUTAMATO MONOSÓDICO), AZÚCAR, ANTIOXIDANTE (ERITORBATO DE SODIO). **PRESENTACIÓN COMERCIAL** 125 GRS **CARACTERISTICAS SENSORIALES** COLOR: ROSADO TENUE INTERIOR - ROSADO INTENSO EXTERIOR.OLOR: PROPIO DE LA MEZCLA DE CARNE CON ESPECIAS.SABOR: CARACTERÍSTICO A LA MEZCLA DE CARNE CON CONDIMENTOS. **VIDA ÚTIL** ESTIMADA 45 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE EMPAQUE, MIENTRAS EL PRODUCTO PERMANEZCA EN SU ENVASE ORIGINAL. PRODUCTO LISTO PARA SU CONSUMO. **CONSUMIDORES POTENCIALES** LA DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO ES GENERAL, LLEGANDO A TODAS LAS ETAPAS Y CONDICIONES DE VIDA DE LOS CONSUMIDORES. CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS PROTEINA % 1 4GRASA % 28 HUMEDAD + GRASA % 86 ALMIDON %3 PROTEINA NO CARNICA % 3.	1486

LOTE 2: A-05-01-01-002-002 $144.000.000.

ITEM	CODIGO UNSPSC	PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	CANTIDAD
1	50131701	LECHE LIQUIDA BOLSA X 200 ML	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA (UHT) LARGA VIDA ENTERA DESCRIPCIÓN FISICA PRODUCTO OBTENIDO MEDIANTE PROCESO TÉRMICO EN FLUJO CONTINUO A UNA TEMPERATURA ENTRE 135 °C A 150 °C Y TIEMPOS ENTRE 2 Y 4 SEGUNDOS, APLICADO A LA LECHE CRUDA, DE TAL FORMA QUE SE COMPRUEBE LA DESTRUCCIÓN EFICAZ DE LAS ESPORAS BACTERIANAS RESISTENTES AL CALOR, SEGUIDO INMEDIATAMENTE DE ENFRIAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE Y ENVASADO ASÉPTICO EN RECIPIENTES ESTÉRILES CON BARRERAS A LA LUZ Y AL OXÍGENO, CERRADOS HERMÉTICAMENTE, PARA SU POSTERIOR ALMACENAMIENTO, CON EL FIN DE QUE SE ASEGURE LA ESTERILIDAD COMERCIAL SIN ALTERAR DE MANERA ESENCIAL NI SU VALOR NUTRITIVO NI SUS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS, LA CUAL PUEDE SER CONSERVADA A TEMPERATURA AMBIENTE. FUNCIÓN TECNOLOGICA PRODUCTO LISTO PARA SU CONSUMO; PUEDE SER USADO COMO MATERIA PRIMA PARA LOS PRODUCTOS A BASE DE LECHE. AL SER TRATADA A ULTRA ALTA TEMPERATURA, TIENE UNA DURACIÓN MAYOR ANTES DE SER DESTAPADA. ORIGEN DEL ALIMENTO ANIMAL GRADO DE PERECEBILIDAD PERECEDERO REQUISITOS GENERALE ESTAR EXENTO DE SUSTANCIAS TALES COMO GRASA DE ORIGEN VEGETAL O ANIMAL DIFERENTE A LA LÁCTEA.ESTAR PRÁCTICAMENTE EXENTO DE SUSTANCIAS TÓXICAS Y RESIDUOS DE DROGAS O MEDICAMENTOS. LISTADO DE INGREDIENTES (EN ORDEN DECRECIENTE) LECHE LÍQUIDA ENTERA DE VACA, ESTABILIZANTE (TRIPOLIFOSFATO DE SODIO). CARACTERISTICAS SENSORIALES APARIENCIA: HOMOGÉNEA. LIBRE DE PARTÍCULAS EXTRAÑAS COLOR: BLANCO-AMARILLENTO OLOR: CARACTERÍSTICO (LÁCTEO) SABOR: CARACTERÍSTICO (LIGERAMENTE DULCE) TEXTURA: LÍQUIDA, PEGAJOSA Y LIGERAMENTE VISCOSA. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL.NMPDESPUÉS DE INCUBAR DURANTE 10 DÍAS NO PRESENTAR CRECIMIENTO MICROBIANO A 55 °C Y 35 °C. PELIGROS BIOLOGICOS - MICROORGANISMOS MESÓFILOS UFC/ML > 10.000 COLIFORMES TOTALES UFC/ML >1 COLIFORMES FECALES UFC/ML >1 ESPORAS ANAEROBIAS UFC/ML >1 ESPORAS AERÓBICAS UFC/ML >1 CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS GRASA % M/V MÍNIMO: GERBER 3.0% EXTRACTO SECO TOTAL % M/M MÍNIMO FORMULA 11.20 EXTRACTO SECO DESENGRASADO % M/M MÍNIMO ULTRASONIDO 8.20% PEROXIDASA NEGATIVA FOSFATASA NEGATIVA PRESENCIA DE INHIBIDORES Y O RESIDUOS DE ANTIBIÓTICOS NEGATIVO DENSIDAD 15/15°C G/MLULTRASONIDO Y TERMOLACTODENSIMET RO 1.0295 – 1.0330 PHPHMETRO 6.3 – 7.0 ACIDEZ COMO ÁCIDO LÁCTICO % M/V TITULACIÓN 0,13 - 0,17 ÍNDICE CRIOSCÓPICO °C CRIOSCOPIO DE –0.540 A - 0.510 MERCADO OBJETIVO TODO PÚBLICO. CONTIENE LACTOSA Y PROTEÍNA COMO COMPONENTE NATURAL DE LA LECHE. CONSERVACIÓN Y PRECAUCIONES CONSÉRVESE A TEMPERATURA AMBIENTE, PROTEGIDO DE LA LUZ SOLAR DIRECTA; DESPUÉS DE ABIERTA REFRIGÉRESE ENTRE 2 °C Y 6 °C. PRESENTACION COMERCIAL CONTENIDO NETO: 200 ML MATERIAL DE EMPAQUE: BOLSA IMPRESA DE COEXTRUIDO DE POLIETILENO. MATERIAL GRADO ALIMENTICIO SOPORTADO POR LA FDA.	4999

2	50131701	YOGURT ENTERO CON DULCE SABOR A MORA BOLSA X 150 G	BEBIDA LÁCTEA ENTERA A BASE DE YOGURT SIN SABOR O CON SABOR A FRESA, CON SABOR A MORA, CON SABOR A MELOCOTÓN, CON DULCE. PRODUCTO LISTO PARA SU CONSUMO, SE PUEDE CONSUMIR SOLO O ACOMPAÑADO DE FRUTAS Y/O CEREAL. ORIGEN DEL ALIMENTO ANIMAL GRADO DE PERECEBILIDAD PERECEDERO LECHE ENTERA HIGIENIZADA, SUERO DE LECHE, AZÚCAR, SIN SABOR O SABOR ARTIFICIAL A MELOCOTÓN Ó A MORA Ó A FRESA IDÉNTICO AL NATURAL, EDULCORANTE (STEVIA Y/O SUCRALOSA), FERMENTOS LÁCTEOS (L. DELBRUECKII, S. TERMOPHILUS), COLORANTE NATURAL (ANATO Ó BETANINA). LECHE CRUDA PRODUCTORES DE LECHE ENTERA HIGIENIZADA SUERO DE LECHE AZÚCAR SABORIZANTES CAL/SABORES EDULCORANTE SAPORITI FERMENTOS LÁCTEOS CHR HANSEN COLORANTE NATURAL CAL DIMENSIONES DEL PRODUCTO TERMINADO VASO X 150 G DIÁMETRO SUPERIOR: 7 CM DIÁMETRO INFERIOR: 4.5 CM ALTURA: 9 CM BOLSA X 150 G ANCHO: 9.5 CM ALTURA: 15 CM PROFUNDIDAD: 1 CM BOLSA X 200 G ANCHO: 10 CM ALTURA: 17 CM PROFUNDIDAD: 1 CM BOLSA X 1000 G ANCHO: 14 CM ALTURA: 22 CM PROFUNDIDAD: 2 CM GARRAFA X 2000 G ANCHO: 11 CM ALTURA: 25 CM PROFUNDIDAD: 7.5 CM CARACTERISTICAS SENSORIALES APARIENCIA: LIBRE DE PARTÍCULAS EXTRAÑAS. COLOR: AMARILLO TENUE OLOR: CARACTERÍSTICO (LÁCTEO), LIGERAMENTE ACIDO. SABOR: MELOCOTÓN, LIGERAMENTE ACIDO.TEXTURA: FLUIDA-VISCOSA CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS RECUENTO DE COLIFORMES TOTALES UFC/MLSIEMBRA EN PLACA < 100 RECUENTO DE COLIFORMES FECALES UFC/ML SIEMBRA EN PLACA < 10 RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS UFC/ML SIEMBRA EN PLACA < 500 CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS MATERIA GRASA EN EXTRACTO SECO % M/M MÍNIMO AOAC 954.02 MIN 2.5 % SOLIDOS LÁCTEOS NO GRASOS % M/M, MÍNIMO AOAC 932.12 MIN 7 % ACIDEZ COMO ÁCIDO LÁCTICO % M/M TITULACIÓN 0.7 – 1.5 % A.L PRUEBA DE FOSFATASA NEGATIVA CONSERVACIÓN Y PRECAUCIONES. EMPAQUE **SECUNDARIO** SIXPACK BOLSA PLÁSTICA IMPRESA Y SELLADA Y CADA UNA CONTENER 6 UNIDADES.	3202
3	50161510	LECHE CONDENSADA DOY PACK POR 100 GRS	LECHE SEMIDESCREMADA DENOMINACIÓN DE FANTASÍA O COMERCIAL LECHE CONDENSADA AZUCARADA SEMIDESCREMADA. **INGREDIENTES** LECHE LIQUIDA ENTERA, AZÚCAR, BICARBONATO DE SODIO (REGULADOR DE ACIDEZ), SORBATO DE POTASIO (CONSERVANTE). ALÉRGENOS SEGÚN LA RESOLUCIÓN 5109 DE 2005. CAPÍTULO II, ARTÍCULO 5, NUMERAL 6.1.3. LECHE (LACTOSA INCLUIDA). **CARACTERÍSTICAS SENSORIALES** DEL PRODUCTO ATRIBUTO ESPECIFICACIÓN APARIENCIA HOMOGÉNEO ESCALA DE COLOR BLANCO CREMA OLOR LÁCTEO SABOR DULCE TEXTURA VISCOSO **CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS** DEL PRODUCTO ATRIBUTO ESPECIFICACIÓN REF. NORMATIVA MATERIA GRASA % M/M. MÍNIMO 4 RESOLUCIÓN 2310 DE 1986 SÓLIDOS LÁCTEOS NO GRASOS % M/M. MÍNIMO 20 RESOLUCIÓN 2310 DE 1986 HUMEDAD % M/M. MÁXIMO 30 RESOLUCIÓN 2310 DE 1986 **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS** DEL PRODUCTO ATRIBUTO ESPECIFICACIÓN REF. NORMATIVA RECUENTO DE COLIFORMES TOTALES UFC/G MÁXIMO 10 RESOLUCIÓN 1407 DE 2022 RECUENTO DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVA UFC/G MÁXIMO 100 RESOLUCIÓN 1407 DE 2022 RECUENTO DE HONGOS Y LEVADURAS UFC/G MÁXIMO 100 RESOLUCIÓN 1407 DE 2022. **PRESENTACIÓN COMERCIAL Y CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS** VARIABLE PESO NETO MATERIAL DE EMPAQUE 140 MM 100 G PET/ BOPP / METALIZADO / PEBD 95 MM INSTRUCCIONES DE MANEJO Y ALMACENAMIENTO. PUEDE USARSE A NIVEL INDUSTRIAL EN LA ELABORACION DE TORTAS, BROWNIES, POSTRES Y DEMAS PRODUCTOS DE SU PREFERENCIA. PRODUCTO ESTA DIRIGIDO PARA TODA LA POBLACIÓN, EXCEPTO ALÉRGICOS A LA LECHE Y PERSONAS CON RESTRICCIÓN DIETARÍA.	800
4	50131704	LECHE ENPOLVO ENTERA BOLSA PILLOW X 380 GR	PRODUCTO QUE SE OBTIENE POR ELIMINACIÓN DE AGUA DE CONSTITUCIÓN DE LA LECHE HIGIENIZADA. **INGREDIENTES:** LECHE ENTERA HIGIENIZADA. REGULADOR DE ACIDEZ (TRIPOLIFOSFATO DE SODIO Y/O POTASIO) MÁX. 0,1% CONTIENE LECHE. PARA PRESENTACIÓN A GRANEL (25 KG): CONTIENE LECHE (CONTIENE LACTOSA Y ALÉRGENOS COMO ALFA-LACTOALBÚMINA, BETA-LACTOGLOBULINA, ALBÚMINA SÉRICA, INMUNOGLOBULINA Y CASEÍNA, COMPONENTES NATURALES DE LA LECHE FILTRACIÓN PREVIA Y ALMACENAMIENTO DE LA MATERIA PRIMA FRÍA (MENOR O IGUAL A 6°C), CLARIFICACIÓN Y ESTANDARIZACIÓN SI SE REQUIERE MEDIANTE CENTRÍFUGA, PASTEURIZACIÓN. SEGUIDA DE EVAPORACIÓN AL VACÍO Y SECADO, SABOR: DULCE CREMOSO. OLOR: LÁCTEO CARACTERÍSTICO. COLOR: BLANCO-AMARILLENTO, HOMOGÉNEO, CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO. APARIENCIA: HOMOGÉNEO, SIN MATERIAL PARTICULADO. **CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS**MATERIA GRASA, % M/M 26,0 33,0 HUMEDAD, % M/M _ 4,0 ACIDEZ EXPRESADA COMO ÁCIDO LÁCTICO, % M/M ÍNDICE DE SOLUBILIDAD EN CM3 _ 1,0 0,9 1,3 CENIZAS, % M/M_6,0 PROTEÍNA, % M/M 24,5 POTEÍNA DE LECHE EN LOS SÓLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE_(N X 6,38), % M/M 34,0 SODIO (NA), % M/M 0,42 POTASIO(K), % M/M _ 1,3 LACTOSA, %M/M 34,0 44,0 *PARTÍCULAS QUEMADAS Y SEDIMENTODISCO/MG DISCO A DISCO B CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RECUENTO DE MICROORGANISMOS MESÓFILOS UFC/G 3 1.000 10.000 1 NMP RECUENTO DE COLIFORMES TOTALES /G RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS UFC/G 3 100 11 1 500 1 RECUENTO DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVA UFC/G 3 RECUENTO DE BACILLUS CEREUS UFC/G 3 100 1.000 1 INVESTIGACIÓN SALMONELLAEN 25G PRESENTACIONES COMERCIALES BOLSA: 5 G, 25 G, 50 G, 75 G, 100 G, 125 G, 150 G, 200 G, 250 G, 350 G, 380 G, 400 G, 440 G, 450 G, 500 G, 750 G, 900 G, 1000 G, 1100 G, 2 KG, 3 KG, 5 KG EMPAQUE FRACCIONADO Y SACHET EN ESTRUCTURA DE BOPP -POLIÉSTER METALIZADO Y POLIETILENO PARA LAS PRESENTACIONES A GRANEL (25KG, 20 KG, 15 KG, 10 KG) BOLSA DE POLIETILENO Y PAPEL KRAFT (2 O 3 CAPAS)	5269

5	50192304	HELADO GALLETA NUCITA UNIDAD X 50 GRAMOS	HELADO DE GRASA VEGETAL SABORES CHOCOLATE, CREMA Y AVELLANA, CON GALLETA. LECHE RECONSTITUIDA DESCREMADA (AGUA, LECHE DESCREMADA EN POLVO), GALLETA (HARINA DE TRIGO FORTIFICADA, AZÚCAR, GRASA VEGETAL, AZÚCAR INVERTIDO, COCOA EN POLVO, DEXTROSA, AGUA, SAL YODADA, EMULSIFICANTE (MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS), LEUDANTES (BICARBONATO DE SODIO, BICARBONATO DE AMONIO, DIFOSFATO DISÓDICO), SABORIZANTES ARTIFICIALES (VAINILLINA, CHOCOLATE)), AZÚCAR, AGUA, GRASA VEGETAL, SUERO DE LECHE EN POLVO, COCOA, ESPESANTES (MALTODEXTRINA, CMC), EMULSIFICANTE - ESTABILIZANTE (MONO Y DIGLICÉRIDOS, GOMA GUAR, GOMA DE CELULOSA, SULFATO DE CALCIO, CARRAGENINA, POLISORBATO 80, SAL), SABORES ARTIFICIALES (CHOCOLATE, CREMA, **CARACTERÍSTICAS SENSORIALES** COLOR: CREMA BEIGE CLARO Y CHOCOLATE CAFÉ MEDIO OSCURO. GALLETA COLOR CAFÉ OSCURO. OLOR: CREMA: SUAVE Y DULCE CON NOTAS MEDIAS LÁCTEAS Y ALTAS A CREMA. CHOCOLATE: SUAVE Y DULCE CON NOTAS MEDIAS LÁCTEAS Y ALTAS A CHOCOLATE, Y NOTAS BAJAS A AVELLANA. GALLETA CON OLOR A CHOCOLATE. SABOR: CREMA: MODERADAMENTE DULCE SIN PRESENCIA DE ACIDEZ CON NOTAS MEDIAS LÁCTEAS Y ALTAS A CREMA. CHOCOLATE: MODERADAMENTE DULCE SIN PRESENCIA DE ACIDEZ CON NOTAS MEDIAS LÁCTEAS Y ALTAS A CHOCOLATE OSCURO, Y BAJAS A AVELLANA. GALLETA CON NOTAS A CHOCOLATE. TEXTURA: SUAVE, CREMOSA Y DENSA, SIN PRESENCIA DE CRISTALES, NI PARTÍCULAS EXTRAÑAS. GALLETA CROCANTE SIN PRESENCIA DE CRISTALES.ELLANA), COLORANTES NATURALES (CLOROFILA, CARMÍN). **FORMA DE CONSUMO** PRODUCTO LISTO PARA CONSUMIR. USO PREVISTO PRODUCTO PARA CONSUMO HUMANO. **PRESENTACIONES** COMERCIALES: CAJA X 20 UNIDADES DE 50 G C/U.	1454
6	50192304	CONO TRES LECHES UNIDAD X 90 GRAMOS	HELADO DE GRASA VEGETAL SABOR TRES LECHES, CON COBERTURA BLANCA SABOR CHOCOLATE Y SALSA DE AREQUIPE, EN BARQUILLO. LECHE RECONSTITUIDA DESCREMADA, COBERTURA BLANCA SABOR CHOCOLATE (GRASA VEGETAL, COBERTURA BLANCA DE CHOCOLATE (AZÚCAR, MANTECA DE CACAO, LECHE ENTERA EN POLVO, LECHE DESCREMADA EN POLVO, GRASA VEGETAL, LACTOSA, ESENCIA ARTIFICIAL, AGUA, EMULSIFICANTES (ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO, LECITINA DE SOYA))), AZÚCAR, SALSA DE AREQUIPE (LECHE RECONSTITUIDA DESCREMADA, AZÚCAR, ESTABILIZANTES (ALMIDÓN MODIFICADO, CMC), SUERO DE LECHE EN POLVO, COLORANTE CARAMELO I, REGULADORES DE ACIDES (CITRATO Y BICARBONATO DE SODIO), SABOR ARTIFICIAL (AREQUIPE), CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO, SORBATO DE POTASIO), COLORANTE NATURAL (CARMÍN)), BARQUILLO (HARINA DE TRIGO FORTIFICADA, ALMIDÓN DE MAÍZ, EMULSIFICANTE (LECITINA DE SOYA), AGUA, ACEITE VEGETAL, SAL, LEUDANTE, (BICARBONATO DE SODIO)), AGUA, GRASA VEGETAL, SUERO DE LECHE EN POLVO, ESPESANTES (MALTODEXTRINA, CMC), EMULSIFICANTE – ESTABILIZANTE (MONODIGLICÉRIDOS, GOMA GUAR, CMC, SULFATO DE CALCIO, CARRAGENINA, POLISORBATO 80, SAL), SABOR ARTIFICIAL (TRES LECHES), COLORANTES NATURALES (CÚRCUMA, ANNATO). **CARACTERÍSTICAS SENSORIALES** COLOR: CREMA Y COBERTURA COLOR BLANCO OPACO. OLOR: CREMA SUAVE Y DULCE CON NOTAS ALTAS A TRES LECHES. COBERTURA CON NOTAS LÁCTEAS Y A CHOCOLATE. SABOR: CREMA SUAVE Y DULCE SIN PRESENCIA DE ACIDEZ CON NOTAS MEDIAS A AREQUIPE Y ALTAS A TRES LECHES. COBERTURA CON NOTAS ALTAS A CHOCOLATE. TEXTURA: SUAVE, CREMOSA, AIREADA SIN PRESENCIA DE CRISTALES, CON VETAS DE AREQUIPE. **FORMA DE CONSUMO PRODUCTO:** LISTO PARA CONSUMIR. **PRESENTACIONES COMERCIALES**: CAJA X 20 UNIDADES DE 90 G C/U	1200
7	50131802	QUESITO TAZA X 220 GRAMOS	QUESO FRESCO SEMIBLANDO. GRASO OTROS NOMBRES: QUESITO, QUESITO CAMPESINO, QUESITO TAZA CLAIMS. PRODUCTO PASTEURIZADO OBTENIDO POR LA COAGULACIÓN DE LA LECHE. POR LA ACCIÓN DEL CUAJO U OTROS COAGULANTES APROBADOS. QUE DESPUÉS DE SU FABRICACIÓN ESTÁ LISTO PARA CONSUMIR COMPOSICIÓN **INGREDIENTES:** LECHE ENTERA HIGIENIZADA ENTERA BOVINA CLORURO DE SODIO, ESTABIHZANTE (CLORURO DE CALCIO MÁX 0,02 %M/M). CUAJO COMPONENTES CONTIENE LECHE ALERGÉNICOS DESCRIPCION DEL PROCESO PRODUCTO SIN PRENSAR. ELABORADO CON LECHE PROVENIENTE DE ANIMALES BOVINOS. ENTERA PASTEUNZADA Y AD1AONADO CON CLORURO DE SODIO Y CUAJO, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SABOR: LÁCTEO, LIGERAMENTE SALADO, LEVEMENTE GRASO. CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO OLOR: _LACTEO O CUAJDA FRESCA COLOR: BLANCO. CREMOSO HOMOGÉNEO APARIENCIA: SUAVE. CONSISTENAA BLANDA Y HOMOGÉNEA REQUISITOS MÍNIMO MÁXIMO **CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS** MATENA GRASA EN EXTRACTO SECO, EN % MLM MINIMO 45,0 MAXIMO 59,9 HUMEDAD. EN %M/MMINIMO 55,1 MAXIMO 65,0 **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS** REQUISITOS N E M MOHOS 5 2 102 UFC/G 5X102 UFC/G ESCHENCMA COLI 5 1 <10 UFC/G 102 UFC/G STAPHYLOCOCCUS COAGULASA POSITIVA 5 1 102 UFC/G 103 UFC/G SALMONELLA SPP S LISTENA MONOCYTOGENES AUSENCIA I 25G AUSENCIA I 25G NMP: NÚMERO MÁS PROBABLE N: NÚMERO DE MUESTRAS.C: NÚMERO DE MUESTRAS PERMITIDAS CON RESULTADOS ENTRE M Y M M: INDICE MÁXIMO PERMISIBLE PARA IDENTIFICAR EL NIVEL DE BUENA CALIDAD. M: INDICE MÁXIMO PERMLSIBLE PARA IDENTIFICAR EL NIVEL DE CALIDAD ACEPTABLE <: LEASE MENOR DE. NOTA CUANDO SE UTILICE LA TÉCNICA TEMPO LOS RESULTADOS SERÁN EXPRESADOS EN UFCL!I O ML. EL EQUIVALENTE A NMP (<3) EN UFCL!I O ML ES MENOR DE DIEZ {<10). ANÁLISIS ESPECIALES PARA LA LECHE CRUDA A PROCESAR; EJECUTADOS DE ACUERDO AL PLAN DE MUESTREO RESIDUOS DE ANHB1ÓBCOS, (µG/KG Ó PPB) NO DETECTABLE" CONSERVANTES ADULTERANTES, NEUTRAHZANTES (MG/KG Ó PPM) NO DETECTABLE" PLOMO, (MG/KG Ó PPM) S 0.02 CARACTERÍSTICAS AÑATOXMAS M1. (µG/KG Ó PPB) S O.S ESPECIALES MONÓMERO DE CLORURO DE VINILO, (MG/KG Ó PPM) S 0,01 ACRILONITNLO, (MG/KG Ó PPM) S 0,02	1500

			MELAMINA, (MG/KG Ó PPM) S 2,5 PLAQUICRDAS ORGANOFOSFORADOS. ORGANOCLORADOS. CARBAMATOS Y P1RETROIDES. (MG/KG Ó PPM) DE ACUERDO A LA RESOLUCIÓN 2906/2007 BANDEJA: 200 G, 220. 250 S. 2809. 300 S. 380 G. 450 G, 500 G PRESENTACIONES COMERCIALES BOLSA Y/O LÁMINA 50 G, 80 G, 100 G, 200 G, 220 S. 250 G, 280 S. 300G, 380 G. 400 G, 450 G, 500 PELÍCULA LAMINADA• 100 G, 200 G, 220 G, 250 G, 280G, 300G, 300 G, 450 G, 500 GPARA TODOS LOS TIPOS DE EMPAQUES: PESO VARIABLE CON VARIACIONES DESDE 1 G HASTA 1000 G, EN INCREMENTOS DE 1 G. BANDEJA Y TAPA EN PET/PP O PS Y TAPA FOIL DE ALUMINIO O PET/PP O PS. TIPOS DE EMPAQUE PELÍCULA LAMINADA SUPERIOR E INFERIOR, MULTICAPA DE ALTA BARRERA AL OXIGENO BOLSA Y/O LÁMRNA DE POLIEHLENO DE BAJA DENSDAD. PARA TODAS LAS PRESENTAAONES: PUEDE APLICAR PELÍCULA SUPERIOR, LÁMINA YLO BOLSA RMPRESA Y/O EBQUETA ADHESIVO ALTA SEGURIDAD PARA EL DISEÑO Y ROTULADO -- CALORÍAS KCAL 279 83 GRASA TOTAL G 23 6,9 GRASA SATURADA G 15 4,4 GRASA TRANS MG 1213 364 CARBOHIDRATOS TOTALES G O O FIBRA DIETARÍA TOTAL G O O AZÚCARES TOTALES G O O AZÚCARES AÑADIDOS G O O PROTEÍNA G 18 5,3 INFORMACIÓN SODIO MG 457 137 NUTRICIONAL VITAMINA A µG ER 178 53 VITAMINA D µG 0,28 0,08 HIERRO MG 0,11 0,03 CALCIO MG 529 159 ZINC MG 2,5 0,74	
8	50161510	AREQUIPE X 220 GRAMOS	INFORMACIÓN BÁSICA DEL PRODUCTO DENOMINACIÓN LEGAL DULCE DE LECHE / AREQUIPE DENOMINACIÓN DE FANTASÍA O COMERCIAL DULCE DE LECHE / AREQUIPE INGREDIENTES LECHE LÍQUIDA ENTERA Y/O LECHE EN POLVO, AZÚCAR, BICARBONATO DE SODIO (REGULADOR DE ACIDEZ), SORBATO DE POTASIO (CONSERVANTE), TRIPOLIFOSFATO DE SODIO (ESTABILIZANTE), LACTASA (ENZIMA). ALÉRGENOS SEGÚN LA RESOLUCIÓN 5109 DE 2005. CAPÍTULO II, ARTÍCULO 5, NUMERAL 6.1.3. LECHE (LACTOSA INCLUIDA). MANUFACTURADO EN UNA PLANTA QUE USA NUECES DE ÁRBOL. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DEL PRODUCTO ATRIBUTO ESPECIFICACIÓN REF. NORMATIVA APARIENCIA HOMOGÉNEO PARÁMETROS INTERNOS ESCALA DE COLOR CARAMELO PARÁMETROS INTERNOS OLOR LÁCTEO PARÁMETROS INTERNOS SABOR DULCE PARÁMETROS INTERNOS TEXTURA VISCOSO PARÁMETROS INTERNOS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS DEL PRODUCTO ATRIBUTO ESPECIFICACIÓN REF. NORMATIVA SOLIDOS LÁCTEOS NO GRASOS % M/M MÍNIMO 17 RESOLUCIÓN 2310 DE 1986 HUMEDAD % MÁXIMO 30 RESOLUCIÓN 2310 DE 1986 CENIZAS % MÁXIMO 2.0 RESOLUCIÓN 2310 DE 1986 ALMIDÓN NEGATIVO RESOLUCIÓN 2310 DE 1986 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEL PRODUCTO ATRIBUTO ESPECIFICACIÓN REF. NORMATIVA RECUENTO TOTAL DE MICROORGANISMOS MESÓFILOS UFC/G MÁXIMO 2000 RESOLUCIÓN 2310 DE 1986 RECUENTO DE COLIFORMES TOTALES UFC/G MÁXIMO 11 RESOLUCIÓN 2310 DE 1986 RECUENTO DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVA UFC/G MÁXIMO 100 RESOLUCIÓN 1407 DE 2022 RECUENTO DE HONGOS Y LEVADURAS UFC/G MÁXIMO 100 RESOLUCIÓN 1407 DE 2022 INSTRUCCIONES DE MANEJO Y ALMACENAMIENTO CONSÉRVESE BIEN TAPADO EN UN LUGAR LIMPIO, SECO Y FRESCO. DESPUÉS DE ABIERTO CONSÉRVESE REFRIGERADO ENTRE 0 - 4 °C Y CONSÚMASE EN EL MENOR TIEMPO POSIBLE. AL RETIRAR LA PORCIÓN DESEADA, TENGA EN CUENTA USAR UTENSILIOS LIMPIOS Y SECOS.USO ESPERADO PRODUCTO LISTO PARA SU CONSUMO. PUEDE USARSE A NIVEL INDUSTRIAL EN LA ELABORACION DE TORTAS, BROWNIES, POSTRES Y DEMAS PRODUCTOS DE SU PREFERENCIA. MERCADO OBJETIVO Y POBLACION VULNERABLE ESTE PRODUCTO ESTA DIRIGIDO PARA TODA LA POBLACIÓN, EXCEPTO ALÉRGICOS A LA LECHE Y PERSONAS CON RESTRICCIÓN DIETARÍA. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (PORCIÓN): TAMAÑO DE PORCIÓN: 2 CUCHARADAS (30 G) NÚMERO DE PORCIONES POR ENVASE: APROX. 7 PORCIONES CALORÍAS 91, GRASA TOTAL 1,6 G, GRASA SATURADA 0,37 G, GRASA TRANS 264 MG, SODIO 35 MG, CARBOHIDRATOS TOTALES 18 G, AZÚCARES AÑADIDOS 16 G, PROTEÍNA 1,7 G, VITAMINA A 13 µG ER, CALCIO 47 MG, HIERRO 0,06 MG Y ZINC 0,21 MG. NO ES FUENTE SIGNIFICATIVA DE FIBRA DIETARÍA.	1000

9	50192304	HELADO TRADICIONAL TRES LECHES X 70 GRS	HELADO DE GRASA VEGETAL SABOR TRES LECHES, CON GALLETA Y LECHE CONDENSADA. COMPOSICIÓN DEL ALIMENTO LECHE RECONSTITUIDA DESCREMADA (AGUA, LECHE DESCREMADA EN POLVO), GALLETA (HARINA DE TRIGO FORTIFICADA, AZÚCAR, GRASA VEGETAL, AZÚCAR INVERTIDO, AGUA, SUERO DE LECHE EN POLVO, MANTEQUILLA, SAL YODADA, EMULSIONANTE (LECITINA DE SOYA), LEUDANTES (BICARBONATO DE SODIO, BICARBONATO DE AMONIO), SABORIZANTE ARTIFICIAL (MANTEQUILLA)), AZÚCAR, LECHE CONDENSADA AZUCARADA DESCREMADA (LECHE LÍQUIDA DESCREMADA, AZÚCAR, GLUCOSA, CITRATO DE SODIO (REGULADOR DE ACIDEZ), BENZOATO DE SODIO Y SORBATO DE POTASIO (CONSERVANTES)), AGUA, GRASA VEGETAL, SUERO DE LECHE EN POLVO, ESPESANTES (POLIDEXTROSA, MALTODEXTRINA, CMC), EMULSIFICANTE - ESTABILIZANTE (MONO Y DIGLICÉRIDOS, GOMA GUAR, GOMA DE CELULOSA, SULFATO DE CALCIO, CARRAGENINA, POLISORBATO 80, SAL), SABOR ARTIFICIAL TRES LECHES, COLORANTE NATURAL ANNATO. PESO NETO (G) 70 PESO BRUTO (G) 72 CARACTERÍSTICAS Y DIMENSIONES DE EMPAQUE ENVOLTURA: PELÍCULA CO-EXTRUIDA EN BOPP PERLADO CALIBRE 30 MICRAS, IMPRESA A 7 TINTAS. ANCHO (MM) 197 LARGO (MM) 195 CORRUGADO: EMPAQUE KRAFT COMPUESTO POR 2 LINER EXTERNOS Y UN CORRUGADO MEDIO. CLAVE 450 IMPRESO A 1 TINTA POR FLEXOGRAFÍA ANCHO (MM) 190 LARGO (MM) 225 ALTO (MM) 157 PRESENTACIÓN DE EMPAQUE CAJA X 20 UNIDADES DE 70 G C/U **CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS** GRASA TOTAL % M/M, MÍN.6 NTC 1239 DEL 2002 GRASA VEGETAL % M/M, MÍN NTC 1239 DEL 2002 SÓLIDOS TOTALES % M/M, MÍN.30 NTC 1239 DEL 2002 PROTEÍNA LÁCTEA % M/M, MÍN. (N X 6,38) 2.5 NTC 1239 DEL 2002 PESO/VOLUMEN G/L, MÍN.475 NTC 1239 DEL 2002 MICROBIOLÓGICAS COLIFORMES TOTALES (UFC/G)<200 NTC 1239 DEL 2002 E. COLI (UFC/G) <1 NTC 1239 DEL 2002 MESÓFILOS (UFC/G) <100.000 NTC 1239 DEL 2002 STAPHYLOCOCCUS AUREUS (UFC/G<200 NTC 1239 DEL 2002 SAL MONELLA / 25G AUSENCIA/25G NTC 1239 DEL 2002 LISTERIA MONOCYTOGENES / 25G AUSENCIA/25G NTC 1239 DEL 2002 **CARACTERÍSTICAS SENSORIALES** COLOR AMARILLO PÁLIDO A BEIGE CLARO, UNIFORME Y HOMOGÉNEO. CON LIGERAS PINTAS MARRÓN OSCURO POR LA GALLETA INCORPORADA. RELLENO DE LECHE CONDENSADA DE COLOR AMARILLO PÁLIDO A CARAMELO, BRILLANTE. LIBRE DE INCLUSIONES EXTRAÑAS O DEFECTOS VISUALES NO ASOCIADOS AL PRODUCTO OLOR AROMA SUAVE Y DULCE, CON NOTAS LÁCTEAS DE ALTA INTENSIDAD. NOTAS TOSTADAS DE BAJA INTENSIDAD Y NOTAS A MANTEQUILLA DE MEDIA-BAJA INTENSIDAD QUE REDONDEAN EL PERFIL A TRES LECHES, POR LA GALLETA INCORPORADA. RELLENO DE LECHE CONDENSADA DE AROMA DULCE, CON NOTAS LÁCTEAS MUY ALTAS. OLOR LIMPIO, LIBRE DE NOTAS EXTRAÑAS O NO ASOCIADAS AL PRODUCTO. SABOR DULCE, CON NOTAS LÁCTEAS DE ALTA INTENSIDAD. NOTAS TOSTADAS DE BAJA INTENSIDAD Y NOTAS A MANTEQUILLA DE MEDIA-BAJA INTENSIDAD QUE REDONDEAN EL PERFIL A TRES LECHES, POR LA GALLETA INCORPORADA. RELLENO DE LECHE CONDENSADA DE SABOR DULCE, CON NOTAS LÁCTEAS MUY ALTAS. SABOR LIMPIO LIBRE DE NOTAS EXTRAÑAS NO ASOCIADAS AL PRODUCTO TEXTURA HELADO CREMOSO, SUAVE, QUE FUNDE MODERADAMENTE EN BOCA. CON TROCITOS DE GALLETA INCORPORADOS EN EL HELADO QUE DAN UNA LIGERA TEXTURA. RELLENO DE LECHE CONDENSADA DE CONSISTENCIA VISCOSA CON ADHESIVIDAD MEDIA EN EL PALADAR. SIN PRESENCIA DE PARTÍCULAS EXTRAÑAS, SIN SENSACIÓN DESAGRADABLE NI CRISTALES DE HIELO.	1501

LOTE 3: A-05-01-01-002-003 $576.000.000

ITEM	CODIGO UNSPSC	PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	CANTIDAD
11	70141504	AROMÁTICA PANELA CAJA X 24 UNIDADES	PANELA INSTANTÁNEA EN CUBOS PANELA INSTANTÁNEA NATURAL EN CUBOS SABORIZADA CON AROMAS FRUTALES O HERBALES, NATURALES Y ARTIFICIALES. OLOR CARACTERÍSTICOS SABOR CARACTERÍSTICOS COLOR PROPIO DE LA PANELA DOSIFICACIÓN EN CALIENTE: DISOLVER 1 O 2 CUBOS EN 200ML DE AGUA O LECHE CALIENTE, REVOLVER BIEN.EN FRIO: DISOLVER 3 O 4 CUBOS EN 240ML DE AGUA O LECHE FRIA, REVOLVER BIEN. ADICIONE HIELO AL GUSTO APARIENCIA FISICA CUBOS COMPACTOS 2X2X1.6 CM APROXIMADAMENTE ESTABILIDAD EN SU EMPAQUE ORIGINAL LUZ: SIN ACTIVIDAD CALOR: < 30 °C HUMEDAD RELATIVA: 70% MÁXIMO COMPOSICION NUTRICIONAL AZÚCARES TOTALES (G/100G) 96.00 NTP 207.039 MINERALES HIERRO(MG/KG) (LC=0.28 MG/KG) 31.12 V FÓSFORO (MG/100G) (LC= 0.01 G/100G) 0.06 CALCIO (MG/KG) (LC=41.27 MG/KG) 390.37 POTASIO (MG/KG) (LC:20MG/KG) 195.30 **CARACTERISTICAS DE CALIDAD** FÍSICO-POLARIZACIÓN A 20 ºC (ºZ) 9.50 ICUMSA GS/1/2/3/9-1 HUMEDAD % <0,6 NTP 207.005 AZÚCARES REDUCTORES G/100G 5.70 NTP 207.022 IMPUREZAS INSOLUBLES G/100G 0.60 NTP 207.011 PROTEÍNAS (N X 6,25) G/100G 0.91 AACCI 46-30.01 CENIZAS G/100G 1.19 NTP 207.006 MICROBIOLÓGICOS AERÓBICOS MESÓFILOS UFC/G <10 NTP 207.050 ENTEROBACTERIAS UFC/G <10 NTP 207.051 MOHOS UFC/G <10 ICUMSA GS 2/3-47 LEVADURAS UFC/G <10 ICUMSA GS 2/3-47 **PRESENTACIONES Y SABORES:** DISPLAY DE 24 CUBOS PESO: 150G CAJA X 24 DISPLAY X 7.5KG DIMENSIONES CAJA X 7,5 KG: 353 X 263 X 116 MM SABORES: DISPLAY CUBOS LIMON DISPLAY CUBOS CANELA DISPLAY CUBOS FRUTOS ROJOS. **VIDA UTIL ESPERADA**: EL PRODUCTO SELLADO SE CONSERVA HASTA 12 MESES, UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE CONSUMIR LO ANTES POSIBLE. **MONTAJE:** 11 CAJAS CRUZADAS EN LA BASE. ARRUMES X 7 CAJAS X 15 KG DE ALTO O 12 CAJAS X 7,5KG. NOTAS ESTE PRODUCTO POR CONTENER MÁS DEL 90% DE PANELA EN SU COMPOSICION, DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA RESOLUCION 0779 DEL MINISTERIO DE PROTECCION SOCIAL Y CON LAS NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS NTC 1311, DESTINADAS PARA PANELA.	1000

