INPEC

537 COPED –AGECO

Medellin 23 de febrero de 2026

INFORME DE EVALUACIÓN PRELIMINAR REQUISITOS HABILITANTES PROCESO DE SUBASTA INVERSA N° S.I 003 COPED 2026

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

PRESUPUESTO: CUATROCIENTOS CINCUENTA Y OCHO MILLONES CIENTO TREINTA Y NUEVE MIL SETECIENTOS NOVENTA Y TRES PESOS CON SEIS DECIMAS PESOS M/CTE. ($458.139.793,60)

PLAZO INICIAL: El plazo de ejecución del contrato que se suscriba con ocasión de la presente Contratación será de 260 dias a partir de la firma del acta de inicio del contrato, (sin exceder el 15 de diciembre de 2026),

NUMERO DE PROPONENTES: 03 (tres)

Siguiendo el cronograma del proceso, se reúne el Comité asesor y Evaluador del proceso de subasta inversa N S.I 003 COPED 2026 con el fin de realizar la verificación de requisitos habilitantes de las propuestas presentadas.

Siendo las 12:00 horas del 20 de febrero de 2026, se realizó el cierre del proceso en cita y se solicitó al Comité a reunirse para evaluar las propuestas.

Procedimiento:

El proceso de selección se adelantó siguiendo las etapas y las fechas indicadas en el cronograma del proceso:
Fecha de apertura. 11 de febrero de 2026
Fecha de cierre: 23 de febrero de 2026

Presentaron ofertas los proponentes que se indican a continuación:

ITEM	PROPONENTE	FECHA DE PRESENTACIÓN
1	ARHO SOLUCIONES	20/02/2026 9:13 AM
2	MCA BALDER SAS	20/02/2026 10:02 AM
3	DISERMED	20/02/2026 11:34 AM

INPEC

NOTA: se recibió sobre fisico marcado con la propuesta la emprsa COOPERATIVA COLANTA , para lo cual es pertinetne informar que de acuerdo al pliego de condiciones definitnivo ***INTRODUCCIÓN***

En el presente documento se describen las bases técnicas, financieras, económicas y legales, que los proponentes interesados deben tener en cuenta para elaborar y presentar la propuesta, a través de la plataforma de SECOP II.

a. Formule por escrito toda consulta y cárguela al portal de contratación SECOP II, según lo indicado en el aviso de convocatoria y en el cronograma del proceso a nombre del **COMPLEJO PENITENCIARIO DE MEDELLIN "PEDREGAL"- COPED.**

AVISO DE CONVOCATORIA PÚBLICA

De conformidad con lo dispuesto por el artículo 2.2.1.1.1.7.1 del Decreto 1082 de 2015, el COMPLEJO PENITENCARIO Y CARCELARIO DE ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE MEDELLIN- PEDREGAL

publica en el Sistema Electrónico de Contratación Pública - SECOP II, un aviso de convocatoria del proceso de selección, en el que se indica el nombre, dirección de la Entidad Estatal y teléfono en donde la Entidad atenderá a los interesados del proceso y donde los proponentes deben presentar los documentos que se requieran en la plataforma del SECOP II en desarrollo del proceso de contratación, el objeto del contrato a celebrar, identificando las cantidades a requerir, la modalidad de selección, el plazo estimado del contrato, fecha límite en el cual los interesados deben presentar oferta y el lugar y forma de presentación de la misma, el valor estimado del contrato y manifestar expresamente que la Entidad cuenta con la disponibilidad presupuestal, mención de si la contratación esta cobijada por un acuerdo comercial, mención de si la convocatoria es susceptible de ser limitada a Mipymes o de precalificación, enumeración y breve descripción de las condiciones para participar en el proceso de Contratación, el cronograma y la forma como los interesados pueden consultar los documentos del proceso.

En caso de presentarse una indisponibilidad de la plataforma antes del cierre del proceso, el INPEC seguirá el procedimiento establecido por Colombia Compra Eficiente en la Guia de Indisponibilidad del SECOP II[1] para presentar ofertas.

Se procedio a verificar el rporte de indisponibilidad encontrando que no se han reportado cosas de indisponibiiidad que oficialetne halla sido reportadas por el SECOP II. Lo que indica que no es posible tomar encuenta por parte de este comité la oferta preentda en medio fisico por parte de la empresa COOPERATIVA COLOMBIA.

[1] https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documentos/guia_indisponibilidad_secopii.pdf

INPEC

Agencia Nacional de Contratación Pública Colombia Compra Eficiente

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD DEL SECOP II

Bogotá D.C. 02 02 2026

LA AGENCIA NACIONAL DE CONTRATACIÓN PÚBLICA COLOMBIA COMPRA EFICIENTE

Como administrador del Sistema Electrónico para la Contratación Pública (SECOP) de conformidad con el artículo 3 del Decreto Ley 4170 de 2011.

Expide el siguiente:

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD DEL SECOP II. VIGENCIA 2026

MES	DISPONIBILIDAD	NÚMERO DE INTERRUPCIONES
Enero	100%	0
Febrero		
Marzo		
Abril		
Mayo		
Junio		
Julio		
Agosto		
Septiembre		
Octubre		
Noviembre		
Diciembre		

Detalle de los casos:

FECHA INICIO	FECHA FINAL	DURACIÓN (HORAS)	DESCRIPCIÓN	FECHA DE ACTUALIZACIÓN
28/10/2025 08:00 a.m	28/10/2025 11:30 a.m	3,50	La ANCP-CCE informa que, por inconvenientes tecnicos en la plataforma se presentó indisponibilidad del	28/10/2025

INPEC

De acuerdo a los requerimientos del pliego de condiciones, se procede a realizar la evaluación y verificación de requisitos habilitantes a los proponentes que presentaron ofertas así:

1.

PROPONENTE	ARHO SOLUCIONES				
	EVALUACION TECNICA				
	LOTE 1. VERDURAS				
ELEMENTO	CARACTERSITICAS	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE PARCIALMENTE	OBSERVACIONES
ARVEJA DESGRANADA	Caracteristicas generales: de color verde sus semillas, de contextura firme, tierna y fresca caracteristicas microbiológicas: •salmonella sp negativo/25gr •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 350 /gr •aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras <3 000 ufc/gr niveles máximos de contaminantes: plomo 0 1 mg/kg cadmio 0.05 mg/kg Condiciones de almacenamiento y vida util: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. Condiciones de empaque, embalaje y transporte: bolsa de polipropileno limpia, transparente, perforada y cerrada y aptas para el contacto directo con los alimentos. El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehiculo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen Condiciones de rechazo: producto con evidencia de residuos quimicos, pérdida de calidad microbiológica con signos de descomposición o pudrición, con caracteristicas diferentes a las solicitadas, presencia de plaga.			X	Aportar muestra fisica
CEBOLLA CABEZONA	Caracteristicas generales: es un producto de forma redondeada a ovalada, color perlada blanca, de consistencia firme al tacto. su interior está formado por capas gruesas, carnosas y protegidas por membranas finas, secas, delgadas y semitransparentes libre de suciedad y humedad. el producto debe entregarse pelado y limpio. peso de la unidad entre 150 a 300 gramos caracteristicas microbiológicas: •salmonella sp negativo/25gr 1 50405			X	Aportar muestra fisica

	301 •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras < 3.000 ufc/gr •listeria monocytogenes (*) ausencia/25gr (*) solo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas). niveles máximos de contaminantes: plomo 0.1 mg/kg cadmio 0.05 mg/kg Condiciones de almacenamiento y vida util: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. Condiciones de empaque, embalaje y transporte: canastillas plásticas limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos el vehiculo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. condiciones de rechazo: producto con signos de pérdida de calidad microbiológica (olor fétido, evidencia de presencia de hongos o mohos y/o presencia de plagas), evidencia de sustancias extrañas (agentes quimicos), sin pelar o peso inferior al solicitado.				
CEBOLLA JUNCA	características generales: es un producto en forma alargada, blanca en el tallo y verde oscuro en las hojas. suave y firme libre de suciedad y humedad. el producto debe entregarse limpio, entero, raíz sin tierra y tallo con cáscara. características microbiológicas: •salmonella sp negativo/25gr •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras <3.000 ufc/gr •listeria monocytogenes (*) ausencia/25gr (*) solo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas). niveles máximos de contaminantes: plomo 0.1 mg/kg cadmio 0.05 mg/kg Condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol.			X	Aportar muestra física

	condiciones de empaque, embalaje y transporte: bolsas de polipropileno limpias, perforadas, transparentes, cerradas y aptas para el contacto directo con los alimentos el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen condiciones de rechazo: producto presencia de tierra o con signos de pérdida de calidad microbiológica (olor fétido, evidencia de presencia de hongos o mohos y/o presencia de plagas), evidencia de sustancias extrañas (agentes quimicos), con hojas amarillas, resecas, partidas y características diferentes a las solicitadas.				
PAPA CAPIRA	Caracteristicas generales: tubérculo de consistencia firme al tacto entero, con corteza limpia y suave, de color uniforme de cafe claro a oscuro y de forma redondeada a ovalada. producto sano, limpio sin exceso de tierra, sin manchas y exento de plagas. peso promedio de la unidad es de 200 a 250 gramos caracteristicas microbiológicas •salmonella sp negativo/25gr •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras <3.000 ufc/gr •listeria monocytogenes (*) ausencia/25gr (*) solo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas); niveles máximos de contaminantes plomo 0.1 mg/kg cadmio 0.1 mg/kg condiciones de almacenamiento y vida util: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol condiciones de empaque, embalaje y transporte: costal de fibra plastica limpios, en buen estado y aptos para el contacto directo con los alimentos. el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehiculo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen Condiciones de rechazo: producto con signos de deterioro en la calidad microbiologica olor fétido, blando y baboso, manchas de color verde oscuro, veteado o diferente al color caracteristico con presencia de sustancia extraña, con daño mecanico, grietas, germinaciones o perforaciones. peso inferior al solicitado cuando se entrega producto con caracteristicas diferentes a la solicitada. peso inferior al solicitado			X	Aportar muestra física
PLATANO HARTON VERDE Y MADURO	Caracteristicas generales: producto bien formado, ligeramente convexo, cáscara dura, color verde intenso cuando está verde, verde amarillento cuando está pintó o amarillo uniforme cuando está maduro, aspecto de fruto lleno, con peciolo sano y firme, exterior seco y limpio peso promedio de la unidad es de 300 a 400			X	Aportar muestra física

	gramos. el alimento debe tener el grado de maduración, según lo solicitado, verde o maduro, permitiendo el consumo hasta cuatro días posteriores a la entrega, conservando las características solicitadas de maduración. características microbiológicas: •salmonella sp negativo/25gr •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras <3.000 ufc/gr niveles máximos de contaminantes: plomo 0.1 mg/kg cadmio 0.05 mg/kg condiciones de almacenamiento y vida útil producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. condiciones de empaque, embalaje y transporte: costales de fibra plástica, limpia y en buen estado y aptos para el contacto directo con los alimentos. el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen condiciones de rechazo: producto con signos de deterioro en la calidad microbiológica con olor fétido, baboso, fruto blando, con presencia de sustancias extrañas (químicos), perforaciones o grietas				
AJO ENTERO	Características generales: es una hortaliza cuyo bulbo se emplea en la cocina. es de olor y sabor fuerte, especialmente en crudo y ligeramente picante. forma redondeada que se compone de 6 a 12 dientes, cada uno de los cuales se encuentra envuelto en una delgada película de color blanco, seco y duro al tacto. peso de cabeza de ajo entre 40 y 60 gramos. características microbiológicas: •salmonella sp negativo/25gr •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras <3.000 ufc/gr •listeria monocytogenes (*) ausencia/25gr niveles máximos de contaminantes: plomo 0.1 mg/kg			X	Apertar muestra física

	cadmio 0.05 mg/kg condiciones de almacenamiento y vida útil producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. requisitos legales: normatividad nacional requerida para el producto a contratar • resolución 2906 de 2007 límites máximos de residuos de plaguicidas -lrm- en alimentos para consumo humano y piensos o forrajes • resolucion 683 de 2012 por medio de la cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano • resolución 4143 de 2012 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastomerico y sus aditivos, destinados a entrar en contatto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional. • resolucion 2674 de 2013 por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones • resolución 4506 de 2013 por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano condiciones de empaque, embalaje y transporte: bolsa de polipropileno limpia, transparente, perforada y cerrada y aptas para el contacto directo con los alimentos el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto condiciones de rechazo: producto con signos de pérdida de calidad microbiológica (olor fétido, evidencia de presencia de hongos o mohos y/o presencia de plagas), evidencia de sustancias extrañas (agentes químicos) o peso inferior al solicitado				

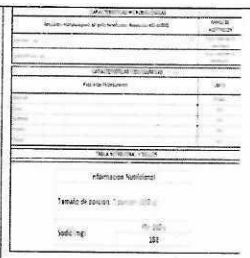
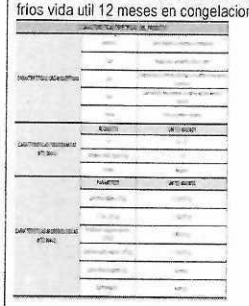
TOMATE CHONTO	Caracteristicas generales: forma redonda, color verde claro brillante a rojo intenso cuando alcanza su grado de madurez, firme al tacto, peso compacto, limpio y perfecto sano, el producto debe entregarse separado según su grado de maduración, verde, pinton o maduro, de acuerdo a lo solicitado en el pedido, el tomate maduro debe permitir su consumo hasta dos días posteriores a la entrega, peso promedio de la unidad es de 150 gramos caracteristicas microbiologicas: •salmonella sp negativo/25gr •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesófilos < 10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras <3.000 ufc/gr niveles maximos de contaminantes: plomo 0.1 mg/kg cadmio 0.05 mg/kg Condiciones de almacenamiento y vida util: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. condiciones de empaque, embalaje y transporte: canastillas plásticas, limpias y en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos, el vehiculo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria, El personal debe contar con la dotacion completa para la entrega del producto condiciones de rechazo: producto con evidencia de perdida de calidad microbiologica: manchas marrones o cafés, olor fetido y coloración caracteristica de hongos y moho, blandos o secos con apariencia deshidratada u opaca, peso inferior al solicitado, con daño mecanico: ruptura de la corteza o se evidencie deshidratada; cuando se entrega producto de varias variedades y diferente			X	Aportar muestra fisica
YUCA	caracteristicas generales: producto con cascara dura, lechosa, color café y con presencia leve de tierra, crujentes al partirlas con la mano, peso promedio de la unidades de 1.000 a 2.000 gramos. caracteristicas microbiologicas: •salmonella sp negativo/25gr •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesófilos < 10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva < 100 ufc/gr •mohos y levaduras <3.000 ufc/gr •listeria monocytogenes (*) ausencia/25gr (*) solo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas). niveles maximos de contaminantes: plomo 0.1 mg/kg cadmio 0.1 mg/kg Condiciones de almacenamiento y vida util: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. condiciones de empaque, embalaje y transporte: bolsa de polipropileno transparente, limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos, el vehiculo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria, el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto, el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehiculo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Condiciones de rechazo: producto excesivamente grueso o delgado, con presencia excesiva de tierra, con evidencia de daño mecánico y/o microbiológico: blando o baboso, partidas o con presencia de grietas, magulladuras y signos de deterioro en su calidad microbiológica, con corazón blando con presencia de sustancias extrañas (quimicos), de plagas y perforaciones, peso inferior al solicitado.			X	Aportar muestra fisica

