ANEXO N° 3

CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

No	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Cumple	No cumple
1	**SAL DE MESA:** Mezcla de Cloruro de Sodio Yodada, Cloruro de Potasio, anticompactantes y estabilizantes, de alta calidad y reconocidos en el mercado. UNIDAD DE MEDIDA: BULTO X50KG	X	
2	**MARGARINA:** Margarina multipropósito, diseñada para la elaboración de toda clase de panes aportando elasticidad a la masa, sabor lácteo, proceda a partir de mezcla de aceites vegetales (aceite de palma y sus fracciones, aceite de palmiste), agua, sales emulsificantes mono glicéridos de ácidos grasos, lecitina de soja, conservantes benzoato de sodio y sorbato de potasio, sinergista ácido cítrico, antioxidantes (BHT) sabores idénticos a los naturales, colorante natural. Información Nutricional: Grasa 65.3 g, Grasa Saturada 38.0 g, Mono insaturada 22.0 g, Polinsaturadas 5.5 g, Grasa Trans. 0.3 g, Calorías 588.0 g, Carbohidrato 0.0 g, Proteínas 0.0 g, Colesterol g 0.0 g. De alta calidad y reconocidos en el mercado. UNIDAD DE MEDIDA: CAJA X 15 KG	X	
3	**MARGARINA REPOSTERA:** ingredientes: mezcla de grasas y aceites vegetales comestibles totalmente refinada. Agua, sal, emulsificantes, conservantes, regulador de acides, antioxidantes, sabor y aroma, colorante. Características: 77,3 gramos de grasa por cada 100 gramos de producto, siendo este su componente principal. Dentro de esta fracción, 46,1 gramos corresponden a grasas saturadas, 23,8 gramos a grasas monoinsaturadas y 7,0 gramos a grasas poliinsaturadas, mientras que las grasas trans son inexistentes (0,0 gramos), cumpliendo con la normatividad vigente en Colombia. UNIDAD DE MEDIDA: CAJA X 15 KG	X	
4	**ACEITE VEGETAL:** Producto alimenticio constituido principalmente por glicéridos de ácidos grasos obtenidos únicamente de fuente vegetal: frutos y semillas oleaginosas, líquido a la temperatura de 20°c.De alta calidad y reconocido en el mercado. UNIDAD DE MEDIDA: PIMPINA X 18 LTS	X	
5	**MARGARINA HOJALDRE:** margarina industrial fabricada a partir de una mezcla de grasas y aceites vegetales comestibles de alta calidad, de consistencia plástica, color amarillo-crema y agradable aroma y sabor a mantequilla. La margarina de uso industrial comestible es un producto elaborado por la emulsión estabilizada de grasas y aceites vegetales, comestibles modificados o sin modificar por hidrogenación, fraccionación o interesterificación, incorporados de agua y adicionados o no de leche, sólidos de leche, ingredientes opcionales y aditivos alimentarios. Contenido graso: 65–75 %, Punto de fusión: ~ 39–41 °C, Acidez (como ácido oleico): ≤ 0,06 %, Índice de peróxidos: ≤ 5 meq O_2/kg, Contenido de sal: 1,0 % ± 0,1 %. UNIDAD DE MEDIDA: LIBRA	X	
6	**HARINA DE TRIGO:** Es un polvo blanco finamente dividido destinado a la panificación, con aditivos como alfamilasa fangal y ácido ascórbico para mejorar sus características. Sus especificaciones técnicas incluyen	X	