2	50192109	BARQUILLO PIAZZA X 45 GRAMOS	**INGREDIENTES:** HARINA DE TRIGO FORTIFICADA [CONTIENE GLUTEN, NIACINA, TIAMINA (VITAMINA B1), RIBOFLAVINA (VITAMINA B2), FUMARATO FERROSO Y ÁCIDO FÓLICO], AZÚCAR, DULCE DE LECHE EN POLVO (16%), ACEITE REFINADO DE MAÍZ NO HIDROGENADO*, AZÚCAR INVERTIDO, LECHE EN POLVO, ALMIDÓN DE MAÍZ, MARGARINA, AGUA, SAL YODADA, EMULSIFICANTE (LECITINA DE SOYA), HUEVO EN POLVO, ANTIOXIDANTE (BHT). DESCRIPCIÓN FÍSICA PRODUCTO OBTENIDO MEDIANTE EL HORNEO APROPIADO DE UNA MASA LÍQUIDA, Y POSTERIOR ENRULADO DE LA MASA HORNEADA Y CREMADA CON INGREDIENTES APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO. CONSTITUIDO POR LA MEZCLA DE INGREDIENTES TALES COMO LA GRASA VEGETAL DE PALMA, AZÚCAR Y HARINA DE TRIGO FORTIFICADA CON VITAMINAS TALES COMO: NIACINA, TIAMINA (VITAMINA B1), RIBOF LAVINA (VITAMINA HUMEDADMAX. 3.5% PROTEÍNA, % EN FRACCIÓN EN MASA BASE SECA/100G 2G (MÍN. DETERMINACIÓN DE PLOMO COMO PB MÁX. 0.2 MG/KG RECUENTO DE BACTERIAS AEROBIOS MESOFILAS, UFC/G 1000 – 5000 RECUENTO DE COLIFORMES EN PLACA, UFC/G <10 – 10 RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS CUAGULASA POSITIVA, UFC/G <100 RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS, UFC/G 100 – 1000 DETECCIÓN DE SALMONELLA /25G AUSENCIA / 25G RECUENTO DE ESCHERICHIA COLI, UFC/G <10 RECUENTO DE BACILLUS CEREUS, UFC/G 10 – 100 **CARACTERÍSTICAS SENSORIALES** COLOR:CARACTERÍSTICO DE ACUERDO CON LOS PATRONES DE LÍNEA, OBLEA DORADA POR EL HORNEO Y RELLENO CAFÉ CLARO. SABOR:CARACTERÍSTICO A AREQUIPE.AROMA:CARACTERÍSTICO A AREQUIPE. TEXTURA: CROCANTE. ELEMENTOS EXTRAÑOS LIBRE DE MATERIALES Y PARTÍCULAS EXTRAÑAS ACORDE A LA NORMATIVIDAD LEGAL APLICABLE DE BPM E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. **FORMA DE CONSUMO** Y CONSUMIDORES POTENCIALES PRODUCTO LISTO PARA CONSUMIR. **EMPAQUE Y PRESENTACIONES** COMERCIALES ENVOLTURA: MATERIAL BOPP BIOMATE TSI 20 µ + BOPP BIOALUMIN WVHS 15 µ Y BANDEJA TERMOFORMADA EN POLIPROPILENO NATURAL.ENVASE: MATERIAL CARTULINA ESMALTADA REVERSO KRAFT, CALIBRE 0.4MM IMPRESIÓN POLICROMIA + BARNIZ UV. EMPAQUE: CARTÓN CORRUGADO DE PARED SENCILLA, CALIDAD C620K. PRESENTACIONES (G): UNIDAD X 10 BARQUILLOS: 45G. 3 PLEGADIZA X 12 UNIDADES. CARTÓN X 36 UNIDADES.	1000
3	50161509	AZUCAR BOLSA TUBIPACK X 5 GRS X 200 UNIDADES	AZÚCAR EXTRAÍDA DE LA CAÑA A TRAVÉS DE UN PROCESO DE MOLIENDA, PURIFICACIÓN DE L JUGO, CRISTALIZACIÓN Y REFINACIÓN. COMPOSICIÓN SACAROSA 99.8% MÍNIMO DESCRIPCION GENERAL DEL PROCESO EL JUGO OBTENIDO DE LA MOLIENDA DE LA CAÑA DE AZÚCAR, SE CLARIFICA, SE EVAPORA A 65º BRIX Y SE CRISTALIZA POR SEMILLAMIENTO. LOS CRISTALES DE LA MIEL SE SEPARAN POR CENTRIFUGACIÓN Y SE DISUELVEN EN AGUA. EL LICOR OBTENIDO SE CLARIFICA NUEVAMENTE, SE FILTRA, SE CRISTALIZA POR SEGUNDA VEZ, SE SOMETE A PROCESO DE SECADO, TAMIZAJE, SE EMPACA Y PASA POR UN DETECTOR DE METALES. TODO BAJO CERTIFICACIÓN NTC 778 Y FSSC22000. DATOS Y CARACTERISTICAS TECNICAS **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS** CARACTERÍSTICAS MÉTODO DE MEDICIÓN UNIDAD ESPECIFICACIÓN APARIENCIA PR-PPAL-0095 N.A. CRISTALES BLANCOS O SABOR PR- PPAL-0095 N.A. DULCE CARACTERÍSTICO OLOR PR-PPAL-0095 N.A. CARACTERÍSTICO **CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS** CARACTERÍSTICAS MÉTODO DE MEDICIÓN UNIDAD DE ESPECIFICACION MÍNIMO MÁXIMO POLARIZACIÓN A 20oC ICMUSAG2/31 NTC 586 ºZ 99.80 N/A COLOR ICMUSAG2/3-10 NTC 5969 / UI N/A -- 60 TURBIEDAD ICMUSAG2/3-18 NTC 5969 UI N/A 30 HUMEDAD ICMUSAG2/3—15 NTC 572 % MIN N/A 0.005 -------- CENIZAS ICMUSAG2/3-17 NTC 570 % % MIN N/A 0.004------ AZUCARES REDUCTORES ICMUSAG2/3-10 NTC 4355 % N/A 0.05----DIOXIDO AZUFRE ICMUSAG2/3-10 NTC 5970 MG/KG N/A 10 .0 ------SEDIMENTOS ICMUSAG2/3-9-19 MG/KG N/A 7.0----- PLOMO ABSORCIÓN ATÓMICA MG /KG -------- 0.5 COBRE ABSORCIÓN ATÓMICA MG/KG N/A -- 1.0 ARSÉNICO ABSORCIÓN ATÓMICA MG/KG N/A -- 0.5 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS ------ MESÓFILOS UFC/10G N 5 –C3-M60-M130- NTC 3906 ---- MOHOS UFC/10 G N 5 –C3-M5-M10 - NTC 3907 --- LEVADURAS UFC /10 N 5 –C3-M20-M30- NTC 3907 ---COLIFORMES TOTALES UFC/10G N 5 –C3-M0-M50- NTC 4306 -------ECHERICHA COLI /10G N 5 –C0-M0- NTC 4306 ------- INFORMACIÓN NUTRICIONAL (PARA UNA PORCIÓN DE 100 G) CARBOHIDRATO TOTAL G 100 ----AZÚCARES G 100--- GRASA TOTAL G 0----GRASA SATURADA G 0 --- GRASA TRANS G0---COLESTETOL MG 0 ----PROTEINA G 0----FIBRA DIETARIA G 0---SODIO MG 0 --- CALCIO HIERRO POTACIO MG 0 ----ZINC PPM 0 ---VITAMINA A UI 0 --- VITAMINA C MG 0 --- VITAMIDA D MCG 0 ------ PRESENTACIÓN COMERCIAL 5 G, 500 G, 1 KG, 2 KG, 2.5 KG, 5 KG 10 KG,22,7 KG, , 25 KG ---50 KG ---600 KG ---1000 KG--- 1200KG--	5800
4	50161511	BEBIDA ACHOCOLATADA X 220 GRAMOS	BEBIDA EN POLVO INSTANTÁNEA ACHOCOLATADA, INGREDIENTES: AZÚCAR, COCOA, VITAMINAS Y MINERALES (CALCIO, HIERRO, VITAMINAS A, NIACINA, D, B2 Y B1), LECITINA DE SOYA (EMULSIONANTE), ACEITE VEGETAL (MAÍZ), AGUA, PASTA DE AVELLANA, MALTODEXTRINA (ESPESANTE), SABORIZANTES ARTIFICIALES (VAINILLINA, NATA, CHOCOLATE, MALTA). CONTIENE SOYA, AVELLANA. **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS** RCTO. TOTAL, AEROBIOS MESÓFILOS UFC/G MAX. 15000 RCTO. MOHOS Y LEVADURAS UFC/G MAX. 200 RCTO. DE COLIFORMES TOTALES UFC/G MAX.20 RCTO. DE E. COLI UFC/G 10 DETECCIÓN DE SALMONELLA 25G AUSENCIA CARÁCTERÍSTICAS DEL **EMPAQUE PRESENTACIÓN** ENVASE: POLIESTER TRANSPARENTE + POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD BLANCO EMPAQUE: CARTÓN KRAFT REGULAR PARED SENCILLA **PRESENTACIÓN:** CONTENIDO NETO DOYPACK: 220 G DOYPACK POR CARTÓN: 12	3500
5	50161814	BOCADILLO VELEÑO GUAYABA X 40 GRAMOS BOMONERA X 50 UNIDADES	BOCADILLO DE GUAYABA, BOCADILLO EN HOJA DE BIJAO, **DESCIRPCION DEL PRODUCTO** PASTA SOLIDA RESULTANTE DEL PROCESO DE COCCION DE PULPA DE GUAYABA ROJA Y BLANCA CON AZUCAR BLANCO CON OLOR Y SABOR CARACTERISITCO A GUAYABA. **INGREDIENTES** PULPA DE GUAYABA ROJA Y BLANCA, AZUCAR BLANCO, NO CONTIENE CONSERVANTES, SABORIZANTES NI COLORANTES ARTIFICIALES. **PRESENTACION** PORCIONES DE 10 Y HASTA 50 GRAMOS. **VIDA ÚTIL** ESTIMADA 6 MESES. **COLOR** TONOS ROJOS CARACTERISTICO DEL PRODUCTO MÉTODO VISUAL SABOR CARACTERISTICO DE LA FRUTA SOMETIDA A CONCENTRACION CON AZUCAR. METODO GUSTATIVO, OLOR CARCTERISITICO DE LOS AROMAS DE A FRUTA, LIBRE DE AROMAS FERMENTADOS MÉTODO OLFATIVO TEXTURA CONSISTENCIA SOLIDA Y FIRME MÉTODO TÁCTIL, ASPECTO LIBRE DE OLORES, SABORES EXTRAÑOS, MANCHAS VERDES, ABLANDAMIENTO EXCESIVO O PRESENCIA DE SINERISIS O REVENIMIENTO.ASPECTO VISUAL, **SOLIDOS SOLUBLES POR LECTURAEN REFACTROMETRO (GRADOS BRIX) MÍNIMO 75 MAXIMO -----, PH, MINIMO 3,4 MAXIMO------- PARAMETROS** RECUENTOS DE LEVADURAS (1000-2000)UFC/G , RESULTADO 10 , RECUENTO DE MOHOS (1000-2000)UFC/G , RESULTADO 10 **INFORMACIÓN NUTRICIONAL** TAMAÑO POR PORCIÓN: 1 PIEZA (40G) NÚMERO DE PORCIONES POR ENVASE: 1 **CALORÍAS (KCAL)** POR 100 G: **325** POR PORCIÓN: **130** GRASA TOTAL POR 100 G: 0 G POR PORCIÓN: 0 G **GRASA SATURADA** POR 100 G: **0 G** POR PORCIÓN: **0 G** **GRASA TRANS** POR 100 G: **0 MG** POR PORCIÓN: **0 MG** CARBOHIDRATOS TOTALES POR 100 G: 80 G POR PORCIÓN: 32 G	100

			FIBRA DIETARÍA POR 100 G: 0.9 G POR PORCIÓN: 0.4G AZÚCARES TOTALES POR 100 G: 79G POR PORCIÓN: 32G **AZÚCARES AÑADIDOS** POR 100 G: **44 G** POR PORCIÓN: **18 G** PROTEÍNA POR 100 G: 0.8 G POR PORCIÓN: 0.3G **SODIO** POR 100 G: **17 MG** POR PORCIÓN: **6.8 MG** VITAMINA A POR 100 G: 4.2 UG ER POR PORCIÓN: 1.7UG ER VITAMINA D POR 100 G: 0 UG POR PORCIÓN: 0UG HIERRO POR 100 G: 0.70 MG POR PORCIÓN: 0.28 MG CALCIO POR 100 G: 25 MG POR PORCIÓN: 10 MG ZINC POR 100 G: 0MG POR PORCIÓN: 0MG VITAMINA C POR 100 G: 58 MG POR PORCIÓN: 23 MG	
6	50161813	BOLITAS DE MAIZ CUBIERTAS CHOCOLATE X 19 GRAMOS	CEREAL DE MAÍZ AMARILLO AMERICANO DE PROVEEDORES CERTIFICADOS POR LA COMPAÑÍA. COMPOSICIÓN CUALITATIVA DETALLADA: COBERTURA DE CHOCOLATE, AZÚCAR, CEREAL DE MAÍZ, COCOA, ALMIDÓN DE MAÍZ Y GOMA LACA. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO: SE REALIZA UNA HUMECTACIÓN DEL CEREAL, LUEGO PASA AL PROCESO DE EXTRUSIÓN EN DONDE ES SOMETIDO A UN COCIMIENTO RÁPIDO Y CONTINÚO, DÁNDOLE LA FORMA AL PRODUCTO MEDIANTE UN DADO POR PRESIÓN. SE CUBRE EL PRODUCTO CON COCOA EN POLVO LUEGO PASA A UN CUARTO DE TEMPERATURAS CONTROLADAS EN DONDE SE REALIZA EL CUBRIMIENTO CON COBERTURA DE CHOCOLATE, FINALMENTE EL PRODUCTO ES BRILLADO CON JARABE. POR ÚLTIMO, EL PRODUCTO ES EMPACADO. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS: HUMEDAD ESPECTRA START 1,3; DENSIDAD G/L 360. BOLITAS DE MAÍZ CON CUBIERTA DE CHOCOLATE, POR PORCIÓN DE 19 GRAMOS 80 CALORIAS 4 %, AZUCARES 8G, GRASA TOTAL 4G 6%, GRASA SATURADA 2.5 G 13 %, SODIO 10 MG 0%. PRESENTACIÓN: UNIDAD X 19 GRAMOS	150
7	10152104	BROWNIE X 65 GRAMOS	CHOCO BROWNIE CON AREQUIPE – BROWNIE CON RELLENO DE AREQUIPE Y CUBIERTO CON CHOCOLATE DE CHOCORAMO. **INGREDIENTES**: AZÚCAR, HUEVO, HARINA DE TRIGO FORTIFICADA, ACEITE VEGETAL (SOYA, PALMA), AGUA, COCOA, GLUCOSA, LECHE EN POLVO DESCREMADA, HUMECTANTE (GLICERINA), ALMIDÓN DE MAÍZ, EDULCORANTE (SORBITOL), EMULSIFICANTES (ÉSTERES DE POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS, MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS, ESTEAROIL LACTILATO DE SODIO), LEUDANTE (POLVO PARA HORNEAR), REGULADOR DE ACIDEZ (ÁCIDO ACÉTICO), SAL, CONSERVANTE (ÁCIDO SÓRBICO), ACIDULANTE (ÁCIDO CÍTRICO), SABOR ARTIFICIAL VAINILLA Y CHOCOLATE, ESPESANTE (GOMA XANTANA), COBERTURA SABOR A CHOCOLATE [AZÚCAR, GRASA VEGETAL (PALMISTE), COCOA, LECHE EN POLVO DESCREMADA, SUERO EN POLVO, EMULSIFICANTE (LECITINA DE SOYA, POLIRRICINOLEATO DE POLIGLICEROL), ANTIOXIDANTES (TBHQ, BHA)], AREQUIPE (LECHE ENTERA, AZÚCAR, REGULADOR DE ACIDEZ (BICARBONATO DE SODIO)) CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS ANCHO CMS 7 LARGO CMS 7 HUMEDAD 19 **BROWNIE 65 G** **INFORMACION NUTRICIONAL** **TAMAÑO DE PORCIÓN**: *1 UNIDAD (65 G)* **NUMERO DE PORCIONES POR ENVASE:** *APROX. 1* **CALORÍAS (KCAL)** 100G 350 — PORCION 257 GRASA TOTAL 13 G — 8,3 G **GRASA SATURADA** 6,0 G — **4,1** G **GRASA TRANS** 1,4 MG — **0,94** MG CARBOHIDRATOS TOTALES 63 G — 41 G DIETARIA 3,6 G — 2,4 G AZUCARES TOTALES 37,0 G — 24,0 G **AZUCARES AÑADIDOS** 30,0 G — 19,5 G PROTEINA 6,7 G — 4,4 G **SODIO** 253 MG — **164** G VITAMINA A 0,0 UG — UG CALCIO 38 MG — MG HIERRO MG — MG VITAMINA D UG — UG ZINC MG — MG **PRESENTACION COMERCIAL** X 65 GRAMOS	4000
8	50201709	CAFÉ SOLUBLE CAJA X 48 UNIDADES	CAFÉ INSTANTÁNEO GRANULADO, 100% PURO CAFÉ. **CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:** DENSIDAD CAÍDA LIBRE (G/L) 210 – 230 G/L; COLOR L* 14.50 – 19.00; HUMEDAD (%) MENOR A 4.5; PH 4.70 – 5.10; CAFEÍNA (BASE SECA %) SUPERIOR A 2.2. **VIDA ÚTIL** 2 AÑOS A PARTIR DE LA FECHA DE FABRICACIÓN. **PRESENTACIÓN** STICK PACK DE 1.5 GRAMOS: MATERIAL FLEXIBLE LAMINADO, SELLADO HERMÉTICAMENTE CON EL FIN DE CONSERVAR LA FRESCURA DEL PRODUCTO. **PRESENTACIÓN COMERCIAL:** CAJA X 48 SOBRE X 1.5 GRAMOS.	4500
9	50161814	CARAMELO MENTOLADO X 12 UNIDADES	CARAMELO DURO SABOR A MENTOL, CEREZA Y EUCALIPTO. INGREDIENTES: AZÚCAR, GLUCOSA, AROMATIZANTES ARTIFICIALES Y NATURALES (CEREZA, EUCALIPTO Y MENTOL), ACIDULANTE (ÁCIDO CÍTRICO), REGULADOR DE ACIDEZ (CITRATO DE SODIO), COLORANTES ARTIFICIALES (ROJO 40 / ROJO ALLURA AC, AZUL 2/ INDIGOTINA), LECITINA DE GIRASOL. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS: HUMEDAD (%): 2.70-3.30; SABOR: MENTOL, CEREZA Y EUCALIPTO; TEXTURA: CARAMELO DURO. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: RECUENTO AEROBIOS MESÓFILOS (UFC/G): < 100; RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS (UFC/G): < 10. PRESENTACIÓN: SINGLE PIECE: **EMPAQUE PRIMARIO:** POLIPROPILENO BIORENTADO/POLIETILENO BIORENTADO. EMPAQUE SECUNDARIO: POLIPROPILENO BIORENTADO/ POLIETILENO BIORENTADO. TUBO (9'S): EMPAQUE PRIMARIO: CELOFÁN; **EMPAQUE SECUNDARIO:** LAMINACIÓN: ALUMINIO / POLIETILENO / PAPEL / POLIETILENO, DISPLAY DE CARTÓN/POLIPROPILENO. PRESENTACIÓN: UNIDAD (BARRA DE 9 PASTILLAS) X 25,2 GRAMOS X CAJA X 12 UNIDADES.	100
10	50161814	CHOCOLATINA CON MANI X 35 GRAMOS X 24 UNIDADES	**INGREDIENTES:** CHOCOLATE CON LECHE (AZÚCAR, MANTECA DE CACAO, SÓLIDOS DE LECHE, MASA DE CACAO, EMULSIFICANTE (LECITINA DE SOYA) Y SABOR ARTIFICIAL (ETILVAINILLINA)), MANÍ (22,5%, CONTIENE: LECHE, SOYA Y MANÍ. PUEDE CONTENER TRAZAS DE NUECES DE ÁRBOL Y GLUTEN, **FORMA DE USO** FISICOQUÍMICAS [1] AFLATOXINAS TOTALES µG/KG < 10 / AOAC 991.31 2 FISICOQUÍMICAS [1]PLOMO MG/KG < 0,1 / AOAC 999.10 2 FISICOQUÍMICAS *ACTIVIDAD DE AGUA (AW) 0.60 / AQUALAB SERIES .4 , 3. MICROBIOLÓGICAS [1] SALMONELLA SP/25 G AUSENCIA / AFNOR 3M 01/16-11/16 4. SENSORIALES OLOR CHOCOLATE CON MANÍ 4. SENSORIALES TEXTURA TÁCTIL COMPACTA 4. SENSORIALES COLOR CAFÉ CON PUNTOS AMARILLOS 4. SENSORIALES SABOR CHOCOLATE CON MANÍ 4. SENSORIALES TEXTURA BUCAL SUAVE CON TROZOS DE MANÍ 6. ALERGENOS GLUTEN PUEDE TENER TRAZAS 6. ALERGENOS LECHE POSITIVO - COMPOSICIÓN 6. ALERGENOS LECITINA DE SOYA POSITIVO - COMPOSICIÓN 6. ALERGENOS NUECES DE ARBOL PUEDE TENER TRAZAS 6. ALERGENOS MANÍ POSITIVO – COMPOSICIÓN, **PRESENTACION COMERCIAL** 35 GRS	100

11	50161814	CHOCOLATINAS X 11 GRAMOS X 50 UNIDADES	CHOCOLATE CON LECHE: 11G Y 45G: INGREDIENTES: AZÚCAR, MANTECA DE CACAO, SÓLIDOS DE LECHE, MASA DE CACAO, EMULSIFICANTE (LECITINA DE SOYA) Y SABOR ARTIFICIAL (ETILVAINILLINA). CONTIENE: LECHE Y SOYA. / PUEDE CONTENER TRAZAS DE MANÍ, NUECES DE ÁRBOL Y GLUTEN, ZONA / LÍNEA ZONA C / MULTICAVEMI **CARACTERÍSTICA** / ACTIVIDAD DESCRIPCIÓN ESPECIFICACIONES 1. NOTA *ANÁLISIS QUE SE HACE POR LOTE A LOS PRODUCTOS QUE SE CERTIFICAN - 1. NOTA [1] ANÁLISIS QUE SE HACEN POR PLAN DE CALIDAD - 2 FISICOQUÍMICAS [1]PLOMO EN MG/KG < 0,1 / AOAC 999.10 2 FISICOQUÍMICAS *ACTIVIDAD DE AGUA (AW) < 0.60 / AQUALAB SERIES. 4 2 FISICOQUÍMICAS [1] AFLATOXINAS [B1,B1,G1,G2] µG/KG < 10 / AOAC 991.31 3. MICROBIOLÓGICAS *SALMONELLA SP/25 G AUSENCIA / AFNOR 3M 01/16- 11/16 4. SENSORIALES *COLOR CAFÉ 4. SENSORIALES *SABOR CHOCOLATE CON LECHE 4. SENSORIALES *OLOR CHOCOLATE 4. SENSORIALES *TEXTURA BUCAL PRODUCTO GRASO, SUAVE, SE FUNDE FÁCILMENTE EN LA BOCA 4. SENSORIALES *TEXTURA TÁCTIL PRODUCTO LISO, SUAVE, COMPACTO BIEN ATEMPERADO 6. ALERGENOS MANÍ PUEDE CONTENER TRAZAS 6. ALERGENOS LECITINA DE SOYA POSITIVO- COMPOSICIÓN 6. ALERGENOS GLUTEN PUEDE CONTENER TRAZAS 6. ALERGENOS LECHE POSITIVO - COMPOSICIÓN 6. ALERGENOS NUECES DE ÁRBOL PUEDE CONTENER TRAZAS PRESENTACION COMERCIAL X 11 GRS	150
12	50192109	PASABOCAS SABORES SURTIDOS X 50 GRAMOS	MEZCLA DE PAPA, PLÁTANO Y CHICHARRÓN; SABOR NATURAL. MATERIA PRIMA: PAPA PROCEDENTE DE CULTIVOS CERTIFICADOS POR LA COMPAÑÍA VARIEDAD R12, PLÁTANO PROCEDENTE DE CULTIVOS CERTIFICADOS POR LA COMPAÑÍA, PELLET DE CERDO IMPORTADO. COMPOSICIÓN CUALITATIVA DETALLADA PAPA, PLÁTANO, PELLET DE CERDO, ACEITE VEGETAL Y SAL. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO: LA PAPA ES SELECCIONADA Y CLASIFICADA SEGÚN PARÁMETROS DE CALIDAD. POSTERIORMENTE ES LAVADA, PELADA Y FREÍDA EN ACEITE VEGETAL. EL PLÁTANO ES SELECCIONADO Y CLASIFICADO SEGÚN PARÁMETROS DE CALIDAD. POSTERIORMENTE ES PELADO, REBANADO Y FREÍDO. EL PELLET DE CERDO ES FREÍDO. TODOS LOS INGREDIENTES SE UNEN PARA SER SABORIZADOS, EMPACADOS Y EMBALADOS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ANÁLISIS QUE SE REALIZAN POR MEDIO DE LOS SENTIDOS, EN LOS CUALES SE DETECTAN ALGUNOS FACTORES DE CALIDAD COMO EL ASPECTO, LA TEXTURA Y EL GUSTO. LOS FACTORES QUE DETERMINAN EL ASPECTO INCLUYEN EL TAMAÑO, FORMA, INTEGRIDAD, DIFERENTES CLASES DE DAÑOS, TRANSPARENCIA, COLOR Y CONSISTENCIA. LOS FACTORES QUE DETERMINAN LA TEXTURA INCLUYEN, LA CONSISTENCIA AL TACTO, LA BLANDURA Y GRANULOSIDAD. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS: HUMEDAD (SPECTRASTART) 1,40%; ACEITE (SPECTRASTART) 35,0%; SAL (AUTO TITULACIÓN) 1,70%. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: MESOFILOS AEROBIOS MÁXIMO 10.000; COLIFORMES TOTALES MÁXIMO 110; COLIFORMES FECALES MENOR DE 3; RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS MÁXIMO 2000. PRESENTACIÓN COMERCIAL: PAQUETE INDIVIDUAL X 50 GRAMOS	400
13	50161814	DULCE RELLENO CON CHICLE BOLSA X 24 UNIDADES	DESCRIPCIÓN BOMBONES ESFÉRICOS DE 19G NETOS, SABOR A FRESA COLOR ROJO, CON RELLENO DE CHICLE ROJO SABOR TUTTI FRUTI+ BANANO NOMBRE ESPECÍFICO DE LOS INGREDIENTES: AZÚCAR, GLUCOSA DE MAÍZ, GOMA BASE, AGUA, ÁCIDO CÍTRICO (REGULADOR DE ACIDEZ), AZÚCAR INVERTIDO, LACTATO DE SODIO (REGULADOR DE ACIDEZ), SABORIZANTES ARTIFICIALES (FRESA Y TUTTI FRUTTI), SORBITOL (HUMECTANTE), LECITINA DE SOYA (EMULSIONANTE), COLORANTES ARTIFICIALES: ROJO ALLURA AC, AZUL BRILLANTE FCF. CONTIENE SOYA DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS MANUFACTURADO EN UNA PLANTA QUE PROCESA MANÍ, NUECES DE ÁRBOL, LECHE, HARINA DE TRIGO. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (NTC 424) PARÁMETRO RESULTADO REFERENCIA RCTO. TOTAL, AEROBIOS MESÓFILOS UFC/G. MAX. 1000 RCTO. MOHOS Y LEVADURAS UFC/G. MAX. 100 RCTO. COLIFORMES TOTALES UFC/G.10 DETERMINACIÓN DE E. COLI UFC/G. RCTO. SALMONELLA SPP EN 25G. AUSENTE RCTO. STAPHYLOCOCO AUREUS COAGULASA (+) UFC/G.10 CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE ENVOLTURA: PVC PIGMENTADO ENVASE: POLIPROPILENO BIORENTADO + POLIPROPILENO CAST CARTÓN: KRAFT REGULAR PARED SENCILL PRESENTACIÓN: CONTENIDO NETO UNIDAD: 19 G CONTENIDO NETO BOLSA: 456 G UNIDADES POR BOLSA: 24 BOLSAS POR CARTÓN: 15	600
14	50161814	DULCE TIPO GOMITAS BOLSA UNIDAD X 70 GRAMOS	GOMITAS SABOR FRUTAL,AZÚCAR , JARABE DE GLUCOSA, AGUA, GELATINA, ALMIDÓN MODIFICADO DE MAÍZ, SORBITOL (E420) (HUMECTANTE), ÁCIDO LÁCTICO (E270)(ACIDULANTE), LACTATO DE SODIO (E325) (REGULADOR DE PH), ÁCIDO CÍTRICO (E330) (ACIDULANTE), ACIDO MÁLICO (E296) (ACIDULANTE), ACIDO FUMÁRICO (E297) (ACIDULANTE), SABORIZANTES ARTIFICIALES A LIMÓN, CEREZA Y FRESA, COLORANTES ARTIFICIALES: ROJO FD&C N° 40 (ALLURA RED AC) (E 129), AMARILLO FD&C N°5 (TARTRAZINA) (E 102), AZUL FD&C N°1 (AZUL BRILLANTE) (E133), AMARILLO FD&C N°6 (AMARILLO CREPUSCULO) (E110). CONTIENE TARTRAZINA. MANUFACTURADO EN UNA PLANTA QUE PROCESA LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS, SOYA, MANÍ, AJONJOLÍ Y COCO PRESENTACION COMERCIAL BOLSA X 70 GRS.	3200
15	50161814	FRUNAS X 416 GRS	CARAMELO BLANDO CON SABOR A FRUTAS (FRESA, LIMÓN, NARANJA, FRUTAL). DESCRIPCIÓN FÍSICA: CARAMELO BLANDO. SABOR: FRUTAS, FRESA, NARANJA, LIMÓN. INGREDIENTES: JARABE DE GLUCOSA (ALÉRGENO); AZÚCAR; AGUA; GRASA VEGETAL; DEXTRINA; ÁCIDO CÍTRICO; GELATINA (ALÉRGENO); SABORES ARTIFICIALES; GLICERINA; DIÓXIDO DE TITANIO; LECITINA DE SOYA (ALÉRGENO), COLORANTES ARTIFICIALES AMARILLO NO. 5 (TARTRANIZA) (E 102) (ALERGENO), AMARILLO NO.6 SUNSET (E 110), ROJO NO. 40 (E 129), AZUL NO. 1 BRILLANTE (E 133). COMPONENTES ALÉRGENOS: JARABE DE GLUCOSA, AMARILLO NO. 5 (TARTRAZINA), MANÍ, AJONJOLÍ, HARINA DE TRIGO, SOYA, LECHE. EMPAQUE ENVASE: BOLSA: LAMINADO; ESTRUCTURA: BOPP 20M + BOPP 20M; BANDEJA: ESTRUCTURA: POLIPROPILENO TRASLUCIDO TERMOFORMADO; BOMBONERA: ESTRUCTURA: POLIÉSTER. EMPAQUE ENVOLTURA: CUBO: ESTRUCTURA: POLIPROPILENO SELLABLE; PASTILLA: ESTRUCTURA: PAPEL PARAFINADO. PRESENTACIÓN COMERCIAL: (416 GRS)	300
			HARINA DE TRIGO FORTIFICADA, AZÚCAR, AGUA, HUEVO PASTEURIZADO Y/O DESHIDRATADO, GRASA VEGETAL, LEUDANTE (POLVO DE HORNEAR), EMULSIFICANTE (ESTERES DE SORBITOL, ESTERES DE PROPELINGLICOL Y POLIGLICEROL, ESTERES DE GLICEROL, CONSERVANTE (ÁCIDO PROPIÓNICO)), SAL, SABOR IDÉNTICO AL NATURAL NARANJA Y VAINILLA, CONSERVANTES (ÁCIDO SÓRBICO, PROPIONATO DE SODIO), REGULADOR DE PH (ÁCIDO LÁCTICO), ESTABILIZANTE (GOMA XANTHAN) PRODUCTO BLANDO, DE TEXTURA SUAVE. ELABORADO A PARTIR UN LÍQUIDO SEMIFLUIDO OBTENIDO AL MEZCLAR Y BATIR TODOS LOS INGREDIENTES Y DESPUÉS DE SER SERVIDO EN MOLDES ES HORNEADO, BAJO CONDICIONES CONTROLADAS **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS**.COLOR LA MIGA ES AMARILLO PÁLIDO. LA CORTEZA DEBE SER DORADO A LIGERAMENTE MORENO, UNIFORME, NO DEBE ESTAR QUEMADA, NI TENER MATERIAL EXTRAÑO	2000

<table>
<tr>
<td>16</td>
<td>50182001</td>
<td>PONQUE UNIDAD X 60 GRAMOS</td>
<td>ALGUNO. OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO AL PONQUÉ HORNEADO, LIBRE DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES TEXTURA LA MIGA ES UNIFORME, SUAVE, NO DESMENUZABLE CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS PH DE 6 A 6,8 HUMEDAD DE 28 A 30 % CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RECUENTO DE AEROBIOS MESÓFILOS MÁXIMO 30000 UFC RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS / G 200 UFC N.M.P. COLIFORMES TOTALES / G. <11 N.M.P. COLIFORMES FECALES / G. <3 UFC RECUENTO DE STAPHILOCOCUS AUREUS / G < 100 U F C DETECCIÓN DE SALMONELLA SP AUSENCIA COMPOSICION NUTRICIONA L
<table>
<tr><td>CALORÍAS KCAL</td><td>341</td><td>FIBRA DIETARIA G</td><td>0.50</td></tr>
<tr><td>GRASA TOTAL G</td><td>10.66</td><td>AZÚCARES TOTALES G</td><td>28.70</td></tr>
<tr><td>GRASA SATURADA G</td><td>4.96</td><td>PROTEÍNA G</td><td>8.75</td></tr>
<tr><td>GRASA TRANS G</td><td>0.06</td><td>VITAMINA A UI</td><td>169</td></tr>
<tr><td>COLESTEROL MG</td><td>25.6</td><td>VITAMINA C MG</td><td>0.51</td></tr>
<tr><td>SODIO MG</td><td>480</td><td>CALCIO MG</td><td>58.0</td></tr>
<tr><td>CARBOHIDRATOS G</td><td>52.47</td><td>HIERRO MG</td><td>2.20</td></tr>
</table>
DECLARACION DE ALERGENOS CONTIENE: HARINA DE TRIGO Y HUEVO. ELABORADO EN EQUIPOS DONDE SE PROCESA COLOR CARAMELO, UVAS PASAS, AVENA, COCO, BREVA, TROCITOS DE PIÑA, FRUTA CRISTALIZADA, CHIPS DE CHOCOLATE. PRESENTACION X 60 GRAMOS</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>17</td>
<td>50181905</td>
<td>GALLETA RECUBIERTA DE CHOCOLATE X 28 GRAMOS X 24 UNIDADES</td>
<td>GALLETA CUBIERTA CON SABOR A CHOCOLATE DULCE, CARAMELO, ARROZ CRUJIENTE Y MANÍ - COL COMPOSICIÓN INGREDIENTES PARA REFERENCIAS GOL: 11.5G Y 28G INGREDIENTES: COBERTURA SABOR A CHOCOLATE DULCE (AZÚCAR, GRASA VEGETAL, SUERO DE LECHE EN POLVO, COCOA, MASA DE CACAO, EMULSIFICANTES (LECITINA DE SOYA, TRIESTEARATO DE SORBITÁN, Y MONOESTEARATO DE SORBITÁN) Y SABOR ARTIFICIAL (ETILVAINILLINA)). GALLETA WAFER (HARINA DE TRIGO FORTIFICADA (GLUTEN), AZÚCAR, GRASA VEGETAL, LECHE ENTERA EN POLVO, ALMIDÓN DE YUCA, ACEITE VEGETAL, EMULSIFICANTE (LECITINA DE SOYA), SABOR ARTIFICIAL (VAINILLA), LEUDANTE (CARBONATO ÁCIDO DE SODIO), SAL Y SABOR ARTIFICIAL (ETILVAINILLINA)). CARAMELO (AZÚCAR INVERTIDO, AZÚCAR, JARABE DE GLUCOSA, GRASA VEGETAL, LECHE DESCREMADA EN POLVO, SAL, EMULSIFICANTE (LECITINA DE SOYA) Y REGULADOR DE LA ACIDEZ (CARBONATO ÁCIDO DE SODIO)). GRASA VEGETAL. ARROZ CRUJIENTE (10%) (HARINA DE ARROZ, HARINA DE TRIGO FORTIFICADA (GLUTEN), HARINA DE MAÍZ, AZÚCAR, SAL, LEUDANTE (CARBONATO DE CALCIO) Y EMULSIFICANTE (LECITINA DE SOYA)), Y MANÍ (2%) PRESENTACIÓN COMERCIAL REFERENCIA GOL MINI 11.5G COPIA NO CONTROLADA 7/11/23, 10:36 CONEXION CHOCOLATES HTTPS://APLICA.GRUPONUTRESA.COM/APLICACIONES/NUEVOCONEXION/CHOCOLATES/CONEXION.NSF/XFDESCRIPCIONPRODUCTOTERMINADO.XSP?DOCUMENTID=B4C47… 2/5 1068250 GLINA. GOL MINI 12PLEGX24UNDX11.5G 1068251 GLINA. GOL MINI BOLSA 12BOLX12UNX11.5G REFERENCIA GOL 28G 1068252 GLINA. GOL 12PLEGX24UNDX28G 1068249 GLINA. GOL 18PLEGX15UNDX28G 1068253 GLINA. GOL 48BJAX3UNDX28G 1068254 GLINA. GOL EXH 48BJAX3UNDX28G.</td>
<td>100</td>
</tr>
<tr>
<td>18</td>
<td>50181905</td>
<td>GALLETA RELLENA CON CREMA X 600 GRAMOS 12 UNIDADES</td>
<td>INGREDIENTES: HARINA FORTIFICADA (HARINA DE TRIGO, NIACINA, HIERRO, TIAMINA, RIBOFLAVINA, ACIDO FÓLICO), AZÚCAR, GRASA VEGETAL DE PALMA, ALMIDÓN DE YUCA, COCOA (2.9%), AZÚCAR INVERTIDO, AGUA, LEUDANTES (BICARBONATO DE SODIO, BICARBONATO DE AMONIO, FOSFATO DE CALCIO), SAL, EMULSIFICANTE (LECITINA DE SOJA), SABORIZANTE ARTIFICIAL A VAINILLA, LECHE EN POLVO.CONTIENE TRIGO (GLUTEN), SOJA, LECHE Y TRAZAS DE HUEVO, CEBADA, AVENA Y NUECES DE ÁRBOL. PRESENTACIÓN COMERCIAL: EMPAQUE INTERNO: BOPP METALIZADO.PESO NETO:50G EMPAQUE EXTERNO: BOPP.PESO NETO:600G MINERALES Y VITAMINAS USADOS EN LA FORTIFICACIÓN DE LA HARINA AL 100% NIACINA 75 HIERRO 55 TIAMINA 6,4 RIBOFLAVINA 7,0 ÁCIDO FÓLICO 1,54 CONDICIONES FISICOQUÍMICAS HUMEDAD % 6,0 MÁX.GRASA % 20,0 MÁX. PROTEÍNA % 2,0 MÍN.CENIZAS % 4,0 MÁX.PH 5,6 – 9,5 AW0,60 - MÁX. RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS UFC/G 200 MÁX.RECUENTO DE ESCHERICHIA COLI UFC/G <10</td>
<td>2800</td>
</tr>
<tr>
<td>19</td>
<td>50181909</td>
<td>GALLETA SALADA X 437 GRS</td>
<td>HARINA DE TRIGO FORTIFICADA [CONTIENE NIACINA, TIAMINA (VITAMINA B1), RIBOFLAVINA (VITAMINA B2), FUMARATO FERROSO Y ÁCIDO FÓLICO], GRASA VEGETAL DE PALMA NO HIDROGENADA, AGUA, SAL YODADA, AZÚCAR INVERTIDO, LECHE DESCREMADA EN POLVO, LEUDANTE (BICARBONATO DE SODIO), EMULSIONANTE (LECITINA DE SOYA), AZÚCAR, LEVADURA, SABORIZANTE NATURAL A GALLETA, AGENTE DE TRATAMIENTO DE LAS HARINAS (PROTEASA, ALFAAMILASA).DESCRIPCIÓN FÍSICA PRODUCTO OBTENIDO MEDIANTE EL HORNEO APROPIADO DE UNA MASA SÓLIDA, DE LAS FIGURAS FORMADAS DEL AMASADO DE DERIVADOS DEL TRIGO U OTRAS FARINÁCEAS, CON OTROS INGREDIENTES APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO. ESTE PRODUCTO ESTÁ CONSTITUIDO POR LA MEZCLA DE INGREDIENTES TALES COMO LA GRASA VEGETAL DE PALMA, AZÚCAR Y HARINA DE TRIGO FORTIFICADA CON VITAMINAS TALES COMO: NIACINA, TIAMINA (VITAMINA B1), RIBOFLAVINA (VITAMINA B2), FUMARATO FERROSO Y ÁCIDO FÓLICO ENTRE OTROS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS NTC: 1241 PRODUCTOS DE MOLINERÍA: GALLETAS HUMEDAD (%) MAX. 4.0% PROTEÍNA, % EN FRACCIÓN EN MASA BASE SECA/100G 3G (MÍN.) DETERMINACIÓN DE PLOMO COMO PB MÁX. 0.2 MG/KGCARACTERÍSTICAS MOHOS MICROBIOLÓGICAS NTC: 1241 PRODUCTOS DE MOLINERÍA: GALLETAS ESCHERICHIA COLICARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR: CARACTERÍSTICA GALLETA DORADA POR EL HORNEO. SABOR: CARACTERÍSTICO CON NOTAS SALADAS AROMA: CARACTERÍSTICO A GALLETA FRESCA, AGRADABLE Y SUAVE. TEXTURA: CROCANTE.ELEMENTOS EXTRAÑOS LIBRE DE MATERIALES Y PARTÍCULAS EXTRAÑAS ACORDE A LA NORMATIVIDAD LEGAL APLICABLE DE BPM E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOSFORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES PRODUCTO LISTO PARA CONSUMIR. PRINCIPALES CONSUMIDORES POTENCIALES NIÑOS MAYORES A CUATRO AÑOS, ADOLESCENTES Y ADULTOS.EMPAQUE Y PRESENTACIONES COMERCIALES ENVOLTURA: LAMINACIÓN DE POLIPROPILENO BIORIENTADO TRANSPARENTE ENVASE: LAMINACIÓN DE POLIPROPILENO BIORIENTADO TRANSPARENTE + POLIPROPILENO BIORIENTADO METALIZADO EMPAQUE: CARTÓN CORRUGADO PESO NETO(G) UNIDAD X 437G. CARTÓN X 24 TACOS</td>
<td>1800</td>
</tr>
</table>