ZANAHORIA	Caracteristicas generales: bien formadas, lisas, color naranja brillante, corteza firme, aspecto fresco, crujentes al partirlas con la mano, peso promedio de la unidad es de 350 a 500 gramos. caracteristicas microbiologicas: •salmonella sp negativo/25gr •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesófilos < 10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras < 3.000 ufc/gr •listeria monocytogenes (*) ausencia/25gr (*) solo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas) niveles máximos de contaminantes: plomo 0.1 mg/kg cadmio 0.1 mg/kg condiciones de almacenamiento y vida util: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol condiciones de empaque, embalaje y transporte: costal de fibra plastica o canastillas plásticas, limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos el vehiculo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria, el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto, el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehiculo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen condiciones de rechazo: producto excesivamente grueso o delgado, marchito, con signos de deshidratación blando o arrugado, áreas negras quemadas por el sol, partidas o con presencia de grietas, magulladuras y signos de deterioro en su calidad microbiologica, con corazón blando con presencia de sustancias extrañas (quimicos), de plagas y perforaciones, peso inferior al solicitado			X	Aportar muestra fisica
LECHUGA BATAVIA	Caracteristicas generales: lechuga que deberá encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación - libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración - libres de humedad externa anormal - cumplir con las caracteristicas de la normatividad vigente y/o NTC el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehiculo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen condiciones de rechazo: producto presencia de tierra o con signos de perdida de calidad microbiológica (olor fétido, evidencia de presencia de hongos o mohos y/o presencia de plagas), evidencia de sustancias extrañas (agentes quimicos), con hojas amarillas, resecas, partidas y caracteristicas diferentes a las solicitadas.			X	Aportar muestra fisica

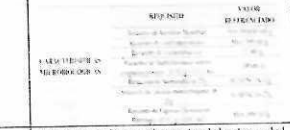
CILANTRO FRESCO SELECCIONADO	Caracteristicas generales: es un producto en forma alargada, verde claro en el tallo y verde oscuro en las hojas. suave y firme, libre de suciedad y humedad. olor fresco a hierba. el producto debe entregarse limpio, entero y raiz sin tierra. caracteristicas microbiologicas •salmonella sp negativo/25gr. •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesofilos <10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras <3.000 ufc/gr •listeria monocytogenes (*) ausencia/25gr. (*) solo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas). niveles máximos de contaminantes: plomo 0.1 mg/kg cadmio 0.05 mg/kg condiciones de almacenamiento y vida util: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. condiciones de empaque, embalaje y transporte: bolsas de polipropileno limpias, perforadas, transparentes, cerradas y aptas para el contacto directo con los alimentos. el vehiculo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. condiciones de rechazo: producto presencia de tierra o con signos de pérdida de calidad microbiológica (olor fétido, evidencia de presencia de hongos o mohos y/o presencia de plagas), evidencia de sustancias extrañas (agentes quimicos), con hojas amarillas, resecas, partidas y caracteristicas diferentes a las solicitadas.			X	Aportar muestra física
LIMON TAHITI	Caracteristicas generales: producto de forma redonda u ovalada, con cáscara lisa: firme, brillante y de color verde intenso o amarillo segun el grado de maduración. jugoso peso de unidad entre 120 y 130 gramos caracteristicas microbiologicas •salmonella sp negativo/25gr •nmp coliformes fecales <3 /gr. •nmp coliformes totales < 150 /gr. •aerobios mesofilos < 10.000 ufc /gr. •estafilococos coagulasa positiva < 100 ufc/gr •mohos y levaduras < 3.000 ufc/gr •listeria monocytogenes (*) ausencia/25gr (*) solo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas) niveles máximos de contaminantes: aflotoxinas b1, b2, g1, g2 4.0 pg/kg plomo 0.1 mg/kg cadmio 0.05 mg/kg condiciones de almacenamiento y vida util: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. condiciones de empaque, embalaje y transporte: canastillas plásticas limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos. el vehiculo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. condiciones de rechazo: producto con evidencia de pérdida de calidad microbiologica, manchas marrones o cafés, olor fétido y coloración caracteristica de hongos y moho, blandos o secos con apariencia deshidratada. peso inferior al solicitado.			X	Aportar muestra física

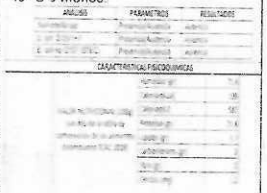
REPOLLO BLANCO	Caracteristicas generales: Repollos enteros, con la forma caracteristica de la variedad - de aspecto fresco y consistencia firme, desarrollados - limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles - libres de magulladuras, humedad exterior anormal - cumplir con las caracteristicas de la normatividad vigente y/ o NTC condiciones de almacenamiento y vida util: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. condiciones de empaque, embalaje y transporte: costal de fibra plástica o canastillas plásticas, limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos. el vehiculo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehiculo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen condiciones de rechazo: producto excesivamente grueso o delgado, marchito, con signos de deshidratación blando o arrugado, áreas verdes o negras quemadas por el sol, con presencia de grietas, magulladuras y signos de deterioro en su calidad microbiológica, con corazón blando con presencia de sustancias extrañas (químicos), de plagas y perforaciones, peso inferior al solicitado			X	Aportar muestra física
AGUACATE FUERTE	Caracteristicas generales: Aguacates que deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación - libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo - exentas de cualquier daño, libres de humedad externa anormal - cumplir con las caracteristicas de la normatividad vigente y/ o NTC condiciones de almacenamiento y vida util: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. condiciones de empaque, embalaje y transporte: costal de fibra plástica o canastillas plásticas, limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos. el vehiculo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehiculo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen condiciones de rechazo: producto marchito, con signos de deshidratación, blando o arrugado, áreas o negras quemadas por el sol, partidas o con presencia de grietas, magulladuras y signos de deterioro en su calidad microbiológica, con corazón blando con presencia de sustancias extrañas (químicos), de plagas y perforaciones, peso inferior al solicitado.			X	Aportar muestra física

PIMENTON	Caracteristicas generales. Pimentón enteros, con la forma característica de la variedad de aspecto fresco y consistencia firme, desarrollados y maduros - limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles - libres de magulladuras, humedad exterior anormal, cumplir con las características de la normatividad vigente y/o NTC condiciones de almacenamiento y vida util: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. condiciones de empaque, embalaje y transporte: costal de fibra plástica o canastillas plásticas, limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos. el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demas que las sustituyan, modifiquen o adicionen. condiciones de rechazo: producto, marchito, con signos de deshidratación, blando o arrugado, áreas verdes o negras quemadas por el sol, partidas o con presencia de plagas, magulladuras y signos de deterioro en su calidad microbiológica, con cerazón blando con presencia de sustancias extrañas (químicos), de plagas y perforaciones, peso inferior al solicitado			X	Aportar muestra física
PAPA CRIOLLA	tubérculo andino caracterizado por su pulpa y cáscara amarilla, sabor intenso y textura harinosa/cremosa, con un diámetro de 25-85 mm, alto contenido de materia seca (%20.2%-23.8%)) y excelente calidad culinaria.			x	Aportar muestra física
LOTE 2. CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS					
POLLO ENTERO CRUDO	DESCRIPCION FISICA: Cuerpo del pollo, al cual se le han cortado las patas a nivel de la articulacion tibiometatarsiana, el cuello a nivel de la ultima vértebra cervical y la cabeza a nivel de la primera vertebra cervical despues de someterlo al proceso de faenado, el cual incluye insensibilización, desangre, escaldado, desplume y eviscerado. INGREDIENTES: Carne de pollo, agua, proteina de origen vegetal (ligante) sal y fosfatos;CARACTERISTICAS SENSORIALES: Color: Carne rosa pálida y piel blanca, Olor: Caracteristico a pollo, sin olores extraños o de descomposicion ,Sabor: N.A ,Textura: Firme al tacto ,Apariencia: Fresca, sin quemaduras, sin traumatismos y libre de materias extrañas.VIDA UTIL: Doce (12) meses en estricta congelacion		X			Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física

					
MUSLO DE POLLO CRUDO	Muslos de pollo obtenidos a partir del despresado de pollo en canal provenientes de granjas de engorde aptas sanitariamente para el consumo humano, vida util 12 meses;Descongelar en el refrigerador o en agua fria a temperatura no mayor a 24°C para su consumo, una vez descongelado no volver a congelar.Este producto requiere cocción. DECLARACIÓN DE ALERGENOS: Este producto es almacenado en una planta que almacena también pescados y mariscos, pero en diferentes cuartos frios vida util 12 meses en congelacion 		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
PECHUGA DE POLLO	Parte del pollo que comprende una base ósea formada por el esternón y su respectiva masa muscular; COMPOSICIÓN: Carne de pollo con hueso con o sin piel, con adición de salmuera		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física

					
CHORIZO DE TERNERA	DESCRIPCION FISICO DEL PRODUCTO Producto cárnico procesado embutido fabricado a partir de carne seleccionada de res y cerdo, libre de afecciones o contaminantes, fresca y conforme con la normatividad vigente aplicable a esta, INGREDIENTES PRINCIPALES: Carne de Cerdo y carne de res; INGREDIENTES SECUNDARIOS Grasa animal (cerdo), agua, cebolla rama, proteina vegetal,almidon de yuca de soya, condimento sabor ahumado (sal, harina de maiz, regulador de acidez (Tripolifosfato de sodio, ajo, cebolla, azucar, proteina vegetal hidrolizada de soya), antioxidante (eritorbato de sodio), conservante (acetato de sodio, nisina, reguladores de acidez), antioxidante (eritorbato de sodio, sal regulador de acidez) tripolifosfato de sodio, conservante (nitrito de sodio). Cebolla de rama, sal comun, ascorbatos, fosfatos, sal, ajo y embutido en tripa natural de cerdo VIDA UTIL 42 dias 		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
SALCHICHA MANGUERA	DESCRIPCIÓN Producto cárnico procesado, embutido, cocido, elaborado a base de carne de animales de abasto, con la adicion de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas.INGREDIENTES PRINCIPALES.Ingredientes: Carne de pollo mecánicamente deshuesada, Agua, Cuero de Cerdo, Harina de trigo, Almidón, Proteina vegetal (*soya), Condimento [(Sal, Azucar, Especias naturales, Acentuador de sabor (glutamato monosodico), sabores artificiales, Antioxidante (Eritorbato de Sodio), Sabor natural (Humo), Extracto de especias		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física

	naturales, (pimienta, cebolla), colorante natural (caramelo), acidulante (acido citrico)], conservante (nitrito de Sodio), Regulador de acidez (Polifosfato de Sodio) y Color Artificial (Eritrosina).Contiene Gluten y Soya; Informacion nutricional (100 g) Calorias 176 kcal, Grasa total 9,4 g, Grasa saturada 2,1 g, Grasa trans 0 mg, Carbohidratos totales 14 g, Azucares totales 0,1 g, Azucares añadidos0,1 g, Proteina 8,7 g, Sodio 871 mg, Hierro 0,72 mg Informacion nutricional (porcion). tamaño de porcion 1 unidad (40 g) Numero de porciones por envase Aprox 13 porciones. Calorias 71, Grasa total 3,8 g, Grasa saturada 0,8 g, Grasa trans 0 mg, Carbohidratos totales 5,7 g, Azucares totales 0,1 g, Azucares añadidos 0,1 g, Proteina 3,5 g, Sodio 348 mg, Hierro 0,29 mg No es fuente significativa de Fibra dietaria, Vitamina A, Vitamina D, Calcio y Zinc; CARACTERISTICAS SENSORIALES OLOR Caracteristico a salchicha COLOR Rosa; SABOR Caracteristico a salchicha, CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Temperatura de refrigeracion entre 0 y 4°C, VIDA UTIL 40 dias a partir de la fecha de produccion. La fecha de vencimiento la indica el empaque, VIDA UTIL 40 dias a partir de la fecha de produccion. La fecha de vencimiento la indica el empaque 				
PUNTA ESPALDILLA	Está ubicada en el cuarto delantero del bovino, en la región abdominal.CONDICIONES GENERALES: La pieza no debe contener hematomas y debe estar libre de contaminantes físicos, químicos y microbiológicos; CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Color: Rojo purpura, puede contener cobertura de tonalidad beige; propia del marmóreo de la carne, Olor: Característico a carne fresca de la especie bovina, sin presencia de olores extraños, ni de descomposición, Textura: Consistencia firme al tacto, suave y no exudativa, CARACTERISTICA MICROBIOLOGICAS: Los productos		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física