	una elasticidad (L) de 50-130 mm, un hinchamiento (G) de 14-30, un equilibrio (P/L) de 0.7-2.5 y una fuerza (W) mínima de 250x10^-4. Producto que sea reconocido en el mercado y de alta calidad. UNIDAD DE MEDIDA: BULTO 50 KG		
7	**HARINA REPOSTERA:** Harina especializada para pastelería fina, masas hojaldradas, y semi-hojaldradas (danesas, croissant), base para crepes, wafles, masas para pie, galletas y pasta filo. Ingredientes: 100% harina de trigo, premezcla vitamínica. Micronutrientes: Fortificada con Niacina (55mg/kg), hierro (44mg/kg), vitamina B1 (6mg/kg), vitamina B2 (4 mg/kg) y ácido fólico (1.54mg/kg). Producto que sea reconocido en el mercado y de alta calidad. UNIDAD DE MEDIDA: BULTO 50 KG	X	
8	**HARINA PARA BUÑUELO:** Ingredientes: almidón de maíz, almidón de yuca, azúcar, dextrosa, sal (cloruro de sodio), leudante (bicarbonato de sodio). Producto que sea reconocido en el mercado y de alta calidad. UNIDAD DE MEDIDA: KILO	X	
9	**AZÚCAR BLANCA:** Azúcar blanca refinado, es sacarosa cristalizada la cual es extraída de la caña de azúcar a través de procesos industriales. Propiedades Fisicoquímicas: Polarización 99.4°S Min, Humedad 0.070% Máx., Color a 420 nm 400 Máx., Turbiedad a 420 nm 400 Máx. Cenizas 0.15 Máx., de alta calidad y reconocidos en el mercado. UNIDAD DE MEDIDA: BULTO 50 KG	X	
10	**SALVADO DE TRIGO:** Es la obtención 100% de la molienda de la cáscara del trigo blanco (Triticum Aestivum sp vulgare), en partículas finas. No contiene partes del centro del grano, de alta calidad y reconocidos en el mercado. UNIDAD DE MEDIDA: BULTO 22 KG	X	
11	**ESENCIAS SABORES SURTIDOS:** Saborizantes artificiales para alimentos utilizados en panadería con sabores de (coco, vainilla blanca y negra, mantequilla, queso), garrafa de alta calidad y reconocidos en el mercado. UNIDAD DE MEDIDA: GARRAFA X 3.850 CC	X	
12	**LEVADURA INSTANTÁNEA:** levadura de panificación instantánea composición: Células vivas de levadura de la especie Saccharomyces cerevisiae, seleccionada para elaboraciones panaderas. Características fisicoquímicas: actividad B&H 135 -145 cc de co2, proteína 42.0 - 47.0 %s.m.s, P2 O.5 2.20-2.70 %s.m. s materia seca >= 32.0 %p/p. De alta calidad y reconocidos en el mercado. UNIDAD DE MEDIDA: LIBRA	X	
13	**LEVADURA FRESCA:** Es un leudante biológico que contiene 100 % células activas. Alta fuerza fermentativa: aporta buen volumen al pan, acorta los tiempos de levado. Sabor, aroma y textura típicos del pan tradicional. Fácil de usar: se añade directamente a la masa. Humedad (%) ~ 67-71 % para levadura fresca Materia seca / sólidos totales ~ 30-33 % (lo que complementa la humedad). Materias nitrogenadas / proteínas ~ 13-15 % sobre peso fresco. Producto que sea reconocido en el mercado y de alta calidad. UNIDAD DE MEDIDA: LIBRA	X	
14	**BOCADILLO:** Lonja de bocadillo, Compuesto de azúcar, leche, pulpa de guayaba, conservantes (sorbato de potasio, benzoato de sodio y anti-moho).de alta calidad y reconocidos en el mercado. UNIDAD DE MEDIDA: LONJA X 6.250 GRAMOS	X	