20	50181905	GALLETA SEMI DULCES X UNIDAD 364 GRS	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA [CONTIENE GLUTEN, NIACINA, TIAMINA (VITAMINA B1), RIBOFLAVINA (VITAMINA B2), FUMARATO FERROSO Y ÁCIDO FÓLICO], GRASA VEGETAL DE PALMA Y CANOLA*, ACEITE VEGETAL PALMA Y CANOLA (7.6%)*, AZÚCAR INVERTIDO, AZÚCAR, ALMIDÓN DE MAÍZ, LECHE EN POLVO, EXTRACTO DE MALTA, SAL YODADA, HUEVO EN POLVO, EMULSIFICANTE (LECITINA DE SOYA SIN-322 E-322), LEUDANTES (BICARBONATO DE AMONIO SIN-503 E-503, BICARBONATO DE SODIO SIN-500 E-500, PIROFOSFATO ACIDO DE SODIO SIN-450 E-450), SUSTANCIA PARA EL TRATAMIENTO DE HARINAS (PROTEASA), AGUA.). DESCRIPCIÓN FÍSICA PRODUCTO OBTENIDO MEDIANTE EL HORNEO APROPIADO DE UNA MASA SÓLIDA, DE LAS FIGURAS FORMADAS DEL AMASADO DE DERIVADOS DEL TRIGO U OTRAS FARINÁCEAS, CON OTROS INGREDIENTES APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO. ESTE PRODUCTO ESTÁ CONSTITUIDO POR LA MEZCLA DE INGREDIENTES TALES COMO LA GRASA VEGETAL DE PALMA, AZÚCAR Y HARINA DE TRIGO FORTIFICADA CON VITAMINAS TALES COMO: NIACINA, TIAMINA (VITAMINA B1), RIBOFLAVINA (VITAMINA B2), FUMARATO FERROSO Y ÁCIDO FÓLICO ENTRE OTROS. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS NTC: 1241 PRODUCTOS DE MOLINERÍA: HUMEDAD (%) MAX. 4.0% PROTEÍNA, % EN FRACCIÓN EN MASA BASE SECA/100G 3G (MÍN. GALLETAS DETERMINACIÓN DE PLOMO COMO PB MÁX. 0.2 MG/KG CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS NTC: 1241 PRODUCTOS DE MOLINERÍA: GALLETAS RECUENTO DE BACTERIAS AEROBIOS MESOFILAS, UFC/G 1000 - 5000 RECUENTO DE COLIFORMES EN PLACA, UFC/G CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR: CARACTERÍSTICO DE ACUERDO A LOS PATRONES DE LÍNEA, GALLETA DORADA POR EL HORNEO. SABOR: CARACTERÍSTICO CON NOTAS SALADAS Y DULCES DE ACUERDO A LOS PATRONES DE LÍNEA. AROMA: CARACTERÍSTICO A GALLETA FRESCA, AGRADABLE Y SUAVE. TEXTURA: CROCANTE. ELEMENTOS EXTRAÑOS LIBRE DE MATERIALES Y PARTÍCULAS EXTRAÑAS ACORDE A LA NORMATIVIDAD LEGAL APLICABLE DE BPM E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES PRODUCTO LISTO PARA CONSUMIR. PRINCIPALES CONSUMIDORES POTENCIALES NIÑOS MAYORES A CUATRO AÑOS, ADOLESCENTES Y ADULTOS. EMPAQUE Y PRESENTACIONES COMERCIALES ENVOLTURA: BOPP BIOSEAL TSI 25 µM. ENVASE: BOPP BIOSEAL TSI 15 µM + BOPP BIOALUMIN WVHB 15 µM. EMPAQUE: CARTÓN CORRUGADO PARED SENCILLA KRAFF CLAVE: C620K PESO NETO (G) UNIDAD X 364G. CARTÓN X 24 UNIDADES.	1800
21	50181909	GALLETAS MANTEQUILLA X 405 GRS	INGREDIENTES: HARINA DE TRIGO FORTIFICADA [CONTIENE NIACINA, TIAMINA (VITAMINA B1), RIBOFLAVINA (VITAMINA B2), FUMARATO FERROSO Y ÁCIDO FÓLICO], GRASA VEGETAL DE PALMA NO HIDROGENADA, ACEITE VEGETAL DE PALMA Y CANOLA NO HIDROGENADO, AGUA, AZÚCAR INVERTIDO, LECHE EN POLVO, SAL YODADA, EMULSIONANTE (LECITINA DE SOYA), AZÚCAR, SABOR NATURAL A GALLETA, SABOR ARTIFICIAL A MANTEQUILLA, LEVADURA, AGENTE DE TRATAMIENTO DE LAS HARINAS (PROTEASA, ALFA-AMILASA), LEUDANTE (BICARBONATO DE SODIO). DESCRIPCIÓN FÍSICA PRODUCTO OBTENIDO MEDIANTE EL HORNEO APROPIADO DE UNA MASA SÓLIDA, DE LAS FIGURAS FORMADAS DEL AMASADO DE DERIVADOS DEL TRIGO U OTRAS FARINÁCEAS, CON OTROS INGREDIENTES APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO. ESTE PRODUCTO ESTÁ CONSTITUIDO POR LA MEZCLA DE INGREDIENTES TALES COMO LA GRASA VEGETAL DE PALMA, AZÚCAR Y HARINA DE TRIGO FORTIFICADA CON VITAMINAS TALES COMO: NIACINA, TIAMINA (VITAMINA B1), RIBOFLAVINA (VITAMINA B2), FUMARATO FERROSO Y ÁCIDO FÓLICO ENTRE OTROS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS NTC: 1241 PRODUCTOS DE MOLINERÍA: HUMEDAD (%) MAX. 4.0% FISICOQUÍMICAS PROTEÍNA, % EN FRACCIÓN EN MASA BASE SECA/100G 3G (MÍN.) DETERMINACIÓN DE PLOMO COMO PB MÁX. 0.2 MG/KG CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS NTC: 1241 PRODUCTOS DE MOLINERÍA: GALLETAS RECUENTO DE BACTERIAS AEROBIOS MESOFILAS, UFC/G 1000 - 5000 RECUENTO DE COLIFORMES EN PLACA, UFC/G CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR: CARACTERÍSTICO DE ACUERDO LOS PATRONES DE LÍNEA. GALLETA DORADA POR EL HORNEO. SABOR: CARACTERÍSTICO CON NOTAS SALADAS Y DE MANTEQUILLA DE ACUERDO A LOS PATRONES DE LÍNEA. AROMA: CARACTERÍSTICO A GALLETA FRESCA, AGRADABLE Y SUAVE. TEXTURA: CROCANTE. ELEMENTOS EXTRAÑOS LIBRE DE MATERIALES Y PARTÍCULAS EXTRAÑAS ACORDE A LA NORMATIVIDAD LEGAL APLICABLE DE BPM E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES PRODUCTO LISTO PARA CONSUMIR. PRINCIPALES CONSUMIDORES POTENCIALES NIÑOS MAYORES A CUATRO AÑOS, ADOLESCENTES Y ADULTOS. EMPAQUE Y PRESENTACIONES COMERCIALES ENVOLTURA: LAMINACIÓN DE POLIPROPILENO BIORIENTADO TRANSPARENTE ENVASE: LAMINACIÓN DE POLIPROPILENO BIORIENTADO TRANSPARENTE + POLIPROPILENO BIORIENTADO METALIZADO EMPAQUE: CARTÓN CORRUGADO PESO NETO(G) UNIDAD X 405G. CARTÓN X 21 UNIDADES.	1800
22	50181905	GALLETA WAFER NUCITA X 8 UNIDADES	GALLETAS WAFER CON CREMA SABOR A AVELLANA. INGREDIENTES HARINA DE TRIGO FORTIFICADA [CONTIENE NIACINA, TIAMINA (VITAMINA B1), RIBOFLAVINA (VITAMINA B2), FUMARATO FERROSO Y ÁCIDO FÓLICO], AZÚCAR, ACEITE VEGETAL DE PALMA NO HIDROGENADO, LICOR DE CACAO, LECHE ENTERA EN POLVO, HARINA DE SOYA, AGUA, EMULSIONANTE (LECITINA DE SOYA), ACEITE REFINADO DE MAÍZ NO HIDROGENADO, SAL YODADA, PASTA DE AVELLANA (0,1%), ALMIDÓN DE MAÍZ, SABORIZANTE ARTIFICIAL (VAINILLINA), ANTIOXIDANTE (BHT), COLOR NATURAL (ANNATO), LEUDANTE (BICARBONATO DE SODIO). DESCRIPCIÓN FÍSICA ES UNA GALLETA TIPO WAFER, CONFORMADA POR OBLEA Y CREMA OBTENIDA A TRAVÉS DEL PROCESO HORNEO (OBLEA), CREMADO (CREMA), FORMACIÓN DE SÁNDWICH Y CORTE. ESTE PRODUCTO ESTÁ CONSTITUIDO POR LA MEZCLA DE INGREDIENTES TALES COMO LA GRASA VEGETAL DE PALMA, AZÚCAR Y HARINA DE TRIGO FORTIFICADA CON VITAMINAS TALES COMO: NIACINA, TIAMINA (VITAMINA B1), RIBOFLAVINA (VITAMINA B2), FUMARATO FERROSO Y ÁCIDO FÓLICO ENTRE OTROS. CARACTERÍSTICAS HUMEDAD MAX. 3.5% FISICOQUÍMICAS NTC: 1241 PRODUCTOS DE MOLINERÍA: GALLETAS PROTEÍNA, % EN FRACCIÓN EN MASA BASE SECA/100G 2G (MÍN.) DETERMINACIÓN DE PLOMO COMO PB MÁX. 0.2 MG/KG CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS NTC: 1241 PRODUCTOS DE MOLINERÍA: GALLETAS RECUENTO DE BACTERIAS AEROBIOS MESOFILAS, UFC/G 1000 - 5000 RECUENTO DE COLIFORMES EN PLACA, UFC/G RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS CUAGULASA POSITIVA, UFC/G RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS, UFC/G 100 - 1000 DETECCIÓN DE SALMONELLA /25G AUSENCIA / 25G RECUENTO DE ESCHERICHIA COLI, UFC/G 10 RECUENTO DE BACILLUS CEREUS, UFC/G 10 - 100 CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR: CARACTERÍSTICO DE ACUERDO LOS PATRONES DE LÍNEA, OBLEA LIGERAMENTE AMARILLA Y RELLENO CAFÉ. SABOR: CARACTERÍSTICO CON SUAVES NOTAS A AVELLANA. AROMA: CARACTERÍSTICO CON SUAVES NOTAS A AVELLANA. TEXTURA: CROCANTE. ELEMENTOS EXTRAÑOS LIBRE DE MATERIALES Y PARTÍCULAS EXTRAÑAS ACORDE A LA NORMATIVIDAD LEGAL APLICABLE DE BPM E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. POBLACIÓN VULNERABLE PERSONAS ALÉRGICAS O HIPERSENSIBLES A LA MATERIAS PRIMAS IDENTIFICADAS COMO TAL Y LA POBLACIÓN SUSCEPTIBLE A ENFERMEDADES NO TRASMISIBLES (HIPERTENSIÓN, DIABETES, OBESIDAD Y ENFERMEDADES CARDIOVASCULARES). FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES PRODUCTO LISTO PARA CONSUMIR. PRINCIPALES CONSUMIDORES POTENCIALES NIÑOS MAYORES A CUATRO AÑOS, ADOLESCENTES Y ADULTOS EMPAQUE Y PRESENTACIONES COMERCIALES ENVOLTURA: LAMINACIÓN DE POLIPROPILENO BIORIENTADO TRANSPARENTE + POLIPROPILENO BIORIENTADO METALIZADO ENVASE: MATERIAL LAMINACIÓN DE POLIPROPILENO BIORIENTADO TRANSPARENTE. EMPAQUE: CARTÓN CORRUGADO PESO NETO (G) UNIDAD X 2 GALLETAS: 20 G BOLSAS X 8 UNIDADES: 160 G CARTÓN X 24 BOLSAS.	900

23	50182001	GOLOSA UNIDAD X70 GRAMOS	PRODUCTO ALIMENTICIO ELABORADO A PARTIR DE HARINA DE TRIGO, AGUA, SAL Y AZÚCAR, CON RELLENO DE AREQUIPE, FERMENTADA POR LEVADURAS, LOGRANDO UNA MASA ESPONJOSA, SUAVE Y BLANDA, QUE ES HORNEADA DESPUÉS DE UN TIEMPO. INGREDIENTES HARINA DE TRIGO FORTIFICADA (VITAMINA B1, VITAMINA B2, NIACINA, HIERRO, ÁCIDO FÓLICO), DULCE DE LECHE (LECHE ENTERA, AZÚCAR, FÉCULA (MAÍZ), GLUCOSA, REGULADOR DE ACIDEZ (BICARBONATO DE SODIO), CONSERVANTE (BENZOATO DE SODIO, SORBATO DE POTASIO), COLORANTE NATURAL (COLOR CARAMELO)), AGUA, AZÚCAR, GRASA VEGETAL (ACEITE DE PALMA Y SUS FRACCIONES (OLEÍNA Y ESTEARINA), ACEITE DE PALMISTE, Y/O SUS MODIFICACIONES (INTERESTERIFICADOS Y/O HIDROGENADOS), LEUDANTE (LEVADURA), SABORIZANTE ARTIFICIAL (AREQUIPE), SUSTANCIA PARA EL TRATAMIENTO DE LAS HARINAS((INS 481I, ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL (INS 472E), MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS (INS 471), ALFA-AMILASA DE ORYZAE VAR (INS 1100), ÁCIDO ASCÓRBICO, L (INS 300), AZODICARBONAMIDA (INS 927A)), CONSERVANTE (PROPIONATO DE CALCIO), SAL REFINADA, EMULGENTES (MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS, ESTEAROIL-2-LACTILATO SÓDICO), ACIDULANTE (ÁCIDO CÍTRICO). ALERGENOS CONTIENE GLUTEN, LECHE PUEDE CONTENER HUEVO, AJONJOLÍ, TARTRAZINA, AVELLANA.DESCRIPCIÓN DEL PROCESO. 1 RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: INGRESO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN DONDE SE VERIFICAN VARIABLES DE CALIDAD QUE ASEGUREN LA INOCUIDAD Y CALIDAD DEL PRODUCTO. 2. FORMULACIÓN: SE PESA LA MATERIA PRIMA SEGÚN LA FÓRMULA ESTABLECIDA. 3. MEZCLA: LA MATERIA PRIMA SE MEZCLA 8 MIN, DEBE DE QUEDAR SUAVE Y HOMOGÉNEA. 4. CILINDRAJE: SE PASA LA MASA POR EL EQUIPO DURANTE 280 SEG PARA GENERAR UN GROSOR UNIFORME Y ESPECÍFICO, SE PORCIONA LA PASTA. 5. FORMADO: SE INGRESAN LAS MASAS EN EL EQUIPO EL CUAL GENERA LA FORMA DEL PRODUCTO CON UN PESO ESPECIFICO CON RESPECTO AL RESULTADO FINAL. 6. FERMENTACIÓN: SE LLEVA A LA CÁMARA CON UNA TEMPERATURA DE 32-36 °C Y HUMEDAD DE 70-80 %HR, POR 40 MIN HORAS. 7. HORNEO: SE LLEVA EL PRODUCTO AL HORNO A UNA TEMPERATURA DE 1220°C POR 15 MINUTOS, SE SACA EL PAN. 8. ENFRIAMIENTO: SE DEJA ENFRIAR EL PRODUCTO HASTA QUE TENGA UNA TEMPERATURA MENOR A 30ºC. 9. EMPAQUE: SE REVISA EL PRODUCTO QUE CUMPLA ESTÁNDARES DE CALIDAD, SE ETIQUETAN LAS BOLSAS. LISTO PARA DESPACHAR.UNIDAD POR 70 GRS	200
24	50192112	MAIZITOS X 30 GRAMOS X 12 UNIDADES	TORTILLAS DE MAÍZ CON FORMA RECTANGULAR ELABORADOS A PARTIR DE MAÍZ AMARILLO SOMETIDO A PROCESO DE COCCIÓN, REMOJO, MOLIDO, EXTRUSIÓN, FREÍDO, SAZONADO Y EMPAQUE. SABORES SURTIDOS DE MAÍZ, LIMÓN Y TOMATE. INGREDIENTES: MAIZITOS NATURAL: MAÍZ, ACEITE VEGETAL Y SAL; MAIZITOS LIMÓN: MAÍZ, ACEITE VEGETAL Y SABOR IDÉNTICO AL NATURAL A LIMÓN; MAIZITOS TOMATE: MAÍZ, ACEITE VEGETAL Y AROMA IDÉNTICO AL NATURAL A TOMATE [AZÚCAR, SAL, PREPARACIONES AROMATIZABTES, MALTODEXTRINA DE MAÍZ, GLUTAMATO MONOSÓDICO (POTENCIADOR DE SABOR), DEXTROSA,DIACETATO SÓDICO, DIÓXIDO DE SILICIO (ANTICOMPACTANTE), TRIOL, PROTEINA HIDROLIZADA DE MAÍZ, AMARILLO NO. 6 Y ROJO 40 (COLORANTES ARTIFICIALES), ÁCIDO MÁLICO (ACIDULANTE), ÁCIDO CITRICO (ACIDULANTE), INOSINATO Y GUANILATO DE SÓDIO (POTENCIADORES DE SABOR), BETA- CYCLODEXTRINA Y EXTRACTO DE PAPRIKA (COLORANTE NATURAL). DESCRIPCIÓN DEL PROCESO: RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS, ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, LIMPIEZA, TRANSFERENCIA DE MAÍZ, COCCIÓN, REMOJO, LAVADO, MOLIENDA, EXTRUSIÓN, FREÍDO, ENFRIAMIENTO, SAZONADO, PESAJE, EMPAQUE, RAYOS X Y ALMACENAMIENTO. PRESENTACIÓN: UNIDAD X 30 GRAMOS X BOLSA X 12 UNIDADES.	300
25	50192109	PAPAS RIZADSAS SABOR MAYONESA X 25 GRAMOS X 12 UNIDADES	PAPA, ACEITE VEGETAL (OLEÍNA DE PALMA), MEZCLA PARA SABORIZAR (SABORIZANTE ARTIFICIAL MOSTAZA, SABORIZANTE IDÉNTICO AL NATURAL A MAYONESA, SAL PULVERIZADA (SAL, FÉCULA DE MAÍZ), SABORIZANTE IDÉNTICO AL NATURAL SALOBRE) ORIGEN VEGETAL, MINERAL. GEOGRÁFICO: NACIONAL E IMPORTADO, INFORACION ALÉRGENOS CONTIENE LECHE Y SOYA. ELABORADO EN UNA PLANTA QUE PROCESA HARINA DE TRIGO (CEREAL CON GLUTEN **, C**ARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS SODIO (MG/100G) MÁXIMO 493 HUMEDAD (%) MÁXIMO 3 GRASA (%) MÁXIMO 38 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RECUENTO DE MOHOS UFC/G-M <1000 RECUENTO DE LEVADURAS UFC/G-M < 1000 DETECCIÓN DE ESCHERICHIA COLI AUSENCI**A** DETECCIÓN DE SALMONELLA 25G AUSENCI**A** CARACTERÍSTICAS SENSORIALES APARIENCIA HOJUELAS CON SUPERFICIE RIZADA COLOR AMARILLO Y OCRE OLOR CARACTERÍSTICO AL AROMA APLICADO SABOR CARACTERÍSITICO AL AROMA APLICADO **BO LSA X 12 UNIDADES DE 25 GRS**	480
26	50192109	PAPAS RIZADAS SABOR A POLLO X 25 GRAMOS X 12 UNIDADES	PAPA, ACEITE VEGETAL (OLEÍNA DE PALMA), MEZCLA PARA SABORIZAR (SABOR IDÉNTICO AL NATURAL A POLLO, SAL PULVERIZADA (SAL, FÉCULA DE MAÍZ), SABORIZANTE IDÉNTICO AL NATURAL SALOBRE), VEGETAL, MINERAL. GEOGRÁFICO: NACIONAL E IMPORTADOPRODUCTO ELABORADO EN UNA PLANTA QUE PROCESA LECHE, SOYA Y HARINA DE TRIGO (CEREAL CON GLUTEN).CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS,SODIO (MG/10,0G)MÁXIMO 493HUMEDAD (%)MÁXIMO 3,GRASA (% MÁXIMO 38 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RECUENTO DE MOHOS UFC/G-ML <1000 ,RECUENTO DE LEVADURAS UFC/G-ML < 1000 DETECCIÓN DE ESCHERICHIA COLI,AUSENCIA,DETECCIÓN DE SALMONELLA 25GAUSENCIA,CARACTERÍSTICAS SENSORIALES APARIENCIA,HOJUELAS CON SUPERFICIE RIZADA COLOR,AMARILLO Y OCREOLORCARACTERÍSTICO AL AROMA APLICADOSABOR,CARACTERÍSITICO AL AROMA APLICADO, **BOLSA X 12 UNIDADES DE 25 GRS**	480

<table>
<tr><td>27</td><td>50171830</td><td>SALSA PICANTE CON AJI X 175 GRS</td><td>INGREDIENTES AGUA, AJÍ HABANERO, AZÚCAR, ÁCIDO ACÉTICO (ACIDULANTE), GOMA XANTHÁN Y CMC (ESTABILIZANTES), ESPECIAS, SAL, BENZOATO DE SODIO Y SORBATO DE POTASIO (CONSERVANTES), CALDO DE GALLINA, GLUTAMATO MONOSÓDICO (ACENTUADOR DE SABOR), COLOR ARTIFICIAL TARTRAZINA Y COLOR ARTIFICIAL ROJO PUNZÓ (COLORANTES), COLOR NATURAL CARAMELO (COLORANTE).DESCRIPCION SALSA ELABORADA DE AJÍ HABANERO FRESCO Y SANO, MODO DE USO IDEAL PARA DARLE SABOR PICANTE A LAS COMIDAS PRESENTACIÓN COMERCIAL Y PORCIONES ENVASE PET X 3000G (500 PORCIONES), 1000 G (167 PORCIONES), 175 G (29 PORCIONES). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS SABOR MUY PICANTE. CARACTERÍSTICO A AJÍ COLOR ANARANJADO FUERTE OLOR PICANTE CARACTERÍSTICO TEXTURA LÍQUIDA, CON PRESENCIA DE PARTÍCULAS, CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICASPH 2.2 – 4.4 % ACIDEZ (POR TITULACIÓN Y VALORADO COMO ÁCIDO ACÉTICO) 1.771 – 2.371 % SÓLIDOS SOLUBLES (POR REFRACTOMETRÍA) 11.9 – 13.3CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICASMOHOS Y LEVADURAS 20 UFC/G 50 UFC/G ESCHERICHIA COLI -INFORMACIÓN NUTRICIONAL INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100 G): CALORÍAS 30, GRASA TOTAL 0 G, GRASA SATURADA 0 G, GRASAS TRANS 0 MG, CARBOHIDRATOS TOTALES 7.3 G, AZÚCARES TOTALES 7.0 G, AZÚCARES AÑADIDOS 7.0 G, SODIO 785 MG. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (PORCIÓN): TAMAÑO DE PORCIÓN: 1 CDTA (6 G). NÚMERO DE PORCIONES POR ENVASE: APROX. # CALORÍAS 2, GRASA TOTAL 0 G, GRASAS SATURADAS 0 G, GRASAS TRANS 0 MG, CARBOHIDRATOS TOTALES 0.4 G, AZÚCARES TOTALES 0.4 G, AZÚCARES AÑADIDOS 0.4 G, SODIO 47 MG. NO ES FUENTE SIGNIFICATIVA DE PROTEÍNA, FIEBRA DIETARIA, VITAMINA A, VITAMINA D, HIERRO, CALCIO, ZINC, DECLARACIÓN DE ALÉRGENOSINCLUIDOS EN LA FÓRMULA DEL PRODUCTO: TARTRAZINA Y TRIGO. INDIRECTAMENTE POR TRAZAS EN LÍNEA DE PRODUCCIÓN O EN LA PLANTA: SOYA, TARTRAZINA, HUEVO, LECHE, AJONJOLÍ, MOSTAZA Y TRIGO.</td><td>1200</td></tr>
<tr><td>28</td><td>50192109</td><td>PAPAS SABOR NATURAL X 28 GRAMOS</td><td>PAPA FRITA CHIPS SABOR NATURAL INGREDIENTES PAPA CAPIRA 89,5 , ACEITE DE PALMA NO HIDROGENADO 10% SAL PULVERIZADA 0,50% CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*) APARIENCIASENSORIAL PAPAS FRITAS DE FORMA DE TAJADAS CHIPS 5%INSTRUCTIVOS INTERNOS (*) ESCALA DE COLOR SENSORIAL DORADO UNIFORME 5%INSTRUCTIVOS INTERNOS (*) OLOR SENSORIAL CARACTERISTICO DEL PRODUCTO (PAPAS FRITAS) NA INSTRUCTIVOS INTERNOS (*) SABOR SENSORIAL CARACTERISTICO DEL PRODUCTO (PAPAS FRITAS SABOR NATURAL) SOLO EL SABOR CARACTERISTICO DEL PRODUCTO (NATURAL) INSTRUCTIVOS INTERNOS (*) TEXTURA SENSORIAL CROCANTE SOLO SE PERMITEN TEXTURAS CROCANTES INSTRUCTIVOS INTERNOS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS (*) HUMEDAD AOAC 925.45 B ED 18 MODIFICADO 2,4RANGO 2,1 A 2,6 MATERIA GRASA % AOAC 920.39 ED 15 41,4 RANGO 37,3 A 45,6 INDICE DE PERÓXIDOS (MEQ 02-KG) AOAC 960,29 ED 18 NTC 236 2,4 RANGO 2,1 A 2,6 CARACTERÍSTICAS DEL PROCESO PROCESOS TECNOLÓGICOS EMPLEADOS EQUIPOS DE ALTO NIVEL Y ETAPAS PRODUCTIVAS COMO: RECEPCIÓN, TAJADO Y LAVADO, FRITURA, CONDIMENTACIÓN, EMPAQUE Y SELLADO. CONDICIONES O PROCESOS RELACIONADOS CON LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO MEDICIÓN DE COMPUESTOS POLARES EN EL ACEITE Y PARÁMETROS DE TEMPERATURA Y TIEMPO DE FRITURA QUE GARANTICEN LA NO FORMACIÓN DE ACRILAMIDAS EN EL PRODUCTO FINAL. VIDA ÚTIL EL PRODUCTO TIENE 4 MESES DE VIDA ÚTIL Y 12 MESES EN ATMÓSFERA MODIFICADA, TIEMPO EN EL CUAL EL PRODUCTO PERMANECE ESTABLE Y ES APTO PARA EL CONSUMO HUMANO.
<table>
<tr><td colspan="3">Información nutricional</td></tr>
<tr><td colspan="3">Porción: 1 unidad (30 g)</td></tr>
<tr><td>Calorías (kcal)</td><td>Por 100 g
600</td><td>Por porción
180</td></tr>
<tr><td>Grasa total</td><td>40 g</td><td>12 g</td></tr>
<tr><td>Grasa saturada</td><td>17 g</td><td>5 g</td></tr>
<tr><td>Grasa trans</td><td>0 mg</td><td>0 mg</td></tr>
<tr><td>Colesterol</td><td>0 mg</td><td>0 mg</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos totales</td><td>47 g</td><td>14 g</td></tr>
<tr><td>Fibra dietaría</td><td>3.0 g</td><td>1 g</td></tr>
<tr><td>Azúcares totales</td><td>0 g</td><td>0 g</td></tr>
<tr><td>Azúcares añadidos</td><td>0 g</td><td>0 g</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>7.0 g</td><td>2 g</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>233 mg</td><td>70 mg</td></tr>
<tr><td>Potasio</td><td>1278 mg</td><td>384 mg</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>17 mg</td><td>5 mg</td></tr>
<tr><td>Hierro</td><td>1.0 mg</td><td>0.31 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina D</td><td>0 mg</td><td>0 mg</td></tr>
</table></td><td>2400</td></tr>
<tr><td>29</td><td>50192109</td><td>PASABOCAS DE MAIZ EXPANDIDO SALADO HORNEADO X 110 GRAMOS</td><td>INGREDIENTES CEREAL DE MAÍZ, ACEITE VEGETAL (OLEÍNA DE PALMA), MEZCLA PARA SABORIZAR (SAL PULVERIZADA (SAL Y FÉCULA DE MAÍZ), SABORIZANTE IDÉNTICO AL NATURAL SALOBRE, SABOR IDÉNTICO AL NATURAL A POLLO), GRASA VEGETAL (PALMA), COLORANTE NATURAL ANNATO.ORIGEN VEGETAL, MINERAL. GEOGRÁFICO: NACIONAL E IMPORTADO NFORMACIÓN ALÉRGENOSPRODUCTO ELABORADO EN UNA PLANTA QUE PROCESA LECHE, SOYA Y HARINA DE TRIGO (CEREAL CON GLUTEN).CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS SODIO (MG/100G)MÁXIMO 653 HUMEDAD (%)MÁXIMO 3,5GRASA (%)MÁXIMO 28,CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS UFC/G-ML< 1000DETECCIÓN DE ESCHERICHIA COLI AUSENCIA DETECCIÓN DE SALMONELLA 25G AUSENCIA CARACTERÍSTICAS SENSORIALES APARIENCIA DEDITOS DE MAÍZ EXPANDIDO,COLOR AMARILLO OLOR CARACTERÍSTICO AL SABOR APLICADO ,SABOR CARACTERÍSTICO AL SABOR APLICADO, PRESENTACION COMERCIAL 110 GRS</td><td>500</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>PLÁTANO FRITO CHIPS SABOR NATURAL DETALLE DE INGREDIENTES PLÁTANO 89,5 ACEITE DE PALMA NO HIDROGENADO 10% SAL PULVERIZADA 0,50% CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*) APARIENCIA SENSORIAL PLÁTANOS FRITOS DE FORMA DE CHIPS 5% (*) ESCALA DE COLOR SENSORIAL DORADO UNIFORME 5% (*) OLOR SENSORIAL CARACTERISTICO DEL PRODUCTO (PLÁTANO FRITO) NA (*) SABOR SENSORIAL CARACTERISTICO DEL PRODUCTO (PLÁTANO FRITO SABOR NATURAL) SOLO EL SABOR CARACTERISTICO DEL PRODUCTO (NATURAL) (*) TEXTURA SENSORIAL CROCANTE SOLO SE PERMITEN TEXTURAS CROCANTES CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS (*) HUMEDAD 2,4 RANGO 2,1 A 2,6 MATERIA GRASA % 41,4 RANGO 37,3 A 45,6 INDICE DE PERÓXIDOS (MEQ 02-KG) 2,4 RANGO 2,1 A 2,6 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS NMP COLIFORMES TOTALES/G < 10 NMP COLIFORMES FECALES /G*< 3</td><td>1200</td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>30</td>
<td>50192109</td>
<td>PLATANO VERDE CON SAL X 28 GRAMOS</td>
<td>RECUENTO MICROORGANISMOS AEROBIOS MESÓFILOS UFC/G <1000 RECUENTO DE ESTAFILOCOCOS COAGULASA POSITIVA UFC/*G AOAC 975.55 < 100 RECUENTO MOHOS Y LEVADURAS UFC/G < 100 DETENCIÓN DE ESCHERICHIA COLI/G <10 UFC/GR SALMONELLA SSP AUSENTE/25G TABLA NUTRICIONAL
<table>
<tr><td colspan="3">INFORMACIÓN NUTRICIONAL PLATANO</td></tr>
<tr><td colspan="3">TAMAÑO DE PORCIÓN: 1 UNIDAD (28 G)

NÚMERO DE PORCIONES POR ENVASE: 1</td></tr>
<tr><td rowspan="2">CALORÍAS (KCAL)</td><td>POR 100 G</td><td>POR PORCIÓN</td></tr>
<tr><td>492</td><td>138</td></tr>
<tr><td>GRASA TOTAL</td><td>22 G</td><td>6.1 G</td></tr>
<tr><td>GRASA SATURADA</td><td>7 G</td><td>1.9 G</td></tr>
<tr><td>GRASA TRANS</td><td>0 MG</td><td>0 MG</td></tr>
<tr><td>COLESTEROL</td><td>0 MG</td><td>0 MG</td></tr>
<tr><td>CARBOHIDRATOS TOTALES</td><td>72 G</td><td>20 G</td></tr>
<tr><td>FIBRA DIETARÍA</td><td>3.0 G</td><td>0.8 G</td></tr>
<tr><td>AZÚCARES TOTALES</td><td>2.4 G</td><td>0.6 G</td></tr>
<tr><td>AZÚCARES AÑADIDOS</td><td>0 G</td><td>0 G</td></tr>
<tr><td>PROTEÍNA</td><td>2.0 G</td><td>0.5 G</td></tr>
<tr><td>SODIO</td><td>164 MG</td><td>46 MG</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>VITAMINA A</td><td>179 µG ER</td><td>50,12 µG ER</td></tr>
<tr><td>CALCIO</td><td>3,56 MG</td><td>0,99 MG</td></tr>
<tr><td>HIERRO</td><td>2,14 MG</td><td>0.59 MG</td></tr>
<tr><td>VITAMINA D</td><td>0 IU</td><td>0 IU</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>31</td>
<td>50192109</td>
<td>GALLETA CON SALVADOY Y MIEL X 27 GRAMOS X 9 UNIDADES</td>
<td>INGREDIENTES: HARINA FORTIFICADA (HARINA DE TRIGO, NIACINA, HIERRO, TIAMINA, RIBOFLAVINA, ÁCIDO FÓLICO), AZÚCAR, GRASA VEGETAL (GIRASOL, CANOLA, PALMAMULSIFICANTES (MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS, LECITINA DE SOJA)
, NUTRICIONAL. ANTIOXIDANTES (ASCORBIL PALMITATO Y TOCOFEROLES)), LECHE EN POLVO, AZÚCAR INVERTIDO, SALVADO DE TRIGO (3,6%), AGUA, LEUDANTES (BICARBONATO DE SODIO, FOSFATO DE CALCIO), MIEL (0,6%), SAL, SABORIZANTE NATURAL DE VAINILLA, ACIDULANTE (ÁCIDO CÍTRICO), ANTIOXIDANTE (VITAMINA E) SUSTANCIA PARA EL TRATAMIENTO DE LAS HARINAS (METABISULFITO DE SODIO).CONTIENE TRIGO (GLUTEN), SOJA, LECHE Y TRAZAS DE HUEVO, CEBADA, SÉSAMO, AVENA, NUECES DE ÁRBOL Y CENTENO PRSENTACION COMERCIAL X 27 GRAMOS TABLA NUTRICIONAL
<table>
<tr><td colspan="3">Información Nutricional
Tamaño de porción: 3 Galletas (27 g)
Porciones por envase: 9</td></tr>
<tr><td></td><td>Por 100 g</td><td>Por porción</td></tr>
<tr><td>Calorías (kcal)</td><td>431</td><td>117</td></tr>
<tr><td>Energía (kJ)</td><td>1818</td><td>495</td></tr>
<tr><td>Grasa total</td><td>10 g</td><td>2.7 g</td></tr>
<tr><td>Grasa saturada</td><td>2.6 g</td><td>0.7 g</td></tr>
<tr><td>Grasa monoinsaturada</td><td>3.9 g</td><td>1.1 g</td></tr>
<tr><td>Grasa poliinsaturada</td><td>3.7 g</td><td>1.0 g</td></tr>
<tr><td>Grasa trans</td><td>0 mg</td><td>0 mg</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos totales</td><td>77 g</td><td>21 g</td></tr>
<tr><td>Fibra dietaria</td><td>3.4 g</td><td>0.9 g</td></tr>
<tr><td>Azúcares totales</td><td>20 g</td><td>5.4 g</td></tr>
<tr><td>Azúcares añadidos</td><td>19 g</td><td>5.1 g</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>10 g</td><td>2.7 g</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>281 mg</td><td>76 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina A</td><td>0 µg ER</td><td>0 µg ER</td></tr>
<tr><td>Vitamina D</td><td>0 µg</td><td>0 µg</td></tr>
<tr><td>Hierro</td><td>4.8 mg</td><td>1.3 mg</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>93 mg</td><td>25 mg</td></tr>
<tr><td>Zinc</td><td>0 mg</td><td>0 mg</td></tr>
</table>
</td>
<td>300</td>
</tr>
<tr>
<td>32</td>
<td>50182001</td>
<td>PONQUE CON COBERTURA DE CHOCOLATE X 65 GRAMOS</td>
<td>CHOCO RAMO. DESCRIPCIÓN: PONQUÉ OBTENIDO A PARTIR DE MATERIAS PRIMAS SELECCIONADAS POR SU ÓPTIMA CALIDAD, SOMETIDO A PROCESO DE MEZCLA, DOSIFICACIÓN, HORNEO, Y CUBRIMIENTO CON CHOCOLATE. INGREDIENTES: HARINA DE TRIGO FORTIFICADA (VITAMINA C 60 MG/KG, NIACINA 55 MG/KG, HIERRO 44 MG/KG , TIAMINA 6 MG/KG, RIBOFLAVINA 4 MG/KG; ÁCIDO FÓLICO 1.54 MG/KG), AZÚCAR, HUEVOS FRESCOS, GRASA VEGETAL (PALMA), AGUA, EMULSIFICANTES (MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS E471), LECHE DESCREMADA EN POLVO, SAL YODADA, LEUDANTES (POLVO DE HORNEAR (PIROFOSFATO DE SODIO, BICARBONATO DE SODIO, FOSFATO MONO CÁLCICO)), CONSERVANTE (ÁCIDO SÓRBICO, PROPIONATO DE CALCIO, PROPIONATO DE SODIO), SABORIZANTES NATURALES IDÉNTICOS, COLORANTE NATURAL (LUTEÍNA), COBERTURA SABOR A CHOCOLATE [AZÚCAR, GRASA VEGETAL (PALMA), COCOA, LECHE DESCREMADA EN POLVO Y EMULSIFICANTE (LECITINA DE SOYA)]. ALÉRGENOS: TIENE CEREALES QUE CONTIENEN GLUTEN (TRIGO), HUEVO, LECHE (LACTOSA INCLUIDA) Y PRODUCTOS DERIVADOS DE SOYA. FABRICADO EN EQUIPOS QUE PROCESAN NUECES DE ÁRBOLES. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS: ANCHO CM 11; ESPESOR CM 2; ALTURA CENTRO CM (MÍNIMO) 7,5; HUMEDAD 19%; GRASA 23%; PROTEÍNA 8%; CARBOHIDRATOS 49%. PRESENTACIÓN Y EMPAQUE COMERCIAL: UNIDAD X 65 GRAMOS; MATERIAL DEL EMPAQUE POLIPROPILENO BIORENTADO.</td>
<td>4500</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td>ROSQUITAS OBJETIVO ESTABLECER LOS REQUISITOS Y LAS ESPECIFICACIONES DE CALIDAD QUE DEBE CUMPLIR LAS ROSQUITAS RESPONSABLE DIRECCIÓN SIG ALCANCE LOS REQUISITOS Y ESPECIFICACIONES DESCRITOS EN ESTE DOCUMENTO APLICAN SOLAMENTE PARA LAS ROSQUITAS DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE QUESO COSTEÑO, ALMIDÓN DE YUCA, HUEVOS, LEVADURA Y OTROS INGREDIENTES, EL CUAL HA SIDO SOMETIDO A HORNEO. INGREDIENTES ALMIDÓN DE YUCA, QUESO [LECHE ENTERA, SAL, COAGULANTE (CUAJO)], HUEVO, LEUDANTE NATURAL (LEVADURA FRESCA), COLORANTE NATURAL (ANNATO), SABOR ARTIFICIAL (MANTEQUILLA), SABOR ARTIFICIAL (QUESO). ALERGENOS CONTIENE LECHE Y HUEVO. PUEDE CONTENER TRAZAS DE SULFITOS Y GLUTEN CARACTERÍSTICAS SENSORIALES ATRIBUTO ESPECIFICACIÓN COLOR AMARILLO PÁLIDO, UNIFORME OLOR CARACTERÍSTICO A QUESO</td>
<td>1000</td>
</tr>
</table>