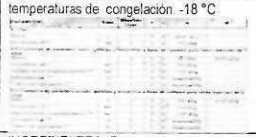
	deben cumplir con los lineamientos establecidos en la resolución 2690 de 2015. Por la cual se establecen las directrices para la formulación del Programa de Verificación Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles VIDA UTIL CONSERVACION 16 dias en refrigeración a granel. 190 dias en congelación a granel. 26 dias empaque al vacio en refrigeración. 460 días empaque al vacio en congelación Conservar en refrigeración hasta máximo 7 °C Conservar en congelación -18° C o menos. 				
CHULETA DE CERDO	Corte perteneciente al cuarto posterior de la canal o pierna trasera, incluye hueso,CONDICIONES GENERALES: La pieza no debe contener pelos, hematomas, petequias y debe estar libre de contaminantes fisicos, químicos y microbiológicos, CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Color. Tonalidad beige, puede contener trazas de carne color rosa pálido, Olor: Caracteristico a la especie porcina, sin presencia de olores extraños, ni de descomposición,Textura: Consistencia firme al tacto, suave y no exudativa, CARACTERISTICA MICROBIOLOGICAS, Los productos deben cumplir con los lineamientos establecidos en la resolución 2690 de 2015.Por la cual se establecen las directrices para la formulación del Programa de Verificación, Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica

	Carne y Productos Cárnicos Comestibles, VIDA UTIL CONSERVACION 12 dias en refrigeración a granel. 200 dias en congelación a granel. Conservar en refrigeración hasta máximo 7 °C Conservar en congelación -18° C o menos. 				
PIERNA DE CERDO	Corte blando de forma ovalada, ubicada en cuarto Posterior del cerdo, en la region de la pierna, Color Piel rosa palido, CONDICIONES GENERALES Los recortes no deben contener pelos, hematomas, petequias y debe estar libre de contaminantes fisicos, quimicos y microbiologicos, CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Color Piel rosa palido, Olor Caracteristico a la especie porcina, sin presencia de olores extraños, ni de descomposicion, Textura Consistencia firme al tacto, suave y no exudativa, CARACTERISTICA MICROBIOLOGICAS, Los productos deben cumplir con los lineamientos establecidos en la resolucion 2690 de 2015. Por la cual se establecen las directrices para la formulacion del Programa de Verificacion Microbiologica del Sistema Oficial de Inspeccion, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Carnicos Comestibles VIDA UTIL CONSERVACION 12 dias en refrigeracion a granel 200 dias en congelacion a granel 26 dias empaque al vacio en refrigeracion 600 dias empaque al vacio en congelacion Conservar en refrigeracion hasta maximo 7°C Conservar en congelacion -18° C o menos. 		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
TOCINO CARNUDO	DESCRIPCIÓN GENERAL Es la porcion de la canal del cerdo que recubre las costillas exactamente el abdomen con piel.		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica

	CONDICIONES GENERALES. La pieza no debe contener pelos, hematomas, petequias y debe estar libre de contaminantes fisicos, quimicos y microbiologicos. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS. Color: Tonalidad beige, puede contener trazas de carne color rosa pálido, Olor: Caracteristico a la especie porcina, sin presencia de olores extraños, ni de descomposición, Textura: Consistencia firme al tacto, suave y no exudativa, CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: Los productos deben cumplir con los lineamientos establecidos en la resolucion 2690 de 2015. Por la cual se establecen las directrices para la formulacion del Programa de Verificación Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles VIDA UTIL CONSERVACION: 12 dias en refrigeración a granel, 200 dias en congelación a granel.26 dias empaque al vacio en refrigeración, 600 dias empaque al vacio en congelacion Conservar en refrigeración hasta maximo 7 °C Conservar en congelacion -18° C o menos. 				
COSTILLA DE CERDO	DESCRIPCIÓN GENERAL: Carne fresca correspondiente en la canal porcina a la región comprendida por tejido osteo-muscular, graso y conjuntivo de la zona costal; CONDICIONES GENERALES: La pieza no debe contener pelos, hematomas, petequias y debe estar libre de contaminantes fisicos, quimicos y microbiológicos, CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Color: Tonalidad beige, puede contener trazas de carne color rosa pálido, Olor: Caracteristico a la especie porcina, sin presencia de olores extraños, ni de descomposicion, Textura: Consistencia firme al tacto, suave y no exudativa; CARACTERISTICA MICROBIOLOGICAS: Los productos deben cumplir con los lineamientos establecidos en la resolución 2690 de 2015. Por la cual se establecen las directrices para la formulación del Programa de Verificación Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles,VIDA UTIL CONSERVACION: 11 dias en refrigeración a granel, 90 dias en congelación a granel. Conservar en refrigeración hasta máximo 7 °C, Conservar en congelación -18°C o menos. 		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física

PESCADO TILAPIA	DESCRIPCION FISICA: Resultado de varios cruces de tilapia, origen africano y son una de las variedades más cultivadas. Es altamente filtradora. Para cultivo se debe contar con poblaciones mono sexo de machos para su mejor crecimiento, color rojo brillante; vida util esperada congelacion(temperatura inferior a -18C) 1 año 		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
JAMON DE CERDO	DESCRIPCIÓN: Producto cárnico procesado, embutido, moldeado o prensado, cocido, elaborado con musculo de animales de abasto sea este entero o troceado. Se excluyen los sistemas cárnicos homogenizados y picados. El producto elaborado hara referencia a la especie animal empleada. INGREDIENTES PRINCIPALES: Carnes: Carne de pollo mecanicamente deshuesada. Agua, Almidon modificado, Proteina vegetal (*soya), Vinagre, Cuero de cerdo, Proteina de Cerdo (colageno), Condimento [(sal, sabor natural (jamon, carne, salado), azucar, acentuador de sabor (glutamato monosodico, cloruro de potasio), Especias)], Carragenina (Estabilizante), Regulador de acidez (polifosfatos), Entorbato de Sodio (Antioxidante), sabor natural (humo), Conservante (nitrito de Sodio) Contiene Gluten y Soya CARACTERISTICAS SENSORIALES: OLOR: Caracteristico a jamón COLOR: Rosa Caracteristico SABOR: Caracteristico a jamon Informacion nutricional (100 g): Calorias 199, Grasa total 11 g, Grasa saturada 1,8 g, Carbohidratos totales 12 g, Fibra dietaria 0 g, Azucares totales 0,1 g, Azucares añadidos 0,1 g, Proteina 14 g, Sodio 760 mg, Hierro 0,97 mg y Zinc 0,33 mg. Información nutricional (porción): tamaño de porcion 1 unidad (30 g) Numero de porciones por envase: Aprox. 16 porciones. Calorias 77. Grasa total 4,1 g, Grasa saturada 0,7 g, Carbohidratos totales 4,7 g, Fibra dietaria 0 g, Azucares totales 0 g, Azucares añadidos 0 g, Proteina 5,4 g,		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física

	Sodio 297 mg, Hierro 0.38 mg y Zinc 0,13 mg. No es fuente significativa de Grasa trans, Vitamina A, Vitamina D y Calcio, VIDA UTIL 35 dias a partir de la fecha de produccion. La fecha de vencimiento la indica el empaque con el lote para la correspondiente trazabilidad. 				
CARNE DCE RES PARA HAMBURGUESA	Caracteristicas Tecnicas (Rica x10) Marca Rica (o similar de carnes frias) Presentacion Paquete por 10 unidades Peso Neto Generalmente \(900\text{g}\) a \(1000\text{g}\) (aprox. \(90\text{g}\) - \(100\text{g}\) por torta) Estado Congelado Ingredientes Tipicos Carne de res, agua, grasa de res, proteina de soya, sal, especias, conservantes y estabilizantes Vida Util Aproximadamente 15 a 30 dias bajo congelacion adecuada (0-4°C) Preparacion Directo a la sarten o parrilla sin necesidad de descongelar previamente, segun la recomendacion del empaque				
EMPANADA CHILENA	Masa semi hojaldrada cruda con forma de media luna , homogenea, de textura blanda, rellena con ingredientes que aportaran su sabor caracteristico y mediante el cual seran identificadas bajo el termino de sabor, INGREDIENTES Harina de trigo fortificada (niacina, hierro, vitamina B, vitamina B2, acido folico), Queso tipo mozarela (Leche fresca entera, acidulante (acido citrico), sal yodada y cuajo, salchicha(carne de res, carne de cerdo, agua, tocino de cerdo, almidon de papa, trigo y/o yuca (agente aglutinante), proteina de soya (emulsionante), sal, conservante(acetato de sodio, citrato de sodio y nisina), sabor natural (humo),sabor artificial (pollo), fosfato de sodio(emulsificante),caramelo (color natural), pimienta, glutamato monosodico (acentuador de sabor), eritorbato de sodio (antioxidante),paprika, nitrito de sodio (conservante)), hojaldre (Mezcla de aceites vegetales (refinados e interesterificados), agua, sal (Cloruro de sodio), emulsificantes (mono y digliceridos de acidos grasos, Lecitina de Soya), conservantes (Sorbato de potasio y/o Benzoato de Sodio),		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica

	saborizantes idénticos a los naturales (a mantequilla), sinergista (acido citrico), antioxidante (TBHQ), colorante (Betacaroteno)), margarina Mezcla de aceites vegetales (refinados e interesterificados), agua, sal (Cloruro de sodio), emulsificantes (ésteres de poliglicerol de acidos grasos, lecitina de Soya, Polisorbato, mono y diglicéridos de acidos grasos), conservantes (Sorbato de potasio y/o Benzoato de Sodio), saborizantes idénticos a los naturales (sabor mantequilla), sinergista (acido citrico),antioxidante (TBHQ), colorante (Betacaroteno),azucar, sal, conservante (propianato de calcio), polvo de hornear, esencia de mantequilla (artificial), Contiene gluten, lactosa y soya, Vida util de 90 dias, debe ser almacenado a temperaturas de congelación -18 °C 				
EMPANADA PAPA Y CARNE	INGREDIENTES Papa capirra, agua, maiz crudo, carne de res, cebolla junca, sal yodada, proteina texturizada de soya (Hanna de Soya desengrasada), caldo concentrado de pollo (acentuadores de sabor (glutamato mono sodico, inosinato disodico), saborizantes identicos al natural, colorante natural (curcuma), color caramelo (sulfito de amonio)), almidón agrio de yuca, estabilizante (goma guar (SIN 412), goma xantan (SIN 415)), saborizante carnico (sabor natural (extracto de levadura y proteina vegetal hidrolizada de soya y maiz)), comino molido, adobo de res (premezcla de extracto de especias), conservante (sorbato de potasio), condimento completo (colorante artificial (tartrazina color index 19140), colorante natural (achiote), curcuma) TIPO DE MASA con sal, DECLARACIÓN DE ALERGENOS Gluten, huevo, lactosa, soya, tartrazina, sulfitos y apio, VIDA UTIL 90 dias a partir de la fecha de elaboracion, almacenado en condiciones optimas de conservación, congelación a -18 °C,CARACTERÍSTICAS SENSORIALES , CARACTERÍSTICA ESPECIFICACIÓN ASPECTO Media luna grande de color amarillo pálido, COLOR Amarillo pálido,OLOR Olor caracteristico de la masa de maiz y la mezcla de condimentos ,SABOR Caracteristico de la masa de maiz frita y el relleno de papa y carne		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica

	condimentada 				
PASTEL DE POLLO Y PAPA	Agua, papa capira, maiz amarillo, carne de pollo, proteina de trigo texturizada (proteina de trigo; harina de trigo), cebolla junca, sal yodada, caldo concentrado de pollo (acentuadores de sabor (glutamato monosódico, inosinato disodico), saborizantes idénticos al natural, colorante natural (curcuma), color caramelo (sulfito de amonio)), almidón agrio de yuca, , estabilizante (goma guar (SIN 412), goma xantán (SIN 415)), comino molido, condimento completo (colorante artificial (tartrazina color index 19140), colorante natural (achiote), curcuma), conservante (sorbato de potasio).TIPO DE MASA con sal ,DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS, Gluten, huevo, lactosa, soya, tartrazina, sulfitos y apio. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CARACTERISTICA, ESPECIFICACIÓN, ASPECTO Media esfera con orilla en su perimetro de color amarillo palido, COLOR Amarillo palido, OLOR Olor caracteristico de la masa de maiz y la mezcla de condimentos, SABOR Caracteristico de la masa de maiz frita y el relleno de papa y carne condimentada , VIDA UTIL 90 dias a partir de la fecha de elaboracion almacenado en condiciones optimas de conservación, congelación a -18 °C 		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
PALITOS DE QUESO	QUESO. Masa base (harina de trigo, azucar, sal, grasa vegetal de palma (aceite de palma, antioxidantes (BHT y BHTQ) y sinergista (ac Citrico) y agua), queso Mozzarella (leche liquida, cuajo y sal), Material de envase Bolsa de polipropileno de baja densidad impresa ó bolsa de polietileno grado alimenticio, Primario Bolsa de polipropileno de baja densidad, secundario caja de cartón plastificada para alimentos; Condiciones de conservacion: Congelación; TIPO DE TRATAMIENTO (Proceso de elaboración) Recepcion, pesaje de la materia prima, Acondicionamiento materia prima, Mezcla e incorporación de ingredientes secos, Mezcla de la grasa vegetal con la premezcla anterior hasta obtener una masa homogénea, Moje de la		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica

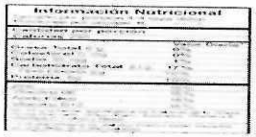
	masa, Cilindrado de la mezcla, Laminado de la masa, Moldeado, Relleno con ingredientes segun la variedad, Corte del producto, Empaque, Almacenamiento en congelacion, VIDA UTIL ESTIMADA 30 dias				
PANZEROTTI	Masa Hojaldrada Harina de trigo fortificada, agua, azucar, margarina industrial (aceite de palma y palmiste), sal, sabor artificial RELLENO [Queso tipo mozzarella (leche entera pasteurizada, sal, cuajo y cultivos lacticos), Tocineta [(Tocino carne, agua, humo liquido (sabor natural), sal, azucar, nitrito de sodio (agente de retencion de color 80 mg/kg)), Maiz precocido (Maiz, agua, azucar)], PRODUCTOS HOJALDRADOS PANZEROTTIS VARIEDADES: RANCHERO, HAWAIANO, CON TOCINETA, MAICITOS Y QUESO, CON JAMÓN Y QUESO, CON JAMONADA Y QUESO, CON POLLO, QUESO Y CHAMPIÑONES, CON CHORIZO Y QUESO (ANTIOQUEÑO); CON TOCINETA RANCHERO (TOCI-RANCHERO); CON CARNE, QUESO Y VERDURAS (LAZAGÑA); CON POLLO Y TOCINETA; CON AREQUIPE Y QUESO, CON QUESO Y JALAPEÑO, CON QUESO Y TOCINETA; CON MAICITO Y QUESO, CON CAÑÓN Y QUESO. PASTEL CHILENO VARIEDADES: RANCHERO, HAWAIANO, CON TOCINETA, MAICITOS Y QUESO; CON JAMÓN Y QUESO, CON JAMONADA Y QUESO, CON POLLO, QUESO Y CHAMPIÑONES, CON CHORIZO Y QUESO (ANTIOQUEÑO); CON TOCINETA RANCHERO (TOCI-RANCHERO); CON CARNE, QUESO Y VERDURAS (LAZAGÑA), CON POLLO Y TOCINETA; CON AREQUIPE Y QUESO, CON QUESO Y JALAPEÑO, CON QUESO Y TOCINETA; CON MAICITO Y QUESO; CON CAÑÓN Y QUESO. PALO (PALITO) CON QUESO, PALO (PALITO) CON QUESO Y BOCADILLO DE GUAYABA; HOJUELAS, DURACION COMERCIAL 90 dias en condiciones de Congelación. (-18 ± 4 °C)		X		Aportar ficha tecnica, registro invima y muestra fisica
MARGARINA INDUSTRIAL	Aliñado graso industrial de consistencia plástica, emulsionado en una mezcla totalmente refinada y desodorizada de grasas y aceites vegetales comestibles, de color amarillo-crema, agradable aroma y sabor a mantequilla. Ingredientes: Aceite de Palma y sus fracciones (oleina y estearina), aceite de		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica

	Palmiste, y/o sus modificaciones (interesterificados y/c hidrogenados), libre de grasas trans, agua, sal, emulsificantes (mezcla de monogliceridos destilados, esteres de poliglicerol y/o polisorbato y/o lecitina de girasol), conservantes (Sorbato de potasio y/o benzoato de sodio), regulador de pH (Acido citrico), saborizante-aroma identico al natural (Mantequilla), antioxidante (TBHQ), colorante identico al natural (Betacaroteno) 				
ACEITE PARA ALTA FRITURA	Aceite extraido de la parte carnosa del fruto o nuez del Elaies Guineensis y variedades Producto degomado blanqueado, refinado y perfectamente desodorizado COMPOSICIONES 100% Puro de palma CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Olor Inodoro Sabor Caracteristico Aspecto Liquido viscoso Color Lovibond celda 5 1/4 ROJO 2.4 AMARILLO 23 AZUL 0.00 CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS DE CALIDAD DETERMINACION PARAMETROS NORMA TECNICA ANALISIS VALOR MAXIMO NORMA TECNICA ANALISIS VALOR MAXIMO NORMA TECNICA Acidez como acido palmitico (%ffa) 0.070 Max AOCS Ca 5a-40 Valor De Peroxidos (mq 02/1000g") 0.650 Max AOCS Cd 8-53 Humedad y Materia Volatil (%) 0.040 Max AOCS Ca 2c-25 Valor De Yodo (g/100g) 59-130 AOCS Cd 1d-92 SABOR Y OLOR Neutro Sensonal Prueba de Punto De nube (8°c/min) Punto De Fusion (°c) 40.00 17 000 AOCS Cc 1-62 AOCS Cc 3-25 Punto de Humo 220 grados centigrados SISTEMA DE ENVASADO Se utilizan garrafas x 20 litros de polipropileno 11H01A, de color amarillo y transparente		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
LOTE 3. PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS					
LECHE EN POLVO	LECHE EN POLVO LECHE EN POLVO		X		Aportar ficha técnica,

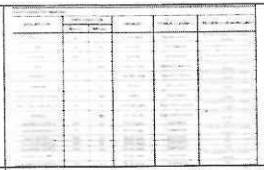
	ADICIONADA CON VITAMINA A Y D INGREDIENTES: LECHE LIQUIDA ENTERA, REGULADOR DE ACIDEZ (TRIPOLIFOSFATO DE SODIO Y/O POTASIO) CONTENIDO DE VITAMINAS EN 25 GRAMOS DE LECHE ENTERA: VITAMINA A 1000 UI VITAMINA D 80 UI COMPONETE ALERGENICOS CONTIENE CASEINA Y LACTOSA COMO COMPONETE NATURAL DE LA LECHE, CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS REQUISITOS: MATERIA GRASA MIN 26,0 MAX 33,0 HUMEDAD MAX 4,0 ACIDEZ EXPRESADA COMO ACIDO LACTICO MIN 0,9 MAX 1,3 PROTEINA 24,5 LACTOSA MIN 34,0 MAX 44,0 CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: RECUENDO DE MICROORGANISMOS MESÓFILOS 3-1000-10000 RECUENTO DE COLIFORMES TOTALES 3 <3 11-1 RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS 3 100 500 1 CARACTERISTICAS ESPECIALES METALES PESADOS PLOMO PPM <0,02 ANFLATOXINAS M1 PPB <0,5 PRESENTACIÓN SACO DE 25 KG BULTO DE PAPEL KRAFT X 25 KG VITA UTIL 12 MESES INFORMACIÓN NUTRICIONAL GRASAS TOTALES 7 G COLESTEROL 30 MG SODIO 100 MG CARBOHIDRATOS TOTAL 10 G VITAMINAS A D C CALCIO Y HIERRO				registro invima y muestra fisica
QUESO CUAJADA	EMPACADO AL VACIO; PRODUCTO PASTEURIZADO SIN MADURAR COMPOSICIÓN: LECHE ENTERA PASTEURIZADA, CLORURO DE SODIO, ESTABILIZANTE (CLORURO DE SODIO), CUAJO ELABORADA CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA, ADICIONADO CON CUAJO Y CLORURO DE SODIO		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
QUESO INDUSTRIAL	EMPACADO AL VACIO; QUESO FRESCO. PRODUCTO PASTEURIZADO SIN MADURAR, QUE DESPUES DE SU FABRICACION ESTA LISTO PARA SU CONSUMO. SE CLASIFICA EN QUESO FRESCO SEMIDURO, GRASO. INGREDIENTES: LECHE ENTERA PASTEURIZADA, CLORRURO DE SODIO, ESTABILIZANTES: CLORURO DE CALCIO, CUAJO. CARACTERISTICAS SENSORIALES: AROMA. LACTEO CARACTERISTICO DEL PRODUCTO SABOR. SALADO CARACTERISTICO DEL PRODUCTO:COLOR. BLANCO		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
QUESO TIPO MOZARELLA TAJADO	Queso fresco tajado, semiduro, graso, tipo mozzarella Producto fresco, no madurado de pasta hilada, elaborado a partir de la coagulacion de leche higienizada por acción del cuajo. Ingredientes. Leche higienizada de vaca, Suero Ácido, Producto Alimenticio Salino 40% menos Sodio (Cloruro de Sodio, Cloruro de Potasio, Anticompactante (dióxdo de silicio y/o carbonato de magnesio) y Sabores Naturales (salado) y conservante (sorbato de potasio), Cuajo. Contiene leche. Presentación comercial: Bloque		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica

	entero: 480, 1200, 2400 y 2500 gramos. Presentación en lonchas: 180, 240, 380, 480, 950, 1900 y 2400 gramos 				
QUESO SALADO COSTEÑO	QUESO FRESCO , GRASO, SEMIDURO , TIPO QUESO COSTEÑO, Composicion Del Producto En Orden Decreciente: Leche, Sal, Cuajo, Tipo De Envase: Bolsas De Polietileno De Densidad Media, Condiciones De Conservacion: Refrigeracion De 2 A 5 °C, vida util estimada 30 dias		X		Aportar ficha tecnica, registro invima y muestra fisica
CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA , INGREDIENTES CREMA DE LECHE ENTERA, EMULSIFICANTE (CARRAGENINA) PRESENTACION 110 ML		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA	LECHE DE HATOS CON ESTRICTOS CONTROLES DE CALIDAD Y SANIDAD A LA CUAL SE LE APLICA UN PROCESO TERMICO EN FLUJO CONTINUO QUE CONSISTE EN LLEVAR EL PRODUCTO A UNA TEMPERATURA ENTRE 135 A 150 °C Y TIEMPOS ENTRE 2 Y 4 SEGUNDOS DE TAL FORMA QUE SE COMPRUEBE LA DESTRUCCIÓN EFICAZ DE LAS ESPORAS BACTERIANAS RESISTENTES AL CALOR SIN ALTERAR DE MANERA ESENCIAL NI SU VALOR NUTRITIVO NI SUS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS Y ORGANOLÉPTICAS SEGUIDO INMEDIATAMENTE DE ENFRIAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE Y ENVASADO ASÉPTICAMENTE EN UN EMPAQUE ESPECIAL CON BARRERAS A LA LUZ Y AL OXIGENO, QUE MANTIENE EL PRODUCTO EN ÓPTIMAS CONDICIONES NO NECESITA HERVIRSE Y PUEDE CONSUMIRSE DIRECTAMENTE DEL EMPAQUE		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
LECHE CONDENSADA	ES UN PRODUCTO ALIMENTICIO ELABORADO A PARTIR DE LECHE A LA QUE SE LA HA EVAPORADO AGUA Y AGREGADO AZUCAR, LO QUE RESULTA ES UN PRODUCTO ESPESO SE PUEDE USAR COMO ACOMPAÑANTE PARA POSTRES YA SEA EN GELATINA, HELADOS Y/O GALLETAS O PASA BOCAS. INGREDIENTES: LECHE, AZUCAR. RIESGO FISICO Y/O QUIMICO FISICOS NO PRESENTA RIESGOS FÍSICOS (PRODUCTO LIBRE DE ELEMENTOS U OBJETOS EXTRAÑOS) QUIMICOS NO PRESENTA RIESGOS QUÍMICOS (MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y AGENTES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN USADOS, SON GRADO ALIMENTICIO CARACTERITICAS MICROBIOLOGICAS PERFIL		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física

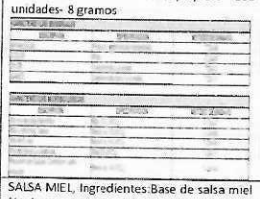
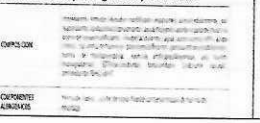
	MICROBIOLOGICO (RES - 11488/84) ANÁLISIS METODO ESPECIFICACIÓN RECUENTO DE AEROBIOS MESOFILOS UFC/G - < 10000 RECUENTOS DE COLIFORMES UFC/G - < 3 RECUENTOS DE COLIFORMES FECALES UFC/G- < 3 CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS COLOR CREMA CLARO BRILLANTE, OLOR LACTEO CARACTERÍSTICO SABOR DULCE Y LACTEO CARACTERÍSTICO TEXTURA LIQUIDO ESPESO PRESENTACION POR UNIDAD DE 1000 GRAMOS VIDA UTIL 6 MESES				
HUEVO AAA	EL HUEVO DE GALLINA ES EL PRODUCTO DE FIGURA OVOIDE PROVENIENTE DE LA OVOPOSICIÓN DE LA GALLINA (GALLUS GALLUS DOMESTICUS). CONSTITUIDA POR LA CÁSCARA MEMBRANAS CÁMARA DE AIRE CLARA CHALAZAS YEMA Y GERMEN CARACTERÍSTICAS FÍSICAS CÁSCARA CUBIERTA EXTERIOR DEL HUEVO QUE SIRVE PARA PROTEGER A LAS SUSTANCIAS NUTRITIVAS CONTENIDAS EN EL MISMO. CLARA O ALBUMEN SOLUCIÓN VISCOSA (COLOIDAL) QUE RODEA A LA YEMA, LA CUAL SE ENCUENTRA CONTENIDA DENTRO DE LAS MEMBRANAS DE LA CÁSCARA. YEMA PORCIÓN CENTRAL DEL HUEVO DE FORMA ESFERCIDE CUYO COLOR ES CARACTERÍSTICO, TEXTURA VISCOSA Y ESTA SEPARADA DE LA CLARA POR LA MEMBRANA VITELINA. CARACTERISTICAS SENSORIALES ASPECTO FORMA OVOIDAL CÁSCARA LIMPIA Y ENTERA (SIN GRIETAS O FISURAS APRECIABLES A SIMPLE VISTA) COLOR CARACTERÍSTICO DE LA LÍNEA GENÉTICA OLOR CARACTERÍSTICO AL PRODUCTO, AUSENCIA DE OLORES EXTRAÑOS TEXTURA CASCARA LISA SABOR CARACTERÍSTICO A HUEVO DE GALLINA. CLASIFICACIÓN: EL HUEVO DE GALLINA FRESCO SE CLASIFICA EN CATEGORÍAS SEGÚN EL PESO, COMO SE INDICA EN LA TABLA DE PESOS PARA HUEVOS FRESCOS NORMA TÉCNICA COLOMBIANA NTC 1240. QUE SE MUESTRA A CONTINUACIÓN: AAA 67,0 A 77,9		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
LOTE 4. PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS					
ARROZ BLANCO	El arroz es un grano de cereal de la especie Oryza sativa L. perteneciente a la familia de las gramíneas. Es aquél al cual se le ha eliminado la cáscara, el germen y las capas de aleurona que componen el salvado. Se le conoce también como arroz elaborado, blanco o pulido. es arroz elaborado, Tipo I, grado 4 (Designacion bajo Norma Técnica Colombiana NTC No. 671) La fortificación es realizada por un proceso e aspersión;COMPOSICIÓN Ingrediente % (p/p) Arroz blanco 99,9959% Zinc 0,00359% Vitamina B6 0,00046% Ácido Fólico (Vitamina B9) 0,00009% Vitamina B12 0,0000015% CARACTERÍSTICAS Formato simplificado segun la Resolución 0333 de 2011, para la presentación comercial por 500 g. Para determinar el tamaño de la porción se dividió el contenido del empaque		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física