15	**MARGARINA HOJALDRE:** Proceda a partir de mezcla de aceites vegetales (aceite de palma y sus fracciones, aceite de palmiste), agua, sal, emulsificantes mono glicéridos de ácidos grasos, lecitina de soja, conservantes benzoato de sodio y sorbato de potasio, de alta calidad y reconocidos en el mercado. UNIDAD DE MEDIDA: LIBRA	X	
16	**COCO RALLADO:** Producto especial para decoración y relleno de productos de panadería, de alta calidad y reconocidos en el mercado. UNIDAD DE MEDIDA: LIBRA	X	
17	**UVAS PASAS:** Tipo flamé mediana, obtenido de uvas frescas de exportación secadas al sol, especiales para decoración y relleno de productos de panadería, de alta calidad y reconocidos en el mercado. UNIDAD DE MEDIDA: LIBRA	X	
18	**HARINA PARA PANDE BONO:** Mezcla en polvo lista para preparar pan de bono contiene: almidón de yuca modificado, almidón de maíz y harina precocida de maíz, reconocido en el mercado y de alta calidad. UNIDAD DE MEDIDA: BOLSA X12KL	X	
19	**HARINA PARA PANDE YUCA:** Mezcla en polvo de almidones naturales lista para preparar pandeyuca, almidón de maíz, almidón modificado. Contiene sulfitos, reconocido en el mercado y de alta calidad. UNIDAD DE MEDIDA: BOLSA X12KL	X	
20	**GRAGEAS:** Confites de diferentes colores. Elaborados con azúcar, almidón, jalea. Producto que sea reconocido en el mercado y de alta calidad. UNIDAD DE MEDIDA: KILO	X	
21	**GLASEE:** Salsa o gel de sabor a fresa, mora, de fácil y rápida aplicación en frutas, cubiertas de tortas y postres, para decoración de productos de panadería y repostería. Producto que sea reconocido en el mercado y de alta calidad. UNIDAD DE MEDIDA: KILO	X	
22	**AZÚCAR PULVERIZADA:** Azúcar pulverizado o molido a tamaño de polvo (con cristales de un diámetro inferior a 0,15mm) con añadido 2 0 3% de almidón. Producto que sea reconocido en el mercado y de alta calidad. UNIDAD DE MEDIDA: LIBRA	X	
23	**POLVO PARA HORNEAR:** Polvo leudante para diferentes tipos de masas. Para uso en pastelería, repostería. Composición Regulador de acidez (339ii), Leudante químico (Bicarbonato de sodio INS 500ii), Almidón, Harina. Reconocido en el mercado y de alta calidad. UNIDAD DE MEDIDA: KILO	X	
24	**CREMA PASTELERA:** Ingredientes: almidón nativo de maíz, harina de trigo fortificada, azúcar, agente conservante (benzoato de sodio), regulador de acidez (carbonato de calcio), sal yodada, sabores certificados y color amarillo No. 5. Producto que sea reconocido en el mercado y de alta calidad. UNIDAD DE MEDIDA: KILO	X	
25	**COCOA:** Ingredientes: cacao en polvo bajo en grasa. Producto que sea reconocido en el mercado y de alta calidad. UNIDAD DE MEDIDA: KILO	X	
26	**MEJORADOR DE PAN:** Emulsificantes específicos (por ejemplo, ésteres diacetiltartáricos de mono/diglicéridos, mono/diglicéridos, o SSL), mezclas enzimáticas (amilasas y/o xilanasas, tal vez proteasas),	X	

	estabilizantes/glicéridos, y aditivos menores como antioxidantes o agentes mejoradores. Producto que sea reconocido en el mercado y de alta calidad. UNIDAD DE MEDIDA: KILO		
27	**ANTI-MOHO:** Inhibidor del crecimiento de hongos (moho) para usados en productos de panadería y pastelería. Producto que sea reconocido en el mercado y de alta calidad. UNIDAD DE MEDIDA: LIBRA	X	

- **NOTA 1:** Al momento de la entrega de los productos no deben tener fecha de vencimiento inferior a un año, en los casos que haya lugar a ello.
- **NOTA 2:** Los productos deben contar con Registro Sanitario del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA Vigente.
- **NOTA 3**: Se debe indicar la calidad de los productos en la oferta los cuales deben ser reconocidos en el mercado y de muy buena calidad.
- **NOTA 4:** La entrega de los productos no tendrá costo alguno para el CPMSBA, por concepto de trasporte, seguro, embalajes u otros, distintos a los que hubiere tenido en cuenta el proponente al momento de establecer los precios unitarios en su oferta, previa verificación por parte del supervisor.
- **NOTA 5:** Los elementos deberán ser entregados en forma semanal y/o quincenal de acuerdo con las solicitudes realizadas por el responsable del Proyecto Productivo Panadería del CPMSBA, el cual velara que los productos cumplan en calidad, embalaje y fecha de vencimiento de estos.

Las especificaciones técnicas descritas anteriormente son de carácter obligatorio, por lo tanto, será causal de rechazo, el no ofrecimiento de alguna de ellas. (No modificar, no adicionar y no suprimir), en el Anexo correspondiente, el cual debe estar firmado por el proponente

Certifico que toda la información aquí contenida es veraz.

Atentamente,

BRANDON SEBASTIAN LLAMAS LARIOS
C.C. No. 1.002.092.830 de Barranquilla
REPRESENTANTE LEGAL
UTECH DE LA COSTA S.A.S. – NIT 901.002.289-9
Dirección: Cra 60 #75-107, Barranquilla - Atlántico
Número de teléfono: 3376677
Correo electrónico: gerenciaartificial1@gmail.com