33	50192109	ROSQUITAS X 80 GRAMOS	APARIENCIA ESPONJOSA, DURA Y FORMA DE ARO CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS ATRIBUTO ESPECIFICACIÓN MOHOS Y LEVADURAS 102UFC/G 103UFC/G ESCHERICHIA COLI<10 UFC/G SALMONELLA SPP.AUSENCIA/25G CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS ATRIBUTO ESPECIFICACIÓN HUMEDAD (%) MÁX. 5 CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE LÁMINA DE POLIPROPILENO PRESENTACIÓN COMERCIAL DOCENA X 180G : CADA PAQUETE X 15G PAQUETE X 80G VIDA ÚTIL 5 MESES EN LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MENCIONADAS.	
34	50171551	SALEROS POLIETILENO X 130 GRAMOS	SAL REFINADA, YODADA Y FLUORIZADA PARA CONSUMO HUMANO, ES UN PRODUCTO DE ORIGEN MINA, OBTENIDO A PARTIR DE LA CRISTALIZACIÓN POR EVAPORISACION MECÁNICA O VACUMN PAN DE SALINAS TERRESTRES, ES UN SOLIDO CRISTALINO INCOLORO, HIGROSCÓPICO Y ALTAMENTE SOLUBLE EN AGUA. INGREDIENTES: CLORURO DE SODIO, FLUORURO DE POTASIO, YODURO/YODATO DE POTASIO Y AUTOCOMPACTANTE (FERROCIANURO DE SODIO E-53S). PRESENTACIÓN COMERCIA SALEROS POLIETILENO DE 130 GRAMOS	2400
35	50171830	SALSA DE TOMATE UNIDAD X 190 GRS	SALSA DE TOMATE. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO SALSA VISCOSA Y AGRIDULCE ELABORADA CON PASTA O CONCENTRADO DE TOMATE ADICIONADO CON VINAGRE, CONDIMENTOS, ESPECIAS Y ADITIVOS PERMITIDOS. LIBRE DE CONSERVANTES, COLORANTES Y SABORIZANTES ARTIFICIALESINGREDIENTES/ SUBINGREDIENTES INGREDIENTES ORIGEN GEOGRAFICO AGUA MINERAL COLOMBIA PASTA DE TOMATE VEGETAL USA-CHILE AZÚCAR VEGETAL COLOMBIA VINAGRE VEGETAL COLOMBIA SAL MINERAL COLOMBIA CMC VEGETAL COLOMBIA GOMA XANTAN VEGETAL AUSTRIA CEBOLLA DESHIDRATADA VEGETAL COLOMBIA SABOR NATURAL KÉTCHUP VEGETAL COLOMBIA ÁCIDO ASCÓRBICO VEGETAL COLOMBIAPROCESO DE ELABORACION MEZCLA HOMOGÉNEA LA CUAL SE SOMETE A CALENTAMIENTO Y UN POSTERIOR ENFRIAMIENTO PARA SU ENVASADO. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS DESCRIPCION ESPECIFICACION Y TOLERANCIA MET. ENSAYO ACIDEZ (%) 1,35 - 1,45 PD0440-QIT022 CONSISTENCIA ≤5 CM/30S PD0540-QIT026 brix 30 - 32 PD0530-QIT025 PH 3.6 - 4.0 PD0460-QIT023CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS DESCRIPCIÓN ESPECIFICACION Y TOLERANCIA PARAMETROS MET. ENSAYO RCTO MESOFILOS AEROBIOS UFC/GCARACTERISTICAS SENCARACTERISTICAS FISICAS PRODUCTO LIBRE DE MATERIALES EXTRAÑOS PROVENIENTES DE CUALQUIER ETAPA DEL PROCESO. SORIALES DESCRIPCIÓN ESPECIFICACION/ TOLERANCIA MET. ENSAYO COLOR ROJO Y BRILLANTE PRUEBA DE PERFIL SENSORIAL GTC 165 OLOR TOMATE, CONDIMENTO, KÉTCHUP, CANELA SABOR TOMATE, SALADO, CON NOTAS DULCES Y LEVEMENTE ACIDO APARIENCIA CONSISTENTE, BRILLANTE Y HOMOGÉNEA TEXTURA SUAVE Y CONSISTENTEDECLARACION DE ALÉRGENOS MANUFACTURADO EN UNA PLANTA DONDE SE PROCESA LECHE, HUEVO, SOYA Y MOSTAZA.PRESENTACIONES CÓDIGO PT CONTENIDO NETO (G) UNIDAD POR CARTÓN PAÍS DESTINO 3275 DOY PACK 400G 12 COLOMBIA 3542 DOY PACK 200G 24 3543 DOY PACK 600G 12 3748 DOY PACK 1000G 12 6943 DOY PACK 200G 24 13562 DOY PACK 150G 48 14864 DOY PACK 190G 24 13892 DOY PACK 350G 12	2000
36	50171830	SALSA MAYONESA UNIDAD X 200 GRAMOS	INGREDIENTES ACEITE REFINADO DE SOYA, AGUA, HUEVO LÍQUIDO PASTEURIZADO Y/O YEMA DE HUEVO DESHIDRATADA, AZÚCAR, VINAGRE, SAL, HARINA DE MOSTAZA, CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO, ÁCIDO SÓRBICO), SABOR IDÉNTICO AL NATURAL CEBOLLA, SECUESTRANTE (E.D.T.A). DESCRIPCIÓN Y ELABORACIÓNPRODUCTO VISCOSO, DE CONSISTENCIA UNIFORME Y FINA, DE COLOR AMARILLENTO UNIFORME Y BUEN BRILLO, LIBRE DE SINÉRESIS, SABOR Y AROMA CARACTERÍSTICOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR TONO AMARILLO PÁLIDO UNIFORME Y BUEN BRILLO.OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO A MAYONESA, LIBRE DE OLORES O SABORES DESAGRADABLES.TEXTURA PRODUCTO VISCOSO, HOMOGÉNEO, DE CONSISTENCIA Y BRILLO UNIFORME, SIN SEPARACIÓN DE FASES (SINÉRESIS). CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICASPH3.5 - 4.1 ACIDEZ 0.28 - 0.7 % EXPRESADO COMO ÁCIDO ACÉTICO VISCOSIDAD 140.000 – 200.000 CPS TOMADA EN VISCOSÍMETRO BROOKFIELD. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS AEROBIOS MESÓFILOS5 15 X 10^2 UFC/G 10^3 UFC/G ESCHERICHIA COLI 5 0 <10 UFC/G --STAPHYLOCOCCUS COAGULASA POSITIVA5 0<10^2 UFC/G --B. CEREUS 5 0 <10^2 UFC/G --SALMONELLA SPP 5 0 AUSENCIA/25G COMPOSICIÓN NUTRICIONAL -DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS CONTIENE: ACEITE VEGETAL REFINADO DE SOYA, YEMA DE HUEVO DESHIDRATADA Y/O HUEVO LÍQUIDO PASTEURIZADO, HARINA DE MOSTAZA. ELABORADO EN UNA PLANTA DONDE SE MANUFACTURA APIO Y SULFITOS. PRESENTACIÓN Y EMPAQUE MAYONESA X 200 GRS POLIESTER CON PELÍCULA DE ALUMINIO Y POLIETILENO. FORMA DE CONSUMO ESTE PRODUCTO ES LISTO PARA EL CONSUMO, IDEAL PARA ACOMPAÑAMIENTO DE COMIDAS RÁPIDAS O PREPARADAS, COMO ADEREZO PARA SANDWICHES O BASE DE PREPARACIÓN DE OTRAS SALSAS FRÍAS. CONDICIONES DE MANEJO, TRANSPORTE Y CONSERVACIÓNALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO, LEJOS DEL CALOR Y DE LA EXPOSICIÓN DIRECTA DE LA LUZ Y OLORES FUERTES, EN SU EMPAQUE ORIGINAL, DEBIDAMENTE CERRADO.UNA VEZ ABIERTO DEBE SER REFRIGERADO.EL PRODUCTO DEBE SER TRANSPORTADO EN FURGÓN Y/O VEHÍCULO CERRADO CON CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO FAVORABLE. A TEMPERUTA AMBIENTE, PREFERIBLEMENTE A MENOS DE 30°C.VIDA ÚTIL ESPERADA 12 MESES A PARTIR DE SU FECHA DE PRODUCCIÓN EN CONDICIONES NORMALES DE ALMACENAMIENTO.IDENTIFICACIÓN DEL LOTECOMPUESTO POR CUATRO NÚMEROS QUE INDICAN EL DÍA (DD), MES DE PRODUCCIÓN (MM), DE LA SIGUIENTE FORMA LOTE: DDMM USO PREVISTO PRODUCTO PARA SER UTILIZADO COMO ADEREZO EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS. USO NO PREVISTO ESTE PRODUCTO NO SE DEBE UTILIZAR PARA ALTERAR, ADULTERAR Y/O CAMUFLAR LA DESCOMPOSICIÓN DE UN ALIMENTO. SE PROHIBE SU USO PARA FINES SIMILARES. GRUPO POBLACIONAL PRODUCTO DE CONSUMO DIRECTO PARA NIÑOS DESDE LOS 4 AÑOS HASTA ADULTOS MAYORES EN GENERAL. SE RECOMIENDA TENER PRESENTES LAS INDICACIONES NUTRICIONALES Y DE SEGURIDAD DE CONSUMO TALES COMO INGREDIENTES, ALÉRGENOS Y OTRAS QUE PUEDAN CAUSAR ANOMALÍAS A LA SALUD.PRESENTACION COMERCIAL X 200 GRS	900
37	50182001	TORTA NEGRA ENVINADA X 100 GRAMOS	TORTA A BASE DE HARINA DE TRIGO FORTIFICADA VARIEDAD TORTA NEGRA ENVINADA. DESCRIPCIÓN Y COMPOSICIÓN: PRODUCTO HORNEADO DE TEXTURA SUAVE, BLANDA, SABOR DULCE, CON AROMA A VINO Y DE COLOR CAFÉ OSCURO. COMPOSICIÓN: HARINA DE TRIGO FORTIFICADA (VITAMINA B1, VITAMINA B2, NIACINA, ÁCIDO FÓLICO, HIERRO), GRASA VEGETAL (PALMA Y PALMISTE), HUEVO PASTEURIZADO, VINO, AZÚCAR, BREVAS, PASAS, NUECES (ALMENDRA), COLOR NATURAL (CARAMELO), SAL, SABORIZANTE ARTIFICIAL (VAINILLA), LEUDANTE (CARBONATO DE SODIO E 500), SABORIZANTES ARTIFICIALES (CANELA, NARANJA, PONQUÉ), ESPECIA NATURAL (NUEZ MOSCADA Y CLAVOS DE OLOR), ESPECIA NATURAL (CANELA EN POLVO), REGULADOR DE PH (FOSFATO DE CALCIO E341), CONSERVANTES (ÁCIDO SÓRBICO E200, SORBATO DE POTASIO E202, PROPIONATO DE CALCIO E282). ESTE PRODUCTO CONTIENE TRIGO (GLUTEN) HUEVOS Y NUECES (ALMENDRA). PUEDE CONTENER TRAZAS DE MANÍ, COCO, SOYA Y LECHE. CONTIENE MENOS DEL 0,1% DE ALCOHOL. DIMENSIONES DEL PRODUCTO TERMINADO: LARGO 10,5CM X ANCHO 7CM X ALTO 2CM. EMPAQUE Y PRESENTACIÓN COMERCIAL: PRODUCTO EMPACADO EN ROLLO DE PELÍCULA BOPP METALIZADO, PRESENTACIÓN LONCHERA. PRESENTACIÓN COMERCIAL: UNIDAD PORCIÓN X 100 GRAMOS.	1000

38	50405504	MANI SALADO X 50 GRS	INGREDIENTES MANÍ TOSTADO, SAL (1.5 % ± 0.5 %) ALERGENOS CONTIENE MANÍ. PUEDE CONTENER TRAZAS DE NUECES Y ALMENDRAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BEIGE CARACTERÍSTICO DEL MANÍ, OLOR CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, APARIENCIA DURO-CROCANTE, CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS ESCHERICHIA COLI (UFC/G) MÁX. 10^2 SALMONELLA SPP. (/25G) AUSENCIA LISTERIA MONOCYTOGENES (/25 G) AUSENCIA, CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD (%) MAX 9 SUMA DE AFLATOXINAS B1, B2, G1 Y G2 (µG/KG) MAX 10 GRANOS DAÑADOS (% 2.0 MATERIAL EXTRAÑO AUSENCIA TAMAÑO DEL GRANO UNIFORME BOLSA LAMINADA DE TRES PELÍCULAS (POLIESTER TRANSPARENTE, POLIESTER METALIZADO, POLIETILENO TRANSPARENTE) PRESENTACIÓN COMERCIAL 50G 180G 1000G	2400
39	50405504	MANI CON PASAS X X 50 GRS	MEZCLA DE MANÍ SALADO CON PASASINGREDIENTES MANÍ TOSTADO, UVAS PASAS, SAL (1.5% ± 0.5 %) ALERGENOSCONTIENE MANÍ. PUEDE CONTENER TRAZAS DE SEMILLAS, NUECES Y ALMENDRAS--CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BEIGE CARACTERÍSTICO DEL MANÍ, MARRÓN CARACTERISTICO DE LA UVA.OLOR CARACTEISTICO DEL PRODUCTOMANÍ DURO Y CROCANTE UVAS PASAS BLANDITAS ACARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICASAEROBIOS MESÓFILOS (UFC/G) 10 4--ESCHERICHIA COLI (UFC/G)<10 SALMONELA AUSENCIA ---LISTERIA MONOCYTOGENES (/25 G) AUSENCIAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD (%)MAX. 18GRANOS DAÑADOS (%) MAX. 2.0MATERIAL EXTRAÑO AUSENCIATAMAÑO DEL GRANO UNIFORME SUMA DE AFLATOXINAS B1, B2, G1 Y G2 (µG/KG) MAX. 10 PEDICELO (G/ 500 G) 25NO MADURAS O SUBDESARROLLADAS (% EN PESO) 4 OCRATOXINA A (µG/KG) 10 PRESENTACIÓN COMERCIAL 50G 180 G.	2400
40	51191905	KOLA GRANULADA SOBRE X 25 GRS	COLOR PRODUCTO ROJO, S U P L E M E N T O DIETARIO FORMA FARMACEUTICA N/A O L O R A VITAMINAS , PRINCIPIO ACTIVO VITAMINA A, TIAMINA, RIVOFLAVINA, NIACINAMIDA, ACIDO PANTOTENICO, PIRIDOXINA, CIANOCOBALAMINA, ACIDOASCORBICO, COLECALCIFEROL, TOCOFEROL, ACIDO FOLICO,HIERRO, CALCIO, FOSFORO C SABOR DULCE SOBRE X 25 GRS	**1318**
41	50192109	PALOMITAS DE MAIZ SABOR CARAMELO X 170 GRS	INGREDIENTES CEREAL DE MAÍZ, AZÚCAR, GLUCOSA, ACEITE VEGETAL (OLEÍNA DE PALMA), ANTIAGLUTINANTE (CARBONATO DE CALCIO), SAL, EMULSIFICANTE (LECITINA DE SOYA), LEUDANTE (BICARBONATO DE SODIO), SABORES ARTIFICIALES (A CARAMELO Y AREQUIPE) Y REGULADOR DE ACIDEZ (ÁCIDO CÍTRICO). ORIGEN VEGETAL, MINERAL. GEOGRÁFICO: NACIONAL E IMPORTADO INFORMACIÓN ALÉRGENOS CONTIENE SOYA. MANUFACTURADO EN UNA PLANTA QUE PROCESA HARINA DE TRIGO (GLUTEN) Y LECHE. O CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS SODIO (MG SODIO / 100G) 653 MEDICIÓN DIRECTA / EQUIPO ION SELECTIVO SODIO. MÉTODO INTERNO (NP-11-024). AOAC 984.27:2019 DENSIDAD (G/2L) 220 ± 10 DETERMINACIÓN DE DENSIDAD (NA-07-003) HUMEDAD (%) MÁXIMO 3 MEDICIÓN DIRECTA / BALANZA SECADO INFRARROJO. MÉTODO INTERNO (NI-07-067) CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RECUENTO DE MOHOS UFC/G-ML < 1000 ISO 21527-2:2008 RECUENTO DE LEVADURAS UFC/G-M < 100 ISO 21527-2:2008 DETECCIÓN DE ESCHERICHIA COLI AUSENCIA ISO 4832:2006 DETECCIÓN DE SALMONELLA 25G AUSENCIA ISO 6579-1:2017 CARACTERÍSTICAS SENSORIALES APARIENCIA CRISPETA RECUBIERTA CON CARAMELO SENSORIA COLOR CARAMELO SENSORIAL OLOR CARACTERÍSTICO AL SABOR APLICADO SENSORIAL SABOR AREQUIPE Y CARAMELO SENSORIA BOLSA X 170 GRS	1000
42	50221101	HOJUELAS DE MAIZ AZUCARADAS X 30 GRS	HOJUELAS DE MAÍZ AZUCARADAS, RECUBIERTAS DE AZÚCAR BLANCO, CONVITAMINAS Y MINERALES. EL TAMAÑO DE LA HOJUELA PUEDE VARIAR DE 10MM A 30MM, LAS HOJUELAS FORMADAS POR 2 O 3 GRITS SONACEPTABLES SIEMPRE Y CUANDO NO MIDAN MÁS DE 30MM. EL GROSOR DEBERÁ SER UNIFORME, APROXIMADAMENTE DE 1MM DE ESPESOR. LA FORMA DEBERÁ SER VARIADA, PEQUEÑOS ÓVALOS, CÍRCULOS ORECTÁNGULOS HECHAS DE MAÍZ AMARILLO, EL COLOR DEBERÁ SER UNIFORME, HOJUELAS AMARILLASCON MATICES CAFÉS Y UNA APARIENCIA DE NIEVE O ESCARCHADO. SIN SER DURAS DEBEN TENER UNA TEXTURA CRUJIENTE Y AUDIBLE. DEBEN TENER UN SABOR A MAÍZ TOSTADO DULCE PRINCIPALMENTE. CON PEQUEÑAS NOTASDE MALTA. 30 G CALORÍAS 110 KCAL GRASA TOTAL 0 G GRASA SATURADA 0 G GRASA TRANS 0 G COLESTEROL 0 MG SODIO 110 MG CARBOHIDRATOS TOTALES 27 G FIBRA DIETARIA < 1 G AZÚCARES 12 G PROTEÍNA 1 G HIERRO 15 %* VITAMINA B1 20 %* VITAMINA B6 20 %* ÁCIDO FÓLICO 25 %* VITAMINA B12 10 %* VITAMINA D 20 %*	2493
43	50221101	CERAL DE AROZ TOSTADO CUBIERTO DE CHOCOLATE X 30 GRS	CEREAL DE ARROZ TOSTADO CUBIERTO CON SABOR A CHOCOLATE, VITAMINAS YMINERALES. EL TAMAÑO DEBERÁ SER UNIFORME, EL LARGO DEBERÁ ESTAR ENTRE UN RANGO DE 9MM A 16MM, CONUN ANCHO DE 3 A 6MM. LA FORMA DEBERÁ SER VARIADA, LIGERAMENTE CILÍNDRICA ABOMBADA CON TERMINALES REDONDEADOS. EL COLOR DEBE SER CAFÉ MODERADAMENTE OSCURO. SIN SER DURO DEBE TENER UNA TEXTURA CRUJIENTE Y AUDIBLE. LEVE SABOR TOSTADO, CON SUAVE SABOR A ARROZ EN EL FONDO Y UNCARACTERÍSTICO SABOR A CHOCOLATE. CALORÍAS PORCIÓN POR 30G: 110 PORCIÓN POR 100G: 366.3 **KCAL** GRASA TOTAL PORCIÓN POR 30G: 0 PORCIÓN POR 100G: 1.3 G GRASA SATURADA PORCIÓN POR 30G: 0 PORCIÓN POR 100G: 0.8 G GRASA TRANSPORCIÓN POR 30G: 0 PORCIÓN POR 100G: <0.005 G COLESTEROL PORCIÓN POR 30G: 0 PORCIÓN POR 100G: <1 MG SODIO PORCIÓN POR 30G: 110 PORCIÓN POR 100G: 367.3 MG CARBOHIDRATOS TOTALES PORCIÓN POR 30G: 26 PORCIÓN POR 100G: 85 G FIBRA DIETARIA PORCIÓN POR 30G: 1 PORCIÓN POR 100G: 3.9 G AZÚCARES PORCIÓN POR 30G: 9 PORCIÓN POR 100G: 29.85 G PROTEÍNA PORCIÓN POR 30G: 2 PORCIÓN POR 100G: 5.6 G VITAMINA A PORCIÓN POR 30G: 10 PORCIÓN POR 100G: 667 MCG VITAMINA C PORCIÓN POR 30G: 25 PORCIÓN POR 100G: 50 MG CALCIO PORCIÓN POR 30G: 15 PORCIÓN POR 100G: 50 MG HIERRO PORCIÓN POR 30G: 15 PORCIÓN POR 100G: 12 MG VITAMINA D PORCIÓN POR 30G: 15 PORCIÓN POR 100G: 5 MCG VITAMINA E PORCIÓN POR 30G: 15 PORCIÓN POR 100G: 10MG ÁCIDO FÓLICO PORCIÓN POR 30G: 10 PORCIÓN POR 100G: 160MCG VITAMINA B12 PORCIÓN POR 30G: 10 PORCIÓN POR 100G: 2.7MCG ZINC PORCIÓN POR 30G: 15 PORCIÓN POR 100G: 8.3 MG	**2492**

44	50221201	AVENA INTANTANEA SABORES SURTIDOS X 180 GRS	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO MEZCLA LISTA PARA PREPARAR AVENA INSTANTÁNEA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES INGREDIENTES *AVENA SABOR VAINILLA: HARINA DE AVENA, AZÚCAR PULVERIZADA, GOMA XANTHAN Y/O GUAR, SABOR ARTIFICIAL A VAINILLA, SAL, ÁCIDO CÍTRICO, EDULCORANTE ARTIFICIAL (ASESULFAME DE POTASIO Y ASPARTAME). *AVENA SABOR FRESA: HARINA DE AVENA, AZÚCAR PULVERIZADA, GOMA XANTHAN Y/O GUAR, SABOR ARTIFICIAL A FRESA, SAL, ÁCIDO CÍTRICO, EDULCORANTE ARTIFICIAL (ASESULFAME DE POTASIO Y ASPARTAME), COLOR ROJO PUNZO 4R (COLOR ARTIFICIAL). *AVENA SABOR CANELA: HARINA DE , AZÚCAR PULVERIZADA, GOMA XANTHAN Y/O GUAR, SABOR ARTIFICIAL A CANELA, SAL, ÁCIDO CÍTRICO, EDULCORANTE ARTIFICIAL (ASESULFAME DE POTASIO Y ASPARTAME), COLOR PARDO CHOCOLATE (COLOR ARTIFICIAL).CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR DE ACUERDO A LA VARIEDAD CREMA PARA VAINILLA; ROSADO PARA FRESA; CAFÉ PARA CANELA--OLOR CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO TEXTURA EL PRODUCTO EN POLVO PRESENTA UNA TEXTURA ARENOSA DEBIDA A LA PRESENCIA DE AZÚCAR GRANULADA. UNA VEZ PREPARADO, LA TEXTURA ES SUAVE, UNIFORME Y CREMOSA. SABOR CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS RECUENTO DE AEROBIOS MESÓFILOS UFC/G <5000NMP COLIFORMES TOTALES/G <3 NMP COLIFORMES FECALES/G <3 RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS UFC/G < 100 ESTAFILOCOCO COAGULASA POSITIVO/G < 100 BACILLUS CEREUS/G <100 ESPORAS SULFITO REDUCTORAS/G <10 SALMONELLA 25/G NEGATIVO CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS HUMEDAD (%) MÁX 10TIPO Y CARACTERISTICAS DEL EMPAQUE BOLSA DE POLIPROPILENO BIORIENTADO BOPP, FONDO DOYPACK O TARRO DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD CON TAPA DE POLIPROPILENO Y SELLO DE SEGURIDAD, ETIQUETA DE PAPEL ESMALTADO PRESENTACIÓN COMERCIAL BOLSA DE POLIPROPILENO BIORIENTADO BOPP, FONDO DOYPACK PARA LA PRESENTACION COMERCIAL: 180G --- TARRO DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD CON TAPA DE POLIPROPILENO Y SELLO DE SEGURIDAD, ETIQUETA DE PAPEL ESMALTADO PARA LA PRESENTACIÓN COMERCIAL DE 400 G	**1200**
45	50171830	SALSA BBQ X 200 GRAMOS	SALSA CON TOMATE CON BAR-BQ ALIMENTO PREPARADO CON PASTA DE TOMATE, SOMETIDO A PROCESOS DE COCCIÓN OBTENIENDO ASÍ UN PRODUCTO INOCUO DE CONSUMO HUMANO, IDEAL PARA SER CONSUMIDO SOLO O ACOMPAÑADO CON OTROS ALIMENTOS. INGREDIENTES AGUA, AZÚCAR, PASTA CONCENTRADA DE TOMATE, ALMIDÓN MODIFICADO DE (MAÍZ Y/O YUCA), SAL, ACENTUADOR DE SABOR (GLUTAMATO MONOSÓDICO), PROTEÍNA VEGETAL HIDROLIZADA, ACIDULANTE (ACIDO ACÉTICO Y ACIDO CÍTRICO), COLORANTE (COLOR CARAMELO), ESTABILIZANTE (GOMA XANTHAN), CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO Y SORBATO DE POTASIO), SABOR NATURAL (AJO, BAR-BQ, CEBOLLA), EDULCORANTE ARTIFICIAL (ASPARTAME), PIMIENTA EN POLVO, COLORANTE ARTIFICIAL (ROJO PUNZO 4R, AMARILLO #5 TARTRAZINA) VIDA UTIL 9 MESES CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICOQUÍMICAS ASPECTO PASTA HOMOGÉNEA Y CONSISTENTE COLOR ROJO OSCURO SABOR CARACTERÍSTICO OLOR CARACTERÍSTICO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS MOHOS Y LEVADURAS ICMSF: 2000 - PAG 165 – 167 20-50 (UFC/G) ESCHERICHIA COLI NTC 4458 2018 < 10 (UFC/G) SALMONELLA SPP ISO 6579-1 (2017-02) AUSENCIA EMPAQUE Y EMBALAJE EMPAQUE PRIMARIO: BOLSA TRANSPARENTE DE POLIETILENO / POLIPROPILENO, FRASCO PET EMPAQUE SECUNDARIO: CAJA DE CARTÓN, LA CANTIDAD, EL TIPO DE PRESENTACIÓN Y EL EMBALAJE DEPENDEN DE LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE. TIPO DE CONSERVACION MEDIO AMBIENTE DEBE DE ALMACENARSE YTRANSPORTARSE EN AMBIENTES SECOS Y VENTILADOS. REFRIGERACIÓN NO ES NECESARIO CONGELACIÓN NO ES NECESARIO PRESENTACION COMERCIAL X 200 GRS T ABLA NUTRICIONAL 	**900**
46	12164504	**MERMELDA DOY PAC X 200 GRS**	INGREDIENTES PULPA DE FRESA, AZÚCAR, AGUA, GELIFICANTE (PECTINA), ACIDULANTE (ÁCIDO CÍTRICO), ANTIESPUMANTE (MONOESTEARATO DE GLICERILO), CONSERVANTE (BENZOATO DE SODIO), COLORANTE ARTIFICIAL (ROJO PUNZO 4R). DESCRIPCIÓN Y ELABORACIÓN PRODUCTO ASTOSO DE COLOR ROJIZO Y SABOR DULCE; OBTENIDO POR LA COCCIÓN Y CONCENTRACIÓN DE PULPA DE FRESA ADICIONADA CON EDULCORANTES NATURALES. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR TONO ROJO, UNIFORME Y BUEN BRILLO. OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO A FRESA, SIN ACIDEZ Y LIBRE DE OLORES O SABORES DESAGRADABLES.TEXTURA PRODUCTO HOMOGÉNEO, CONTIENE TROZOS DE FRUTA, DE CONSISTENCIA SEMISÓLIDA Y BRILLO UNIFORME. PH 3 - 3.4 ACIDEZ 0.5 - 0.7 ° BRIX 60 - 65 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS MOHOS Y LEVADURAS 5 2 20 UFC/G 50 UFC/G PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS SEGÚN RESOLUCIÓN 1407 DE 2022. ÍTEM 5 FRUTAS, BULBOS, HORTALIZAS Y SUS DERIVADOS (INCLUIDOS HONGOS Y SETAS, RAICES Y TUBÉRCULOS, BULBOS O RIZOMAS, LEGUMBRES Y ALÓE VERA), ALGAS MARINAS, NUECES Y SEMILLAS. PARÁMETRO 5.5. CONFITURAS, JALEAS, MERMELADAS. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL CALORÍAS KCAL 248 PROTEÍNA G 0.50 GRASA TOTAL G 0 SODIO MG 16 GRASA SATURADA G 0 VITAMINA A µG ER 0 GRASA TRANS MG 0 VITAMINA D µG ER 0 CARBOHIDRATOS TOTALES G 62 CALCIO MG 11FIBRA DIETARIA G1.4 HIERRO MG 0.39 AZÚCARES TOTALES G 61 ZINC MG 0.34 AZÚCARES AÑADIDOS G 59 DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS ESTE PRODUCTO SE MANUFACTURA EN UNA PLANTA QUE PROCESA SOYA, HUEVO, MOSTAZA, APIO Y SULFITOS COMO MATERIAS PRIMAS PRESENTACIÓN Y EMPAQUE PRODUCTO PESO X UND EMPAQUE EMBALAJE MERMELADA FRESA DOYPACK 200G POLIESTER CON PELÍCULA DE ALUMINIO Y POLIETILENO CAJA DE CARTÓN X 24 UNIDADES FORMA DE CONSUMOESTE PRODUCTO ES LISTO PARA EL CONSUMO, IDEAL PARA ACOMPAÑAMIENTO DE GALLETAS, SANDWICHES, TOSTADAS, PANCAKES O CUALQUIER COMIDA DONDE SE DESEA UN SABOR DULCE. NO APTO PARA DIABÉTICOS. CONDICIONES DE MANEJO, TRANSPORTE Y EN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO, LEJOS DEL CALOR Y DE LA EXPOSICIÓN DIRECTA DE LA LUZ Y OLORES FUERTES, EN SU EMPAQUE ORIGINAL, DEBIDAMENTE CERRADO. UNA VEZ ABIERTO DEBE SER REFRIGERADO.EL PRODUCTO DEBE SER TRANSPORTADO EN FURGÓN Y/O VEHÍCULO CERRADO CON CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO FAVORABLE. A TEMPERUTA AMBIENTE, PREFERIBLEMENTE A MENOS DE 30°C. VIDA ÚTIL ESPERADA 24 MESES A PARTIR DE SU FECHA DE PRODUCCIÓN EN CONDICIONES NORMALES DE ALMACENAMIENTO. GRUPO POBLACIONALPRODUCTO DE CONSUMO DIRECTO PARA NIÑOS DESDE LOS 4 AÑOS HASTA ADULTOS MAYORES EN GENERAL. SE RECOMIENDA TENER PRESENTES LAS INDICACIONES NUTRICIONALES Y DE SEGURIDAD DE CONSUMO TALES COMO INGREDIENTES, ALÉRGENOS Y	801

			OTRAS QUE PUEDAN CAUSAR ANOMALÍAS A LA SALUD.	
47	50192109	GALLETAS CON AVENA, QUINUA Y NUECES CON STEVIA X 36 GRAMOS	GALLETAS CON AVENA, QUINUA Y NUECES PRESENTACIÓN: 6 PAQUETE POR 36 G CADA UNO EMPAQUE:PRIMARIO:LÁMINA BOPP METALIZADA IMPRESA SECUNDARIO:LÁMINA BOPP TRANSPARENTE IMPRESA EMBALAJE: CAJA CORRUGADA POR 18 UNIDADES PRODUCTOS OBTENIDOS MEDIANTE EL HORNEO APROPIADO DE UNA MASA, DE LAS FIGURAS FORMADAS DEL AMASADO DE DERIVADOS DEL TRIGO U OTRAS FARINÁCEAS, CON OTROS INGREDIENTES APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO **INGREDIENTES HARINA DE TRIGO** INTEGRAL, HARINA FORTIFICADA (**HARINA DE TRIGO,** NIACINA, HIERRO, VIT. B1, VIT. B2, ÁCIDO FÓLICO), ACEITE DE GIRASOL ALTO OLEICO, **AVENA** EN HOJUELAS 11%, HARINA DE QUINUA 11%, EDULCORANTE (MALTITOL), AGUA, FIBRA SOLUBLE (POLIDEXTROSA), **NUECES** DE BRASIL 2 %, ALMENDRAS 1%, **MANÍ** 1%, SAL, LEUDANTE (BICARBONATO DE SODIO), CANELA EN POLVO, EMULSIFICANTE (LECITINA DE **SOYA**), ANTIOXIDANTE (TOCOFEROLES), EDULCORANTE NATURAL (STEVIA). **USO PREVISTO** PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO DIRECTO PARA TODA LA POBLACIÓN EXCEPTO RESTRICCIÓN DIETARÍA, PERSONAS ALERGENAS Y/O NIÑOS MENORES DE 3 AÑOS. **USO NO PREVISTO** NO CONSUMIR POR POBLACIÓN SENSIBLE A ALÉRGENOS O CON RESTRICCIÓN DIETARÍA. CONSUMIR EL PRODUCTO DESPUÉS DE LA FECHA DE VENCIMIENTO O DESPUÉS DE ABIERTODURANTE TIEMPOS PROLONGADOS **DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS** CONTIENE TRIGO (GLUTEN), AVENA, ALMENDRAS, NUECES, MANÍ, SOYA. PUEDE CONTENER TRAZAS DE AJONJOLÍ, COCO, HUEVO, LECHE.	95
48	50161510	MEZCLA EN POLVO PARA BEBIDAS X UNIDAD X 1 0 GRS	MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR BEBIDA CON PULPA DE FRUTA DESHIDRATADA. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO PREPARADO: SABOR NOTA CARACTERÍSTICA A LA FRUTA O MEZCLA DE FRUTAS; COLOR CARACTERÍSTICO A LA FRUTA O MEZCLA DE FRUTAS; TEXTURA: REFRESCO LÍQUIDO LISO. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS: HUMEDAD MAX. 0.60%. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: APARIENCIA POLVO GRANULADO FINO HOMOGÉNEO. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO (N -C -M -M): RECUENTO DE MESÓFILOS AEROBIOS UFG/G (3-1-100-1000). RECUENTO DE COLIFORMES TOTALES UFC/G (3-0-<10-10). RECUENTO DE COLIFORMES FECALES UFC/G (3-0-<10- -). DETECCIÓN DE ESCHERICHIACOLI/G (3-0-AUSENTE- -). RECUENTO DE HONGOS Y LEVADURAS UFC/G (3-1-10-100). PRESENTACIÓN EN SOBRE X 10 GRAMOS.	4500
49	50161510	TE SABOR A LIMONN LIMON X 20 GRAMOS	MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR TÉ INSTANTÉÁNEO CON SABOR A LIMÓN. **COMPOSICIÓN CUALITATIVA DETALLADA**AZÚCAR, ACIDULANTES (ÁCIDO FUMÁRICO Y ÁCIDO CÍTRICO), EXTRACTO DE TÉ NEGRO (14%), AGENTE DE VOLUMEN (MALTODEXTRINA), EDULCORANTES ARTIFICIALES (ASPARTAME Y ACESULFAME K), SABOR ARTIFICIAL A LIMÓN, ANTICOMPACTANTE (FOSFATO TRICÁLCICO **USO NO PREVISTO** ESTE PRODUCTO NO DEBE SER UTILIZADO PARA OTRO FIN DIFERENTE A CONSUMO HUMANO**. USO PREVISTO** EL PRODUCTO SE CONSUME COMO UNA BEBIDA REFRESCANTE**. ALERGENOS** PUEDE CONTENER TRAZAS DE LECHE, GLUTEN Y SOYA **HIPERSENSIBLES / INTOLERANCIAS** FENILCETONÚRICOS: CONTIENE FENILALANINA. **GRUPO VULNERABLES** PERSONAS CON DIABETES Y CON SENSIBILIDAD A LOS COMPONENTES. NIÑOS MENORES DE 2 AÑOS **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS** COLOR PANEL DE EXPERTOS GRISÁCEO APARIENCIA PANEL DE EXPERTOS POLVO GRANULADO COLOR GRISÁCEO, LIBRE DE PARTICULAS EXTRAÑAS TEXTURA PANEL DE EXPERTOS POLVO GRANULADO SABOR PANEL DE EXPERTOS CARACTERISTICO A TÉ DULCE CON SABOR A LIMÓN OLOR PANEL DE EXPERTOS CARACTERISTICO A TÉ DULCE CON LIMÓN **2 CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS** HUMEDAD % BALANZA HALÓGENA ≤ 3.0 PH PH- METRO 2.8 - 3.3 ° BRIX REFRACTÓMETRO 2.0-4.0GRANULOMETRÍA INSPECCIÓN VISUALHOMOGÉNEA DENSIDADINSPECCIÓN VISUALSOLUBLE EN AGUA PRESENTACION COMERCIAL X 20 GRAMOS	1999
50	50182001	PONQUE CHOCOLATE X 245 GRAMOS	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA, AZÚCAR, AGUA, HUEVO PASTEURIZADO Y/O DESHIDRATADO, GRASA VEGETAL, CHIPS DE CHOCOLATE (AZUCAR, GRASA VEGETAL, LICOR DE CACAO DESENGRASADO, EMULSIFICANTE (LECITINA DE SOYA), PREMEZCLA (HARINA DE TRIGO, YEMA DE HUEVO CON SÓLIDOS AÑADIDOS, HUEVO ENTERO, ACEITE DE SOYA, GOMA GUAR, LECITINA DE SOYA, SAL, SODIO, BICARBONATO, ACHIOTE, OLEORESINA DE CÚRCUMA, OLEORESIN, COLOR, ENZIMAS), LEUDANTE (POLVO DE HORNEAR), EMULSIFICANTE (ÉSTERES DE SORBITOL, ÉSTERES DE PROPILENGLICOL Y POLIGLICEROL, ÉSTERES DE GLICEROL, CONSERVANTE (ÁCIDO PROPIÓNICO)), SAL, CONSERVANTES (PROPIONATO DE SODIO, ÁCIDO SÓRBICO), REGULADOR DE PH (ÁCIDO LÁCTICO), GOMA XANTHAN, SABORES NATURALES Y/O ARTIFICIALES, ENZIMA.PRODUCTO BLANDO, DE TEXTURA SUAVE. ELABORADO A PARTIR UN LÍQUIDO SEMIFLUIDO OBTENIDO AL MEZCLAR Y BATIR TODOS LOS INGREDIENTES Y DESPUÉS DE SER SERVIDO EN MOLDES ES HORNEADO, BAJO CONDICIONES CONTROLADAS CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICASB COLOR LA MIGA ES AMARILLO PÁLIDO. LA CORTEZA DEBE SER DORADO A LIGERAMENTE UNIFORME, NO DEBE ESTAR QUEMADA, NI TENER MATERIAL EXTRAÑO ALGUNO. MORENO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO AL PONQUÉ HORNEADO, LIBRE DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES. TEXTURA LA MIGA ES UNIFORME, SUAVE, NO DESMENUZABLE. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS “PH DE 6 A 6,8 HUMEDAD DE 28 A 30 % CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RECUENTO DE AEROBIOS MESÓFILOS MÁXIMO 30000 UFC RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS / G 200 UFC N.M.P. COLIFORMES TOTALES / G. N.M.P. COLIFORMES FECALES / G. <11 UFC <3 UFC RECUENTO DE STAPHILOCOCUS AUREUS / G < 100 UFC DETECCIÓN DE SALMONELLA SP AUSENCIA PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS SUGERIDOS POR INVIMA PARA GALLETAS Y BIZCOCHOS PRESENTACION COMERCIAL POR 245 GRAMOS	500
51	50192701	TAMAL TOLIMENSE X 500 GRAMOS	NOMBRE GENERICO DEL ALIMENTO TAMAL TOLIMENSE DESCRIPCION DEL PRODUCTO TAMAL ENVUELTO EN HOJA DE PLÁTANO DE 500 GRS. INGREDIENTES: ARROZ, MASA DE MAÍZ, POLLO, CERDO, HUEVO, ZANAHORIA Y CONDIMENTOS ADICIONALES. NOMBRE ESPECIFICO DE LOS INGREDIENTES ARVEJA, ARROZ, MASA DE MAÍZ, GRASA DE ORIGEN ANIMAL (EMPELLA), POLLO FRESCO, ZANAHORIA, TOCINO, HUEVO, ESPECIES: (AJO NATURAL, CEBOLLA BERBEO, APIO, COMINO, PIMIENTA), COLORANTE: AMARILLO NO. 5 (TARTRAZINA) CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS ENSAYO Y UNIDAD DE MEDIDA TECNICA RESULTADO REPORTE DE ENSAYO NO. 1080281 REFERENCIA INVIMA RECUENTO DE AEROBIOS MESÓFILOS (UFC/G) SIEMBRA EN PROFUNDIDAD 200 10000 RECUENTO DE MOHOS Y LECADURAS (UFC/G) <10 3000 NMP DE COLIFORMES TOTALES /G NÚMERO MÁS PROBABLE <3 <3 NMP DE COLIFORMES FECALES /G <3 <3 RECUENTO ESTAFILOCOCO COAGULASA	3000

			POSITIVO (UFC/G) SIEMBRA EN SUPERFICIE <100 <100 DETECCIÓN SALMONELLA SPP./25 G AUSENCIA/PRESENCIA AUSENTE NEGATIVO CARACTERISTICAS DEL EMPAQUE HOJA DE PLÁTANO PREVIAMENTE LAVADA Y DESINFECTADA. CONLLEVA EL RÓTULO, QUE INDICA LA INFORMACIÓN ESTABLECIDA EN LA RESOLUCIÓN 5106 DE 2005 DEL MINISTERIO DE PROTECCIÓN SOCIAL. PRODUCTO EN PRESENTACIÓN DE 500GRS Y/O PRESENTACIÓN SEGÚN LO REQUERIDO. PROCESO DE ELABORACION PESAJE , ALISTAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS,COCCIÓN DE CARNES,ELABORACIÓN DE MASA ,ENFRIAMIENTO EMPAQUE ,AMARRADO ,COCCIÓN AL VAPOR ENFRIAMIENTO ALMACENAMIENTO ETIQUETADO DISTRIBUCIÓN VIDA UTIL, FECHA DE VENCIMIENTO 15 DÍAS EN CONDICIONES ADECUADAS DE CONSERVACIÓN, LOS CUALES SE CUENTAN A PARTIR DE LA FECHA DE FABRICACIÓN. LA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO SE PRESENTA RESALTADA PARA QUE SEA ALTAMENTE LEGIBLE.SE NOMBRE COMERCIAL DEL ALIMENTO TAMAL TOLIMENSE ESPECIAL	
52	50192109	TOCINETA SABOR PARRILLA X 15 GRS	TOCINETAS SABOR A PARILLA, NOMBRE DE FANTASIA PUERQUITAS – TOCINETAS – MARRANITAS CONTENIDO NETO O PESO NETO PAQUETE X 15 GRAMOS. CONSUMIDOR OBJETIVO PÚBLICO EN GENERAL FORMA DE CONSUMO PASABOCAS DE CONSUMO DIRECTO CARACTERÍSTICAS SENSORIALES APARIENCIA: PRODUCTO FRITO, HOMOGÉNEO DE FORMA RECTANGULAR Y CROCANTE. SABOR: TOCINETA PARRILLA. TEXTURA: CROCANTE COLOR: PROPIOS DE SUS COMPONENTES (AMARILLO CLARO CON BANDAS ROJIZAS). LEYENDAS NO CONTIENE PRESERVATIVOS NI CONSERVANTES, 100% OLEÍNA DE PALMA ALÉRGENOS CONTIENE TRIGO VIDA ÚTIL 6 MESES SIN ATMÓSFERA MODIFICADA 12 MESES CON ATMÓSFERA MODIFICADA INGREDIENTES, ADITIVOS SABORIZANTES PELLET DE TRIGO: HARINA DE TRIGO ENRIQUECIDA (HIERRO, NIACINA, VITAMINA B1, (TIAMINA), VITAMINA B2 (RIBOFLAVINA), ÁCIDO FÓLICO), ALMIDÓN DE MAÍZ, SAL YODADA, LEUDANTE (BICARBONATO SODIO), COLORANTES ARTIFICIALES (FD&C ROJO # 3, FD&C ROJO # 40, FD&C AZUL # 1, FD&C AZUL # 2, FD&C AMARILLO # 5, FD&C AMARILLO # 6. OLEÍNA DE PALMA CONDIMENTO SABOR ASADITAS – PARRILLA CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD % 4.315.5 NORMA INTERNA GRASA% 10 15 NORMA INTERNA CALORÍAS KCAL /100G 457 550 NORMA INTERNA PARAMETROS MICROBIOLOGICOS MOHOS Y LEVADURAS UFC//G <1000 ESCHERICHIA COLI UFC//G < 10 SALMONELLA SPP. /25G AUSENTE / 25 G PRESENTACION COMERCIAL X 15 GRAMOS	2496
53	50182001	TOTA ZANAHORIA X 60 GRS	TORTA RECTANGULAR, CON SUPERFICIE CURVA IRREGULAR DE 10 CM DE ALTO Y 9 DE ANCHO APROXIMADAMENTE, SU GROSOR ES APROXIMADAMENTE DE 2 A 2.5 CM. ES ESPONJOSA Y HÚMEDA, PREPARADA CON INGREDIENTES FRESCOS, POSEE UN AROMA CARACTERÍSTICO A LA A LA VAINILLA Y A LA ZANAHORIA NATURAL, LEVE TONALIDAD NARANJA Y TERRACOTA CLARO, SUS ORILLAS POSEEN UN COLOR NARANJA QUEMADO Y SE PUEDEN APRECIAR EN SU MIGA LAS PARTÍCULAS DE ZANAHORIA. ES EMPACADA DE MANERA INDIVIDUAL. INGREDIENTES ZANAHORIA, HARINA ULTRAPONQUÉ (HARINA DE TRIGO (CEREAL QUE CONTIENE GLUTEN), PREMEZCLA VITAMÍNICA), AZÚCAR, ACEITE (MEZCLA DE ACEITES VEGETALES (ACEITE DE SOYA Y OLEÍNA DE PALMA), ANTIOXIDANTE (TBHQ), SINERGISTA (ÁCIDO CÍTRICO) Y ANTIESPUMANTE (DIMETILPOLISILOXANO)), HUEVO, LEUDANTE (BICARBONATO DE SODIO), CANELA EN POLVO, POLVO DE HORNEAR (BICARBONATO DE SODIO, FOSFATO DE ALUMINIO SÓDICO, FOSFATO MONOCÁLCICO), CONSERVANTES (ÁCIDO SÓRBICO, BENZOATO DE SODIO, SORBATO DE POTASIO). USO PREVISTO ALIMENTO LISTO PARA EL CONSUMO, NO REQUIERE COCCIÓN. PRODUCTO APTO PARA NIÑOS, JÓVENES, ADULTOS Y ADULTOS MAYORES.GRUPO VULNERABLE: CELÍACOS, HIPERTENSOS, PERSONAS CON PATOLOGÍAS INTESTINALES, PERSONAS ALÉRGICAS A FRUTOS SECOS, CANELA Y DIABÉTICOS.ALÉRGENOS: CONTIENE GLUTEN, HUEVO, SOYA, LECHE, TARTRAZINA, TRAZAS DE NUECES, MANÍ, CANELA. INFORMACIÓN NUTRICIONAL EXCESO EN AZÚCARES Y GRASAS SATURADAS PRESENTACIÓN COMERCIAL PORCIONES: 60 G Y 100 GMATERIAL DE EMPAQUE POLIPROPILENO DE BAJA DENSIDAD MARCAS COMERCIALES ESPONJADOS Y AL HORNO CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COLOR NARANJA QUEMADO, TERRACOTA Y NARANJA SABOR CARACTERÍSTICO A LA ZANAHORIA Y NUEZ MOSCADA TEXTURA ESPONJOSA, FIBROSA Y FIRME CONSERVACIÓNPRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO, ALMACENAR EN UN AMBIENTE FRESCO Y SECO. EVITE QUE LE DÉ LA LUZ SOLAR DIRECTA, CAMBIOS DE TEMPERATURA BRUSCOS Y FUERA DE FUENTES DE IGNICIÓN DE CALOR REPRESENTATIVAS. PARA GARANTIZAR LA VIDA ÚTIL, ALMACENAR EN REFRIGERACIÓN A TEMPERATURAS DE 0 A 6°C CLASIFICACIÓN DE RIESGO SEGÚN LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN 719 DEL 2015, ESTABLECE QUE ES UN ALIMENTO DE BAJO RIESGO.VIDA ÚTIL CON ALMACENAMIENTO EN REFRIGERACIÓN DE 0°C A 6°C DA UN RESULTADO DE 20 DÍAS DE VIDA ÚTIL DESDE LA FECHA DE PRODUCCIÓN Y EMPAQUE DEL PRODUCTO.	**1**000

LOTE 4: A-05-01-01-002-004 $242.000.000.