	(500g), por el tamaño de la porción recomendada que son 65 g. Esto equivale a 8 porciones. Esta operacion se hace con cada una de las referencias. Este producto se considera fortificado de cuerdo con la Resolucion 0333 de 2011, ya que comparado con el arroz tradicional este producto se ha adicionado con 15% del Valor de Referencia Diario de Zinc, Vitamina B6, Acido Fólico y Vitamina B12  				
FRIJOL CARGAMANTO	DESCRIPCIÓN:Comprende los granos de procedencia nacional.Variedad frijol Cargamanto Rojo común. Corresponde a frijol tipo 1 grado 2 con tamaño, forma y color característicos. Se permite la presencia de:Granos dañados 2%Granos abiertos 1%Granos partidos 1% Variedades de Contraste 2%Variedades No Contraste 5%Impurezas máximo 1%Humedad máxima del 15%.Norma que cumple NTC 871. Frijol para consumo humano; VIDA ÚTIL 6 meses bajo condiciones de temperatura ambiente;COLOR: Rojo MoteadoCARACTERÍSTICAS OLOR: Característico al producto, sin malos oloresSABOR: Característico al producto, sin malos oloresTEXTURA: Característica del producto COMPOSICIÓN Frijol Cargamanto rojo variedad de los géneros Phaseolus spp. y Vigna		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
PASTA SPAGHETTI	El Spaghetti es una pasta larga con multiples y faciles formas de preparación, perfecta para acompañar con salsas, carnes y verduras. Disfruta de un plato tradicional y nutritivo, elaborado con semola de trigos importados y fortificado con Nutrivit, un conjunto de vitaminas y minerales unico en tus pastas, que te aporta Vitamina A, Hierro, Acido Folico y Zinc para una buena alimentacion. 		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física

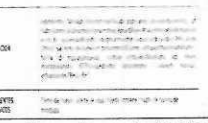
PASTA PARA SOPA CONCHITAS	Pasta corta en forma de concha elaborada con semola de trigos importados,unicas fortificadas con Nutrivit que contribuye a una buena alimentacion de la familia. Las Conchas son un formato de pasta pequeño ideal para las diferentes preparaciones de sopas y ensaladas junto con la verdura y proteina de tu preferencia. 		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
AZÚCAR REFINADA	Sacaroza Purificada Y Cristalizada(Sucrosa) Extraida De La Caña De Azucar Mediante Procesos Industriales; vida util, 02 añ{os a partir de su fabricacion, mientras se encuentre bajo condiciones de almacenamiento establecidas 		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
SAL	cristalización por evaporación mecánica o Vacuum Pan de salinas terrestres. Es un sólido cristalino, incoloro, higroscópico y altamente soluble en agua; VIDA UTIL Según Resolución 5109 del 29 de diciembre del 2005, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Numeral 5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación. 5.6.3 (g)No se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para: sal para consumo humano		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física

					
PANELA REDONDA	Panela redonda de 500 gramos. ingredientes: jugo de caña panelera. dimensiones por unidad en milimetros: 140x60x140. vida util 12 meses		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
HARINA DE TRIGO	Harina de trigo fortificada para panificación, polvo blanco finamente dividido obtenido del endospermo del trigo (triticum Aestivum) al cual se le adicionan aditivos suplementarios tales como alfamilasa fungal, acido ascorbico, azodicarbinamida y complejos enzimaticos autorizados, para mejorar sus caracteristicas panaderas. Ingredientes: VITAMINA B1 (mg/KG) VITAMINA B2 (mg/KG), NIACINA (mg/Kg) HIERRO (mg/Kg) ACIDO FOLICO (mg/Kg) 		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
PASTA PARA LASAÑA	Producto elaborado a base de Semola de Trigo y agua. Ingredientes: Sémola de Trigo adicionada con Niacina, Hierro, Vitamina B1, Vitamina B2,Agua,PROCESO DE ELABORACION PRODUCTO TERMINADO DESDE LUCCHETTI El proceso de elaboracion inicia con el amasado de la materia prima para formar una masahomogénea, la cual se envia a los fórmadores de las láminas de lasaña, posteriormenteéstas hojas de lasaña pasan al proceso de secado donde se le da su forma y acabado final auna temperatura de 100 a 105°C. El tiempo de elaboración y secado es de 30 minutos aproximados hasta la salida del producto final. La lasaña es llevada al área de empaque donde se envasa en lámina de acuerdo a la referencia y , finalmente se lleva el productoempacado en plegadizas y cartón corrugado . Por último se almacena en estibas;Si se conserva en su empaque original, su vida util es de 2 años; REQUISITOSLas pastas alimenticias deben ser elaboradas en condiciones sanitarias apropiadas, debenestar exentas de insectos o restos de éstos; de excrementos y pelos de roedores, de olores o sabores extraños y		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica

	de cualquier otra sustancia nociva o toxica				
VINAGRE LIQUIDO	Producto elaborado a partir de ácido acético natural concentrado y su concentración final es de 2.9% ;composicion: Agua y acido acetico natural grado alimento al 99,85%, caracteristicas organolepticas:Olor:caracteristicos,Sabor: picante; Color; transparente,Apecto: liquido		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
PASTA DE AJO	Ingredientes: Dientes de ajo Acido cítrico Ajo triturado. Ajo morado y sal Método de preparación: Desgranado, pelado, Seleccionado, desinfectado, picado, envasado y congelado;CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO : Rev. 07 – 12/03/2018. ,Color: Textura: Sabor: Blanco crema. Característica. Natural. INGREDIENTES CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS En cumplimiento con el Reglamento CEE No 396/2005 del parlamento europeo y del consejo 23 de febrero 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos, el Reglamento CE no 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
CALDO DE GALLINA	Caldo de gallina deshidratado * 11 gramos. Ingredientes: Sal Yodada, grasa vegetal (palma), Harina de trigo fortificada y/o harina de arroz, Resaltador de sabor(glutamato monosodico, inosinato, Guanalito de sodio), Almidon de Yuca, Vegetales deshidartados (Cebolla, perejil, apio de monte) Aroma identico al natural (aroma de gallina), especias naturales (ajo, pimienta, comino) Colorante natural (curcuma) Aroma Natural (aroma curry), Extracto de Levadura.		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
CONDIMENTO COLOR	AREAS DE APLICACIÓN:En la industria alimentaria: Sopas,arroces, raices, tuberculos, verduras, pescados y mariscos, hierbasy cárnicos.COMPOSICIÓN:Harina de maiz amarilla, sal, especia pura(achiote molido), colorante artificia; DOSIS :Según el producto a elaborar y su formulación DESCRIPCION DEL PRODUCTOCondimento molido en polvo, color naranja, debido a su composición.ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICASAPARIENCIA. Polvo fino Fino ; libre de materiales extrañosHUMEDAD: 8 % max.SABOR: ligeramente amargoOLOR: Caracteristico , pigmentado		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
SALSA DE TOMATE	Salsa de tomate, composicion: agua, azucar,m pasta de tomate, acidulantes(vinagre, acido citrico), espesante (almidon modificado de maiz), sal, estabilizante (carboximetilcelulosa) especias		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica

	naturales, conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), color caramelo, colorante artificial (rojo #40) extractos de especial naturales , contiene apio. Presentacion. Salsa de tomate paquete * 100 unidades- 8 gramos 				
SALSA MIEL	SALSA MIEL, Ingredientes:Base de salsa miel [(azúcar, almidón modificado, especias (contiene mostaza), Santana (E-415) sal, aromas)], agua y aceite de girasol. Presentacion Salsa miel y/o mostaza paquete * 100 unidades- 8 gramos		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
SALSA BBQ	Salsa ahumada y dulce, un equilibrio de sabores que es perfecto para ser el acompañante de una comida rápida, como aderezo y en preparaciones en caliente. BBQ dulce tiene una textura ideal para caramelizar, potencia los sabores de parrilladas en cortes de res, cerdo, aves, mariscos y vegetales. Presentacion Salsa BBQ paquete * 100 unidades- 8 gramos		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
SALSA ROSADA	Salsa rosada clásica pero inigualable combinación suave y cremosa de salsa de tomate, mayonesa y hierbas ideal para ser usada como aderezo, acompañante de snacks, pollos o mariscos y como base para múltiples preparaciones. Salsa rosada ideal para restaurantes. Ingredientes: Agua, aceite vegetal, azúcar, espesantes (almidones modificados), pasta de tomate, sal, *huevo, acidulantes (ácido acético, ácido cítrico), vino, estabilizantes (goma xanthan, carboximetilcelulosa), conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), especias naturales, extracto de especias naturales, acentuador de sabor (glutamato monosódico), color caramelo, antioxidante (ácido ascórbico), proteína vegetal (*soya), colorantes artificiales (rojo # 40, FD&C amarillo #5), colorante natural (betacaroteno). Contiene tartrazina, mostaza. Presentacion Salsa rosada paquete * 100 unidades- 8 gramos		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
SALSA MAYONESA	Mayonesa baja en grasas y calorias. 		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica

SALSA VINAGRETA PARA ENSALADA	Salsa de naranja con untoque de acidez. INGREDIENTES Agua, jugo de naranja al 10%, cáscara de naranja, vinagre blanco, sal, cebolla en polvo, miel, pimienta negra, apio, cilantro, conservantes (sorbato de potasio (E202), benzoato de sodio (E211)), estabilizadores (goma de guar (E412), goma de xantano (E415), almidón de maíz modificado), edulcorantes (dextrosa, ciclamato sodico (E950), sacarina sódica (E952)).		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
SALSA MOSTAZA	Es el producto preparado a partir de la semilla de mostaza en cualquiera de sus formas de utilización, sazonado con vinagre con la adición facultativa de los ingredientes de sal, azúcares, almidones, especias diversas y sustancias aromatizantes. COMPOSICIÓN: Agua, vinagre de alcohol, MOSTAZA, jarabe de glucosa, sal, almidón modificado de maíz, estabilizantes E412, E-415 y E-410, especias, acidulante E-330, conservadores E-202 y E-211 y aroma.		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
SALSA BECHAMEL	Salsa bechamel, ingredientes: almidón modificado, grasa vegetal emulsionada, leche desnatada en polvo,jarabe de glucosa, sal, especies		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
POLVO DE HORNEAR	LISTADO DE INGREDIENTES Leudantes (bicarbonato de sodio, pirofosfato acido de sodio, sulfato de aluminio y sodio, fosfato monocalcico), harina de arroz USOS PREVISTO Y APLICACIONES Para productos de panaderia y reposteria. Hasta los 1000 metros de altura sobre el nivel del mar, usar de 30 g a 60 g por cada kg de harina. A más de 1000 metros de altura sobre el nivel del mar, usar de 5 g a 30 g por cada kg de harina.VIDA UTIL Un (1) año siguiente a la fecha de produccion. CARACTERISTICAS SENSORIALES Color Blanco Olor Caracteristico Apariencia Polvo fino Sabor Ligeramente alcalino		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
MEZCLA PARA NATILLA	Polvo granulado, color cafe claro, olor y sabor dulce de panela. 		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica

PIÑA TROCEADA EN MEDIO ALMIBARADO LIBRE DE CORAZON	Piña troceada en medio almibarado libre de corazón; composición: pulpo de piña(md2 Golden, agua, azúcar, ácido cítrico y conservantes(sorbato de potasio, y benzoato de sodio)		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
PAPA RIPIO	Papa ripio, frita, con sabor natural, con corte cabello de angel.		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
SALSA DE MAYONESA	Mayonesa baja en grasas y calorias. 		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
SALSA NEGRA	Es especial como base para fondos, adobos, bases y marinar carnes por sus tonos ácidos y sabor condimentado.		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
SALSA DE SOYA	DESCRIPCIÓN Producto elaborado a partir de proteína vegetal hidrolizada de soya.INGREDIENTES Agua, proteína vegetal hidrolizada de soya (PVH), sal, colorante natural (color caramelo), acidulante (ácido acético), azúcar, especias, conservantes (benzoato de sodio), caldo de gallina, colorante artificial (tartrazina);VIDA ÚTIL 1 año y 4 meses; 		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
UVAS PASAS	Producto obtenido por medio de la deshidratación de la uva. INGREDIENTES Pasas, aceite vegetal. CARACTERÍSTICAS ORGANILÉPTICAS Color: Marrón oscuro, negro rojizo o negro. Olor y sabor: Característico a la uva pasa, no debe oler a rancio, ni químico ni humedad. Textura: Flexible y carnosa, característico al fruto deshidratado. Sabor: Característico dulce, ligeramente ácido. Apariencia: Fruta arrugada, seca y compacta. Las características deben mantenerse por todo el tiempo de vida útil.		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física

					
COCO DESHIDRATADO	Producto a base de coco rallado, cortado en pequeños trozos y/o tiras. Características físico químicas: Humedad máxima 5% Materia vegetal extraña: Materia vegetal inocua asociada con el producto (trozos de cutícula) <3.0% Producto destinado fundamentalmente como materia prima de panadería, pastelería, repostería y otros alimentos o para el consumo directo. 		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
BASE DE CARNE	Base para carne condimento		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
PAM HAMBURGUESA	Producto de panadería, usualmente de forma redonda, miga elástica, suave y corteza fina dorada, diseñado para comidas rápidas Se compone principalmente de harina de trigo, agua, levadura, azúcar, grasa (mantequilla/aceite) y sal, pudiendo incluir sésamo Aporta aproximadamente 330-360 kcal por 100g				
BANDEJA ESPUMADA N°3	Bandeja espumada número 3, material poliestireno, espumado compacto y desechable al 100% altamente higiénico. material no apto para temperaturas de ebullición. dimensiones, largo: 19.0 cm , ancho: 14.5 cm, alto: 1.3 cm, color: blanca.		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
BANDEJA ESPUMADA N°4	Bandeja espumada numero 4, material poliestireno espumado compacto y desechable al 100% altamente higiénico. material no apto para temperaturas de ebullición. dimensiones, largo: 22.9 cm, ancho: 17.8 cm, alto: 1.3 cm, color: blanca.		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
PLATO HONDO 16 OZ	Plato espumado hondo de 16 oz material: poliestireno espumado (eps). productos 100% higiénicos y resistentes. su textura compacta evita filtraciones y acumulación de bacterias. material no apto para temperaturas de ebullición. dimensiones 15.0 cm, de 12 onzas, color blanco		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
PORTACOMIDA P3	Plato espumado P-3, 3-Divisiones: Largo 21.5 cm, Ancho 21.0 cm, Alto 8.0 cm		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física