ITEM	CODIGO UNSPSC	PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	CANTIDAD
1	50202306	GASEOSA PET 400 ML X 12 UNIDADES	BEBIDA CARBONATADA QUE CONTIENE: AGUA CARBONATADA, AZÚCAR, COLOR CARAMELO, ACIDULANTE (ÁCIDO FOSFÓRICO) , SABORIZANTES NATURALES (EXTRACTOS VEGETALES) Y CAFEÍNA CARACTERÍSTICAS FISICAS APARIENCIA: LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA, SIN SEDIMENTO, SIN MATERIAL SUSPENDIDO O FLOTANTE DENSIDAD APARENTE 20°C: 1,0386 KG/L QUIMICAS CUMPLIMIENTO RESOLUCIÓN 4506 DE 2013 brix: 10.37 MICROBIOLÓGICAS MOHOS Y LEVADURAS: <10 UFC/20 ML DE BEBIDA LEVADURAS RESISTENTES A CONSERVANTES (PRY): <1 UFC/20 ML DE BEBIDA ORGANOLÉPTICAS SABOR Y OLOR: CARACTERÍSTICOS COLOR: CARAMELO CATEGORÍA DEL PRODUCTO CARBONATADO SIN PULPA NO SENSITIVO VIDA ÚTIL: LATA (TODOS LOS TAMAÑOS) = 180 DÍAS BOTELLA VIDRIO RETORNABLE (TODOS LOS TAMAÑOS < 1L) = 180 DÍAS PLÁSTICO PET NO RETORNABLE 600 LL = 55 DÍAS PLÁSTICO PET NO RETORNABLE (250 ML, 355 ML, 400 ML, 500 ML) = 60 DÍAS REFPET (TODOS LOS TAMAÑOS) = 180 DÍAS ESTABILIDAD MICROBIOLÓGICA: PROVISTA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, BAJO PH. (<4.5), CARBONATACIÓN (>2.0 VOLÚMENES). TIPO DE ENVASE / COMPOSICIÓN: PETPOLIETILEN TEREFTALATO - RESINA VIRGEN Y RECICLADA VIDRIO SIO2 73%, NA2O 13%, CAO 11%, AL2O3 2%, LATA ALUMINIO CON RECUBRIMIENTO INTERIOR, LACA SANITARIA, EPOXI-ACRÍLICA EN BASE AGUA REFPET POLIETILEN TEREFTALATO – RESINA VIRGEN – USO REPETIDO CONDICIONES DE MANEJO, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN: EL MANEJO DE ESTE PRODUCTO DEBE REALIZARSE EN CONDICIONES QUE GARANTICEN LA INTEGRIDAD DEL MISMO. NO SE DEBE ALMACENAR NI TRANSPORTAR EN VEHÍCULOS O ÁREAS QUE CONTENGAN SUSTANCIAS QUE PUEDAN ALERAR LAS CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD O EMPAQUE DEL PRODUCTO. ESTE PRODUCTO PUEDE SER CONSERVADO A TEMPERATURA AMBIENTE, SE DEBE ALMACENAR EN AMBIENTES LIMPIOS Y PROTEGIDOS DE LA	2005

			INTEMPERIE Y LA LUZ DIRECTA DEL SOL. ALMACENAR SEPARADO DE SUSTANCIAS PUNGENTES. PRESENTACION COMERCIAL BOTELLA PET 400 ML X 12 UNIDADES	
2	50202306	GASEOSA PET 400 ML X 12 UNIDADES	DEFINICIÓN, COMPOSICIÓN, ETIQUETADO: BEBIDA CARBONATAS QUE CONTIENE: AGUA CARBONATADA, AZÚCAR, ACIDULANTE (ÁCIDO CÍTRICO), SABORIZANTES NATURALES, REGULADORES DE ACIDEZ (CITRATO DE SODIO), CONSERVANTE (BENZOATO DE SODIO), ESTABILIZANTES (HEXAMETAFOSFATO DE SODIO, EDTA), EDULCORANTES (SUCRALOSA, ACESULFAME K), COLOR CARAMELO, COLORANTES ARTIFICIALES (AMARILLO #5, ROJO #40), CONTIENE TARTRAZINA. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS APARIENCIA: LÍQUIDO TURBIO, LIBRE DE MATERIAL EXTRAÑO DENSIDAD APARENTE 20°C: 1,01724 KG/L QUIMICAS CUMPLIMIENTO RESOLUCIÓN 4506 DE 2013 ACIDEZ TITULABLE COMO ÁCIDO CÍTRICO (% M/M): 0.221 + 0.011 PH 3.1 brix APARENTE (FRESCO): 5.11 +/- 0.15 MICROBIOLÓGICASMOHOS Y LEVADURAS: <10 UFC/20 ML DE BEBIDA LEVADURAS RESISTENTES A CONSERVANTES (PRY): <1 UFC/20 ML DE BEBIDA ORGANOLÉPTICASSABOR Y OLOR: CARACTERÍSTICOS A TORONJA COLOR: MARILLO PÁLIDO CATEGORÍA DEL PRODUCTO CARBONATADO SIN PULPA SIN EDULCORANTES NUTRITIVO; NO SENSITIVO VIDA ÚTIL:LATA ALUMINIO (TODOS LOS TAMAÑOS) = 270 DÍASBOTELLA VIDRIO RETORNABLE (TODOS LOS TAMAÑOS) = 270 DÍAS REFPET (TODOS LOS TAMAÑOS) = 270 DÍASPET NO RETORNABLE 3L Y 2.5L = 90 DÍAS PET NO RETORNABLE 1500 ML = 80 DÍAS PET NO RETORNABLE 400 ML Y 250 ML = 60 DÍAS ESTABILIDAD MICROBIOLÓGICA:PROVISTA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, BAJO PH (<4.5), CARBONATACIÓN (2.50 VOL). TIPO DE ENVASE / COMPOSICIÓN: PET POLIETILEN TEREFTALATO - RESINA VIRGEN Y RECICLADA VIDRIOSIO2 73%, NA2O 13%, CAO 11%, AL2O3 2%, LATA ALUMINIO CON RECUBRIMIENTO INTERIOR, LACA SANITARIA, EPOXI-ACRÍLICA EN BASE AGUA REFPETPOLIETILEN EREFTALATO – RESINA VIRGEN – USO REPETIDO CONDICIONES DE MANEJO, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN: EL MANEJO DE ESTE PRODUCTO DEBE REALIZARSE EN CONDICIONES QUE GARANTICEN LA INTEGRIDAD DEL MISMO. NO SE DEBE ALMACENAR NI TRANSPORTAR EN VEHÍCULOS O ÁREAS QUE CONTENGAN SUSTANCIAS QUE PUEDAN ALTERAR LAS CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD O EMPAQUE DEL PRODUCTO. ESTE PRODUCTO PUEDE SER CONSERVADO A TEMPERATURA AMBIENTE, SE DEBE ALMACENAR EN AMBIENTES LIMPIOS Y PROTEGIDOS DE LA INTEMPERIE Y LA LUZ DIRECTA DEL SOL. ALMACENAR SEPARADO DE SUSTANCIAS PUNGENTES.	550
3	50202306	GASEOSA PET 400 ML (SABORES SURTIDOS X15 UNIDADES)	BEBIDA GASEOSA SABOR A KOLA. COMPOSICIÓN: AGUA CARBONATADA, AZÚCAR, SABORES NATURAL E IDÉNTICO AL NATURAL, ACIDULANTE (ÁCIDO CÍTRICO), CONSERVANTE (BENZOATO DE SODIO), EDULCORANTES ARTIFICIALES (ASPARTAME Y ACESULFAME K), COLORANTES ARTIFICIALES (AMARILLO 5, ROJO 6 Y AZUL 1) Y ESPUMANTE VEGETAL (EXTRACTO DE QUILLAJA). "FENILCETONÚRICOS: CONTIENE FENILALANINA". CONTIENE TARTRAZINA. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: BEBIDA GASEOSA CON SABOR FANTASÍA A KOLA DE ASPECTO LÍQUIDO TRANSPARENTE, COLOR ROJO BRILLANTE, REFRESCANTE, MEDIANAMENTE ÁCIDO Y DULCE. PERFIL SENSORIAL: COLOR ROJO; APARIENCIA LÍQUIDO TRANSPARENTE. PERFIL FISICOQUÍMICO: CONTENIDO AZÚCAR, brix 6,85 - 7,79 REFRACTOMÉTRICA; CARBONATACIÓN, VOLUMEN CO2 2,20 - 3,60 PRESIÓN – TEMPERATURA; ACIDEZ TITULABLE, (% P/V) 0,051 - 0,085 TITULACIÓN - POTENCIOMÉTRICA; PH, UNIDADES 3,15 - 3,45 POTENCIOMÉTRICA. SABORES SURTIDOS. PRESENTACIÓN PET X 400 ML. X 15 UNIDADES	900
4	50202309	AGUA TRATADA CON GAS PACA POR 24 UNIDADES DE 400 ML	PACA POR 24 UNIDADES DE 400 ML, AGUA POTABLE TRATADA CON GAS. (SODA), COMPOSICION: AGUA POTABLE TRATADA, DIOXIDO DE CARBONO CO2. CARACTERISTICAS SENSORIALES. SABOR INOBJETABLE, OLOR INOBJETABLE, COLOR INCOLORO, APARIENCIA LIQUIDO TRANSPARENTE. PRESENTACION COMERCIAL 400 ML. TIPO DE ENVASE: BOTELLA PLASTICA PET. MATERIAL DEL ENVASE: TEREFTALATO DE POLIETILENO. VIDA UTIL: 4 MESES. CARACTERISTICAS FISIOQUIMICOS. VOLUMEN DE CARBONATACION. 4.0–4.5 CLORO RESIDUAL LIBRE 0.5 MG/LT–1.0 MG/LT CLORO TOTAL 0.6 MG/LT–1.2 MG/LT DUREZA TOTAL <80 MG/LT ALCALINIDAD <50 MG/LT COLOR <15 UPC	160
5	50221302	MALTA PET 330 CC PACA X 24 UNIDADES	BEBIDA DE MALTA BOTELLA PET COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE: AGUA, AZÚCAR, MALTA DE CEBADA, GAS CARBÓNICO, COLORANTE ARTIFICIAL (COLOR CARAMELO 3,4 G/L), ACIDULANTE (ÁCIDO CÍTRICO), SABOR ARTIFICIAL A VAINILLA, LÚPULO Y AGREGADOS VITAMÍNICOS (NIACINA, RIBOFLAVINA Y TIAMINA). TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACIÓN): 1. MOLIENDA DE LA MALTA DE CEBADA, 2. MACERACIÓN, 3. FILTRACIÓN DEL MOSTO, 4. EBULLICIÓN, 5. SEDIMENTACIÓN, 6. ENFRIAMIENTO, 7. REPOSO, 8. FILTRACIÓN Y CARBONATACIÓN DE LA BEBIDA DE MALTA, 9. ENVASADO, 10. PASTEURIZADO TÚNEL 11. EMPACADO Y ALMACENAMIENTO. PRESENTACIÓN COMERCIAL: BOTELLA PET X 330CC.	179
6	50202303	JUGO PET 500 ML SIN GAS (12 UNIDADES)	REFRESCO DE FRUTA SABORES SURTIDOS. COMPOSICIÓN: AGUA, PULPA DE MANGO, AZÚCAR, ACIDULANTE (ÁCIDO CÍTRICO), ESTABILIZANTE (PECTINA), SABOR IDÉNTICO NATURAL, ANTIOXIDANTE (ÁCIDO ASCÓRBICO), REGULADOR DE LA ACIDEZ (CITRATO DE SODIO), COLOR CARAMELO Y COLORANTE ARTIFICIAL (AMARILLO 6). DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: RESULTADO DE MEZCLAR PULPA DE MANGO DE PRIMERA CALIDAD CON LAS DEMÁS MATERIAS PRIMAS ESPECIFICADAS EN LA FORMULACIÓN, EN FORMA ASÉPTICA Y CONTROLADA AUTOMÁTICAMENTE MEDIANTE UN PCL, ASEGURANDO LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL. PERFIL SENSORIAL: CARACTERÍSTICAS: COLOR AMARILLO; OLOR A MANGO; SABOR A MANGO; APARIENCIA LÍQUIDO TURBIO. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS: CONTENIDO AZÚCAR: °BRIX 10,95 - 11,10 REFRACTO MÉTRICA; ACIDEZ TITULABLE: (% P/P), 0,23 - 0,25 TITULACIÓN POTENCIOMÉTRICA; PH, UNIDADES: 2,8 - 3,20 TITULACIÓN POTENCIOMÉTRICA; % FRUTA: 14%. SABORES SURTIDOS. PRESENTACIÓN INDIVIDUAL PET X 500 ML. X 12 UNIDADES.	739

7	50202306	BEBIDA ENERGETICA HIDRATANTE 500 ML X 12 UNIDADES	BEBIDA HIDRATANTE ENERGÉTICA PARA DEPORTISTAS SABOR A FRUTOS. COMPOSICIÓN: AGUA, AZÚCAR, DEXTROSA, ACIDULANTE (ÁCIDO CÍTRICO), CLORURO DE SODIO, REGULADOR DE ACIDEZ (CITRATO DE SODIO), FOSFATO MONOPOTÁSICO, ESTABILIZANTES (GOMA ARÁBIGA Y ÉSTERES DE GLICEROL DE COLOFONIA DE MADERA), SABORIZANTE IDÉNTICO AL NATURAL (SABOR FRUTOS TROPICALES) Y COLORANTE ARTIFICIAL (ROJO ALLURA). DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: EL PRODUCTO ES UNA MEZCLA LÍQUIDA LISTA PARA TOMAR, ELABORADA A BASE DE AGUA, AZÚCAR, DEXTROSA, ÁCIDO CÍTRICO, SABORIZANTE, SALES MINERALES Y COLORANTES AUTORIZADOS. PERFIL SENSORIAL: COLOR CARACTERÍSTICO; OLOR CARACTERÍSTICO; SABOR CARACTERÍSTICO; APARIENCIA LÍQUIDA. PERFIL FISICOQUÍMICO: CARACTERÍSTICAS: CONTENIDO AZÚCAR, °BRIX 6,2 - 6,6 REFRACTOMÉTRICA; PH, UNIDADES 2,7 - 3,3 POTENCIOMÉTRICA; ACIDEZ TITULABLE, (% P/P) 35,50 - 38,68 TITULACIÓN POTENCIOMÉTRICA. PRESENTACIÓN UNIDAD X 500 ML. X 12 UNIDADES	270
8	50202306	BEBIDA ENERGETICA HIDRATANTE 500 ML X 12 UNIDADES	AGUA, AZÚCAR (ENDULCOLORANTE Y FUENTE ENERGÉTICA), VITAL NUT 0224 (PREMEZCLA DE ELECTROLITOS, ACIDO CÍTRICO DEXTROSA, CLORURO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, CLORURO DE POTACIO, MEZCAL SABOR TROPICAL, (SABORNATURAL) COLOR ROJO NUMERO 40, COLOR ARTIFICIAL, SORBATRO DE POTACIO (CONSERVANTES) BENZOATO DEPOTACIO (CONSERVANTE) CARACTERÍSTICAS SENSORIALES. SABOR TROPICAL, OLOR FRUTAS TROPICALES, COLOR ROJOAPARIENCISA LIQUIDO TURBIO, CARACTERÍSTICAS FISICI QUÍMICAS BRIX 2.0-5.0, PH 294.296, CLORURO 11 MEG, SODIO 17 MEG, POTACIO 3.5 MEG OSMOLARIDAD 200-420 OMSL, CARBOHIDRATO DE GLUCOSA 5% CARATERISTICAS MICROBIOLÓGICAS MESOFILAS UFC /100 ML 10, COLIFORMES TOTALES UFC/100 ML 0, E. COLI UFC/100 ML 0, MOHOS UFC/100 ML 10, LEVADURAS UFC/100 ML 10, ESPORAS CLOSDITRIUM SULFITO REDUCTOR UFC/100 ML 10, TABLA NUTRICIONAL: TAMAÑO DE PROCIÓN/ SERVING SIZE: 1 VASO/ 1 GLASS (200ML) NÚMERO DE PORCIONES: APROX / SERVING APROX: 2.5 CALORÍAS/CALORIES (KCAL) POR 100ML: 21 POR PORCIÓN: 42 GRASA TOTAL/ TOTAL FAT POR 100ML: 0G POR PORCIÓN : 0G CARB. TOTAL/TOTAL CARBOHYDRATE POR 100ML: 5.6G POR PORCIÓN: 11G AZÚCARES TOTALES/ TOTAL SUGAR POR 100ML: 4.5G POR PORCIÓN: 9G AZ. AÑADIDOS/ADDED SUGARS POR 100ML 4.5G POR PORCIÓN: 9G SODIO/SODIUM POR 100ML 29MG POR PORCIÓN: 58MG NO ES UNA FUENTE SIGNIFICATIVA DE PROTEÍNAS CALORÍAS DE LAS GRASA, GRASA SATURADA, GRASA TRANS, COLESTEROL, VITAMINA A, VITAMINA C, VITAMINA D, HIERRO, CALCIO Y FIBRA SODIO 17MEQ/L; CLORURO 11MEQ/L; POTASIO 3.5MEQ/L; OSMOLARIDAD 200-420 MOSM/L;CARBOHIDRATOS 6% COMO GLUCOSA.	200
9	5020230	AGUA SABORIZADA PET X 600 ML PACA X 12 UNIDADES	BEBIDA LIGERAMENTE GASIFICADA SABOR LIMONADA DE COCO, AGUA CARBONATADA, MÁLICO), IDENTICO AL NATURAL (SABOR A LIMONADA DE COCO), CITRATO DE SODIO, VITAL SWET BENZOATO DE SODIO , SORBATO DE POTASIO. ; CARACTERISTICAS SENSORIALES SABOR LIMONADA DE COCO , ,OLOR LIMONADA DE COCO , .COLOR BLANCO, APARIENCIA LIQUIDO TURBIO , CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS BRIX 2,00-400 , PH 4 CO2 1.0 -3.0 CARATERISTICAS MICROBIOLÓGICAS MESOFILAS UFC/ 100 ML 20 , COLIFORMES UFC/ 100 - 0 , COLIFORMES FECALES UFC/ 100 ML - 0 , MOHOS UFC/ 100 ML - 15 , LEVADURAS UFC/ 100 ML-25 -- TABLA NUTRICIONAL :TAMAÑO DE LA PORCIÓN / SERVING SIZE 1 VASO (240ML) PORCIONES POR ENVASE / SERVING APROX. 2.5 **CANTIDAD POR PORCIÓN / AMOUNT PER SERVING** **CALORÍAS / CALORIES 0** **VALOR DIARIO* / DAILY VALUE*** **GRASA TOTAL / TOTAL FAT** 0 G 0% **COLESTEROL / CHOLESTEROL** 0 MG 0% **SODIO / SODIUM** 45 MG 2% **CARBOHIDRATO TOTAL / TOTAL CARBOHYDRATE** 0 G 0% AZÚCARES / SUGAR 0 G **PROTEÍNA / PROTEIN 0G** 0% NO ES UNA FUENTE SIGNIFICATIVA DE CALORÍAS DE LA GRASA, GRASA SATURADA, GRASA TRANS, COLESTEROL, FIBRA DIETARÍA, VITAMINA A, VITAMINA C, CALCIO Y HIERRO * LOS PORCENTAJES DE VALORES DIARIOS ESTÁN BASADOS EN UNA DIETA DE 2000 CALORÍAS./* PERCENT DAILY VALUES ARE BASE ON A 2.000 CALORIE DIET.	150
10	5020230	AGUA SABORES SURTIDOS PET X 600 ML PACA X 12 UNIDADES	REFRESCO DE AGUA SABORIZADA SABOR A. FRUTOS ROJOS, KIWI, MARACUYA, LIMON REFRESCO DE AGUA SABORIZADA LIGERAMENTE GASIFICADA, INGREDIENTES: AGUA POTABLE TRATADA CARBONATADA ACIDULANTE (ÁCIDO CÍTRICO, 2. CONSERVANTE (SORBATO DE POTASIO- BENZOATO DE SODIO). 3. EDULCORANTES ARTIFICIALES (MEZCLA ACESULFAME K Y ASPARTAME). 4. REGULADOR DE PH (CITRATO DE SODIO). 5. SABORES ARTIFICIALES Y/O IDÉNTICOS AL NATURAL. "FENILCETONURICOS: CONTIENE FENILALANINA". OTRAS MENCIONES DEL ETIQUETADO OBLIGATORIAS: ALMACENAR A UNA TEMPERATURA NO MAYOR A 25°C, UNA VEZ ABIERTO CONSUMIR EN EL MENOR TIEMPO POSIBLE, USO ESPERADO: PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO (RTD). LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO PUEDEN ESTAR ALTERADAS PASADA LA FECHA DE CONSUMO ESPECIFICAS EN EL EMPAQUE PRIMARIO. TODOS LOS ENVASES ESTÁN DISEÑADOS PARA SER ABIERTOS CON LA MANO, O BIEN CON UN ABRIDOR PUDIENDO ASÍ COMPROBAR QUE EL PRECINTO ESTÁ INTACTO EN EL MOMENTO DE SU APERTURA. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, ASPECTO/COLOR /SABOR / OLOR CARACTERÍSTICO, PRESENTACION COMERCIAL X 600 ML CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS MÁS RELEVANTESPH 2,86+/- 0,2 ACIDEZ TITULABLE 0,23 +/-0,2 º BRIX N/A - SIN AZÚCAR AÑADIDA VOL CO2 3,0 +/- 0,2	151
11	50202306		BEBIDA CARBONATADA QUE CONTIENE: AGUA CARBONATADA, AZÚCAR Y/O JARABE DE MAIZ DE ALTA FRUCTOSA, ACIDULANTE: ÁCID CÍTRICO, CONSERVANTE: BENZOATO DE SODIO, EDULCORANTE ARTIFICIALE: SUCRALOSA, SABORIZANTES ARTIFICALES A KOLA, COLORANTE ARTIFICIALES (AMARANTO, TARTRAZINA, AMARILLO # 6), ESPUMANTE (EXTRACTO DE QUILALLA). CONTIENE TARTRAZINA. **CARACTERÍSTICAS FÍSICAS** LÍQUIDO ,COLOR ROJO, LIBRE DE MATERIAL EXTRAÑO; SIN SEDIMENTO, SIN MATERIA , DENSIDAD APARENTE 20°C: 1,02937 KG/L QUIMIBCAS CUMPLIMIENTO RESOLUCIÓN 4506 DE 2013, ACIDEZ TITULABLE COMO ÁCIDO CÍTRICO (% M/M): 0.130 ± 5% PH 3.42 +/- 0.2 BRIX: 8.12 ± 0.15 ° **MICROBIOLÓGICAS** MOHOS Y LEVADURAS: <10 UFC/20 ML DE BEBIDA **ORGANOLÉPTICAS** SABOR Y OLOR: CARACTERÍSTICOS COLOR: ROJO **CATEGORÍA DEL PRODUCTO** CARBONATADO SIN PULPA; NO SENSITIVO **VIDA ÚTIL**: DURABILIDAD DE PRODUCTO (VIDA DE MÁXIMA FRESCURA) *OCML-20-30-10-60-20-002* **ESTABILIDAD MICROBIOLÓGICA:**PROVISTA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, CARBONATACIÓN (>2.0 VOLÚMENES **TIPO DE ENVASE / COMPOSICIÓN: PET** POLIETILEN TEREFTALATO - RESINA VIRGEN Y RECICLADA VIDRIO SIO_2 73%, NA_2O 13%, CAO 11%, AL_2O_3 2%, LATA ALUMINIO CON RECUBRIMIENTO INTERIOR, LACA SANITARIA, EPOXI-ACRÍLICA EN BASEAGUA FICHAS TECNICAS - EMPAQUES - EMBALAJE: OCML-15-20-005TRANSPORTE DE	373

		GASEOSA PET 400 ML X 12 UNIDADES	MATERIAS PRIMAS, INSUMOS O EMPAQUES OCML-18-050 **CONDICIONES DE MANEJO, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN:**EL MANEJO DE ESTE PRODUCTO DEBE REALIZARSE EN CONDICIONES QUE GARANTICEN LA INTEGRIDAD DEL MISMO. NO SE DEBE ALMACENAR NI TRANSPORTAR EN VEHÍCULOS O ÁREAS QUE CONTENGAN SUSTANCIAS QUE PUEDAN ALTERAR LAS CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD O EMPAQUE DEL PRODUCTO. NO SE DEBE EXPONER A LOS RAYOS SOLARES, ALTAS TEMPERATURAS NI A LA INTEMPERIE.ALMACENAR SEPARADO DE SUSTANCIAS PUNGENTES. DURABILIDAD, ALMACENAMIENTO, ROTACION DE PRODUCTO TERMINADO *OCML-18-004*TRANSPORTE DE PRODUCTO Y ENVASE *OCML-18-030* **USO:**EL PRODUCTO VA DIRIGIDO A LA POBLACIÓN EN GENERAL, PARA CONSUMO DIRECTO. CONTIENE TARTRAZINA **MANIPULACIÓN INAPROPIADA NO INTENCIONADA:** a. INGERIR EL PRODUCTO DE MANERA DIRECTA SI EL ENVASE EXTERIORMENTE ESTÁ SUCIO. b. INGERIR EL PRODUCTO SI EL SELLO ESTÁ VIOLADO. c. INGERIR EL PRODUCTO, SI ÉSTE PRESENTA FUGAS. d. LLEVARSE A LA BOCA LA TAPA ROSCA PLÁSTICA O TAPA METÁLICA. e. INGERIR SI LA BOCA DE LA BOTELLA DE VIDRIO PRESENTA FRAGMENTACIÓN. INGERIR DEL PRODUCTO SI ES UN CONSUMIDOR CON INTOLERANCIA A LA GLUCOSA PRESENTACIÓN COMERCIAL BOTELLA PET X 400 ML	
12	**50202301**	AGUA POTABLE TRATADA X 600 ML X 24 UNIDADES	AGUA POTABLE TRATADA. OTRAS MENCIONES DEL ETIQUETADO OBLIGATORIAS ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO A UNA TEMPERATURA NO MAYOR A 25°C, UNA VEZ ABIERTO CONSUMIR EN EL MENOR TIEMPO POSIBLE. NO EXPONER A LA LUZ SOLAR DIRECTA. USO ESPERADO PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO (RTD). LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO PUEDEN ESTAR ALTERADAS PASADA LA FECHA DE CONSUMO ESPECIFICAS EN EL EMPAQUE PRIMARIO.TODOS LOS ENVASES ESTÁN DISEÑADOS PARA SER ABIERTOS CON LA MANO, O BIEN CON UN ABRIDOR PUDIENDO ASÍ COMPROBAR QUE EL PRECINTO ESTÁ INTACTO EN EL MOMENTO DE SU APERTURA. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ASPECTO/COLOR /SABOR / OLOR CARACTERÍSTICO CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS MÁS RELEVANTES PH 6,8 TURBIEDAD 0,12 OZONO 0,1 TRATAMIENTO TÉRMICO NO APLICA CUMPLIMIENTO CON LA LEGISLACIÓN: ESTE PRODUCTO CUMPLE CON LA LEGISLACIÓN COLOMBIANA RESOLUCIÓN 12186 DE 1991 SEGÚN LAS ESPECIFICACIONES DEL MINISTERIO DE SALUD Y EN BASE A LAS CONDICIONES PARA LOS PROCESOS DE OBTENCIÓN, ENVASADO Y COMERCIALIZACIÓN DE AGUA POTABLE TRATADA CON DESTINO AL CONSUMO HUMANO. VIDA UTIL: 6 MESES CALENDARIO, SEGÚN FECHA DECLARADA EN LOS ENVASES, VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO ENVASES PRIMARIOS PET: TEREFTALATO DE POLIETILENO TAPA: POLIETILENO HDPDE OMNI LOK MINI S 28 MM ETIQUETA: WRAP AROUND, BIOFILM POLYPROPYLENE FECHAS DE CONSUMO PREFERENTE LA INFORMACIÓN RESPECTO A LAS FECHAS DE CONSUMO PREFERENTE POR ENVASE Y PRODUCTO ESTÁN CONTENIDAS EN NUESTRO ESTÁNDAR DE OPERACIÓN INTERNO “ESTÁNDARES DE ROTACIÓN DE PRODUCTO”.EL PRODUCTO ES MICROBIOLÓGICAMENTE ESTABLE EN EL TIEMPO MIENTRAS SE ENCUENTRE EN SU ENVASE ORIGINAL HERMÉTICAMENTE CERRADO.LA VIDA ÚTIL SE ESTABLECE EN BASE A ESTUDIOS DE ESTABILIDAD EN EL TIEMPO CON VARIABLES COMO TEMPERATURA Y LUZ. SE DEFINE EL PERÍODO DE CONSUMO PREFERENTE COMO EL TIEMPO DURANTE EL QUE SE MANTIENEN ACEPTABLES LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO (SABOR, COLOR, OLOR, TEXTURA, ETC) ASÍ COMO, SI LAS HUBIERE, LAS CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEFINIDAS EN EL ETIQUETADO NUTRICIONAL (VITAMINAS, MINERALES, ETC). CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRESERVAR DE OLORES AGRESIVOS. PROTEGER DE LA LUZ SOLAR.CONSERVAR EN LUGAR LIMPIO, FRESCO Y SECO. ALMACENAR LEJOS DE FUENTES DE CALOR. TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN DE ACUERDO CON LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. PRESENTACION COMERCIAL X 600 ML	151
13	50202303	**BEBIDA SABORIZADA PIÑA NARANJA TETRAPAC X 200 ML**	BEBIDA SABORIZADA PIÑA-NARANJA PRODUCTO ELABORADO CON AGUA POTABLE TRATADA, CON SABOR IDENTICO A PIÑA- NARANJA, ADICION DE COLORANTES ARTIFICIALES, ESTABILIZANTES Y POSTERIOR ENVASADO PARA CONSUMO HUMANO. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS ASPECTO LIQUIDO COLOR APARENTE CARACTERISTICO OLOR CARACTERISTICO SABOR CARACTERISTICO CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS RECUENTO TOTAL DE MESOFILOS 100 UFC/ML COLIFORMES TOTALES < 3 MICROORGANISMO/ML NMP COLIFORMES FECALES < 3 MICROORGANISMO/ML RECUENTO DE ESPORAS AL SULFITO REDUCTOR < 10 UFC/ML RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS < 10 UFC/ML CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS SOLIDOS SOLUBLES EXPRESADOS EN GRADOS BRIX 20°C: <15 VOLUMEN DE CARBONATACIÓN: 2,1-2,3 PH: 2,5-9,0 PRESENTACION DE 100 ML A 20 LITROS TIPO DE EPAQUE BOLSA, BOTELLA, GARRAFA, BOTELLON, CAJA MATERIAL DE EMPAQUE TETRAPACK -PET POLIETILENO COEXTRUIDO BLANCO DE BAJA DENSIDAD CALIBRE 4 – POLIETILEN VIDA UTIL 9 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCION	715
14	50202303	**REFRESCO SABOR A MANGO TETRAPAC X 250 ML**	REFRESCO A BASE DE AGUA SABOR A MANGO COMPOSICIÓN AGUA 92,4977% AZÚCAR 4,5% PULPA NATURAL DE MANGO 2,0% ESTABILIZANTE (POLIDEXTROSA) 0,5% ACIDULANTE (ÁCIDO CÍTRICO) 0,17% SABOR ARTIFICIAL IDENTICO AL NATURAL A MANGO 0,12% ESTABILIZANTE (CMC, GOMA XANTANA E415, GOMA GUAR E412) 0,1% EDULCORANTES ARTIFICIALES (ASPARTAME Y ACESULFAME K) 0,03% SABORIZANTE NATURAL A MELAZA 0,022% ANTIOXIDANTE (ÁCIDO ASCÓRBICO) 0,022% CONSERVANTES (SORBATO DE POTASIO 0,022% Y BENZOATO DE SODIO0,016 %) COLORANTES ARTIFICIALES (AMARILLO NO 5, AMARILLO NO 6) 0,0003% “FENIL CETONURICOS: CONTIENE FENILALANINA” CONTIENE TARTRAZINA CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CARACTERÍSTICA DESCRIPCIÓN SABOR MANGO OLOR MANGO COLOR AMARILLO APARICENCIA LIQUIDO TURBIO TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACIÓN) RECEPCIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS (AGUA, AZÚCAR Y CONCENTRADOS) EVALUACIÓN PARA ACEPTACIÓN O RECHAZO DE LAS MATERIAS PRIMAS. MEZCLA DE LAS MATERIAS PRIMAS PARA OBTENER LA BEBIDA FINAL. CARBONATACIÓN DE LA BEBIDA. (PROCESO DE ELABORACIÓN) EMBOTELLADO O LLENADO DEL PRODUCTO. EMPACADO DEL PRODUCTO. ALMACENAMIENTO. DISTRIBUCIÓN PRESENTACIÓN	732

			COMERCIAL 250ML, 400ML, 1700ML. RANGO ENTRE 100ML Y 5000ML TIPO DE ENVASE CAJA TETRAPAK - BOTELLA PLÁSTICA PET MATERIAL DEL ENVASE TETRAPAK: POLIETILENO, ALUMINIO, CARTÓN - PET: POLIETILENO CONDICIONES DE CONSERVACIÓN EN LUGARES FRESCOS Y SECOS, PROTEGIDOS DE LA LUZ DIRECTA DEL SOL, DEL POLVO Y PRODUCTOS CON OLORES FUERTES Y/O TÓXICOS. VIDA ÚTIL 110 DÍAS PORCIONES RECOMENDADAS 200 ML GRUPO POBLACIONAL NIÑOS Y MAYORES DE EDAD INTERPRETACIÓN DEL LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO LA IDENTIFICACIÓN CONSTA DE DOS FILAS: LA PRIMERA SE IMPRIME EL LOTE CON LA FECHA DEL DÍA, DEL AÑO Y LA HORA DE PRODUCCIÓN, EN LA SEGUNDA SE IDENTIFICA EL VENCIMIENTO CON EL DÍA, EL MES Y EL AÑO. UN LOTE CONSTITUYE LA PRODUCCIÓN DE UN DÍA. PRIMERA FILA: L# DDDAA HH:MM SEGUNDA FILA: DD/MM/AA INTERPRETACIÓN: L#: LA LETRA L EN MAYÚSCULA Y UN DÍGITO CORRESPONDEN A LA LÍNEA DE ENVASADO -L2 DDD: 3 DÍGITOS QUE IDENTIFICA EL DÍA DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN, SEGÚN EL CALENDARIO JULIANO. AA: 2 DÍGITOS QUE IDENTIFICAN, LOS DOS ÚLTIMOS DÍGITOS DEL AÑO DE PRODUCCIÓN. HH:MM: HORA MILITAR (DESDE LAS 00 HASTA 24) Y MINUTOS DE PRODUCCIÓN (DESDE 00 HASTA 59) DD/MM/AA: 2 DÍGITOS PARA EL DÍA, DOS DÍGITOS PARA EL MES Y DOS ÚLTIMOS DÍGITOS PARA EL AÑO, QUE INDICAN LA FECHA DE VENCIMIENTO CONTADAS A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN. CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS CARACTERÍSTICA ESPECIFICACIÓN DE LA MARCA °BRIX 4,0 - 5,0 PH 2,0 - 3,0 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS ANÁLISIS LÍMITE DE ESPECIFICACIÓN MESÓFILAS UFC/100 ML 20 COLIFORMES UFC/100 ML 0 MOHOS UFC/100 ML 10 LEVADURAS UFC/100 ML 10	
15	50202303	**REFRESCO AGUA SABORIZADA X 340 ML X 24 UNIDAES**	REFRESCO AGUA SABORIZADA AGUA CARBONATADA, EXTRACTO DE FRUTAS, ACIDULANTE (ÁCIDO CÍTRICO), SABORIZANTE NATURAL, EDULCORANTE NATURAL (ESTEVIA), SABOR NATURAL, CONSERVANTE (BENZOATO DE SODIO). ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALERGENOS AGUA CARBONATADA, EXTRACTO DE FRUTAS, ACIDULANTE (ÁCIDO CÍTRICO), SABORIZANTE NATURAL, EDULCORANTE NATURAL (ESTEVIA), SABOR NATURAL, CONSERVANTE (BENZOATO DE SODIO). ESTE PRODUCTO NO CONTIENE ALERGENOS AGUA SABORIZADA CON GAS MANZANA VERDE, GRANADA, MANGOS- TINO, MARACUYÁ Y KIWI.ENDULZADA CON ESTEVIA LO QUE LA HACE UNA BEBIDA BAJA EN CALORÍAS CONSERVESE EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.EL LUGAR DE ALMACENAMIENTO DEBE ESTAR LIBRE DE CUALQUIER SUSTANCIA INHIBIDORA, TÓXICA, ADULTERANTE Y/O RESIDUO DE DROGAS O MEDICAMENTOS PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA DEL PRODUCTO.NO COLOCAR EN CONTACTO DIRECTO CON EL PISO. NO DEBE RECIBIR GOLPES NI PRESIÓN.NO ALMACENAR A TEMPERATURAS INFERIORES A 1°CCARACTERÍSTICAS SENSORIALESBEBIDA DE COLOR TRANSPARENTE, CON OLOR Y SABOR A FRUTAS NATURALES ENDULZADA CON ESTEVIA **INSTRUCCIONES DE USO**JALAR EL GANCHO DE LA TAPA CONSUMIR PREFERIBLEMENTE FRIO A UNA TEMPERATURA DE 3°C UNA VEZ ABIERTO CONSÚMASE EN EL MENOR TIEMPO POSIBLE **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS** NORMA INVIMA PARA BEBIDAS CARBONATADAS BAJA EN CALORÍAS RECUENTO DE MESÓFILOS: 100 UFC/ML COLIFORMES TOTALES: < 3 MICROORGANISMO/ML COLIFORMES FECALES: < 3 MICROORGANISMO/ML RECUENTO DE ESPORAS CL SULFITO REDUCTOR < 10 UFC/ML VIDA ÚTIL 12 MESES, BAJO CONDICIONES DE CONSERVACIÓN RECOMENDADAS NORMATIVIDAD CUMPLIDA RESOLUCIÓN 2764 DE 2,013 NORMA INVIMA PARA BEBIDAS CARBONATADAS BAJA EN CALORÍAS NORMA TÉCNICA COLOMBIANA NTC 5514 BEBIDAS NO ALCOHOLICAS, AGUAS SABORIZADAS, REFRESCOS DE AGUA SABORIZADA **CONSUMIDORES POTENCIALES** PÚBLICO EN GENERAL EN BUSQUEDA DE ALTERNATIVAS DE BEBIDAS SALUDABLES. **CONDICIONES ADECUADAS DE TRANSPORTE** NO COLOCAR EL PRODUCTO EN CONTACTO DIRECTO CON EL PISO TRANSPORTAR EN VEHÍCULO CERRADO TRANSPORTE CON BUENAS CONDICIONES DE BPM CARACTERISTICAS FISIOQUIMICAS NORMA TÉCNICA COLOMBIANA NTC 5514 BEBIDAS NO ALCOHOLICAS, AGUAS SABORIZADAS, REFRESCOS DE AGUAS SABORIZADAS SÓLIDOS SOLUBLES EXPRESADOS EN GRADOS BRIX A 20°C: 0 < 15 VOLUMEN DE CARBONATACIÓN: 2,1 - 2,3 PH: 2,5 - 9,0 PRESENTACION COMERCIAL POR 340 ML	112
16	50202303	**AGUA SABOR FRUTOS ROJOS X 300 ML PACA X 12 UNIDADES**	AGUA CONSERVANTE BENZOATO DE SODIO CONSERVANTES SORBATO DE POTASIO ÁCIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO ESTABILIZANTE CITRATO DE SODIO ENDULZANTE EDULCORANTE VITAL SWEET SABOR NATURAL A DULCE MELAZA SABOR IDENTICO AL NATURAL FRUTOS ROJOS COLORANTE ARTIFICAL AMARANTO E-123 CARACTERISTICAS SENSORIALES CARACTERISTICA DESCRIPCIÓN SABOR FRUTOS ROJOS OLOR FRUTOS ROJOS COLOR ROSADO APARICENCIA LIQUIDO TRANSPARENTE **TIPO DE TRATAMIENTORECEPCIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS (AGUA Y CONCENTRADOS) EVALUACIÓN PARA ACEPTACIÓN O RECHAZO DE LAS MATERIAS PRIMAS.MEZCLA DE LAS MATERIAS PRIMAS PARA OBTENER LA BEBIDA FINAL.CARBONATACIÓN DE LA BEBIDA.(PROCESO DE ELABORACIÓN) EMBOTELLADO O LLENADO DEL PRODUCTO.EMPACADO DEL PRODUCTO.ALMACENAMIENTO.DISTRIBUCIÓN PRESENTACIÓN COMERCIAL** 300 - 600 ML RANGO ENTRE 100ML Y 5000ML TIPO DE ENVASE BOTELLA PLÁSTICA PET MATERIAL DEL ENVASE POLIETILENO CONDICIONES DE CON OLORES FUERTES Y/O TOXICOS. VIDA ÚTIL 4 MESES PORCIONES RECOMENDADAS 200 ML GRUPO POBLACIONAL NIÑOS Y MAYORES DE EDAD **CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS CARACTERISTICA ESPECIFICACIÓN DE LA MARCA °BRIX 0,3 - 0,5 PH 2,0 - 3,0 CO2 2,0 - 3,0 CARCATERISTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILAS UFC/100 ML 20 COLIFORMES TOTALES UFC/100 ML 0 E. COLI UFC/100 ML0 MOHOS UFC/100 ML 20 LEVADURAS UFC/100 ML 20 PRESENTACION COMERCIAL X 300 ML TABLA NUTRICIONAL**	247

				

LOTE 5: A-05-01-01-002-005 $256.000.000.

ITEM	CODIGO UNSPSC	PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	CANTIDAD
1	502115002	CIGARRILO CAJETILLA X 20 UNIDADES	UNIDADES POR CAJETILLA CIGARRILLOS 20 CIGARRILLOS CIGARRILLOS CIGARRILLO LONGITUD DEL CIGARRILLO MM 83,0 83,0 LONGITUD COLUMNA DE TABACO MM 56,0 56,0 CIRCUNFERENCIA MM 24,5 24,5 FILTRO LONGITUD DEL FILTRO MM 27,0 27,0 COLOR DEL PAPEL BOQUILLA COLOR IMITACIÓN COLOR CORCHO LONGITUD DEL PAPEL BOQUILLA MM 32,00 32,0 OTROS TIPOS DE TABACOS USADOS DESCRIPCIÓN MEZCLA BURLEY + VIRGINIA+ORIENTAL MATERIALES USADOS PAPEL CIGARRILLO PAPEL CIGARRILLO FILTRO TUBE ACETATO PAPEL FILTRO PAPEL PINTADO ALUMINIO MARQUILLA DE CARTULINA ENVOLUTRA DE POLIPROPILENO TIRILLA DE APERTURA DE POLIPROPILENO	1200
2	502115002	CIGARRILO CAJETILLA X 10 UNIDADES	CAJA CON 100 DECENAS: 10.000 CIGARRILLOS PRODUCCION NACIONAL- NUEVO CAMBIO EMBALAJE EDICION ESPECIAL INFORMACIÓN DEL SKU´S NÚMERO DEL FA FA082446.00 PACA 7702005521261 CAJETILLA 7702005917712 CARTON 7702005701762 DESCRIPCIÓN LARGA EVO MNT 100 BOX 10 DESCRIPCIÓN CORTA 100S CANTIDAD EN EL PAQUETE 10 FORMATO 100S LARGO ANCHO ALTO DIMENSIONES CAJETILLA 4,19 CM 1,7 CM 10,2CM ARGO ANCHO ALTO DIMENSIONES DECENAS 20,95 CM 3,4 CM 10,2 CM LARGO ANCHO ALTO DIMENSIONES CAJA 52,5 CM 37,5 CM 43.8 CM PESO NETO CAJETILLA 14,8 GRS PESO NETO DECENAS 148 GRS PESO NETO CAJA 1482 GRS OBSERVACIONES ADICIONALES PAQUETE DURO CON 10 CIGARRILLOS TIRILLA PAQUETE TRANSPARENTE ENVOLTURA CLEAR WRAP DECENAS CON 100 CIGARRILLOS ESTE PRODUCTO ES FABRICADO EN MÉXICO	8002

3	502115002	CIGARRILO CAJETILLA X 20 UNIDADES	UNIDADES POR CAJETILLA CIGARRILLOS 20 CIGARRILLOS CIGARRILLO LONGITUD DEL CIGARRILLO MM 83.0 LONGITUD COLUMNA DE TABACO MM 63.0 CIRCUNFERENCIA MM 24.5 FILTRO LONGITUD DEL FILTRO MM 20.0 COLOR DEL PAPEL BOQUILLA COLOR IMITACIÓN COLOR CORCHO LONGITUD DEL PAPEL BOQUILLA MM 24.0 OTROS TIPOS DE TABACOS USADOS DESCRIPCIÓN MEZCLA BURLEY + VIRGINIA MATERIALES USADOS PAPEL CIGARRILLO FILTRO ACETATO PAPEL FILTRO PAPEL PINTADO ALUMINIO MARQUILLA DE CARTULINA ENVOLUTRA DE POLIPROPILENO TIRILLA DE APERTURA DE POLIPROPILENO 20 CIGARRILLOS 83.0 61.0 24.5 22.0 IMITACIÓN COLOR CORCHO 26.0 MEZCLA BURLEY + VIRGINIA PAPEL CIGARRILLO FILTRO ACETATO PAPEL FILTRO PAPEL PINTADO ALUMINIO MARQUILLA DE CARTULINA ENVOLUTRA DE POLIPROPILENO TIRILLA DE APERTURA DE POLIPROPILENO	16305

Lote 6: A-05-01-01-003-005 $72.400.000.

ITEM	CODIGO UNSPSC	PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	CANTIDAD
1	53131608	JABON EN BARRA X 300 GRAMOS	DESCRIPCION GENERAL JABÓN EN BARRA, PRODUCIDO POR SAPONIFICACIÓN DE GRASAS, PARA EL LAVADO DE TODO TIPO DE ROPA. ES BIODEGRADABLE ESPECIFICACIONES TECNICAS PROPIEDADES ESPECIFICACIÓN METODO APARIENCIA PASTA CUADRADA DE COLOR AZUL VISUAL FRAGANCIA CITRONELA HERBAL ORGANOLÉPTICO JABÓN ANHIDRO, EN % 68.0 ± 1.0 IN-450-006 IN-460-001 ALCALI LIBRE COMO NAOH, EN % 0.30 MÁX. MATERIA INSOLUBLE EN ALCOHOL, EN % 16 MÁX. MATERIA INSOLUBLE EN AGUA, EN % 8 MÁX. ROTULADO NOMBRE DEL PRODUCTO, RAZÓN SOCIAL DE DETERGENTES LTDA., CONTENIDO NOMINAL, NÚMERO DEL LOTE, COMPOSICIÓN BÁSICA Y NÚMERO DE NOTIFICACIÓN SANITARIA ALMACENAMIENTO DEBE SER ALMACENADO EN LUGAR SECO, FRESCO Y LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO: DENOMINACIÓN: JABON EN BARRA USO DE LA SUSTANCIA: PRINCIPALMENTE PARA EL LAVADO DE ROPA 2. COMPOSICIÓN / INFORMACIÓN DE LOS COMPONENTES GRASA ACIDO ORGANICO HIDROXIDO DE SODIO PERFUME COLORANTE PRODUCTO DE HIGIENE DOMÉSTICA COBIJADO POR LA DECISIÓN 706/2008 (CAN), EXCLUIDO DE LA CLASIFICACIÓN Y ETIQUETADO DE PRODUCTOS QUÍMICOS DEL SISTEMA GLOBALMENTE ARMONIZADO (SGA). 4. MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOSSI HAY IRRITACIÓN, EVITAR EL CONTACTO DIRECTO, CONSULTAR MÉDICO.EN CONTACTO CON LOS OJOS: LAVAR CON ABUNDANTE AGUA POR 15 MINUTOS, QUITAR LENTES DE CONTACTO. BRINDAR ATENCIÓN MÉDICA.INGESTIÓN: NO INDUCIR EL VÓMITO. CONSULTAR AL MÉDICO. 9. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS ASPECTO: PASTA REGULAR COLOREADA. OLOR: PERFUMADO. ALCALINIDAD: MÁX. 0.4 SOLUBILIDAD: MISCIBLE EN AGUA CONTENIDO DE ACTIVO: 70% – 75% CLORUROS COMO NACL: MÁX. 0.5% 10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD ESTABILIDAD: ESTABLE. PRECAUCIONES PARA SU DESPOJO: NINGUNA. INCOMPATIBILIDAD (MATERIALES A RECHAZAR): NINGUNO. PRODUCTOS PELIGROSOS POR DESCOMPOSICIÓN: NINGUNO. POLIMERIZACIÓN PELIGROSA: NO OCURRE. ESTABILIDAD: ESTABLE. 11. INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA NO PRODUCE EFECTOS TOXICO CONOCIDOS. INFORMACIÓN ECOLÓGICA INESTABILIDAD NO DETERMINADA, DEGRADABLE, NO SE CONOCEN EFECTOS DE BIOACUMULACIÓN. EL PRODUCTO EN GRANDES CANTIDADES PUEDE PROVOCAR ESPUMA EN EL AGUA. CONSIDERACIONES SOBRE LA ELIMINACIÓN COMPLETAMENTE SOLUBLE EN AGUA Y ES BIODEGRADABLE SI SE DILUYE. SI SE DESECHA AL ALCANTARILLADO O AL DRENAJE, LA SOLUCIÓN DILUIDA NO PERJUDICA LOS MICROORGANISMOS QUE INTERVIENEN EN EL TRATAMIENTO DE AGUAS NEGRAS. DESÉCHESE DE ACUERDO CON LAS DISPOSICIONES LEGALES.	3201

2	53131608	JABON DE BAÑO X 110 GRAMOS	LIMPIEZA PROFUNDA, OFRECE UNA PROTECCIÓN ANTIBACTERIAL NATURAL PARA UNA PIEL SALUDABLE.SU FÓRMULA CON ÓLEO DE LINAZA PENETRA LA PIEL Y FORTALECE LAS DEFENSAS NATURALES PROTEGIÉNDOTE DE ADENTRO HACIA AFUERA. ELIMINA EL 99.9% DE BACTERIAS* NATURALMENTE MANTENIÉNDOTE PROTEGIDO POR HASTA 12 HORAS**. CON EXTRACTO DE ALGAS MARINAS QUE AYUDAN A REMOVER LA GRASA E IMPUREZAS EN LOS POROS. *BACTÉRIA PROBADA: E. COLI. **CON EL USO CONTINUO POR 2 SEMANAS. LAVA TUS MANOS REGULARMENTE. LIMPIEZA PROFUNDA, OFRECE UNA PROTECCIÓN ANTIBACTERIAL NATURAL PARA UNA PIEL SALUDABLE. SU FÓRMULA CON ÓLEO DE LINAZA PENETRA LA PIEL Y FORTALECE LAS DEFENSAS NATURALES PROTEGIÉNDOTE DE ADENTRO HACIA AFUERA. ELIMINA EL 99.9% DE BACTERIAS* NATURALMENTE MANTENIÉNDOTE PROTEGIDO POR HASTA 12 HORAS**. CON EXTRACTO DE ALGAS MARINAS QUE AYUDAN A REMOVER LA GRASA E IMPUREZAS EN LOS POROS. *BACTÉRIA PROBADA: E. COLI. **CON EL USO CONTINUO POR 2 SEMANAS. LAVA TUS MANOS REGULARMENTE. INGREDIENTES ACTIVOS SODIUM OLEATE / SODIUM PALMITATE / SODIUM LAURATE (JABÓN DE SODIO), AQUA, GLYCERIN, PARFUM, SODIUM CHLORIDE, LINUM USITATISSIMUM (LINSEED) SEED OIL, TITANIUM DIOXIDE, HYDROGENATED JOJOBA OIL, TETRASODIUM EDTA, ETIDRONIC ACID, CI 77007, CI 77492, FUCUS VESICULOSUS EXTRACT, HEXYL CINNAMAL, LIMONENE, BUTYLPHENYL METHYLPROPIONAL, CITRONELLOL, EUGENOL. COMO USAR MOJAR EL CUERPO O ZONA DESEADA, ENJABONAR NORMALMENTE Y ENJUAGAR. PRECAUCIONES SI OBSERVA ALGUNA REACCIÓN DESFAVORABLE SUSPENDA SU USO Y CONSULTE A SU MÉDICO. ESTE PRODUCTO PUEDE SER IRRITANTE SI NO SE USA SEGÚN LO INDICADO EN EL MODO DE EMPLEO. EVITAR EL CONTACTO CON LOS OJOS; SI ESTO SUCEDE, ENJUAGAR CON ABUNDANTE AGUA. MANTÉNGASE FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.PRESENATCION COMERCIAL POR 110 GRAMOS	3200
3	53131608	JABON EN POLVO X 500 GRAMOS	PROPIEDADES: PRODUCTO EN POLVO COLOR BLANCO SIN AROMA. CONTENIDO NETO: 500G, 1000 G, 5 KG Y 20 KG.USOS: DISEÑADO PARA USO INDUSTRIAL EN COCINAS (MENAJES Y UTENSILIOS), PISOS, PAREDES, RESTAURANTES EN GENERAL, LAVANDERÍAS Y DEMÁS INSTITUCIONES. TAMBIÉN PUEDE SER USADO EN LAVADO A MANO O EN LAVADORA DE PRENDAS. BONDADES Y/O VENTAJAS DEL PRODUCTO:EL DETERGENTE EN POLVO MULTIUSOS DESENGRASANTE PQP PROFESIONAL, FUE FORMULADO A BASE DE TENSOACTIVO, SECUESTRANTE Y ANTIRREDEPOSITANTES, COMPONENTES QUE CREAN UNA SINERGIA ÓPTIMA PARA ELIMINAR TODO TIPO DE SUCIEDAD EN SUPERFICIES Y EQUIPOS. ASÍ COMO EN EL DESPERCUDIDO DE ROPA BLANCA Y DE COLOR. ES PARA USO INDUSTRIAL Y TIENE ALTO PODER DESENGRASANTE, ES LIBRE DE FOSFATOS, FRAGANCIA Y COLORANTES Y CONTIENE COMPONENTE ACTIVO BIODEGRADABLE. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y/O MICROBIOLÓGICAS) PROPIEDADES VALOR TENSOACTIVO ANIÓNICO, % MÍN. 17.25 PH (SOLUCIÓN AL 1%), 20° C 10.0 ± 1 DENSIDAD APARENTE AL EMPACAR (G/L) MÍNIMO 340 HUMEDAD AL EMPACAR, % MÁXIMO. 3.5 APARIENCIA PRODUCTO EN POLVO COLOR BLANCO CON PUNTOS AZULES, SEGÚN PATRÓN OLOR CARACTERÍSTICO SEGÚN PATRÓNRECOMENDACIONES Y/O PRECAUCIONES PARA EL USO: PARA EL LAVADO DE SUPERFICIES, DISUELVA EL PRODUCTO EN AGUA ANTES DE USAR, APLIQUE Y FROTE CON UNA ESPONJA O CEPILLO HASTA ELIMINAR LA SUCIEDAD, LUEGO ENJUAGUE.DOSIFIQUE SEGÚN NIVEL DE SUCIEDAD DE 5 G A 37 G POR CADA LITRO DE AGUA. LAVADO DE ROPA DEFINIR EL NIVEL DE DOSIFICACIÓN SEGÚN LA CLASIFICACIÓN DE LA ROPA A LAVAR.SEPARE LA ROPA BLANCA DE LA DE COLOR Y CLASIFÍQUELA EN LIGERA, MEDIA O ALTA SUCIEDAD.DOSIFIQUE DE ACUERDO CON EL NIVEL DE SUCIEDAD, DISOLVIENDO EL PRODUCTO EN AGUA ANTES DE USAR.LAVADO A MÁQUINA: DE 4 G A 16 G POR KG DE ROPA SECA. LAVADO A MANO: DE 4 G A 10 G POR KG DE ROPA SECA.EN CASO DE CONTACTO CON LA PIEL (O EL PELO) QUITARSE INMEDIATAMENTE LAS PRENDAS CONTAMINADAS Y LAVAR LA PIEL CON AGUA O DUCHARSE. EN CASO DE INHALACIÓN O INGESTIÓN ACCIDENTAL, TRANSPORTAR A LA VÍCTIMA AL EXTERIOR Y MANTENERLA EN REPOSO EN UNA POSICIÓN CONFORTABLE PARA RESPIRAR Y CONSULTAR AL MÉDICO.EN CASO DE CONTACTO CON LOS OJOS, LAVAR CON AGUA DURANTE VARIOS MINUTOS. QUITAR LOS LENTES DE CONTACTO SI LLEVA Y SEGUIR LAVANDO. CONSULTAR AL MÉDICO.SE RECOMIENDA EL USO DE PROTECCIÓN OCULAR Y GUANTES PARA SU MANIPULACIÓN Y USO PROLONGADO. LEER LAS INSTRUCCIONES Y FICHA DE SEGURIDAD ANTES DE USAR. NO MEZCLAR CON OTROS PRODUCTOS.EMPAQUE Y TRANSPORTE ESTE PRODUCTO SE SUMINISTRA EN BOLSAS PLÁSTICAS DE POLIETILENO CON LOS CONTENIDOS INDICADOS EN EL NUMERAL 1: 500 G X 40 UNIDADES, 1000 G X 20 UNIDADES, 5 KG X 4 UNIDADES Y 20 KG X UNA UNIDAD.EMPAQUE SECUNDARIO: BOLSA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD. PARA 20 KG NO APLICA.ESTE PRODUCTO NO ESTÁ CLASIFICADO COMO SUSTANCIA QUÍMICA PELIGROSA, POR LO TANTO, NO ESTÁ REGULADO PARA EL TRANSPORTE TERRESTRE POR EL DECRETO 1609 DE 2002. ALMACENAMIENTO ALMACENAR EL PRODUCTO EN UN LUGAR FRESCO Y VENTILADO, EN SU ENVASE ORIGINAL Y DEBIDAMENTE CERRADO. NO EXPONER A LA LUZ SOLAR O FUENTES TÉRMICAS Y MANTENER ALEJADO DE SUSTANCIAS INFLAMABLES.VIDA ÚTIL: UN AÑO Y MEDIO EN LAS CONDICIONES ESPECIFICADAS DE ALMACENAMIENTO	1500
4	47131801	LIMPIAPISOS X 180 ML	*LIMPIAPISOS* VARIEDADES LAVANDA, FRUTOS ROJOS, MANZANA VERDE Y CITRONELAOLOR LIMPIAPISOS CON OLOR A: LAVANDA: LAVANDA, EN LA SALIDA SE RESALTAN NOTAS A EUCALIPTO Y EN EL FONDO NOTAS ÁMBAR. FRUTOS ROJOS: FRUTOS ROJOS, EN LA SALIDA SE RESALTAN NOTAS FRUTALES AMBARADAS Y DE FONDO NOTAS MADEROSAS, ALDEHIDICAS Y A VAINILLA. MANZANA VERDE Y CITRONELA: MANZANA VERDE Y CITRONELA, EN NOTAS DE MANZANA VERDE, CITRONELA Y FLORAL, UN MEDIO MUGUET CALAMONDIN Y UN FONDO ALMIZCLE Y MUSGO. COLOR LAVANDA: VIOLETA CON VISOS ROJOS FRUTOS ROJOS: ROJO MANZANA VERDE Y CITRONELA: VERDE TEXTURA LIQUIDO TRANSLUCIDO VIDA ÚTIL EL PRODUCTO NO TIENE UNA VIDA ÚTIL DECLARADA, SIN EMBARGO, SE RECOMIENDA EL USO DEL PRODUCTO POR MÁXIMO DOS AÑOS. 2. PRESENTACIONES Y PESOS PRESENTACIÓN PESO NETO POR UNIDAD (G) VOLUMEN (ML) EMPAQUE SECUNDARIO CAJA/EMBALAJE 40 ML 40 40 2 RISTRAS DE 12 UNIDADES 14 RISTRAS DE 24 UNIDADES POR CAJA 180 ML 180 180 N.A 64 DOYPACK POR CAJA 500 ML 500 500 N.A 24 BOTELLAS POR CAJA 1000 ML 1000 1000 N.A 12 BOTELLAS POR CAJA 2000 ML 2000 2000 N.A 6 BOTELLAS POR CAJA 3000 ML 3000 3000 N.A 4 BOTELLAS POR CAJA	2582

5	4713187	SUAVISANTE DE ROPA X 180 ML	SUAVIZANTE DE ROPA: PRODUCTO ESPECIALMENTE FORMULADO PARA SUAVIZAR LOS TEJIDOS TEXTILES TRAS EL LAVADO. ELIMINA LA ELECTRICIDAD ESTÁTICA PRODUCIDA POR EFECTO DEL ROCE DURANTE EL LAVADO. DEJA LA ROPA SUAVE Y AGRADABLEMENTE PERFUMADA. SUS MICROS CÁPSULAS HACEN QUE LA FRAGANCIA SE MANTENGA EN LAS PRENDAS POR MUCHO MÁS TIEMPO DESPUÉS DE SER LAVADAS. PRODUCTO BIODEGRADABLE Y LIBRE DE FOSFATOS. PRESENTACIÓN DOY PACK POR 210 MILILITROS CON TAPA.	2600
6	53131608	CREMA LAVAPLATOS X 250 GRAMOS	FÓRMULA BALANCEADA, SUAVIZADA CON GLICERINA, DESENGRASANTE DE GRAN RENDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA DE UTENSILIOS CON PODER PARA REMOVER GRASA, ALTA SUCIEDAD Y RESTOS DE ALIMENTOS EN COCINAS. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD TEXTURA O APARIENCIA DURA COLORVERDE OSCURO P.H. (SOL. 1%) 9 – 11 AROMA LIMÓN ASPECTO Y LIMPIEZA PRODUCTO SIN SUCIEDAD Y APARIENCIA DE ACUERDO A PATRÓN DESEMPEÑOREVERSIBILIDAD 100% PODER DESENGRASANTE >75% BRILLO Y SUPERFICIE LISA >75 % DURABILIDAD DE ACUERDO AL MÉTODO DETERGENCIA >450 ML PROPIEDADES FISICOQUIMICAS MATERIAL TENSOACTIVO. 15 % MÍN.PORCENTAJE DE HUMEDAD 9% ÍN. ALCALINIDAD 1% MÁX.P.H. (SOL. 1%)9 – 11 APARIENCIA COMPACTA Y PAREJA ESTABILIDAD AL ALMACENAMIENTO 6 MESES VENTAJAS BIODEGRADABLE SUAVE CON LAS MANOS ALTO PODER DE REMOCIÓN DE GRASA LIVIANAS Y PESADAS.ALTAMENTE RENDIDOR; SÓLO SE PRECISA UNA MÍNIMA CANTIDAD DE PRODUCTO PARA SU APLICACIÓN.DE FÁCIL ENJUAGUE; NO DEJA LAS SUPERFICIES SUCIAS NI PEGAJOSAS USOS LAVADO DE VAJILLAS Y UTENSILIOS DE COCINA EN GENERAL LAVADO DE PAREDES, ESTUFAS Y ÁREAS DE ENGRASE APLICACIÓN EN UNA FIBRA/ ESPONJILLA HÚMEDA APLIQUE DISCO LAVAPLATOS SOBRE SUS UTENSILIOS, RESTRIEGUE O FROTE COMPOSICION AGUA, MEZCLA DE TENSOACTIVOS, GLICERINA, AROMA Y COLOR PRESENTACION X 250 GRS	999
7	53131608	COPITOS X 100 UNIDADES	CLASIFICACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO DISPOSITIVO MÉDICO NO ESTÉRIL CLASE DESCRIPCIÓN FÍSICA COPITO DE ALGODÓN COMPUESTO DE BASTONCILLO DE POLIPROPILENO, PAPEL O MADERA; ALGODÓN ABSORBENTE Y AGLUTINANTE.I PRESENTACIÓN COMERCIAL 20 UNIDADES; 30 UNIDADES; 50 UNIDADES; 60 UNIDADES; 70 UNIDADES; 80 UNIDADES; 100 UNIDADES; 110 UNIDADES; 120 UNIDADES; 150 UNIDADES; 160 UNIDADES; 170 UNIDADES; 180 UNIDADES; 200 UNIDADES; 250 UNIDADES; 260 UNIDADES; 300 UNIDADES; 330 UNIDADES; 350 UNIDADES; 500 UNIDADES; 1000 UNIDADES, 1 KILO; 5 KILOS; 10 KILOS; PAGUE 50 LLEVE 60; PAGUE 50 LLEVE 80;PAGUE 60 LLEVE 70; PAGUE 70 LLEVE 80; PAGUE 80 LLEVE 100; PAGUE 90 LLEVE 100; PAGUE 100 LLEVE 120; PAGUE 100 LLEVE 130; PAGUE 120 LLEVE 150; PAGUE 150 LLEVE 200; PAGUE 250 LLEVE 300; PAGUE 300 LLEVE 330; PAGUE 900 LLEVE 1000. USOS LIMPIEZA Y SECADO DE LA PARTE EXTERNA DEL OÍDO, NARIZ, OMBLIGO.APLICACIÓN DE UNGÜENTOS Y POMADAS. TOMA DE MUESTRAS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ASPECTO COLOR DE LA CABEZA BLANCO, SUAVE, LIBRE DE PARTÍCULAS EXTRAÑAS COLOR BLANCO, ROSADO, MORADO, AZUL, VERDE. COLOR UNIFORME OLOR INODORO MATERIAL PARTICULADO SIN PARTÍCULAS EXTRAÑAS DIMENSIONES DIÁMETRO LÍNEA A: 5,0-5,6 MM LÍNEA B: 4,2-4,9 LÍNEA E: ABIERTA A REQUERIMIENTO LONGITUD LÍNEA A: 75,3-77,0 MM LÍNEA B: 75,3-77,0 LÍNEA E: ABIERTA A REQUERIMIENTO PESO (10 UNIDADES) LÍNEA A: 2,0-2,6 G LÍNEA B: 1,9-2,3 LÍNEA E: ABIERTA A REQUERIMIENTO ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO ESPECIFICACIONES RECUENTO TOTAL DE MICROORGANISMOS AEROBIOS. RTAM <100 UFC/G RECUENTO TOTAL DE HONGOS FILAMENTOSOS Y LEVA DURAS. RTCML <10 UFC/G ESCHERICHIA COLIAUSENTE STAPHYLOCOCCUS AUREUS AUSENTE OBSERVACIONES LAS ESPECIFICACIONES DESCRITAS SON TOMADAS DEL REGISTRO SANITARIO, Y PARÁMETROS ESTABLECIDOS INTERNAMENTE. PRESENTACION X 100 UNDADES	500
8	53131502	CREMA DENTAL X 100 ML	ENSAYO ESPECIFICACIONES ASPECTO CREMA VISCOSA, HOMOGÉNEA, LIBRE DE PARTÍCULAS EXTRAÑAS COLOR TRES COLORES: BLANCO, VERDE Y AZUL; SEGÚN ESTÁNDAR OLOR CARACTERÍSTICO A MENTA SABOR MENTA PH DIRECTO A 24 ºC 6,0 A 8,0 GRAVEDAD ESPECÍFICA 1,100 - 1,400 MATERIAL PARTICULADOAUSENCIA CONTENIDO PRINCIPIO ACTIVO FLUORURO DE SODIO 0,321 % (1452 PPM DE FLÚOR) VISCOSIDAD A 24 ºC (TORQUE %) 80000 – 200000 CP, AGUJA Nº 07 A 10 RPM (20 – 80 %) MICROBIOLOGICO (RESOLUCIÓN 1482 DE 2012) MESÓFILOS < 100 UFC/ ML PATÓGENOSAUSENCIA DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS, PSEUDOMONAS AERUGINOSA, COLIFORMES TOTALES Y ESCHERICHIA COLI. MOHOS Y LEVADURAS < 100 UFC/ ML DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO USOS ES UNA CREMA DENTAL CON FLÚOR Y CALCIO PARA EL CEPILLADO DE LOS DIENTES. SU EFECTIVA ACCIÓN LIMPIADORA MANTIENE LOS DIENTES BLANCOS Y SANOS, DEJANDO UN AGRADABLE SABOR Y DURADERO ALIENTO FRESCO. DEBIDO A SU CONTENIDO DE FLÚOR ES ANTI CARIES. DEBE USARSE REGULARMENTE CON UN CORRECTO CEPILLADO O SEGÚN RECOMENDACIONES DEL ODONTÓLOGO.EN EL CASO DE QUE SEA USADO POR NIÑOS MENORES 6 AÑOS SE DEBE EMPLEAR LO EQUIVALENTE A UNA “LENTEJA”, SU EMPLEO DEBE REALIZARSE CON SUPERVISIÓN DE UN ADULTO PARA REDUCIR AL MÍNIMO LA INGESTA DEL PRODUCTO. SI OBSERVA ALGÚN TIPO DE REACCIÓN: IRRITACIÓN, INTOLERANCIA LOPRESENTACIÓN COMERCIAL TUBO COLAPSIBLE POR 25, 75 Y 100 ML Y PRECIO ESPECIAL X 3 UNIDADES DE 75 ML CADA UNA.CAL O SENSIBILIZACIÓN, PRESENCIA DE ALERGIAS, SUSPENDA EL USO Y CONSULTE CON EL MÉDICO. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO SE RECOMIENDA MANTENER SIEMPRE LOS PRODUCTOS EN SU ENVASE ORIGINAL; LOS ENVASES DEBEN PERMANECER LIMPIOS Y BIEN CERRADOS, CUANDO NO LOS ESTÁ USANDO PARA PRESERVAR LAS CARACTERÍSTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO. PROCURE MANTENER LOS PRODUCTOS EN SITIOS AIREADOS, FRESCOS Y SECOS. EVITE EXPONER EL PRODUCTO A CONDICIONES AMBIENTALES ADVERSAS, TALES COMO: TEMPERATURA MAYOR DE 30 GRADOS CENTÍGRADOS, EXCESO DE LUZ, CALOR O HUMEDAD, POR PERÍODOS LARGOS, YA QUE PUEDEN ALTERAR Y HACER QUE SE PIERDAN LAS CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES DEL PRODUCTO.LOS PRODUCTOS SON FABRICADOS TENIENDO COMO BASE UNA FORMULACIÓN (MEZCLA DE INGREDIENTES EN PROPORCIONES EXACTAS), POR LO ANTERIOR NO SE DEBE AGREGAR SALIVA, AGUA, VITAMINAS Y NINGÚN OTRO INGREDIENTE QUE ALTERE LA COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	700
			3 VECES MAS PROTECCION QUE UN ANTITRANSPIRANTE COMUN , CONTRA LA TRANSPIRACION EXESIVA, MAXIMA PROTECION ,INGREDIENTE HUMECTANTE PARA EL CUIDADO DE LA PIEL, Y NIVELES DE PROTECION CIENTIFICAMENTE COMPROBADOS, TECNOLIGIA ANTIRANSPIRANTE QUE FORMULA UN MICROESTUDIO QUE DURA 96 MAXIMA PROTECION DISPONIBLE EN EL MERCADO.LATRANSPIRACION Y EL MAL OLOR PUEDEN SER UNA GRAN PREOCUPACION PARA MUCHAS PERSONAS, TE BRUNDA 3 VECES MAS PROTECION QUE UN ANTITRASNPORANTE COMUN,GENERA MAXIMA PROTECCION ANTITRANSPIRANTE, GRACIAS A SU FORMULA EN CREMA,AYUDANDO A COMBATIR LA TRASPORACION EXESIVA,CONTIENE TAMBIEN UN IN	500

9	47131806	DESODORANTE SOBRE X 8,5 GRS	GREDIENTE HUMECTANTE QUE AYUDA , AL CUIDADO DE LA PIEL DE TUS AXILAS, NADA ES MAS FUERTE QUE LOS DESODORANTES CON PROTECIN ANTITRANSPIRANTE,INGREDIENNTES,CYCLOMETICONE,ALUMINIUN CIRCUNIUM,TETRACLORYDEX LY,DIMETICONHE,PARAFINM,MICROCRISTALINA,CERA,PARFUM,CILICA,SODUIM STACH,OCCTENYSUCCINATY,MANNITOL,DIMETYCONNE,CROSSPOYMEL,BHT,BENZI,BENZOATE, COTRONELLOL,COUMARIN,EUGENOL,HEXYO CIMANAL,HYDROYISOSEL,CYCLOHEXENE,CARBOXALDEYDE,LIMONEADE,LINALLOL PRESENTACION COMERCIAL X SOBRE X 8,5 GRAMOS	
10	53131602	GEL FIJADORA SOBRE X 80 ML	DESCRIPCIÓN: SUMÉRGETE EN UNA EXPERIENCIA ÚNICA DE CUIDADO CAPILAR CON EL GEL CAPILAR EGO EXTREME MAX. CADA CAJA CONTIENE 15 SOBRES DE ESTA FÓRMULA AVANZADA DISEÑADA PARA PROPORCIONAR MÁXIMA HIDRATACIÓN, FORTALEZA Y BRILLO A TU CABELLO. ENRIQUECIDO CON INGREDIENTES NUTRITIVOS, ESTE GEL CAPILAR REVITALIZA Y NUTRE TU MELENA, DEJÁNDOLA SUAVE, MANEJABLE Y RADIANTE. DESCUBRE LA SOFISTICACIÓN DEL CUIDADO CAPILAR CON EGO EXTREME MAX Y TRANSFORMA TU RUTINA DE BELLEZA, PRESENTACIÓN COMERCIAL EMBALAJE CAJA PRESENTACIÓN PUM ML VÍA ADMINISTRACIÓN TÓPICA (EXTERNA) CONDICIONES ALMACENAMIENTO AMBIENTE FRESCO 9° A 15° ESTADO REGISTRO SANITARIO VIGENTE PRESENTACIÓN COMERCIAL SOBRE X 25 ML	2000
11	53131628	SHAMPOO x 18 ml	FICHA TECNICA: SHAMPO: AGUA, LAURIL ÉTER SULFATO DE SODIO, DIETANOLAMIDA DE COCO, COCAMIDAPROPIL BETAINA, CLORURO DE SODIO, GLICERINA, FRAGANCIA, CONSERVADOR Y COLORANTE SHAMPOO LIMPIEZA RENOVADORA X 1.8 ML	500
12	53131614	TALCO X 55 GRAMOS	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO TALCO PARA PIES TRIPLE ACCIÓN MEDICADO. PRODUCTO COSMÉTICO SIN ACCIÓN TERAPÉUTICA, NO CONTIENE ALCOHOL ETÍLICO, CONTIENE ACIDO DE ZINCPERFUME, CLORURO, EDTA DISODICO, CILICILATO DE BENCILO. PRESENTACIÓN EN TARRO PLÁSTICO DE 55GR.REXONA EFFICIENT PIES, CON SU EXCLUSIVA TECNOLIGIA TRIPLE ACCION CON MICROPARTICULAS DE ORIGEN MINERAL:TE PROTEGE DEL MAL OLOR HASTA POR 48 HORAS. *ABSORBE LA HUMEDAD DEL SUDOR EVITANDO RESECAR LA PIEL. *ELIMINA EL 99,9% DE LAS BACTERIAS CAUSANTES DEL MAL OLOR.INGREDIENTES: TALC, ZEA MAYS STARCH, ZINC OXIDE, PARFUM, BENZALKONIUM CHLORIDE, DISODIUM EDTA, BENZYL SALICYLATE. CONDICIONES DE VENTA: LAS VIGENTES A LA FECHA DE LA DIVISIÓN CUIDADO PERSONAL PRESENTACION COMERCIAL X 55 GRAMOS	500
13	47131807	BLANQUEADOR DESINFECTANTE X 500 ML	DESCRIPCIÓN FÍSICA SOLUCIÓN ACUOSA DE HIPOCLORITO DE SODIO AL 5,25% (M/M), CLARA, LIGERAMENTE AMARILLA, OLOR CARACTERÍSTICO DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD. INGREDIENTES PRINCIPALES HIPOCLORITO DE SODIO, FRAGANCIA. ESPECIFICACIONES DE CONTROL CARACTERÍSTICA UNIDADES ESPECIFICACIÓN TÉCNICA MIN MÁX HIPOCLORITO DE SODIO %M/M NAOCL 5,25 TITULACIÓN POTENCIOMÉTRICA ALCALINIDAD TOTAL %M/M NAOH 2,0 TITULACIÓN POTENCIOMÉTRICA OLOR CUMPLE=1 NO CUMPLE=0 FUERTE, SIN FRAGANCIA. CUALITATIVA-DE ACUERDO AL PATRÓN APARIENCIA CUMPLE=1 NO CUMPLE=0 CLARO, LIGERAMENTE AMARILLO. CUALITATIVA-DE ACUERDO AL PATRÓN EMPAQUE Y PRESENTACIONES COMERCIALES CANTIDAD ENVASADA MATERIAL DEL EMPAQUE PRESENTACION 125 ML ENVASE PE, TAPA PP ENVASE 500 ML ENVASE PEAD, TAPA PP ENVASE 600 ML ENVASE PEAD, TAPA PP ENVASE 1000 ML ENVASE PEAD, TAPA PP ENVASE 2000 ML ENVASE PEAD, TAPA PP ENVASE 3800 ML ENVASE PEAD, TAPA PP ENVASE 20 L ENVASE PEAD, TAPA PP ENVASE 100 ML POLIETILENO PELÍCULA BNT DE 7 LÁMINAS. COJIN 500 ML POLIETILENO PELÍCULA BNT DE 7 LÁMINAS. COJIN 600 ML POLIETILENO PELÍCULA BNT DE 7 LÁMINAS. COJIN EMPAQUE PRIMARIO: DE ACUERDO A LA PRESENTACIÓN. EMPAQUE SECUNDARIO: CAJA DE CARTÓN CORRUGADO.USOS E INSTRUCCIONES PARA LAVADO DE ROPA BLANCA SEPARE LAS PRENDAS DE COLOR. ÚSELO EN TELAS BLANCAS DE ALGODÓN Y LINO. NO DEBE EMPLEARSE EN PRENDAS DE LANA, SEDA, CUERO Y FIBRAS SINTÉTICAS. LAVADO A MANO: POR CADA 4 LITROS DE AGUA, AGREGUE 1/4 DE TAZA DE PRODUCTO, MEZCLE BIEN Y SUMERJA LAS PRENDAS. REMOJE POR 3 MINUTOS Y ENJUAGUE BIEN LAS PRENDAS DESPUÉS DE UTILIZAR EL BLANQUEADOR. LAVADO EN LAVADORA: PARA UNA CARGA COMPLETA ADICIONE UNA TAZA DE PRODUCTO EN EL AGUA, PUEDE DEJAR EN REMOJO, AGREGUE DETERGENTE E INICIE EL CICLO NORMAL DE LAVADO. PARA DESINFECTAR Y DESMANCHAR BAÑOS, COCINAS Y PISOS DILUYA 1/4 DE TAZA DE PRODUCTO POR CADA LITRO DE AGUA. CEPILLE CON ESTA SOLUCIÓN LAS ÁREAS LAVABLES QUE DESEE DESINFECTAR, NO LO UTILICE EN SUPERFICIES DE HIERRO, ALUMINIO O PLATA. ESPERE 10 MINUTOS Y ENJUAGUE. NO MEZCLE ESTE PRODUCTO CON NINGÚN OTRO PRODUCTO COMO ÁCIDOS (EJ. VINAGRE. ÁCIDO MURIÁTICO), SUSTANCIAS AMONIACALES U OTROS LIMPIADORES DE SANITARIOS Y BAÑOS. ENJUAGAR CON AGUA.CONDICIONES DE MANEJO Y ALMACENAMIENTO SE DEBE ALMACENAR EN ÁREAS CON EXCELENTE VENTILACIÓN. NO SE DEBE ALMACENAR CON SUSTANCIAS INCOMPATIBLES COMO ÁCIDOS Y PRODUCTOS ORGÁNICOS. LAS CAJAS SELLADAS CON LOS ENVASES DE HIPOCLORITO DE SODIO PARA USO DOMÉSTICO, SE DEBEN ESTIBAR SEPARADAS DE LA PARED Y CON SUFICIENTE ESPACIO QUE PERMITA HACER REVISIÓN DE ASEO Y EVITAR EL CONTACTO CON POSIBLE HUMEDAD. SE DEBE UTILIZAR ROTACIÓN FIFO DE INVENTARIO. PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES EL HIPOCLORITO DE SODIO ES CORROSIVO. SU INHALACIÓN O INGESTIÓN PUEDE PROVOCAR DESDE LEVES IRRITACIONES CUTÁNEAS HASTAEDEMAS PULMONARES, PERFORACIONES DE ESÓFAGO Y ESTÓMAGO. POR CONTACTO PUEDE PRODUCIR LESIONES OCULARES, CUTÁNEAS, PULMONARES Y DIGESTIVAS.NOTA: EL USO FINAL DEL PRODUCTO ES DE RESPONSABILIDAD ABSOLUTA Y ACEPTADA POR EL CLIENTE. LA INFORMACIÓN SE HA CONSIGNADO A TÍTULO ILUSTRATIVO Y NO SUBSTITUYE LAS PATENTES O LICENCIAS SOBRE EL USO DEL PRODUCTO.EL CONTENIDO DE HIPOCLORITO REPORTADO CORRESPONDE AL ANÁLISIS OBTENIDO EN EL MOMENTO DE LLENADO.	2000