CONTENEDOR ICOPOR 12 OZ	Plato espumado Alto 8.1 cm, Diámetro 10.4 CM		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
MOLDE LASAÑA	Molde de aluminio de 16 oz, moldes de aluminio que permiten un calentamiento rápido. Desechables 100% reciclables, perfectos para congelar y hornear. Dimensiones, largo: 15.2 cm, ancho: 12.7 cm, alto: 5.1 cm, capacidad: 16 oz color: aluminio, empaque, peso 3.1 kg		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
TAPA LASAÑA	Tapa espumada 16 oz para molde lasaña presentación en color variado Dimensiones largo 14.0 cm ancho 11.5 cm caja x 500 unidades		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
GUANTES PLASTICOS	Guante Plástico Utilizado Para La Manipulación De Alimentos X 100 Unidades		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
PELICULA EXTENSIBLE	Pelicula extensible 12" x 2.000 pies, dimensiones, largo 60.900 cm, ancho 30.4 cm, alto 35.8 cm, diámetro 13.3 cm, empaque, cantidad / paquete 1/1, unidades 1 unidades / paquetes 1, peso 2.6 kg, cubicaje 0.23 ft3. Pelicula para empacar bandejas en supermercados, procesadores, empacadores entre otros, ya que prolongan la vida del producto permitiendo que los alimentos reciban el oxigeno necesario y protegiéndolos de las bacterias. Tiene una excelente adherencia, elasticidad y transparencia para uso fácil en restaurantes o negocios de comidas. Adicional, gracias al diseño de nuestras cajas dispensadoras, estas permiten dispensar, envolver y cortar de forma fácil la pelicula extensible. Nuestra película no debe ser expuesta a temperaturas por encima de 40°c (104°f) si está en contacto con alimentos		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
SET CUBIERTOS	Sets De Cubiertos # 6 Cuchilo, Cuchara Y Tenedor, Color Blanco		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
BOLSA DE PAPEL 1/2 LIBRA	Bolsa papel Kart plegable sencilla económicas y de uso más extendido adicionalmente su resistencia le permite empacar desde productos livianos de panadería. Papel Color Café Ancho 7 Cm Fuelle 4,5 cm Alto 17 cm Alto util 14 cm Ref. 1/2 libra		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física

BOLSA DE PAPEL 1 LIBRA	Bolsa papel Kart plegable sencilla económicas y de uso más extendido adicionalmente su resistencia le permite empacar desde productos livianos de panadería. Papel Color Café Ancho 9 Cm Fuelle 5 cm Alto 20 cm Alt util 17 cm Ref. 1 libra		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
BOLSA TRANSPARENTE 7X10	Bolsa transparente en polipropileno. Medidas de 7 pulgadas ancho por 10 pulgadas de alto		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
BOLSA TRANSPARENTE 10 X 14	Bolsa transparente en polipropileno. Medidas de 10 pulgadas ancho por 14 pulgadas de alto		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
BOLSA TRANSPARENTE 12 X 18	Bolsa transparente en polipropileno. Medidas de 12 pulgadas ancho por 18 pulgadas de alto		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
BOLSA TINA	Bolsa transparente en polipropileno. Medidas de 12 pulgadas ancho por 18 pulgadas de alto		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
CONTENEDOR ICOPOR 32 OZ	Plato espumado Alto 15.2 cm, Diámetro 12.2 CM		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
BANDEJA ESPUMADA N°1	Plato espumado Alto 13.0 Cm, Ancho 13.0 Cm		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
RECIPIENTE PLASTICO REDONDO CON TAPA TRANSPARENTE 32 OZ	Bol polipropileno base redonda color negra con tapa transparente 32 onzas		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
PORTA COMIDA ESPUMADO C1	Plato espumado Ancho 15cm x Largo 15cm x 8cm Alto (aprox)		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física

EVALUACION JURIDICA

REQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
PODER			N/A
Carta de presentación de la propuesta	X		
Certificado de existencia y representación legal y duración	X		
Cedula representante legal	X		
Objeto social	X		
Documento constitutivo de consorcio o unión temporal			N/A
Seriedad del ofrecimiento (poliza)	X		
RUP-Certificado de inscripción en el RUP	X		
RUT- Registro único tributario	X		
Certificado de aportes seguridad social y parafiscales	X		
Boletin de responsables fiscales	X		
Verificación de antecedentes disciplinarios (procuraduria)	X		Verificado por el establecimiento

Verificación de antecedentes Judiciales (policia Nacional)	X		Verificado por el establecimiento
Verificación de Medidas restrictivas (policia Nacional)	X		Verificado por el establecimiento
Multas, sanciones o incumplimientos (RUES)	X		Verificado por el establecimiento
EVALUACION EXPERIENCIA			
REQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
Acreditación de experiencia propia y especifica la cual será verificada en máximo CINCO (05) contratos ejecutados antes del cierre del presente proceso que contengan cada uno, mínimo dos de los códigos hasta el tercer nivel contenidos en las especificaciones técnicas, que sumadas sus cuantías sean igual o superior 80% del presupuesto oficial estimado y cuyo objeto esté relacionado con la adquisición de materia prima como carnes, grasas, laectos y molineria Códigos (pliego de condiciones)	X		Se verifico los documentos aportados con el RUP

Segmento	Familias	Clase	Producto
[50] ALIMENTOS BEBIDAS Y TABACO	[5012] PESCADOS Y MARISCOS	[50121 3] PESCADO	[50121537 PESCADO CONGELADO
[50] ALIMENTOS BEBIDAS Y TABACO	[5011] PRODUCTOS DE CARNE Y AVES DE CORRAL	[50111 3] CARNES Y AVES DE CORRAL	[50111520- POLLO CON ADITIVOS 50111515- POLLO SIN ADITIVOS
[50] ALIMENTOS BEBIDAS Y TABACO	[5011] PRODUCTOS DE CARNE Y AVES DE CORRAL	[50112 0] CARNES PROCESADAS Y PREPARADAS	[50112004- CARNE SIN ADITIVOS 50112005 CARNE PROCESADA CON ADITIVOS 50112006- CERDO PROCESADO SIN ADITIVOS
[50] ALIMENTOS BEBIDAS Y TABACO	[5015] ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES	[50151 6] ACEITES Y GRASAS ANIMALES COMESTIBLES	[50151604- ACEITES ANIMAL COMESTIBLE
[50] ALIMENTOS BEBIDAS Y TABACO	[5019] ALIMENTOS PREPARADOS Y CONSERVADOS	[50192 6] EMPANADAS Y QUICHES Y PASTELES	[50192801- PASTELES DE SAL FRESCOS

[50] ALIMENTOS BEBIDAS Y TABACO	[5013] PRODUCTOS LACTEOS Y HUEVOS	[50131 7] PRODUCTOS DE LECHE Y MANTEQUILLA	[50131704- LECHE EN POLVO, [50131706- LACTOSA, [50131701- PRODUCTOS LECHE O PRODUCTOS FRESCOS 50131802- QUESO			
[50] ALIMENTOS BEBIDAS Y TABACO	[5013] PRODUCTOS LACTEOS Y HUEVOS	[50131 6] HUEVOS Y SUSTITUTOS	[50131509- HUEVOS EN CASCARA DE GALLINA,			
[50] ALIMENTOS BEBIDAS Y TABACO	[5017] CONDIMENTOS Y CONSERVANTES	[50171 8] SALSAS Y CONDIMENTOS PARA UNTAR	[50171831 SALSAS PARA COCINAR			
[52] ARTICULOS DOMESTICOS SUMINISTROS Y PRODUCTOS	[5215] UTENCILIOS DE COCINA	[52151 9] UTENCILIOS DE COCINA DESECHABLES DOMESTICOS	52151501 UTENCILIOS DE COCINA DESECHABLES 52151502 PLATOS DESECHABLES 52151505 CONTENEDOR DESECHABLE			

EVALUACION FINANCIERA			
REQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
Liquidez Mínimo 2.5	X		
Endeudamiento Máximo 40%	X		
Razon de Cobertura de Intereses mínimo 60.0	X		
Rentabilidad del Activo Mínimo 20	X		
Rentabilidad del Patrimonio Mínimo 10	X		
DOCUMENTOS DE LA OFERTA			
REQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
Anexo 2	X		
Anexo 3	X		
Anexo 6		X	Aportar anexo 6
Anexo 7	X		
Anexo 8	X		
Anexo 9			N/A
Anexo 10	X		
Anexo 11	X		
Registros sanitarios de los vehículos que haran	X		

la entrega de los elementos solicitados			
REQUISITOS QUE DEBE SUBSANAR			
• Aportar fichas técnicas, registros sanitarios y muestra fisica • Anexos 6			

2.

PROPONENTE	MCA BALDER SAS				
	EVALUACION TECNICA				
LOTE 1. VERDURAS					
ELEMENTO	CARACTERSITICAS	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE PARCIALMENTE	OBSERVACIONES
ARVEJA DESGRANADA	Caracteristicas generales de color verde sus semillas de contextura firme tierna y fresca caracteristicas microbiológicas •salmonella sp negativo/25gr •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras <3.000 ufc/gr niveles máximos de contaminantes plomo 0.1 mg/kg cadmio 0.05 mg/kg Condiciones de almacenamiento y vida útil producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol Condiciones de empaque, embalaje y transporte bolsa de polipropileno limpia, transparente, perforada y cerrada y aptas para el contacto directo con los alimentos. El transporte de alimentos los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan modifiquen o adicionen Condiciones de rechazo producto con evidencia de residuos químicos, pérdida de calidad microbiológica con signos de descomposicion o pudrición, con caracteristicas diferentes a las solicitadas, presencia de plaga			X	Aportar muestra fisica
CEBOLLA CABEZONA	Caracteristicas generales es un producto de forma redondeada a ovalada, color perlada blanca, de consistencia firme al tacto su interior está formado por capas gruesas carnosas y protegidas por membranas finas secas, delgadas y semitransparentes libre de suciedad y humedad el producto debe entregarse pelado			X	Aportar muestra fisica

	y limpio peso de la unidad entre 150 a 300 gramos caracteristicas microbiológicas •salmonella sp negativo/25gr 1.50405 301 •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras <3.000 ufc/gr •listeria monocytogenes (*) ausencia/25gr (*) solo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas) niveles máximos de contaminantes plomo 0.1 mg/kg cadmio 0.05 mg/kg Condiciones de almacenamiento y vida útil producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol Condiciones de empaque, embalaje y transporte canastillas plásticas limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos. el vehiculo para su transporte debe ser tipo furgón tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto condiciones de rechazo producto con signos de pérdida de calidad microbiológica (olor fétido evidencia de presencia de hongos o mohos y/o presencia de plagas), evidencia de sustancias extrañas (agentes químicos), sin pelar o peso inferior al solicitado				
CEBOLLA JUNCA	caracteristicas generales. es un producto en forma alargada, blanca en el tallo y verde oscuro en las hojas suave y firme libre de suciedad y humedad. el producto debe entregarse limpio, entero, raiz sin tierra y tallo con cáscara. caracteristicas microbiológicas: •salmonella sp negativo/25gr •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras <3.000 ufc/gr •listeria monocytogenes (*) ausencia/25gr (*) solo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas). niveles máximos de contaminantes			X	Aportar muestra fisica

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

	germinaciones o perforaciones peso inferior al solicitado cuando se entrega producto con caracteristicas diferentes a la solicitada peso inferior al solicitado				
PLATANO HARTON VERDE Y MADURO	Caracteristicas generales producto bien formado, ligeramente convexo cascara dura color verde intenso cuando está verde, verde amarillento cuando está pintó o amarillo uniforme cuando está maduro. aspecto de fruto lleno, con pecíolo sano y firme, exterior seco y limpio peso promedio de la unidad es de 300 a 400 gramos el alimento debe tener el grado de maduración según lo solicitado, verde o maduro, permitiendo el consumo hasta cuatro días posteriores a la entrega, conservando las caracteristicas solicitadas de maduración caracteristicas microbiológicas •salmonella sp negativo/25gr •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras <3.000 ufc/gr niveles máximos de contaminantes plomo 0.1 mg/kg cadmio 0.05 mg/kg condiciones de almacenamiento y vida útil producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol condiciones de empaque embalaje y transporte costales de fibra plástica, limpia y en buen estado y aptos para el contacto directo con los alimentos el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen condiciones de rechazo producto con signos de deterioro en la calidad microbiológica con olor fétido baboso, fruto blando, con presencia de sustancias extrañas (químicos), perforaciones o grietas			X	Aportar muestra física
AJO ENTERO	Caracteristicas generales es una hortaliza cuyo bulbo se emplea en la cocina es de olor y sabor fuerte, especialmente en crudo y ligeramente picante forma redondeada que se compone de 6 a 12 dientes, cada			X	Aportar muestra física

	uno de los cuales se encuentra envuelto en una delgada película de color blanco, seco y duro al tacto peso de cabeza de ajo entre 40 y 60 gramos características microbiológicas •salmonella sp negativo/25gr •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras <3.000 ufc/gr •listeria monocytogenes (*) ausencia/25gr niveles máximos de contaminantes plomo 0.1 mg/kg cadmio 0.05 mg/kg condiciones de almacenamiento y vida útil producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol requisitos legales: normatividad nacional requerida para el producto a contratar • resolucion 2906 de 2007 límites máximos de residuos de plaguicidas -lmr- en alimentos para consumo humano y piensos o forrajes • resolución 683 de 2012 por medio de la cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano • resolución 4143 de 2012 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastomérico y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional • resolución 2674 de 2013 por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones • resolución 4506 de 2013 por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano condiciones de empaque, embalaje y transporte: bolsa de polipropileno limpia, transparente, perforada y cerrada y aptas para el contacto directo con los alimentos. el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto				

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

YUCA	características generales: producto con cáscara, dura, lechosa, color café y con presencia leve de tierra. crujientes al partirlas con la mano. peso promedio de la unidad es de 1.000 a 2.000 gramos. características microbiológicas. -salmonella sp negativo/25gr •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras <3.000 ufc/gr •listeria monocytogenes (*) ausencia/25gr (*) solo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas) niveles máximos de contaminantes plomo 0.1 mg/kg cadmio 0.1 mg/kg Condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol condiciones de empaque, embalaje y transporte: bolsa de polipropileno transparente, limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos el vehiculo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehiculo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen Condiciones de rechazo: producto excesivamente grueso o delgado, con presencia excesiva de tierra, con evidencia de daño mecánico y/o microbiologico: blando o baboso, partidas o con presencia de grietas, magulladuras y signos de deterioro en su calidad microbiológica; con corazón blando con presencia de sustancias extrañas (químicos), de plagas y perforaciones, peso inferior al solicitado			X	Aportar muestra fisica
ZANAHORIA	Características generales: bien formadas, lisas, color naranja brillante, corteza firme, aspecto fresco, crujientes al partirlas con la mano. peso promedio de la unidad es de 350 a 500 gramos características microbiológicas: •salmonella sp negativo/25gr •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras <3.000 ufc/gr •listeria monocytogenes (*) ausencia/25gr (*) solo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas) niveles máximos de contaminantes plomo 0.1 mg/kg cadmio 0.1 mg/kg condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol condiciones de empaque, embalaje y transporte: costal de fibra plástica o canastillas plásticas, limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos el vehiculo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehiculo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen			X	Aportar muestra fisica