14	53131501	ENJUAGUE BUCAL X 180 ML	NOMBRE TÉCNICO:ENJUAGUE BUCAL NOMBRE COMERCIAL: ENJUAGUE BUCAL CON ALCOHOL FLÙOR REFERENCIAS:•ENJUAGUE BUCAL FLÚOR PRESENTACIONES: 30 ML 80 ML 180 ML 300 ML 500 ML 1000 ML GRUPO: COSMÉTICOSVIDA ÚTIL: 2 AÑOS A PARTIR DE SU FECHA DE FABRICACIÓN USOS: HIGIENE ORAL CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS: PRODUCTO UTILIZADO PARA LA HIGIENE BUCAL Y REFRESCAR EL ALIENTO. AYUDA A LIMPIAR LA BOCA DONDE EL CEPILLO NO LLEGA Y A COMBATIR LOS GÉRMENES QUE CAUSAN EL MAL ALIENTO Y LA PLACA BACTERIANA DEJANDO UNA SENSACIÓN DE FRESCURA, ADEMÁS PROTEGE LOS DIENTES CONTRA LA CARIES. COMBATE LOS GÉRMENES QUE CAUSAN EL MAL ALIENTO. COMBATE LA PLACA BACTERIANA.AYUDA A PREVENIR LA CARIES Y PROTEGE LAS ENCÍAS. COMPOSICIÓN PRODUCTO: ENJUAGUE BUCAL INGREDIENTES ACTIVOS: SODIUM FLUORIDE 220 PPM (0.022%). INGREDIENTES: AQUA, ALCOHOL, SODIUM FLUORIDE, SODIUM BENZOATE, SODIUM SACCHARIN, SUCRALOSE, SODIUM LAURYL SULFATE, GLYCERIN, SORBITOL,MENTHOL, THYMOL METHYL SALICYLATE, PROPYLENE GLYCOL, EUCALYPTOL, FLAVOR. PUEDE CONTENER CI19140, CI42090, CI11920, CI17200, CI42053, CI45190.EMPAQUE PRIMARIO: ENVASE PET TRANSPARENTE TAPA POLIPROPILENO ACONDICIONAMIENTO SECUNDARIO:ETIQUETA FRONTAL Y DORSAL ETIQUETA PAPEL ADHESIVO DE SEGURIDAD 80/85, CON IMPRESIÓN EN POLICROMÍA FULL COLOR. BANDA DE SEGURIDAD EN LA TAPA. Y AMARRE PETTRANSPARENTE.EMBALAJE:CARTÓN CARTÓN CORRUGADO 4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICOS PRODUCTO PARÁMETRO ESPECIFICACIÓN MÉTODO CLASE DE PRUEBA RUTINA ALEATO RIA ENJUAGUE BUCAL S.A.S COLOR MORADO DE ACUERDO AL ESTÁNDAR. SKY X OLOR MENTA DE ACUERDO AL ESTÁNDAR. SKY S.A.S X SABOR MENTA DE ACUERDO AL ESTÁNDAR. SKY S.A.S X ASPECTO LÍQUIDO LIGERO, HOMOGÉNEO Y LIBRE DE PARTÍCULAS EXTRAÑAS. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS PRODUCTO PARÁMETRO ESPECIFICACIÓN MÉTODO CLASE DE PRUEBA RUTINA ALEATORIA PH 4.0 - 5.5 SKY S.A.S X ENJUAGUE BUCAL DENSIDAD 0.9500 – 1.0500 SKY S.A.S X CONTENIDO DE FLUORURO DE SODIO 200 +/- 10 PPM ELECTRODO IÓN ESPECÍFICO X 6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS PRODUCTO PARÁMETRO ESPECIFICACIÓN MÉTODO CLASE DE PRUEBA RUTINA ALEATORIA ENJUAGUE BUCAL CAPITULO 61 DETECCIÓN DE ESCHERICHIA COLI NEGATIVO USP 35 - NF 30 X DETECCIÓN DE PSEUDOMONAS AERUGINOSA/G NEGATIVO USP 35 - NF 30 CAPITULO 61 X DETECCIÓN DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS/G NEGATIVO USP 35 - NF 30 CAPITULO 61 X RECUENTO DE MICROORGANISMOS AEROBIOS MESÓFILOS MÁXIMO 500 UFC/G USP 35 - NF 30 CAPITULO 61 X 7. INSTRUCCIONES DE USO, PRECAUCIONES Y ALMACENAMIENTO INSTRUCCIONES DE USO: ÚSELO PARA LA HIGIENE BUCAL, DESPUÉS DE LA SEDA DENTAL Y EL CEPILLADO O SIEMPRE QUE LO CREA NECESARIO. ENJUAGUE LA BOCA CON 20 ML (APROXIMADAMENTE LA MITAD DE LA TAPA) SIN DILUIR POR LO MENOS DURANTE 30 SEGUNDOS. DESPUÉS ELIMINE EL PRODUCTO DE LA BOCA.PRECAUCIONES Y ADVERTENCIAS CONTIENE FLUORURO DE SODIO. NO USAR EN NIÑOS MENORES DE 6 AÑOS. NIÑOS MAYORES DE 6 AÑOS USAR BAJO LA SUPERVISIÓN DE UN ADULTO. EVITE EL CONTACTO CON LOS OJOS, DE OCURRIR ENJUAGAR CON ABUNDANTE AGUA. NO INGERIR; SI ESTO SUCEDE ACCIDENTALMENTE, CONSULTE AL MÉDICO. MANTÉNGASE ALEJADO DE LOS NIÑOS Y LAS MASCOTAS.ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO ALEJADO DE LA LUZ SOLAR.	599
15	53131501	CEPILLO DIENTES UNIDAD	ASPECTO CEPILLO EN POLIPROPILENO-POLIESTIRENO CON CERDAS REDONDEADAS DE NYLON, DE COLORES SURTIDOS.MATERIAL PARTICULADO AUSENCIA TEXTURA DE LAS CERDAS SUAVE DIMENSIONESORIFICIOS EN LA CABEZA 49 AGUJEROS FILAMENTOS POR AGUJERO 16 – 19 FILAMENTOS ALTURA DE LAS CERDAS 11,0 MM ± 0,5 MM LARGO TOTAL 183 MM ± 2 MM DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO USOS DISEÑADO ESPECIALMENTE PARA LOGRAR UNA EFECTIVA REMOCIÓN DE LA PLACA BACTERIANA SIN LASTIMAR LAS ENCÍAS, DISMINUYENDO LA INCIDENCIA DE CARIES Y CÁLCULO DENTAL. PRESENTACIÓN COMERCIAL BOLSA INDIVIDUAL MARCADO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO SE RECOMIENDA MANTENER SIEMPRE LOS PRODUCTOS EN SU ENVASE ORIGINAL; LOS ENVASES DEBEN PERMANECER LIMPIOS Y BIEN CERRADOS CUANDO NO LOS ESTÁ USANDO, PARA PRESERVAR LAS CARACTERÍSTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO. UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE, UTILIZAR EN EL MENOR TIEMPO POSIBLE.PROCURE MANTENER LOS PRODUCTOS EN SITIOS AIREADOS, FRESCOS Y SECOS.EVITE EXPONER EL PRODUCTO A CONDICIONES AMBIENTALES ADVERSAS, TALES COMO: TEMPERATURA MAYOR DE 30 GRADOS CENTÍGRADOS, EXCESO DE LUZ, CALOR O HUMEDAD, POR PERÍODOS LARGOS, YA QUE PUEDEN ALTERAR Y HACER QUE SE PIERDAN LAS CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES DEL PRODUCTO. LOS PRODUCTOS SON FABRICADOS TENIENDO COMO BASE UNA FORMULACIÓN (MEZCLA DE INGREDIENTES EN PROPORCIONES EXACTAS), POR LO ANTERIOR NO SE DEBE AGREGAR SALIVA, AGUA, VITAMINAS Y NINGÚN OTRO INGREDIENTE QUE ALTERE LA COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	400

CONDICIONES DE OBLIGATORIA CUMPLIMIENTO.

Nota 1. El oferente hará entrega de UNA MUESTRA FÍSICA PARA LOS ELEMENTOS NO PERECEDEROS Y para los elementos PERECEDEROS que necesiten refrigeración se acepta registro fotográfico siempre y cuando la imagen sea clara con el fin de detallar las especificaciones requeridas, de los elementos solicitados con las especificaciones técnicas, debidamente marcadas y rotuladas, de tal manera que permita observar el contenido verificando las condiciones técnicas dadas, su composición, dimensiones, color y calidad de sus materiales, ESTA MUESTRA SERÁ DE CARÁCTER DEVOLUTIVO. Al oferente que le sea adjudicado el contrato debe traer los elementos totalmente idénticos a los presentados como muestra.

Nota 2. Se dejará constancia que aquellos elementos que sean igual o mayor de 50 Kilos, deberán ser presentados con el Registro Fotográfico

Nota 3. Se solicita que el oferente a participar ALLEGUE FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO DE MARCA RECONOCIDA y REGISTRO FOTOGRÁFICO del producto Adjunto con la oferta que se publique en el SECOP II, que se pueda verificar con el fabricante, ejemplo, página web, números de teléfono, dirección entre otros. En caso de no allegar esta condición NO SERÁ TENIDA EN CUENTA DICHA OFERTA.

Nota 4. Los productos deben contar con el Registro sanitario VIGENTE del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –INVIMA-, por parte de la secretaria de Salud y se debe anexar en la oferta por cada uno de los productos ofertados.

Nota 5. Los productos deben cumplir con lo establecido en la Resolución nro. 5109 del 2005, por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulación o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para el consumo humano y demás normatividad vigente. Se debe anexar certificado firmado por el Representante Legal sobre el cumplimiento de la misma para los productos que aplique

Nota 6. Los productos deben cumplir con lo establecido en la Resolución Nro. 0288 del 2008. Requisitos de rotulación o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para el consumo humano. Se debe anexar certificado firmado por el Representante Legal sobre el cumplimiento de la misma para los productos que aplique

Nota 7. Los productos deben cumplir con lo establecido en la Resolución Nro. 7992 del 1991, por la cual se establece la regulación para Elaboración, conservación y comercialización de jugos, concentrados, néctares, pulpas, pulpas azucaradas y refrescos de frutas. Se debe anexar certificación firmada por el representante legal sobre el cumplimiento de la misma para los productos que aplique.

Nota 8. El oferente sumirá los costos que genera la entrega de los elementos por concepto de transporte, seguros, embalajes, cambios, devoluciones u otros.

Nota 9. Se debe indicar la marca de los productos en la oferta, los cuales deben ser reconocidas en el mercado y de muy buena calidad, ya que con estas se determinan las características del producto, las cuales deben ser las mismas en el momento de le entrega.

Nota 10. Se debe tener en cuenta el estudio de mercado para que oferte el grupo de acuerdo a la disponibilidad presupuestal.

Nota 11. Es causal de rechazo modificar las especificaciones técnicas requeridas.

Nota 12. Se deben anexar las fichas técnicas de los productos ofertados.

Nota 13. El oferente debe anexar documentos firmado por el representante legal, en el que garantice el cambio de productos por defectos de fabricación, calidad del producto, empaque, vencimiento, baja rotación y/o cualquier novedad presentada con estos.

Nota 14. Serán de exclusiva responsabilidad del proponente los errores u omisiones en que incurran al indicar los valores en la propuesta, debiendo asumir los mayores costos o pérdidas que se deriven de dichos errores y/u omisiones.

Nota 15. Al presentar la oferta se debe tener en cuenta todos los impuestos, tasas, contribuciones o participaciones, tanto en el ámbito nacional, departamental, municipal, que se causen a razón de la suscripción, desarrollo, ejecución y liquidación del contrato, los cuales estarán a cargo del oferente.

Nota 16. Cada uno de los elementos debe estar empacado en su envoltura de origen de fabricación. La CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BELLO NO ACEPTA PRODUCTOS REMANOFACTURADOS

Nota 17. En caso de los productos importados, deberá aparecer la traducción al idioma castellano, sobre el modo de empleo y de las precauciones particulares de uso, si las hubiere.

Nota 18. El oferente a participar en el lote número 5 (TABACOS) deberá presentar certificación de distribuidor expedida por el fabricante donde se puedan verificar, dirección, correos electrónicos, números de teléfono entro otros con el fin de verificar la información aportada. Que no supere la expedición de dicho certificado a 3 meses de la cual será verificada.

Nota 19. De conformidad con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015, son requisitos habilitantes dentro del presente proceso: (se solicita a los oferentes a participar **NOMBRAR Y FOLIAR LOS DOCUMENTOS EN EL ORDEN A QUE HACE LUGAR LOS REQUISITOS HABILITANTES**).

NOTA OBLIGATORIA: La Entidad advierte que los requisitos habilitantes se deben enumerar, nombrar y anexar en PDF, tal como se indica en el siguiente cuadro, propuesta que no guarde este tipo de orden y que carezca de cualquiera de los requisitos allí establecidos será objeto de rechazo por lo cual se releva (exonera) del desorden generalizado que en lo sucesivo incurran quienes presenten estos requisitos habilitantes para el respectivo proceso de contratación con la CPMSBEL". Se solicita a los oferentes abstenerse de enviar información adicional a lo requerido.

	REQUISITOS ORDEN JURÍDICO
1	Poder
2	Certificado de Existencia y Representación legal y duración (cámara de comercio)
3	Cédula Representante Legal
4	Seriedad del Ofrecimiento (Póliza de seriedad)
5	RUP –Certificado de inscripción en el RUP
6	RUT Registro Único Tributario (Los códigos registrados dentro de la Actividad Comercial corresponde al bien a adquirir)
7	Certificado de aportes seguridad social y parafiscales
8	Boletín Responsables Fiscales (Contraloría) del representante legal y de la entidad
9	Verificación antecedentes Disciplinarios (Procuraduría) del representante legal y de la entidad
10	Verificación de antecedentes judiciales (Policía Nacional) del representante legal
11	Registro nacional de medidas correctivas del representante legal
12	Multas, sanciones o incumplimientos (RUES)
13	Certificado Registro de Deudores Alimentarios Morosos – REDAM (Ley 2097 de 2021) del representante legal
14	Consulta de Inhabilidades por delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años. (Ley 1918 de 2018), del representante legal
15.	Experiencia del proponente.
16.	Anexos del 1 al 14

NOTA OBLIGATORIA, Requisito orden técnico, de igual manera se solicita a los oferentes que las fichas técnicas, registros sanitarios y registros fotográfico, se deben enumerar en el mismo orden del lote con su respectivo ítem y nombrarlo según el producto, seguido del registro sanitario y anexar en PDF, estas fichas técnicas, registros sanitarios y registro fotográfica si aplica deberán ser anexadas en una carpeta comprimida por cada lote, propuesta que no guarde este tipo de orden y que carezca de cualquiera de los requisitos allí establecidos será objeto de rechazo por lo cual se releva (exonera) del desorden generalizado que en lo sucesivo incurran quienes presenten estos requisitos habilitantes para el respectivo proceso de contratación con la CPMSBEL". Se solicita a los oferentes abstenerse de enviar información adicional a lo requerido.

2.3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SOLICITADAS O ALCANCE DEL OBJETO

En desarrollo del objeto contractual, se debe realizar entre otras las siguientes actividades.

1. Entregar el suministro de los productos de primera necesidad al almacén Expendioen las cantidades y calidades requeridas.
2. Verificar que se cumpla con todas las especificaciones técnicas de los productossolicitados en los estudios previos y en el pliego de condiciones.

a) Compromisos, declaraciones y acreditaciones que deberán efectuar los proponentes enmateria

técnica, que serán verificados por la entidad como:

- Se debe indicar la marca de los productos en la oferta, con el fin de determinar las características de calidad del producto y que estas no sean alteradas.
- El oferente que resulte seleccionado garantizará que los productos sean nuevos y de primera calidad.
- En caso de productos importados, deberá aparecer la traducción al idioma castellano, sobre el modo de empleo y de las precauciones particulares de uso, si las hubiere.
- El texto de los empaques deberá figurar con caracteres indelebles, fácilmente legibles y visibles, como mínimo nombre del producto, el contenido nominal.
- hasta el día del cierre de las ofertas deberá allegar muestra de los productos de acuerdo con el cronograma con el fin de identificar las marcas, especificaciones técnicas y calidad de los productos ofrecidos la cual no podrá ser cambiada y serán devueltas el día de la adjudicación de la subasta inversa según el cronograma.
- La muestra debe estar en su empaque original, la no presentación de las muestras no será objeto de rechazo de la oferta, pero se debe subsanar en el tiempo estipulado en el cronograma, hasta antes de iniciar la audiencia de subasta.
- La entrega de los elementos se hará sin costo alguno para el establecimiento por concepto transporte, seguros, embalajes u otros.
- Es causal de rechazo modificar las especificaciones técnicas del producto en cuanto a presentación y contenido. Las especificaciones técnicas estarán establecidas en la ficha técnica, como anexo al pliego de condiciones de acuerdo con lo establecido en el numeral 1 del artículo 2.2.1.2.1.2.1 del decreto 1082 de 2015.
- Se deben anexar las fichas técnicas de los productos ofrecidos (es el documento en donde están las características físicas, químicas, contenido del producto y es elaboradapor el fabricante).
- El oferente ganador deberá ejecutar el contrato mediante entregas parciales según requerimiento del Administrador del Almacén Expendio de la CPMSBEL
- Para recibir los productos se coordinará con el supervisor del contrato y el Almacenista de la CPMS DE BELLO
- El proponente entregará los productos perecederos con un porcentaje en días igual o menor al 90% a su fecha de vencimiento, además el proponente en su propuesta aceptael cambio de los productos ya vencidos durante la duración del contrato.
- Los productos que se soliciten al proveedor seleccionado deberán ser entregados en la CPMSBEL a más tardar en TRES (03) días hábiles después de la solicitud.
- El no cumplimiento del plazo de ejecución del contrato implicará la cesión y/o anulación del mismo.
- Se debe de tener en cuenta el estudio del mercado para que se oferte de acuerdo con la disponibilidad presupuestal.

Las especificaciones técnicas anteriores son de carácter obligatorio, por lo tanto, será causal de rechazo en consecuencia, la propuesta que no ofrezca ninguna de ellas, no será habilitado para participar en la audiencia de adjudicación.

b) Las autorizaciones, permisos y licencias requeridas para la ejecución del contrato al momento de la entrega de los elementos la fecha de vencimiento de los mismos no debe ser inferior a noventa días, en los casos en que haya lugar a ello, cada productodebe traer y anexar el registro INVIMA o acreditar que se encuentra en trámite, o que existe documentación que acredite las medidas higiénico técnico sanitarias y de control de calidad de los productos por parte de las secretarias de salud.

NOTAS ESPECIFICACIONES ADICIONALES:

- Se debe tener en cuenta el estudio de mercado para que se oferte de acuerdo con la disponibilidad presupuestal.
- Será de exclusiva responsabilidad del proponente los errores u omisiones en que incurran al indicar los valores en la propuesta debiendo asumir los mayores costos o perdidas que se deriven de dichos errores u omisiones.
- Al presentar la oferta el proponente deberá tener en cuenta todos los impuestos, tasas, contribuciones o participaciones tanto en el ámbito nacional, departamental, municipal que se causen debido a la suscripción, desarrollo, ejecución y liquidación del contrato, los cuales

de cargo del contratista.

- La entidad se reserva el derecho de recibir el bien solicitado, si lo ofertado no llena la expectativa y condiciones exigidas en materia de calidad, para lo cual el proveedor deberá realizar los cambios solicitados.
- La vigencia de la propuesta económica presentada por el oferente se debe sostener hasta la entrega total de los productos y/o hasta el último día hábil del año 2026.
- En el evento que la propuesta escogida incluya descuento o regalía, está deberá ser reflejada en la factura de venta.
- El oferente a participar en el lote numero 5 (TABACOS) deberá presentar certificación de distribuidor expedida por el fabricante donde se puedan verificar, dirección, correos electrónicos, números de teléfono entro otros con el fin de verificar la información aportada
- El oferente ganador del lote numero 3 (molinería) deberá coordinar con el administrador del proyecto productivo expendio las cantidades a entregar del producto tamal tolimense, ya que las entregas parciales se harán cada 15 días y sobre pedido, listo para consumir.

2.4 IDENTIFICACION DEL CONTRATO A CELEBRAR

- Selección Abreviada Por Subasta Inversa PRESENCIAL SECOP II avalada por conceptojurídico
- Tipo: **Contrato de Suministro –Subasta Inversa-**.

2.5 PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato será hasta el 31 de diciembre de 2026 y/o hasta agotar el presupuesto asignado, a partir de la aprobación de la garantía de cumplimiento porparte del Área Administrativa y Financiera de la CPMS DE BELLO lo que deberá cumplirse dentro de los dos (3) días hábiles siguientes a la publicación de aceptación de la propuesta en el SECOP II y el Registro Presupuestal. La solicitud de los diferentes productos se realizará mediante entregas parciales solicitadas por el Administrador del Almacén Expendio de la CPMSBEL, a partir de la firma del acta de inicio del contrato, tendrá que enviar los productos solicitados dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la firma del contrato y previa aprobación de la Garantía de Cumplimiento de las Obligaciones Contractuales, en cumplimiento del decreto 1082 de 2015.

2.6 LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El lugar de ejecución será en (Bello - Antioquia) y los elementos serán entregados y recibidos en las instalaciones de la CPMS DE BELLO ubicado en la Diagonal 44 No. 39—145Bello Antioquia, dicha entrega debe estar en plena coordinación con el Supervisor del contrato y responsable del almacén.

2.7 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Para el cumplimiento del objeto contractual, el contratista se obliga para con la CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BELLO, además de las contempladas en laLey 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y sus Decretos reglamentarios a:

a) Realizar la prestación del servicio del objeto del contrato, de conformidad con las especificaciones técnicas establecidas, en los plazos y condiciones económicas y técnicas señaladas en los estudios previos, en la aceptación de la oferta y de acuerdo con su propuesta.

b) Cumplir a cabalidad con lo establecido en el objeto del contrato y sus alcances.

c) Otorgar la garantía de cumplimiento y calidad del servicio dentro del término establecido en el presente estudio previo.

d) Se exige marca reconocida teniendo en cuenta que los productos son para comercializar a los internos de la CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BELLO.

e) Cada uno de los elementos debe estar empacado en su envoltura de origen, indicando el lote y fecha de vencimiento e indicando las especificaciones requeridas y código de barras en sus empaques.

f) Los productos importados deben tener la traducción al idioma castellano sobre el modo de empleo y las precauciones particulares de uso, si las hubiere, y las fichas técnicas.

g) No entregar los elementos con fecha de vencimiento próxima a vencerse. Debe ser con la fecha más extemporánea posible.

h) El oferente deberá garantizar la prestación del servicio y el suministro de los bienes a contratar como mínimo desde las 08:00 am y hasta las 03:00 pm de lunes a viernes, de manera que garantice el suministro permanente de los productos. De acuerdo a loshorarios y normas establecidas, con el propósito de salvaguardad la seguridad de la CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE

BELLO.
I) En caso de ser adjudicado el contrato, el precio no será reajustado durante la ejecución del contrato.
j) El futuro contratista, debe contar con una adecuada infraestructura física, sistemas de almacenamiento, conservación y transporte de los productos, bajo estándares de calidad e higiénico sanitarias. Garantizar el suministro periódico de los productos, en caso de escasez, huelgas y demás inconvenientes.
k) Contar con personal idóneo, para la manipulación y entrega de los productos. Los empleados no tendrán relación laboral alguna con el INPEC, por lo tanto, esresponsabilidad del contratista atender todas las acreencias de orden laboral.
l) El oferente que resulte seleccionado garantizará que los productos sean nuevos y de primera calidad y deberán registrar la marca del producto ofertado.
m) El producto se debe entregar de acuerdo con la programación del Administrador del Almacén Expendio.
n) Satisfacer las demás obligaciones a su cargo que se deriven de la naturaleza del contrato y de las exigencias legales, específicamente con el pago de los aportes parafiscales a su cargo.
o) Atender en forma inmediata los reclamos y sugerencias hechas por el supervisor del contrato o quien haga sus veces a través de su jefatura.
p) Acatar las disposiciones que en materia de seguridad le sean impuestas al personal que desarrolla la ejecución del contrato.
q) EL CONTRATISTA GANADOR DEBERÁ DEJAR EN CALIDAD DE PRÉSTAMO O COMODATO 07 CONGELADORES PARA CADA PUNTO DE VENTA DEL EXPENDIO. LOS CUÁLES SERÁN DEVUELTOS EN CUANTO EL CONTRATO SEA TERMINADO Y LIQUIDADO EN SU TOTALIDAD –Si la necesidad del Expendio así lo requiera-

2.8 SUPERVISOR DESIGNADO

La supervisión del contrato que resulte del presente proceso licitatorio, estará a cargo del responsable del Proyecto Productivo Almacén Expendio o quien haga sus veces, quien deberá observar en el ejercicio de sus funciones lo dispuesto en el numeral 1) del artículo 4° y numeral 1) del artículo 26 de la Ley 80 de 1993, articulo 82 y siguientes de la Ley1474 de 2011 y Circular No. 0033 del 09 de julio de 2015.
El supervisor deberá dar cumplimiento a lo dispuesto en la Ley 1474 de 2011, artículo 82y siguientes, en cuanto al seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico del objeto contractual.

3. LA MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA Y SU JUSTIFICACIÓN,INCLUYENDO LOS FUNDAMENTOS JURÍDICOS

El régimen jurídico aplicable al presente proceso de selección del contratista es el previsto en el estatuto general de contratación pública Ley 80 de 1993 y Ley 1150 de 2007 y sus decretos reglamentarios, especialmente el decreto 1082 de 2015 así como la Ley 1474del 12 de julio de 2011.
Según lo establecido en el acuerdo 10 de 2004 en el título II DE LOS EXPENDIOS DE ARTÍCULOS DE PRIMERA NECESIDAD, DE USO PERSONAL Y MATERIA PRIMA PARA LOS DETENIDOS Y CONDENADOS, en su artículo 20 — los expendios centrales y cafeterías deberán sujetarse a lo dispuesto en el estatuto orgánico del presupuesto y demás normas, llevar libros de ingreso y gastos, contabilidad independiente, cuando sus utilidades sean superiores a 10 SMMLV y cuando sean inferiores a este monto, se abrirá una contabilidad del establecimiento un capítulo aparte y será manejado como un centrode costos a través del libro auxiliar respectivo, además deberá presentar estados financieros y cumplir con lo dispuesto en las normas sobre contratación pública, la modalidad de selección de contratista será a través de lo establecido en el decreto 1082de 2015, en concordancia con el artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 SELECCIÓN ABREVIADA POR SUBASTA INVERSA, y el procedimiento establecidos en los artículos 2.2.1.2.1.2.1, 2.2.1.2.1.2.2, 2.2.1.2.1.2.3, 2.2.1.2.1.2.4 y 2.2.1.2.1.2.5 del decreto 1082 del 26 de mayo de 2015.
El proceso de selección se realizará mediante la modalidad de Selección Abreviada por subasta inversa virtual con el objeto de CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO –EXPENDIO- DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO MEDIANA YSEGURIDAD Y CARCELARIO DE MEDELLÍN, CON ACOMODO FINAL A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD

3.1 JUSTIFICACIÓN

De acuerdo con los anterior, al no aplicar acuerdo de marco de precios, se procede a adelantar el proceso de selección conforme a lo dispuesto en el literal a) del numeral 2 del artículo 2 de la ley 1150 de 2007 y de lo establecido en el artículo 2.2.1.2.1.2.2 del decreto 1082 de 2015.

Teniendo en cuenta que se trata de bienes de características técnicas uniformes de común consumo, atendiendo a que se ofertan en el mercado en condiciones equivalentes para quien los solicite, la modalidad de selección será la selección abreviada mediante subasta inversa VIRTUAL, publicada en la plataforma SECOP II de acuerdo con lo consagrado con la ley 80 de 1993, ley 1150 de 2007, articulo 2 numeral 2 literal a) articulo 2.2.1.2.1.2.4 del decreto 1082 de 2015 y siguientes.

En virtud de lo anterior, la selección objetiva se realizará teniendo en cuenta el menor precio de conformidad con lo señalado en el artículo 5 de la ley 1150 de 2007 y del artículo 2.2.1.2.1.2.4 del decreto 1082 de 2015.

Para la selección del contratista la entidad aplicará los principios de economía, transparencia, y responsabilidad contenidos en la ley 80 de 1993 y los postulados que rigen la función administrativa.

4 VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y LA JUSTIFICACIÓN DEL MISMO

Para estimar el presupuesto oficial, es importante anotar que se dio a conocer que dentro de la cotización se tenga presente los gastos e impuestos tales como: retención en la fuente a título de compras generales declarantes valor sea mayor o igual a $ 1.345.000,00 se aplicará la tarifa del 2,5%, no declarantes del 3,5%, retención del IVA 15%, retención de industria y comercio (rete ICA) según responsabilidad tributaria y retenciones de estampilla tales como estampilla POLITÉCNICO COLOMBIANO JAIME ISAZA CADAVIDAD mayor o igual a un 1 peso se aplicara el 0.4% y retención por estampilla PRO INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA DIGITAL DE ANTIOQUIA mayor o igual a un 1 peso se aplicara el 0.4%, Estampilla Pro Desarrollo Institución Universitaria de Envigado (I.U.E.) mayor o igual a un 1 peso se aplicara el 0.4%.

La adquisición de los bienes relacionados es excluida de IVA, según el artículo 130 de la Ley 633 de 2000.

De igual manera el plazo para esta contratación será hasta el 26 de diciembre de 2026 o hasta agotar presupuesto y los pagos tendrán un término hasta 60 días y será un contrato de tracto sucesivo, de igual manera se dio a conocer que la cotización solicitada servirá de base en la elaboración de un estudio de mercado y por tanto no constituye en sí una oferta y consecuentemente no obliga a las partes.

.

Para estimar el presupuesto oficial, se solicitó cotización de los productos que a continuación se relacionan, teniendo en cuenta la exclusión del IVA; a las siguientes empresas.

- **CORPORACION JUNTOS**
- **ABARROTES EL ROMPOY**
- **CENTER GROUP**

Teniendo en cuenta que todas las anteriores entidades respondieron completamente a la solicitud y cumplen con las especificaciones técnicas requeridas por el INPEC, a continuación, se detallan los valores del estudio de mercado realizado con estas, los cuales reflejan los precios Contratar La Adquisición De Productos Carne ,Pescado,Frutas,Hortalizas,Aceites Y Grasas , Productos Lácteos Y Ovoproductos, Bebidas No Alcohólicas ,Molinería, Almidones Y Productos Derivados Del Almidón Otros Productos Alimenticios ,Productos De Tabaco, Otros Productos químicos , Fibras Artificiales O Fibras Industriales.

LOTE 1 – CARNES, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS

ESTUDIO DE MERCADO											
RUBRO MATERIA PRIMA				COTIZACION UNO		COTIZACION DOS		COTIZACION TRES		PROMEDIOS	
No.	ELEMENTOS	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD	V/ UNITARIO	VALOR TOTAL	V/ UNITARIO	VALOR TOTAL	V/ UNITARIO	VALOR TOTAL	PROMEDIO UNITARIO	PROMEDIO TOTAL
1	ATUN X 140 GRAMOS	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO.	3100	$ 6.800	21.080.000	$ 6.500	20.150.000	$ 7.100	22.010.000	6.800	21.080.000
2	ENSALADA CON ATUN X 140 GRAMOS	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	3101	$ 6.800	21.086.800	$ 6.900	21.396.900	7.100	22.017.100	6.933	21.500.267

3	FRIJOLES CON TOCINO X 300 GRAMOS	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	7000	$ 6.850	47.950.000	$ 6.800	47.600.000	6.900	48.300.000	6.850	47.950.000
4	MANTEQUILLA X 220 GRAMOS	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	3220	$ 4.300	13.846.000	$ 4.700	15.134.000	4.600	14.812.000	4.533	14.596.260
5	**SARDINA EN SALSA DE TOMATEX 155 GRAMOS**	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	1001	$ 4.200	4.204.200	$ 4.700	4.704.700	4.100	4.104.100	4.333	4.337.333
6	SALCHICHON X 500 GRAMOS	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	2100	$ 8.400	17.640.000	$ 8.500	17.850.000	8.350	17.535.000	8.417	17.675.000
7	SALCHICHA EN LATA X 150 GRAMOS	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	2300	4.925	11.327.500	4.900	11.270.000	4.800	11.040.000	4.875	11.212.500
8	MAIZ TIERNO EN LATA X 190 GRAMOS	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	760	$ 6.800	5.168.000	$ 7.200	5.472.000	7.400	5.624.000	7.133	5.421.080
9	LENTEJAS CON ZANAHORIA Y PAPA LATA X 300 GRS	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	2000	$ 6.850	13.700.000	$ 6.800	13.600.000	6.900	13.800.000	6.850	13.700.000
10	SALCHICHAS X 125 GRS	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	1486	$ 7.000	10.402.000	$ 6.900	10.253.400	$ 7.350	10.922.100	7.083	10.525.833
										TOTAL	**167.997.444**

LOTE DOS: LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS

ESTUDIO DE MERCADO											
RUBRO MATERIA PRIMA				COTIZACION UNO		COTIZACIÓN DOS		COTIZACION TRES		PROMEDIOS	
No.	**ELEMENTOS**	**ESPECIFICACIONES**	**CANTIDAD**	**V/ UNITARIO**	**VALOR TOTAL**	**V/ UNITARIO**	**VALOR TOTAL**	**V/ UNITARIO**	**VALOR TOTAL**	**PROMEDIO UNITARIO**	**PROMEDIO TOTAL**
1	LECHE LIQUIDA BOLSA X 200 ML	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	4999	$ 2.050	10.247.950	$ 2.050	10.247.950	$ 2.150	10.747.850	2.083	10.412.917
2	YOGURT ENTERO CON DULCE SABOR A MORA BOLSA X 150 G	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	3202	$ 2.100	6.724.200	$ 2.350	7.524.700	$ 2.210	7.076.420	2.220	7.108.440
3	LECHE CONDENSADA DOY PACK POR 100 GRS	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	800	$ 4.843	3.874.400	$ 4.700	3.760.000	$ 4.600	3.680.000	4.714	3.771.200
4	LECHE EN POLVO ENTERA BOLSA PILLOW X 380 GR	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	5269	$ 16.500	86.938.500	$ 16.550	87.201.950	$ 16.600	87.465.400	16.550	87.201.950
5	HELADO GALLETA NUCITA UNIDAD X 50 GRAMOS	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	1454	$ 2.900	4.216.600	$ 2.850	4.143.900	$ 2.950	4.289.300	2.900	4.216.600
6	HELADO TRES LECHES UNIDAD X 90 GRAMOS	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	1200	$ 4.800	5.760.000	$ 4.700	5.640.000	$ 4.600	5.520.000	4.700	5.640.000
7	QUESITO TAZA X 220 GRAMOS	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	1500	$ 6.800	10.200.000	$ 6.750	10.125.000	$ 6.700	10.050.000	6.750	10.125.000
8	AREQUIPE X 220 GRAMOS	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	1000	7.900	7.900.000	7.900	7.900.000	$ 7.800	7.800.000	7.867	7.867.000
9	HELADO TRADICIONAL TRES LECHES X 70 GRS	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	1501	$ 4.800	7.204.800	$ 5.300	7.955.300	$ 5.200	7.805.200	5.100	7.655.100
										TOTAL	**143.998.207**

LOTE 3, PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN

ESTUDIO DE MERCADO											
RUBRO MATERIA PRIMA				COTIZACION UNO		COTIZACION DOS		COTIZACION TRES		PROMEDIOS	
No.	**ELEMENTOS**	**ESPECIFICACIONES**	**CANTIDAD**	**V/ UNITARIO**	**VALOR TOTAL**	**V/ UNITARIO**	**VALOR TOTAL**	**V/ UNITARIO**	**VALOR TOTAL**	**PROMEDIO UNITARIO**	**PROMEDIO TOTAL**
1	AROMÁTICA PANELA CAJA X 24 UNIDADES	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	1000	$ 3.410	3.410.000	$ 3.500	3.500.000	$ 3.450	3.450.000	3.453	3.453.000
2	BARQUILLO PIAZZA X 45 GRAMOS	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	1000	$ 3.950	3.950.000	$ 3.900	3.900.000	$ 3.950	3.950.000	3.933	3.933.000

3	AZUCAR BOLSA TUBIPACK X 5 GRS X 200 UNIDADES	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	5800	$ 8.950	51.910.000	$ 8.900	51.620.000	$ 8.950	51.910.000	8.933	51.811.400
4	BEBIDA ACHOCOLATADA X 220 GRAMOS	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	3500	$ 7.600	26.600.000	$ 7.800	27.300.000	$ 7.700	26.950.000	7.700	26.950.000
5	BOCADILLO VELEÑO GUAYABA X 40 GRAMOS X BOMONERA X 50 UNIDADES	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	100	$ 32.350	3.235.000	$ 32.900	3.290.000	$ 32.000	3.200.000	32.417	3.241.700
6	BOLITAS DE MAIZ CUBIERTAS CHOCOLATE X 19 GRAMOS	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	150	$ 39.000	5.850.000	$ 38.850	5.827.500	$ 39.050	5.857.500	38.967	5.845.050
7	BROWNIE X 65 GRAMOS	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	4000	$ 4.600	18.400.000	$ 4.400	17.600.000	$ 4.800	19.200.000	4.600	18.400.000
8	CAFÉ SOLUBLE CAJA X 48 UNIDADES	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	4500	$ 13.900	62.550.000	$ 13.500	60.750.000	13.900	62.550.000	13.767	61.951.500
9	CARAMELO MENTOLADO X 12 UNIDADES	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	100	$ 29.900	2.990.000	$ 30.000	3.000.000	$ 29.800	2.980.000	29.900	2.990.000
10	CHOCOLATINA CON MANI X 35 GRAMOS X 24 UNIDADES	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	100	$ 98.000	9.800.000	$ 97.400	9.740.000	$ 95.300	9.530.000	96.900	9.690.000
11	CHOCOLATINAS X 11 GRAMOS X 50 UNIDADES	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	150	$ 58.000	8.700.000	$ 61.000	9.150.000	$ 58.000	8.700.000	59.000	8.850.000
12	PASABOCAS SABORES SURTIDOS X 50 GRAMOS	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	400	$ 49.950	19.980.000	$ 49.900	19.960.000	$ 49.700	19.880.000	49.850	19.940.000
13	DULCE RELLENO CON CHICLE BOLSA X 24 UNIDADES	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	600	$ 15.900	9.540.000	$ 16.200	9.720.000	16.000	9.600.000	16.033	9.619.800
14	DULCE TIPO GOMITAS BOLSA UNIDAD X 70 GRAMOS	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	3200	$ 3.300	10.560.000	$ 3.600	11.520.000	$ 3.700	11.840.000	3.533	11.305.600
15	FRUNAS X 416 GRS	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	300	$ 16.800	5.040.000	$ 16.600	4.980.000	17.100	5.130.000	16.833	5.049.900
16	PONQUE UNIDAD X 60 GRAMOS	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	2000	$ 3.100	6.200.000	$ 3.000	6.000.000	$ 2.900	5.800.000	3.000	6.000.000
17	GALLETA RECUBIERTA DE CHOCOLATE X 28 GRAMOS X 24 UNIDADES	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	100	$ 43.150	4.315.000	$ 43.000	4.300.000	$ 42.000	4.200.000	42.717	4.271.700
18	GALLETA RELLENA CON CREMA X 600 GRAMOS 12 UNIDADES	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	2800	$ 17.350	48.580.000	$ 16.900	47.320.000	17.100	47.880.000	17.117	47.927.600
19	GALLETA SALADA X 437 GRS	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	1800	$ 9.200	16.560.000	$ 8.900	16.020.000	$ 9.700	17.460.000	9.267	16.680.600
20	GALLETA SEMI DULCES X UNIDAD 364 GRS	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	1800	$ 11.610	20.898.000	11.800	21.240.000	12.100	21.780.000	11.837	21.306.600
21	GALLETAS MANTEQUILLA X 405 GRS	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	1800	$ 11.610	20.898.000	11.800	21.240.000	12.100	21.780.000	11.837	21.306.600
22	GALLETA WAFER NUCITA X 8 UNIDADES	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	900	$ 13.600	12.240.000	$ 13.500	12.150.000	13.800	12.420.000	13.633	12.269.700
23	GOLOSA UNIDAD X70 GRAMOS	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	2000	$ 3.400	6.800.000	$ 3.700	7.400.000	$ 3.850	7.700.000	3.650	7.300.000