INPEC

	o adicionen condiciones de rechazo: producto excesivamente grueso o delgado, marchito, con signos de deshidratación blando o arrugado: áreas negras quemadas por el sol. partidas o con presencia de grietas, magulladuras y signos de deterioro en su calidad microbiológica; con corazón blando con presencia de sustancias extrañas (químicos), de plagas y perforaciones, peso inferior al solicitado				
LECHUGA BATAVIA	Caracteristicas generales: lechuga que deberá encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación - libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración - libres de humedad externa anormal - cumplir con las caracteristicas de la normatividad vigente y/o NTC el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehiculo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen condiciones de rechazo: producto presencia de tierra o con signos de pérdida de calidad microbiológica (olor fétido, evidencia de presencia de hongos o moho, y/o presencia de plagas), evidencia de sustancias extrañas (agentes químicos), con hojas amarillas, resecas, partidas y características diferentes a las solicitadas			X	Aportar muestra fisica

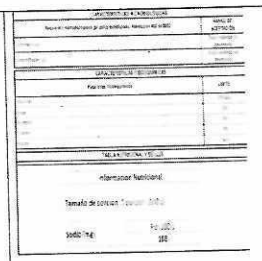
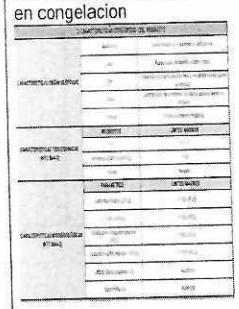
INPEC

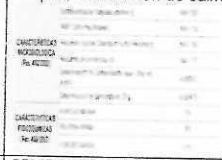
CILANTRO FRESCO SELECCIONADO	Características generales: es un producto en forma alargada, verde claro en el tallo y verde oscuro en las hojas, suave y firme, libre de suciedad y humedad, olor fresco a hierba, el producto debe entregarse limpio, entero y raíz sin tierra, características microbiológicas: •salmonella sp negativo/25gr •mmp coliformes fecales <3 /gr •mmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesófilos <10,000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras <3,000 ufc/gr •listeria monocytogenes (*) ausencia/25gr (*) solo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas), niveles máximos de contaminantes: plomo 0.1 mg/kg cadmo 0.05 mg/kg condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol condiciones de empaque, embalaje y transporte: bolsas de polipropileno limpias, perforadas transparentes, cerradas y aptas para el contacto directo con los alimentos, el vehículo para su transporte debe ser tipo furgon, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria, el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto, condiciones de rechazo: producto presencia de tierra o con signos de pérdida de calidad microbiologica (olor fétido, evidencia de presencia de hongos o mohos y/o presencia de plagas), evidencia de sustancias extrañas (agentes quimicos), con hojas amarillas, resecas, partidas y características diferentes a las solicitadas			X	Aportar muestra fisica
LIMON TAHITI	Características generales: producto de forma redonda u ovalada, con cáscara lisa, firme, brillante y de color verde intenso o amarillo segun el grado de maduración jugoso peso de unidad entre 120 y 130 gramos características microbiológicas: •salmonella sp negativo/25gr •mmp coliformes fecales <3 /gr •mmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesofilos <10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras <3.000 ufc/gr •listeria monocytogenes (*) ausencia/25gr (*) solo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas) niveles máximos de contaminantes: aflotoxinas b1, b2, g1, g2 4.0 pg/kg plomo 0.1 mg/kg cadmo 0.05 mg/kg condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol condiciones de empaque, embalaje y transporte: canastillas plásticas limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos, el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria, el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto condiciones de rechaze: producto con evidencia de pérdida de calidad microbiológica: manchas marrones o cafés, olor fétido y coloración característica de hongos y moho, blandos o secos con apariencia deshidratada, peso inferior al solicitado			X	Aportar muestra fisica

INPEC

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

PIMENTON	Caracteristicas generales: Pimentón enteros con la forma caracteristica de la variedad de aspecto fresco y consistencia firme - desarrollados y maduros - limpios exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles libres de magulladuras, humedad exterior anormal - cumplir con las caracteristicas de la normatividad vigente y/ o NTC condiciones de almacenamiento y vida util producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol condiciones de empaque, embalaje y transporte costal de fibra plástica o canastillas plásticas, limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos el vehiculo para su transporte debe ser tipo furgon tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto el transporte de alimentos los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen condiciones de rechazo producto marchito, con signos de deshidratación blando o arrugado áreas verdes o negras quemadas por el sol, partidas o con presencia de grietas magulladuras y signos de deterioro en su calidad microbiológica, con corazón blando con presencia de sustancias extrañas (químicos), de plagas y perforaciones, peso inferior al solicitado			X	Aportar muestra fisica
PAPA CRIOLLA	tubérculo andino caracterizado por su pulpa y cáscara amarilla, sabor intenso y textura harinosa/cremosa con un diámetro de 25-35 mm alto contenido de materia seca (¥20 2%-23%)) y excelente calidad culinaria			X	Aportar muestra fisica
LOTE 2. CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS					
POLLO ENTERO CRUDO	DESCRIPCION FISICA: Cuerpo del pollo, al cual se le han cortado las patas a nivel de la articulación tibiometatarsiana, el cuello a nivel de la última vertebra cervical y la cabeza a nivel de la primera vertebra cervical, despues de someterlo al proceso de faenado, el cual incluye insensibilizacion, desangre, escaldado, desplume y eviscerado; INGREDIENTES: Carne de pollo, agua, proteina de origen vegetal (ligante), sal y fosfatos,CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Carne rosa palida y piel blanca, Olor: Caracteristico a pollo, sin olores extraños o de descomposicion.,Sabor: N.A.,Textura Firme al tacto ,Apariencia: Fresca, sin quemaduras, sin traumatismos y libre de materias extrañas,VIDA UTIL: Doce (12) meses en estricta congelacion		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica

					
MUSLO DE POLLO CRUDO	Muslos de pollo obtenidos a partir del despresado de pollo en canal provenientes de granjas de engorde aptas sanitariamente para el consumo humano, vida util 12 meses;Descongelar en el refrigerador o en agua fria a temperatura no mayor a 24°C para su consumo, una vez descongelado no volver a congelar.Este producto requiere cocción. DECLARACIÓN DE ALERGENOS: Este producto es almacenado en una planta que almacena también pescados y mariscos, pero en diferentes cuartos fríos vida util 12 meses en congelacion 		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica

PECHUGA DE POLLO	Parte del pollo que comprende una base ósea formada por el esternón y su respectiva masa muscular; COMPOSICIÓN: Carne de pollo con hueso con o sin piel, con adición de salmuera 		X		Aportar ficha técnica registro invima y muestra física
CHORIZO DE TERNERA	DESCRIPCION FISICO DEL PRODUCTO: Producto carnico procesado embutido fabricado a partir de carne seleccionada de res y cerdo, libre de afecciones o contaminantes, fresca y conforme con la normatividad vigente aplicable a esta, INGREDIENTES PRINCIPALES: Carne de Cerdo y carne de res, INGREDIENTES SECUNDARIOS: Grasa animal (cerdo), agua, cebolla rama, proteina vegetal,almidon de yuca de soya, condimento sabor ahumado (sal, harina de maiz, regulador de acidez (Tripolifosfato de sodio, ajo, cebolla, azucar, proteina vegetal hidrolizada de soya), antioxidante (eritorbato de sodio), conservante (acetato de sodio, nisina, reguladores de acidez), antioxidante (eritorbato de sodio, sal regulador de acidez) tripolifosfato de sodio, conservante (nitrito de sodio), Cebolla de rama, sal común, ascorbatos, fosfatos, sal, ajo y embutido en tripa natural de cerdo VIDA UTIL 42 dias 		X		Aportar ficha técnica registro invima y muestra física
SALCHICHA MANGUERA	DESCRIPCIÓN: Producto carnico procesado, embutido, cocido, elaborado a base de carne de animales de abasto, con la adicion de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas INGREDIENTES		X		Aportar ficha técnica registro invima y muestra física

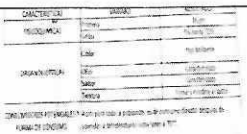
	PRINCIPALES Ingredientes: Carne de pollo mecánicamente deshuesada, Agua, Cuero de Cerdo, Harina de trigo, Almidon, Proteina vegetal (*soya), Condimento [(Sal, Azucar, Especias naturales, Acentuador de sabor (glutamato monosodico), sabores artificiales, Antioxidante (Eritorbato de Sodio), Sabor natural (Humo), Extracto de especias naturales, (pimienta, cebolla), colorante natural (caramelo), acidulante (acido citrico)], conservante (nitrito de Sodio), Regulador de acidez (Polifosfato de Sodio) y Color Artificial (Eritrosina) Contiene Gluten y Soya; Informacion nutricional (100 g) Calorias 176 kcal, Grasa total 9,4 g, Grasa saturada 2,1 g, Grasa trans 0 mg, Carbohidratos totales 14 g, Azucares totales 0,1 g, Azucares añadidos0,1 g, Proteina 8,7 g, Sodio 871 mg, Hierro 0,72 mg.Informacion nutricional (porcion): tamaño de porcion: 1 unidad (40 g) Numero de porciones por envase: Aprox 13 porciones Calorias 71, Grasa total 3,8 g, Grasa saturada 0,8 g, Grasa trans 0 mg, Carbohidratos totales 5,7 g, Azucares totales 0,1 g, Azucares añadidos 0,1 g, Proteina 3,5 g, Sodio 348 mg, Hierro 0,29 mg.No es fuente significativa de Fibra dietaria, Vitamina A, Vitamina D, Calcio y Zinc; CARACTERISTICAS SENSORIALES OLOR: Caracteristico a salchicha COLOR: Rosa; SABOR: Caracteristico a salchicha, CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Temperatura de refrigeracion entre 0 y 4°C, VIDA UTIL 40 dias a partir de la fecha de produccion. La fecha de vencimiento la indica el empaque, VIDA UTIL 40 dias a partir de la fecha de produccion. La fecha de vencimiento la indica el empaque 				
PUNTA ESPALDILLA	Está ubicada en el cuarto delantero del bovino, en la región abdominal,CONDICIONES GENERALES: La pieza no debe contener hematomas y debe estar libre de contaminantes físicos, químicos y microbiológicos;		X		Aportar ficha técnica registro invima y muestra física

	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Color: Rojo purpura, puede contener cobertura de tonalidad beige; propia del marmóreo de la carne, Olor: Caracteristico a carne fresca de la especie bovina, sin presencia de olores extraños, ni de descomposición, Textura: Consistencia firme al tacto, suave y no exudativa, CARACTERISTICA MICROBIOLOGICAS: Los productos deben cumplir con los lineamientos establecidos en la resolución 2690 de 2015. Por la cual se establecen las directrices para la formulación del Programa de Verificación Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles VIDA UTIL CONSERVACION 16 días en refrigeración a granel. 190 días en congelación a granel. 26 dias empaque al vacio en refrigeración. 460 días empaque al vacio en congelación Conservar en refrigeración hasta máximo 7 °C Conservar en congelación -18° C o menos. 				

CHULETA DE CERDO	Corte perteneciente al cuarto posterior de la canal o pierna trasera, incluye hueso,CONDICIONES GENERALES: La pieza no debe contener pelos, hematomas, petequias y debe estar libre de contaminantes físicos, químicos y microbiológicos, CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Color: Tonalidad beige, puede contener trazas de carne color rosa pálido, Olor: Caracteristico a la especie porcina, sin presencia de olores extraños, ni de descomposición,Textura: Consistencia firme al tacto, suave y no exudativa, CARACTERISTICA MICROBIOLOGICAS, Los productos deben cumplir con los lineamientos establecidos en la resolución 2690 de 2015.Por la cual se establecen las directrices para la formulación del Programa de Verificación, Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles, VIDA UTIL CONSERVACION 12 días en refrigeración a granel. 200 días en congelación a granel. Conservar en refrigeración hasta máximo 7 °C Conservar en congelación -18° C o menos. 		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física

PIERNA DE CERDO	Corte blando de forma ovalada, ubicada en cuarto Posterior del cerdo, en la region de la pierna, Color: Piel rosa pálido, CONDICIONES GENERALES: Los recortes no deben contener pelos, hematomas, petequias y debe estar libre de contaminantes fisicos, quimicos y microbiologicos, CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Color: Piel rosa pálido, Olor: Caracteristico a la especie porcina, sin presencia de olores extraños, ni de descomposición, Textura: Consistencia firme al tacto, suave y no exudativa, CARACTERISTICA MICROBIOLOGICAS, Los productos deben cumplir con los lineamientos establecidos en la resolución 2690 de 2015 Por la cual se establecen las directrices para la formulación del Programa de Verificacion Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles VIDA UTIL CONSERVACION 12 dias en refrigeracion a granel 200 dias en congelación a granel 26 dias empaque al vacio en refrigeración. 600 dias empaque al vacio en congelación Conservar en refrigeracion hasta maximo 7°C Conservar en congelacion -18° C o menos. 		X		Aportar ficha tecnica, registro invima y muestra fisica
TOCINO CARNUDO	DESCRIPCIÓN GENERAL Es la porcion de la canal del cerdo que recubre las costillas exactamente el abdomen con piel, CONDICIONES GENERALES: La pieza no debe contener pelos, hematomas, petequias y debe estar libre de contaminantes fisicos, quimicos y microbiológicos. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Color: Tonalidad beige, puede contener trazas de carne color rosa pálido, Olor: Caracteristico a la especie porcina, sin presencia de olores extraños, ni de descomposición. Textura: Consistencia firme al tacto, suave y no exudativa, CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: Los productos deben cumplir con los lineamientos establecidos en la resolucion 2690 de 2015. Por la cual se establecen las directrices para la formulación del Programa de Verificación Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles VIDA UTIL CONSERVACION: 12 dias en refrigeración a granel, 200 dias en congelación a granel.26 dias empaque al vacio en refrigeración,		X		Aportar ficha tecnica, registro invima y muestra fisica