24	MAIZITOS X 30 GRAMOS X 12 UNIDADES	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	300	$ 20.370	6.111.000	$ 20.050	6.015.000	19.950	5.985.000	20.123	6.036.900
25	PAPAS RIZADSAS SABOR MAYONESA X 25 GRAMOS X 12 UNIDADES	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	480	$ 29.400	14.112.000	$ 31.000	14.880.000	$ 29.000	13.920.000	29.800	14.304.000
26	PAPAS RIZADAS SABOR A POLLO X 25 GRAMOS X 12 UNIDADES	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	480	$ 29.400	14.112.000	$ 31.000	14.880.000	$ 29.000	13.920.000	29.800	14.304.000
27	SALSA PCANTE CON AJI X 175 GRS	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	1200	$ 5.100	6.120.000	$ 5.300	6.360.000	$ 5.300	6.360.000	5.233	6.279.600
28	PAPAS SABOR NATURAL X 28 GRAMOS	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	2400	$ 2.100	5.040.000	$ 2.200	5.280.000	1.900	4.560.000	2.067	4.960.800
29	PASABOCAS DE MAIZ EXPANDIDO SALADO HORNEADO	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	500	$ 7.290	3.645.000	$ 6.800	3.400.000	$ 6.900	3.450.000	6.997	3.498.500
30	PLATANO VERDE CON SAL X 28 GRAMOS	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	1200	$ 3.300	3.960.000	$ 3.250	3.900.000	3.100	3.720.000	3.217	3.860.400
31	GALLETA CON SALVADOY Y MIEL X 27 GRAMOS X 9 UNIDADES	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	300	$ 13.500	4.050.000	14.100	4.230.000	15.000	4.500.000	14.200	4.260.000
32	PONQUE CON COBERTURA DE CHOCOLATE X 65 GRAMOS	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	4500	$ 3.250	14.625.000	$ 3.000	13.500.000	3.100	13.950.000	3.117	14.026.500
33	ROSQUITAS X 80 GRAMOS	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	1000	$ 4.200	4.200.000	$ 4.500	4.500.000	4.100	4.100.000	4.267	4.267.000
34	SALEROS POLIETILENO X 130 GRAMOS	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	2400	$ 2.400	5.760.000	$ 2.600	6.240.000	$ 2.200	5.280.000	2.400	5.760.000
35	SALSA DE TOMATE UNIDAD X 190 GRS	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	2000	$ 4.800	9.600.000	$ 4.950	9.900.000	5.100	10.200.000	4.950	9.900.000
36	SALSA MAYONESA UNIDAD X 200 GRAMOS	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	900	$ 4.800	4.320.000	$ 5.100	4.590.000	$ 5.500	4.950.000	5.133	4.619.700
37	TORTA NEGRA ENVINADA X 100 GRAMOS	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	1000	$ 6.100	6.100.000	$ 6.300	6.300.000	$ 6.500	6.500.000	6.300	6.300.000
38	MANI SALADO X 50 GRS	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	2400	$ 2.450	5.880.000	$ 2.300	5.520.000	$ 2.600	6.240.000	2.450	5.880.000
39	MANI CON PASAS X X 50 GRS	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	2400	$ 2.450	5.880.000	$ 2.300	5.520.000	$ 2.600	6.240.000	2.450	5.880.000
40	KOLA GRANULADA SOBRE X 25 GRS	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	1318	$ 2.750	3.624.500	$ 2.700	3.558.600	$ 2.800	3.690.400	2.750	3.624.500
41	PALOMITAS DE MAIZ SABOR CARAMELO X 170 GRS	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	1000	$ 5.700	5.700.000	$ 5.500	5.500.000	$ 5.600	5.600.000	5.600	5.600.000
42	HOJUELAS DE MAIZ AZUCARADAS X 30 GRS	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	2493	$ 1.800	4.487.400	$ 1.900	4.736.700	1.950	4.861.350	1.883	4.694.319
43	CERAL DE AROZ TOSTADO CUBIERTO DE CHOCOLATE X 30 GRS	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	2492	$ 1.800	4.485.600	$ 1.900	4.734.800	1.950	4.859.400	1.883	4.692.436

44	AVENA INTANTANEA SABORES SURTIDOS X 180 GRS	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	1200	$ 4.600	5.520.000	$ 4.800	5.760.000	$ 4.750	5.700.000	4.717	5.660.400
45	SALSA BBQ X 200 GRAMOS	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	900	$ 4.800	4.320.000	$ 4.950	4.455.000	5.100	4.590.000	4.950	4.455.000
46	**MERMELDA DOY PAC X 200 GRS**	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	801	$ 3.900	3.123.900	$ 4.100	3.284.100	$ 4.200	3.364.200	4.067	3.257.667
47	**GALLETAS CON AVENA , QUINUA Y NUECES CON STEVIA X 36 GRAMOS X 6 PAQUETES**	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	95	$ 11.200	1.064.000	$ 12.800	1.216.000	13.100	1.244.500	12.367	1.174.865
48	MEZCLA EN POLVO PARA BEBIDAS X UNIDAD X 10 GRS	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	4500	$ 1.290	5.805.000	$ 1.370	6.165.000	1.300	5.850.000	1.320	5.940.000
49	**TE SABOR A LIMON X 20 GRA**	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	1999	$ 1.290	2.580.000	$ 1.370	2.740.000	1.300	2.600.000	1.320	2.638.680
50	**PONQUE CHOCOLATE X 245 GRAMOS**	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	500	$ 7.100	3.550.000	$ 6.900	3.450.000	$ 6.950	3.475.000	6.983	3.491.500
51	**TAMAL TOLIMENSE X 500 GRAMOS**	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	3000	$ 9.900	29.700.000	$ 9.950	29.850.000	10.000	30.000.000	9.950	29.850.000
52	TOCINETA SABOR PARRILLA X 15 GRS	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	2496	$ 840	2.097.480	$ 800	1.997.600	$ 790	1.972.630	810	2.021.760
53	TOTA ZANAHORIA X 60 GRS	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	1000	4200	4.200.000	4500	4.500.000	5300	5.300.000	4.667	4.667.000
										TOTAL	575.999.277

LOTE 4, BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS

ESTUDIO DE MERCADO											
RUBRO MATERIA PRIMA				**COTIZACION UNO**		**COTIZACION DOS**		**COTIZACION TRES**		**PROMEDIOS**	
No.	**ELEMENTOS**	**ESPECIFICACIONES**	**CANTIDAD**	**V/ UNITARIO**	**VALOR TOTAL**	**V/ UNITARIO**	**VALOR TOTAL**	**V/ UNITARIO**	**VALOR TOTAL**	**PROMEDIO UNITARIO**	**PROMEDIO TOTAL**
1	GASEOSA PET 400 ML X 12 UNIDADES	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	2005	$ 39.200	78.596.000	$ 39.150	78.495.750	$ 39.250	78.696.250	39.200	78.596.000
2	GASEOSA PET 400 ML X 12 UNIDADES	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	550	$ 36.400	20.020.000	$ 36.500	20.075.000	$ 36.800	20.240.000	36.567	20.111.850
3	GASEOSA PET 400 ML (SABORES SURTIDOS X15 UNIDADES	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	900	$ 39.000	35.100.000	$ 39.050	35.145.000	$ 38.950	35.055.000	39.000	35.100.000
4	AGUA TRATADA CON GAS	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	160	$ 36.400	5.824.000	$ 36.000	5.760.000	$ 36.050	5.768.000	36.150	5.784.000
5	MALTA PET 330 CC PACA X 24 UNIDADES	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	179	$ 72.500	12.977.500	$ 72.450	12.968.550	$ 71.950	12.879.050	72.300	12.941.700
6	JUGO PET 500 ML SIN GAS (12 UNIDADES)	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	739	$ 40.300	29.781.700	$ 40.210	29.715.190	$ 40.150	29.670.850	40.220	29.722.580

7	BEBIDA ENERGETICA HIDRATANTE 500 ML X 12 UNIDADES	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	270	$ 55.000	14.850.000	$ 54.950	14.836.500	$ 54.800	14.796.000	54.917	14.827.590
8	BEBIDA ENERGETICA HIDRATANTE 500 ML X 12 UNIDADES	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	200	$ 26.600	5.320.000	$ 26.500	5.300.000	$ 26.200	5.240.000	26.433	5.286600
9	AGUA SABORIZADA PET X 600 ML PACA X 12 UNIDADES	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	150	$ 24.500	3.675.000	$ 24.800	3.720.000	$ 24.900	3.735.000	24.733	3.709.950
10	AGUA SABORES SURTIDOS PETX 600 ML PACA X 12 UNIDADES	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	151	$ 21.950	3.314.450	$ 22.000	3.322.000	$ 21.800	3.291.800	21.917	3.309.467
11	GASEOSA PET 400 ML X 12 UNIDADES	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	373	$ 36.400	13.577.200	$ 36.500	13.614.500	$ 36.800	13.726.400	36.567	13.639.491
12	AGUA POTABLE TRATADA X 600 ML PACA X 12 UNIDADES	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	152	$ 40.200	6.110.400	$ 40.150	6.102.800	$ 40.250	6.118.000	40.200	6.110.400
13	BEBIDA SABORIZADA PIÑA NARANJA TETRAPAC X 200 ML	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	715	$ 1.650	1.179.750	$ 1.680	1.201.200	$ 1.690	1.208.350	1.673	1.196.195
14	REFRESCO SABOR A MANGO TETRAPAC X 250 ML	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	732	$ 1.650	1.207.800	$ 1.680	1.229.760	$ 1.690	1.237.080	1.673	1.224.636
15	REFRESCO AGUA SABORIZADA X 340 ML X 24 UNIDAES	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	112	$ 64.500	7.224.000	$ 64.900	7.268.800	$ 64.300	7.201.600	64.567	7.231.504
16	AGUA SABOR FRUTOS ROJOS X 300 MLN PACA X 12 UNIDADES	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	247	$ 12.950	3.198.650	$ 13.100	3.235.700	$ 12.900	3.186.300	12.983	3.206.801
									TOTAL		**241.998.764**

LOTE CINCO, PRODUCTOS DE TABACO

ESTUDIO DE MERCADO									
RUBRO MATERIA PRIMA				**COTIZACION UNO**		**COTIZACION DOS**		**PROMEDIOS**	
NO.	**ELEMENTOS**	**ESPECIFICACIONES**	**CANTIDAD**	**V/ UNITARIO**	**VALOR TOTAL**	**V/ UNITARIO**	**VALOR TOTAL**	**PROMEDIO UNITARIO**	**PROMEDIO TOTAL**
1	CIGARRILO CAJETILLA X 20 UNIDADES	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	1.200	$ 16.500	19.800.000	$ 16.200	19.440.000	16.350	19.620.000
2	CIGARRILO CAJETILLA X 10 UNIDADES	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	8.002	$ 5.800	46.405.800	$ 5.600	44.805.600	5.700	45.611.400
3	CIGARRILO CAJETILLA X 20 UNIDADES	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	16.305	11.800	192.399.000	$ 11.600	189.138.000	11.700	190.768.500
								TOTAL	**255.999.900**

LOTE SEIS, OTROS PRODUCTOS QUÍMICOS

ESTUDIO DE MERCADO											
RUBRO MATERIA PRIMA				COTIZACION UNO		COTIZACION DOS		COTIZACION TRES		PROMEDIOS	
No.	ELEMENTOS	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD	V/ UNITARIO	VALOR TOTAL	V/ UNITARIO	VALOR TOTAL	V/ UNITARIO	VALOR TOTAL	PROMEDIO UNITARIO	PROMEDIO TOTAL
1	JABON EN BARRA X 300 GRAMOS	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	3201	$ 3.450	11.043.450	3.380	10.819.380	$ 3.500	11.203.500	3.443	11.021.043
2	JABON DE BAÑO X 110 GRAMOS	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	3200	$ 3.950	12.640.000	$ 4.100	13.120.000	$ 4.100	13.120.000	4.050	12.960.000
3	JABON EN POLVO X 500	, CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	1500	$ 4.800	7.200.000	4.600	6.900.000	$ 4.550	6.825.000	4.650	6.975.000
4	LIMPIA PISOS X 180 ML	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	2582	$ 2.250	5.809.500	2.200	5.680.400	$ 2.150	5.551.300	2.200	5.680.400
5	SUAVIZANTE DE ROPA X 180 ML	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	2600	$ 2.500	6.500.000	2.200	5.720.000	$ 2.400	6.240.000	2.367	6.153.333
6	LAVALOZA X 250 GRAMOS	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	999	$ 2.950	2.947.050	3.000	2.997.000	$ 2.950	2.947.050	2.967	2.963.700
7	COPITOS X 100 UNIDADES	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	500	$ 7.200	3.600.000	7.300	3.650.000	$ 7.150	3.575.000	7.217	3.608.333
8	CREMA DENTAL X 100	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	700	$ 4.950	3.465.000	5.000	3.500.000	$ 4.840	3.388.000	4.930	3.451.000
9	DESODORANTE SOBRE X 8,5 GRS	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	500	$ 1.350	675.000	$ 1.410	705.000	$ 1.400	700.000	1.387	693.333
10	GEL FIJADORA SOBRE X 80 ML	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	2000	$ 2.950	5.900.000	2.900	5.800.000	$ 3.000	6.000.000	2.950	5.900.000
11	SHAMPOO X 18 ML	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	500	$ 1.300	650.000	$ 1.100	550.000	$ 1.200	600.000	1.200	600.000
12	TALCO X 55 GRAMOS	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	500	$ 6.800	3.400.000	6.900	3.450.000	$ 6.600	3.300.000	6.767	3.383.333

13	BLANQUEADOR X 500 ML	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	2000	$ 2.050	4.100.000	2.200	4.400.000	$ 2.150	4.300.000	2.133	4.266.667
14	ENJUAGUE BUCAL X 180 ML	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	599	$ 6.800	4.073.200	6.650	3.983.350	$ 6.530	3.911.470	6.660	3.989.340
15	CEPILLO DIENTES UNIDAD	CONFORME ESPECIFICACIÓN TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	400	$ 2.100	840.000	$ 1.800	720.000	$ 1.750	700.000	1.883	753.333
										TOTAL	**72.399.716**

La cantidad final de productos a adquirir varía acorde a la oferta que presente el adjudicatario final, dicha cantidad será el valor estimado del contrato (valor presupuestado) dividido por el valor de la oferta presentada al INPEC.

4. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

El certificado de disponibilidad presupuestal se respalda con el Nro. CDP 1425 del 13 de enero de 2026 así: , A.05.01.01.002.001 CARNE, PESCADO,FRUTAS,HORTALIZAS,ACEITES Y GRASAS por valor de CIENTO SESENTA Y OCHO MILLONES DE PESOS ($168.000.000); A.05.01.01.002.002 Productos Lácteos y Ovoproductos por valor de CIENTO CUARENTA Y CUATRO MILLONES DE PESOS ($144.000.000); A.05.01.01.002.003 Molinería, Almidones y Productos Derivados del Almidón Otros Productos Alimenticios por valor de QUINIENTOS SETENTA Y SEIS MILLONES DE PESOS ($576.000.000); A.05.01.01.002.004 Bebidas No Alcohólicas por valor de DOSCIENTOS CUARENTA Y DOS MILLONES DE PESOS ($242.000.000); A.05.01.01.002.005 PRODUCTOS DE TABACO por valor de DOSCIENTOS CINCUENTA Y SEIS MILLONES DE PESOS ($ 56.000.000) y A.05.01.01.003.005 OTROS PRODUCTOS QUIMICOS , FIBRAS ARTIFICIALES O FIBBRAS INDUSTRIALES por valor de SETENTA Y DOS MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS ($72.400.000).

4.1 VALOR Y FORMA DE PAGO

El valor del contrato será el que resulte del menor valor de postura en la subasta inversa del presente proceso de selección, El valor del contrato que resulte del presente proceso será pagado de conformidad a las normas legales vigentes de la siguiente forma; la CPMSBEL, con NIT 811009884-7 cancelará al contratista así: a) se realizarán cortes para radicación de las facturas, las cuales serán pagadas dentro de los sesenta (60) días siguientes a la fecha de radicación de la factura, previa revisión del supervisor del contrato, recepción, verificación y aprobación de la misma con sus soportes, en concordancia con lo establecido en el artículo 617 del Estatuto Tributario y demás normas que lo modifiquen adicionen o aclaren y la aprobación de los mismos en contabilidad y pagaduría, previa disponibilidad de PAC. Dicha presentación de factura por parte del contratista deberá ir acompañada del recibo a satisfacción expedido por el supervisor del contrato, para lo cual el contratista deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativo al sistema de seguridad Social integral, así como los propios del SENA, ICBF y Cajas de Compensación Familiar. La adquisición de los elementos relacionados en el presente proceso, se encuentran excluidos de IVA, según lo establecido en el artículo 130 de la Ley 633 de 2000. En relación con losdescuentos de ley relacionados en la Retención en la Fuente e ICA, se realizará en el momento de tramitar el pago, una vez el contratista allegue la factura o documentoequivalente, la retención a practicar depende de la naturaleza del proveedor:

Las facturas deben cumplir los requisitos establecidos en el artículo 617 del Estatuto Tributario

Se entienden incluidos como parte del valor del contrato que se derive del presente proceso de selección, todos los impuestos, derechos, tasas, gastos directos e indirectos y contribuciones que se generen con ocasión o como efecto del contrato, los cuales correna cargo del contratista.

NOTA: LA ENTIDAD PODRÁ AUMENTAR LA CANTIDAD DE LOS ELEMENTOS ADQUIRIDOS DADAS LAS NECESIDADES HASTA AGOTAR EL VALOR TOTAL DEL PRESUPUESTO OFICIAL.

El valor del contrato que resulte del presente proceso será pagado de conformidad con lasnormas legales vigentes de la siguiente forma:

Para cada pago se requiere la presentación de los siguientes documentos:

• Presentación en debida forma de la factura.

• Relación de elementos entregados con los valores correspondientes.
• Certificación de recibido a satisfacción expedida por el supervisor del contrato.
• Certificación expendida por el Representante Legal o por el Revisor Fiscal según sea el caso, donde certifique que se encuentra al día con el pago de sus obligaciones a los sistemas de salud, pensión, riesgos laborales y parafiscales, además de anexar las respectivas planillas.
• Certificación del Ingreso a Almacén del Establecimiento, de los productos adquiridos.

5. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

La oferta más favorable de acuerdo a los establecido en el artículo 5 de la ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 88 de la ley 1474 de 2011 y lo establecido en el artículo 2.2.1.2.1.2.2 del decreto 1082 de 2015.

La evaluación se realizará sobre la base de las ofertas que presenten los oferentes, de las cuales deberán ajustarse a todas las exigencias y requerimientos establecidos en la modalidad de subasta inversa presencial, siempre y cuando cumplan con lo requerido por la entidad.

5.1 VERIFICACION Y EVALUACION DE LAS PROPUESTAS

El comité asesor y evaluador, será el encargado de adelantar la verificación de las ofertas.La verificación por parte del comité asesor y evaluador, la presentación del informe preliminar de evaluación y su revisión por parte de la junta de compras, se efectuarádentro de los términos establecidos en el cronograma del proceso.

5.2 FACTORES DE CALIFICACION

5.2.1 VERIFICACIÓN Y EVALUACION DE OFERTAS

Una vez cerrado el proceso, el CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BELLO por intermedio del Área Administrativa y Financiera podrá solicitar por escrito aclaraciones o explicaciones del contenido de las propuestas a los oferentes o a terceras personas, si se considera pertinente. De todas formas, este proceso se llevará a cabo completamente mediante la plataforma SECOP II.

Durante el análisis de las ofertas, que será estrictamente reservado, no se permitiráintervención alguna por parte de los oferentes o de sus representantes; hasta su debida publicación para la respectiva observación a que hubiere lugar, quienes busquen informarse indebidamente de las determinaciones del comité, incurrirán en causal de rechazo de la propuesta que hubiere presentado.

5.2.2 VERIFICACION DE LOS ASPECTOS JURIDICOS

En el proceso podrán participar las personas naturales y jurídicas nacionales o extranjeras, debidamente habilitadas para cumplir con el objeto del contrato. Pueden participar consorcios o uniones temporales o promesas de sociedad futura siempre que todos sus integrantes sean empresas legalmente constituidas y debidamente habilitadas, para los efectos del presente proceso de contratación, todas las empresas participantes deben acreditar que su duración es igual a la del contrato y un (1) año más. La verificación de estas condiciones se realizará con la presentación de los siguientes documentos al igual que los verificadores y evaluadores designados para tal fin verificaránque los proponentes hayan presentado la documentación legal solicitada y que la misma se encuentre acorde con los requerimientos del pliego de condiciones y como resultadode lo anterior presentará la evaluación de factores jurídicos como habilitante o no habilitante.

REQUISITOS DE VERIFICACIÓN:

• Carta presentación de la oferta debidamente firmada (anexo 1).
• Las personas jurídicas deberán aportar el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, o por el ente correspondiente, enel cual conste: Inscripción, Objeto Social y las facultades del Representante Legal. La expedición del certificado no deberá ser anterior a treinta (30) días calendario de la fecha de cierredel proceso y con el mismo se acreditará que la duración de la sociedad no es inferior a la del plazo de vigencia del Contrato (plazo de ejecución y liquidación) y el término requerido para el cumplimiento de las garantías contractuales. El objeto social debe permitir adelantar la actividad, que se señala en el objeto del presente proceso de selección. En el evento que el Representante Legal tenga alguna

limitación para contratar, deberá anexar

a la Propuesta, la autorización del órgano competente para comprometer a la sociedad. En caso de que la oferta sea presentada por un Consorcio o por una Unión Temporal, integradas por una o más personas jurídicas, para cada una de ellas se deberá anexar ala Propuesta, tanto el Certificado de Existencia y Representación Legal, como la autorización al Representante Legal para comprometer la persona jurídica, en el evento que se requiera de acuerdo con sus facultades.

- Registro único de proponentes renovado 2020.
- Fotocopia de la cédula de ciudadanía del representante legal.
- Certificado de inscripción RUT.
- Certificado de pago de aportes parafiscales, salud, pensión y riesgos laborales.
- La CPMS DE BELLO de acuerdo con lo establecido en el Decreto Ley 019 de 2012, verificarálos antecedentes de los proponentes en las páginas web de la Contraloría General de la República, la Procuraduría General de la Nación y policía Nacional.
- Las personas naturales o jurídicas deben acreditar que se encuentran al día con el pago de aportes relativos al sistema integral de seguridad social, así como los pagos parafiscales como SENA, ICBF y Cajas de compensación Familiar cuando corresponda. Las personas jurídicas mediante certificado expedido por el revisor fiscal, si es el caso, de acuerdo con los requerimientos de ley, o por el representante legal de conformidad con el artículo 50 de la ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la ley 1150 de 2007.
- Compromiso anticorrupción.
- Certificado de inhabilidades y incompatibilidades.
- Resumen de experiencia relacionada con el objeto del proceso.
- Documento de conformación de unión temporal o consorcio según sea el caso.
- Certificación bancaria y formato SIIF.

Fichas técnicas

5.2.2.1 VERIFICACIÓN DE LOS ASPECTOS FINANCIEROS Y CAPACIDAD ORGANIZACIONAL.

Los verificadores y evaluadores asignados para tal fin verificarán que los proponentes hayan presentado la documentación financiera solicitada y que la misma se encuentre acorde con los requerimientos del pliego de condiciones y como resultado de lo anterior presentará la evaluación de los factores financieros como habilitante o no habilitante. En cumplimiento de lo establecido en el numeral 3 del artículo 2.2.1.1.1.5.3 del decreto 1082 de 2015 para cada caso y la información contenida en el Certificado de Inscripción y Clasificación — RUP, correspondiente a los estados financieros con corte al 31 de diciembre de 2024 o 2025 los cuales serán verificados en el RUP vigente y en firme a la fecha del cierre del proceso,

5.2.2.2 INDICADORES FINANCIEROS

Las propuestas admitidas, deben cumplir con los siguientes requisitos para el cumplimiento de los índices financieros:

INDICADORES DE CAPACIDAD FINANCIERA	PUNTAJE
LIQUIDEZ	Mínimo 1.5
ENDEUDAMIENTO	Máximo 60 %
RAZON DE COBERTURA DE INTERESES	Mínimo 1.2 %

INDICADORES DE CAPACIDAD ORGANIZACIONAL	PUNTAJE
RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO	Mínimo 17%
RENTABILIDAD DEL ACTIVO	Mínimo 10%

CÁLCULO DE ÍNDICES FINANCIEROS Y DE CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

Para que la propuesta sea admitida, se deben cumplir los siguientes requisitos con relación a los índices financieros:

A) Nivel de Endeudamiento
Nivel de endeudamiento = pasivo total / activo total
B) Índice de Liquidez

Índice de liquidez = activo corriente / pasivo corriente
C) Razón de cobertura de intereses
Razón de cobertura de intereses = utilidad operacional / gastos de intereses
D) Rentabilidad del patrimonio
Rentabilidad del patrimonio = utilidad operacional / patrimonio
E) Rentabilidad del activo
Rentabilidad del activo = utilidad operacional / activo total
UNIONES TEMPORALES Y CONSORCIOS
En caso de **UNIONES TEMPORALES O CONSORCIOS**, los indicadores financieros y aquellos que hablan de la capacidad operativa del proponente plural, se obtendrán de la sumatoria ponderada por el porcentaje de participación de cada integrante, de las cifras registradas en cada uno de los estados financieros de los miembros que la conforman.

5.2.3 CERTIFICACION BANCARIA
El oferente debe presentar un certificado expedido por entidad financiera con fecha de expedición inferior a treinta (30) días, en donde tenga cuenta corriente o de ahorros, a través de la cual la CPMSBEL efectuará el pago del contrato que se llegare a suscribir. Dicha certificación debe contener nombre del titular de la cuenta, clase de cuenta, número y sucursal.
En el evento en que el proponente sea un consorcio o unión temporal, una vez senotifique la aceptación de la propuesta, este deberá aportar la certificación expedida por larespectiva entidad bancaria la CPMSBEL, el número de cuenta bancaria en donde se efectuarán los pagos a nombre del consorcio o unión temporal.

5.2.4 VERIFICACION DE LOS ASPECTOS TECNICOS |
Los verificadores y evaluadores designados para tal fin verificarán que los proponentes hayan presentado la documentación técnica solicitada y que la misma se encuentre acorde con los requerimientos del pliego de condiciones y como resultado de lo anterior presentará la evaluación de los factores técnicos como CUMPLE o NO CUMPLE.

5.2.5 VERIFICACION DE LA EXPERIENCIA DEL PROPONENTE
Se verificará que el proponente presente las certificaciones de experiencia que se relacionen con el objeto del proceso, conforme a lo requisitos establecidos en el pliego de condiciones las cuales deben estar inscritas en el RUP.

5.2.5.1 EXPERIENCIA

Este aspecto no da lugar a puntaje, sin embargo, será objeto de verificación como requisito habilitante. El oferente deberá demostrar que ha contratado un monto que debe sumar en pesos colombianos como mínimo el 80 % del valor del presupuesto asignado a cada lote para este proceso, expresado en salarios mínimos legales vigentes, lo cual debe demostrar en máximo dos (2) certificaciones, las certificaciones debe acreditar experiencia en la venta al por mayor de suministros referente al objeto contractual.

El proponente deberá convertir los valores de los contratos relacionados en el anexo correspondiente, a Salarios Mínimos Mensuales Legales Vigentes, dividiendo el valor del contrato por el Salario Mínimo Legal Mensual Vigente a la fecha de suscripción del mismo, de acuerdo con la siguiente tabla ilustrativa o la conversión del valor en SMMLV del año a que corresponda:

con la siguiente tabla ilustrativa o la conversión del valor en SMMLV del año a que corresponda:

PERIODO VALOR MENSUAL

AÑO	PERIODO	SALARIO MÍNIMO
2017	ENERO 1 de 2017 a DICIEMBRE 31 de 2017	$ 737.717,00
2018	ENERO 1° de 2018 a DICIEMBRE 31 de 2018	$781.242 ,00

2019	ENERO 1° de 2019 a DICIEMBRE 31 de 2019	$ 828.116,00
2020	ENERO 1° de 2020 a DICIEMBRE 31 de 2020	$ 877.803,00
2021	ENERO 1° de 2021 a DICIEMBRE 31 de 2021	$908.526,00
2022	ENERO 1° de 2022 a DICIEMBRE 31 de 2022	$1.000.000,00
2023	ENERO 1° de 2023 a DICIEMBRE 31 de 2023	$1.160.000,00
2024	ENERO 1° de 2024 a DICIEMBRE 31 de 2024	$1.300.000,00
2025	ENERO 1° de 2025 a DICIEMBRE 31 de 2025	$ 1.423.500,00

Las certificaciones que respalden la experiencia deben contener como mínimo la siguienteinformación:

a) Nombre o razón social del contratante
b) Nombre o razón social del contratista
c) Objeto claramente definido
d) Fecha de iniciación del contrato
e) Fecha de terminación del contrato
f) Valor del contrato (Valor del contrato principal más adiciones)
g) Firma y nombre del Representante del contratante o por la persona autorizada paraello.
h) No se admiten copias de contratos
i)

Cuando la experiencia que se pretenda certificar corresponda a un contrato ejecutado en Consorcio o en Unión Temporal, la certificación debe señalar el porcentaje departicipación de cada uno de sus integrantes y sólo se tendrá en cuenta la participacióndel oferente.

Se entiende cumplido el requisito técnico mínimo de la experiencia, con la presentación de las certificaciones que cumplan con todos los requerimientos solicitados, en caso contrario la certificación no será evaluada.

En el caso que la certificación no contenga todos los datos anteriormente mencionados se podrá complementar, con el acta de Liquidación del Contrato, en la que aparezcan los datos faltantes, siempre y cuando en la misma conste que el contrato se cumplió a satisfacción.

5.2.6 VERIFICACION OFRECIMIENTO ESPECIFICACIONES TECNICAS

Se verificará que el proponente presente el anexo REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS conforme a los requisitos establecidos en el presente pliego de condiciones y que los mismos estén firmados por el representante legal.

5.3 CRITERIO DE EVALUACION

En la subasta inversa, se tendrá como criterios de evaluación el precio y las especificaciones técnicas y para su determinación final, se estará a lo dispuesto en elprocedimiento establecido para ella en el artículo 2.2.1.2.1.2.2 del decreto 1082 de 2015, Los proponentes deben acreditar el cumplimiento de las ESPECIFICACIONES TECNICAS OBLIGATORIAS y las ACTIVIDADES ESPECIFICAS definidas en la ficha técnica, el proponente que no cumpla con estas condiciones no será habilitado para participar en la subasta inversa, conforme a los requisitos establecidos en el pliego decondiciones.

6. EL ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

No	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción (que puede pasar y, como puede ocurrir)	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración y Categoría del Riesgo	Tratamiento del Riesgo	¿A quién se le asigna?	Tratamiento / Controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento			¿Afecta el equilibrio económico del contrato?	Persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración del Riesgo					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿Cuándo?
1	Específico	Externo	Selección	Riesgos Operacionales	Falsedad en los documentos que conforman la oferta	Declaratoria de desierto del proceso	Probable	Menor	Riesgo Medio	Evitar el Riesgo	Contratista	Verificación Estricta de los documentos que conforman la oferta por parte del comité evaluador	Probable	Menor	Riesgo Alto	NO	Comité Evaluador	Evaluación de Propuestas	Evaluación de Propuestas	Informe de evaluación de propuestas	Una vez se publique la evaluación de las propuestas
2	Específico	Externo	Selección	Riesgos Operacionales	Que no se presente el oferente al proceso de selección	Declaratoria de desierto del proceso	Posible	Moderado	Riesgo Alto	Evitar el Riesgo	CESAP	Planeación disponibilidad de recursos y estricto estudio de mercado y del sector	Posible	Menor	Riesgo Medio	NO	Estructurador Estudio Previo	Aprobación del Estudio Previo	Aprobación del Estudio Previo	Aprobación del Estudio Previo	Una vez se apruebe el Estudio Previo
3	Específico	Externo	Ejecución	Riesgos Operacionales	Que con ocasión a factores externos no controlados por la entidad se presente un desabastecimiento de productos	Afectación del servicio en el Centro Social	Raro	Menor	Riesgo Bajo	Evitar el Riesgo	Contratista	Elegir requisitos, requerimientos, y especificaciones particulares en el contrato	Raro	Menor	Riesgo Bajo	SI	Supervisor del Contrato	Inicio de ejecución del contrato	Finalización de ejecución del contrato	Informe de supervisión mensual Soporte de Actividades	Periódico
4	General	Interno	Ejecución	Riesgos Operacionales	Terminación del contrato unilateral por parte del contratista	Fallas en la operación de las actividades del Grupo	Raro	Mayor	Riesgo Medio	Evitar el Riesgo	CESAP 20% y Contratista 80%	Establecer canales de comunicación frecuentes con el contratista actividades de supervisión	Raro	Menor	Riesgo Bajo	SI	Supervisor del Contrato Contratista	Inicio de ejecución del contrato	Finalización de ejecución del contrato	Informe de supervisión mensual Soporte de Actividades	Mensual
5	General	Interno	Ejecución	Riesgos Financieros	Agotamiento de presupuesto durante el desarrollo del contrato	No cumplimiento con la necesidad de la entidad en el envió de comunicaciones oficiales	Posible	Mayor	Riesgo Alto	Reducir la probabilidad de la ocurrencia	CESAP	Determinar y solicitar el presupuesto adecuado para dar cumplimiento a la necesidad de la entidad	Improbable	Moderado	Riesgo Medio	SI	Supervisor del Contrato Responsables Direcciones Técnicas	En el momento de realizar la solicitud de presupuesto	Aprobación del presupuesto	Seguimiento a la solicitud	Durante la elaboración de los estudios previos

No.	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción (que puede pasar y, como puede ocurrir)	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración y Categoría del Riesgo	Tratamiento del Riesgo	¿A quién se le asigna?	Tratamiento / Controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento: Probabilidad	Impacto	Valoración del Riesgo	¿Afecta el equilibrio económico del contrato?	Persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión: ¿Cómo se realiza el monitoreo?	Monitoreo y revisión: Periodicidad ¿Cuándo?
6	Específico	Interno	Ejecución	Riesgos Operacionales	Deterioro o perdidas en el transporte de elementos.	Incumplimiento con el usuario	Posible	Catastrófico	Riesgo Extremo	Transferir el Riesgo	Contratista	Controles periódicos por parte del contratista, informes.	Improbable	Mayor	Riesgo Alto	NO	Contratista	Inicio de ejecución del contrato	Finalización de ejecución del contrato	Informes	Periódico
7	Específico	Interno	Ejecución	Riesgos Operacionales	Incumplimiento de los tiempos establecidos de entrega según la matriz propuesta por el contratista.	Quejas e insatisfacción de los usuarios del CESAP.	Raro	Mayor	Riesgo Medio	Reducir la probabilidad de la ocurrencia	Contratista	Actividades de supervisión, controles periódicos, informes.	Raro	Menor	Riesgo Bajo	NO	Supervisor del Contrato Contratista	Inicio de ejecución del contrato	Finalización de ejecución del contrato	Informes	Periódico
8	Específico	Externo	Ejecución	Riesgos Regulatorios	No cumplimiento durante la operación de la normatividad legal vigente	Sanciones, multas por parte de las autoridades o entidades de control	Improbable	Catastrófico	Riesgo Alto	Reducir la probabilidad de la ocurrencia	CESAP 50% y Contratista 50%	Revisión de los procedimientos establecidos Seguimiento a su cumplimiento	Raro	Mayor	Riesgo Medio	SI	Supervisor del Contrato Contratista	Inicio de ejecución del contrato	Finalización de ejecución del contrato	Informes	Periódico
9	Específico	Interno	Ejecución	Riesgos Operacionales	Utilización indebida de la información entregada por la entidad	Utilización indebida de información o elementos enviados	Raro	Mayor	Riesgo Medio	Evitar el Riesgo	Contratista	Controles periódicos, informes.	Raro	Menor	Riesgo Bajo	NO	Contratista	Inicio de ejecución del contrato	Finalización de ejecución del contrato	Informes	Periódico

7. GARANTÍAS

Por la clase de proceso de selección, conforme con las normas vigentes sobre la materia debe de exigirse al proponente la constitución de la garantía de seriedad del ofrecimientola cual se debe presentar en conjunto con los sobres de propuesta económica y propuesta técnica-requisitos habilitantes, y al contratista, una vez firmado el respectivo contrato, constituir garantía de cumplimiento de las obligaciones contractuales con los amparos que conforme a la naturaleza del contrato, a las normas legales y a los riesgos que del análisis realizado sobre los mismos se establezcan en el numeral correspondiente a este estudio previo.

7.1 GARANTIA DE SERIEDAD DEL OFRECIMIENTO

El proponente deberá adjuntar a la propuesta, garantía de seriedad del ofrecimiento de conformidad con el artículo 2.2.1.2.3.1.9 del decreto 1082 de 2015, expedida por una compañía de seguros legalmente autorizada para funcionar en el país, con las siguientes condiciones:

A. CUANTIA: El valor será equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del presupuesto oficial estimado.

B. VIGENCIA: Noventa (90) días calendario contados a partir de la fecha del cierre del proceso.

En todo caso deberá permanecer vigente hasta tanto se perfecciones y legaliza el contrato adjudicado.

C. AFIANZADO: Debe figurar como afianzado el nombre completo del proponente. En caso de presentarse propuesta conjunta, se debe identificar la denominación del consorcio o unión temporal, indicando igualmente el nombre o razón social completa de cada uno de sus integrantes con su porcentaje de participación.

D. BENEFICIARIO: El Complejo Penitenciario de Mediana y Carcelario de Medellín con NIT 811010134-3 de conformidad con el artículo 2.2.1.2.3.1.9 del decreto 1082 de 2015,la garantía de seriedad de la oferta se hará efectiva al proponente y cubrirá los perjuicios derivados del incumplimiento del ofrecimiento en los siguientes casos:

- La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del proponente seleccionado.
- La no ampliación de la vigencia de la garantía se seriedad de la oferta cuando el termino previsto en los pliegos para la adjudicación del contrato se prorrogue o cuando el termino previsto para la suscripción del contrato se prorrogue, siempre y cuando esas prorrogas no excedan un término de tres meses.
- La falta de otorgamiento por parte del proponente seleccionado, de la garantía de cumplimiento exigida por la entidad para amparar el incumplimiento de las obligaciones del contrato.
- El retiro de la oferta después de vencido el termino fijado para la presentación de propuestas.
- El haber manifestado ser MIPYME para limitar la convocatoria de un proceso contractual sin cumplir los requisitos establecidos en la normativa para tener tal condición.

LA NO PRESENTACIÓN DE LA GARANTIA DE SERIEDAD DEL OFRECIMIENTO DE FORMA SIMULTÁNEA CON LA OFERTA SERA CAUSAL DE RECHAZO DE ESTA ÚLTIMA.

NOTA: Cuando la oferta sea presentada por un consorcio o unión temporal, la garantía debe ser tomada a nombre de todos y cada uno de sus integrantes tal como aparecen en los documentos que acredita la existencia y representación legal de cada uno de ellos, especificando el número de identificación de cada uno y su porcentaje de participación en la oferta.

7.2 GARANTIA DE CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES QUE SURJAN DELCONTRATO Y SU LIQUIDACION.

El CONTRATISTA se compromete y obliga a constituir a favor del Complejo Penitenciarioy Carcelario de Medellín con NIT 811010134-3 de acuerdo con lo establecido en elartículo 2.2.1.2.3.1.7 del decreto 1082 de 2015, Garantía de Cumplimiento de las obligaciones que surjan del contrato y su liquidación que avalará los riesgos derivados del incumplimiento de las obligaciones contractuales así:

Cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato (artículo 2.2.1.2.3.1.7 del decreto1082 de 2015) así:

- CUMPLIMIENTO: por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato y su vigencia será por el término del mismo y seis (6) meses más (artículo 2.2.1.2.3.1.12 del decreto 1082 de 2015).
- CALIDAD DE LOS BIENES SUMINISTRADOS: por el equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato y su vigencia se extenderá por la ejecución del contrato y seis (6) meses más (artículo 2.2.1.2.3.1.16 del decreto 1082 de 2015).

- PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES: por el cinco por ciento (5%) y su vigencia se extenderá por la ejecución del contrato y tres (3) meses más (artículo 2.2.1.2.3.1.13 del decreto 1082 de 2015).

El contratista ampliará los plazos iniciales de los amparos en el evento que así serequiera para garantizar la debida ejecución y cumplimiento del objeto contractual.

La garantía no podrá ser cancelada sin la autorización expresa y escrita del CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BELLO

EL CONTRATISTA deberá cumplir con todos los requisitos necesarios para mantener vigente la garantía a que se refiere el contrato y serán de su cargo el pago de todas las primas y demás erogaciones de constitución, mantenimiento y restablecimiento inmediatode su monto, cada vez que se disminuya o agote por razón de sanciones que se impongan.

8. ACUERDOS INTERNACIONALES O TRATADOS DE LIBRE COMERCIO

Para el análisis de la aplicación de los acuerdos internacionales y los tratados de libre comercio vigentes para el Estado Colombiano, se verificó según la información publicada en las páginas web del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo y en el SECOP y de acuerdo con el Manual explicativo de los capítulos de contratación pública de los acuerdos comerciales negociados por Colombia para Entidades Contratantes publicado por el Departamento Nacional de Planeación y el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo , el cumplimiento de los factores establecidos en el Art. 2.2.1.2.4.1.2 del Decreto 1082 de 2015, determinándose que a la presente contratación no le aplican los tratados de libre comercio y acuerdos internacionales.

FIRMA EN ORIGINAL
DG QUINTERO RUIZ JORGE
Administrador proyectos productivo Expendio
CPMSBEL.

Elaboró:	**Revisó:**	**Aprobó:**
Oficina: Dgte. Quintero Jorge.	Edwin Jobanny Parra.	Mayor Ariel Alexander Díaz A.
Responsable Expendio	Cargo: Dragoneante	Cargo: Director CPMSBEL
Fecha: febrero de 2026.	Oficina: Responsable Gestión Corporativa	Oficina: Dirección.