	600 dias empaque al vacio en congelacion Conservar en refrigeracion hasta maximo 7 °C Conservar en congelacion -18° C o menos 				
COSTILLA DE CERDO	DESCRIPCION GENERAL Carne fresca correspondiente en la canal porcina a la region comprendida por tejido osteo-muscular graso y conjuntivo de la zona costal, CONDICIONES GENERALES: La pieza no debe contener pelos, hematomas, petequias y debe estar libre de contaminantes fisicos, quimicos y microbiologicos. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Color: Tonalidad beige, puede contener trazas de carne color rosa pálido, Olor: Caracteristico a la especie porcina, sin presencia de olores extraños, ni de descomposicion. Textura: Consistencia firme al tacto, suave y no exudativa, CARACTERISTICA MICROBIOLOGICAS: Los productos deben cumplir con los lineamientos establecidos en la resolucion 2690 de 2015. Por la cual se establecen las directrices para la formulacion del Programa de Verificacion Microbiologica del Sistema Oficial de Inspeccion, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Carnicos Comestibles.VIDA UTIL CONSERVACION: 11 dias en refrigeracion a granel. 90 dias en congelación a granel. Conservar en refrigeracion hasta máximo 7 °C. Conservar en congelacion -18° C o menos 		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
PESCADO TILAPIA	DESCRIPCION FISICA: Resultado de varios cruces de tilapia, origen africano y son una de las variedades más cultivadas. Es altamente filtradora. Para cultivo se debe contar con poblaciones mono sexo de machos para su mejor crecimiento, color rojo brillante; vida util esperada congelacion(temperatura inferior a -18C) 1 año		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica

					
JAMON DE CERDO	DESCRIPCIÓN Producto cárnico procesado, embutido, moldeado o prensado, cocido, elaborado con músculo de animales de abasto sea este entero o troceado. Se excluyen los sistemas cárnicos homogenizados y picados. El producto elaborado hará referencia a la especie animal empleada. INGREDIENTES PRINCIPALES Carnes: Carne de pollo mecánicamente deshuesada, Agua, Almidón modificado, Proteína vegetal (*soya), Vinagre, Cuero de cerdo, Proteína de Cerdo (colágeno), Condimento [(sal, sabor natural (jamón, carne, salado), azúcar, acentuador de sabor (glutamato monosódico, cloruro de potasio), Especias)], Carragenina (Estabilizante), Regulador de acidez (polifosfatos), Eritorbato de Sodio (Antioxidante), sabor natural (humo), Conservante (nitrito de Sodio). Contiene Gluten y Soya. CARACTERISTICAS SENSORIALES. OLOR : Característico a jamón COLOR Rosa Característico SABOR Característico a jamon Información nutricional (100 g): Calorías 199, Grasa total 11 g, Grasa saturada 1,8 g, Carbohidratos totales 12 g, Fibra dietaria 0 g, Azúcares totales 0,1 g, Azúcares añadidos 0,1 g, Proteína 14 g, Sodio 760 mg, Hierro 0,97 mg y Zinc 0,33 mg. Información nutricional (porción): tamaño de porción: 1 unidad (30 g) Número de porciones por envase: Aprox. 16 porciones Calorías 77, Grasa total 4,1 g, Grasa saturada 0,7 g, Carbohidratos totales 4,7 g, Fibra dietaria 0 g, Azúcares totales 0 g, Azúcares añadidos 0 g, Proteína 5,4 g, Sodio 297 mg, Hierro 0,38 mg y Zinc 0,13 mg. No es fuente significativa de Grasa trans, Vitamina A, Vitamina D y Calcio. VIDA UTIL 35 días a partir de la fecha de producción. La fecha de vencimiento la indica el empaque con el lote para la correspondiente trazabilidad.		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física

					
CARNE DCE RES PARA HAMBURGUESA	Caracteristicas Tecnicas (Rica x10) Marca: Rica (o similar de carnes frias). Presentación Paquete por 10 unidades Peso Neto Generalmente \(900\text{g}\) a \(1000\text{g}\) (aprox \(90\text{g}\) - \(100\text{g}\) por torta). Estado Congelado. Ingredientes Tipicos: Carne de res, agua, grasa de res, proteina de soya, sal, especias, conservantes y estabilizantes. Vida Util: Aproximadamente 15 a 30 dias bajo congelacion adecuada (0-4°C). Preparacion: Directo a la sarten o parrilla sin necesidad de descongelar previamente, segun la recomendacion del empaque.				
EMPANADA CHILENA	Masa semi hojaldrada cruda con forma de media luna , homogenea, de textura blanda, rellena con ingredientes que aportaran su sabor caracteristico y mediante el cual seran identificadas bajo el termino de sabor. INGREDIENTES: Harina de trigo fortificada (niacina, hierro, vitamina B, vitamina B2, acido folico), Queso tipo mozarela (Leche fresca entera, acidulante (acido citrico), sal yodada y cuajo, salchicha(carne de res, carne de cerdo, agua, tocino de cerdo, almidon de papa, trigo y/o yuca (agente aglutinante), proteina de soya (emulsionante), sal, conservante(acetato de sodio, citrato de sodio y nisina), sabor natural (humo),sabor artificial (pollo), fosfato de sodio(emulsificante),caramelo (color natural), pimienta, glutamato monosodico (acentuador de sabor), eritorbato de sodio (antioxidante),paprika, nitrito de sodio (conservante)), hojaldre (Mezcla de aceites vegetales (refinados e interesterificados), agua, sal (Cloruro de sodio), emulsificantes (mono y diglicendos de acidos grasos, Lecitina de Soya), conservantes (Sorbato de potasio y/o Benzoato de Sodio), saborizantes idénticos a los naturales (a mantequilla), sinergista (acido citrico), antioxidante (TBHQ), colorante (Betacaroteno)), margarina Mezcla de aceites vegetales (refinados e interesterificados), agua, sal (Cloruro de sodio), emulsificantes (ésteres de poliglicerol de ácidos grasos, lecitina de Soya, Polisorbato, mono y diglicéridos de ácidos		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física

	grasos), conservantes (Sorbato de potasio y/o Benzoato de Sodio), saborizantes identicos a los naturales (sabor mantequilla), sinergista (acido citrico),antioxidante (TBHQ), colorante (Betacaroteno),azucar, sal, conservante (propianato de calcio), polvo de hornear, esencia de mantequilla (artificial), Contiene gluten, lactosa y soya, Vida util de 90 dias, debe ser almacenado a temperaturas de congelacion -18 °C 				
EMPANADA PAPA Y CARNE	INGREDIENTES Papa capirra, agua, maiz crudo, carne de res, cebolla junca, sal yodada, proteina texturizada de soya (Harina de Soya desengrasada), caldo concentrado de pollo (acentuadores de sabor (glutamato mono sodico, inosinato disodico), saborizantes identicos al natural, colorante natural (curcuma), color caramelo (sulfito de amonio)), almidon agrio de yuca, estabilizante (goma guar (SIN 412), goma xantan (SIN 415)), saborizante carnico (sabor natural (extracto de levadura y proteina vegetal hidrolizada de soya y maiz)), comino molido, adobo de res (premezcla de extracto de especias) conservante (sorbato de potasio), condimento completo (colorante artificial (tartrazina color index 19140), colorante natural (achiote), curcuma).TIPO DE MASA con sal, DECLARACIÓN DE ALERGENOS Gluten, huevo, lactosa, soya, tartrazina sulfitos y apio, VIDA UTIL 90 dias a partir de la fecha de elaboracion, almacenado en condiciones optimas de conservacion, congelacion a -18 °C.CARACTERISTICAS SENSORIALES , CARACTERISTICA ESPECIFICACIÓN .ASPECTO Media luna grande de color amarillo palido, COLOR Amarillo palido,OLOR Olor caracteristico de la masa de maiz y la mezcla de condimentos ,SABOR Caracteristico de la masa de maiz frita y el relleno de papa y carne condimentada 		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
PASTEL DE POLLO Y PAPA	Agua, papa capira, maiz amarillo, carne de pollo, proteina de trigo texturizada (proteina de trigo, harina de trigo), cebolla junca, sal		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica

	yodada, caldo concentrado de pollo (acentuadores de sabor (glutamato monosodico, inosinato disódico), saborizantes identicos al natural, colorante natural (curcuma), color caramelo (sulfito de amonio)), almidon agrio de yuca, , estabilizante (goma guar (SIN 412), goma xantan (SIN 415)), comino molido, condimento completo (colorante artificial (tartrazina color index 19140), colorante natural (achiote), curcuma), conservante (sorbato de potasio) TIPO DE MASA con sal ,DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS, Gluten, huevo, lactosa, soya, tartrazina, sulfitos y apio CARACTERISTICAS SENSORIALES CARACTERISTICA, ESPECIFICACIÓN, ASPECTO Media esfera con orilla en su perimetro de color amarillo palido, COLOR Amarillo palido, OLOR Olor caracteristico de la masa de maiz y la mezcla de condimentos, SABOR Caracteristico de la masa de maiz frita y el relleno de papa y carne condimentada , VIDA UTIL 90 dias a partir de la fecha de elaboración, almacenado en condiciones optimas de conservacion, congelacion a -18 °C 				
PALITOS DE QUESO	QUESO Masa base (harina de trigo, azucar, sal, grasa vegetal de palma (aceite de palma, anticoxidantes (BHT y BHTQ) y sinergista (ac Citrico) y agua), queso Mozzarella (leche liquida, cuajo y sal), Material de envase Bolsa de polipropileno de baja densidad impresa o bolsa de polietileno grado alimenticio, Primario Bolsa de polipropileno de baja densidad, secundario caja de carton plastificada para alimentos, Condiciones de conservacion: Congelacion, TIPO DE TRATAMIENTO (Proceso de elaboracion) Recepción, pesaje de la materia prima, Acondicionamiento materia prima, Mezcla e incorporación de ingredientes secos, Mezcla de la grasa vegetal con la premezcla anterior hasta obtener una masa homogénea, Moje de la masa, Cilindrado de la mezcla, Laminado de la masa, Moldeado, Relleno con ingredientes segun la variedad, Corte del producto, Empaque, Almacenamiento en congelación; VIDA UTIL ESTIMADA 30 dias		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
PANZEROTTI	Masa Hojaldrada: Harina de trigo fortificada, agua, azucar, margarina industrial (aceite de palma y palmiste), sal, sabor		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica

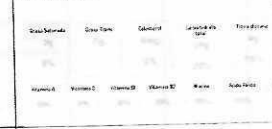
	artificial RELLENO [Queso tipo mozzarella (leche entera pasteurizada, sal, cuajo y cultivos lácticos), Tocineta [(Tocino carne, agua, humo líquido (sabor natural), sal, azucar, nitrito de sodio (agente de retencion de color 80 mg/kg)), Maiz precocido (Maiz, agua, azucar)], PRODUCTOS HOJALDRADOS PANZEROTTIS VARIEDADES: RANCHERO, HAWAIANO, CON TOCINETA, MAICITOS Y QUESO, CON JAMÓN Y QUESO, CON JAMONADA Y QUESO; CON POLLO, QUESO Y CHAMPIÑONES, CON CHORIZO Y QUESO (ANTIOQUEÑO), CON TOCINETA RANCHERO (TOCI-RANCHERO), CON CARNE, QUESO Y VERDURAS (LAZAGÑA); CON POLLO Y TOCINETA, CON AREQUIPE Y QUESO, CON QUESO Y JALAPEÑO, CON QUESO Y TOCINETA, CON MAICITO Y QUESO, CON CAÑON Y QUESO. PASTEL CHILENO VARIEDADES RANCHERO, HAWAIANO, CON TOCINETA, MAICITOS Y QUESO; CON JAMÓN Y QUESO; CON JAMONADA Y QUESO; CON POLLO, QUESO Y CHAMPIÑONES, CON CHORIZO Y QUESO (ANTIOQUEÑO), CON TOCINETA RANCHERO (TOCI-RANCHERO); CON CARNE, QUESO Y VERDURAS (LAZAGÑA); CON POLLO Y TOCINETA, CON AREQUIPE Y QUESO, CON QUESO Y JALAPEÑO; CON QUESO Y TOCINETA, CON MAICITO Y QUESO; CON CAÑON Y QUESO. PALO (PALITO) CON QUESO, PALO (PALITO) CON QUESO Y BOCADILLO DE GUAYABA; HOJUELAS, DURACION COMERCIAL 90 dias en condiciones de Congelación (-18 ± 4 °C)				
MARGARINA INDUSTRIAL	Aliñado graso industrial de consistencia plástica, emulsionado en una mezcla totalmente refinada y desodonizada de grasas y aceites vegetales comestibles, de color amarillo-crema, agradable aroma y sabor a mantequilla Ingredientes: Aceite de Palma y sus fracciones (oleina y estearina), aceite de Palmiste, y/o sus modificaciones (interesterificados y/o hidrogenados), libre de grasas trans, agua, sal, emulsificantes (mezcla de monoglicéridos destilados, ésteres de poliglicerol y/o polisorbato y/o lecitina de girasol), conservantes		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica

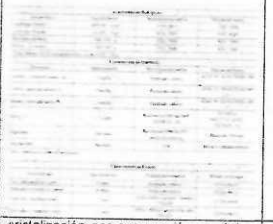
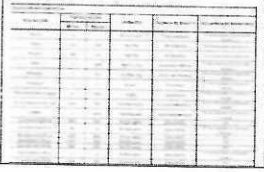
	(Sorbato de potasio y/o benzoato de sodio), regulador de pH (Acido cítrico), saborizante-aroma idéntico al natural (Mantequilla), antioxidante (TBHQ), colorante idéntico al natural (Betacaroteno) 				
ACEITE PARA ALTA FRITURA	Aceite extraido de la parte carnosa del fruto o nuez del Elaes Guineensis y variedades Producto degomado, blanqueado, refinado y perfectamente desodonzado COMPOSICIONES 100% Puro de palma CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Olor Inodoro Sabor Caracteristico Aspecto. Liquido viscoso Color Lovilond celda 5. 1/4 ROJO 2 4 AMARILLO 23 AZUL 0.00 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS DE CALIDAD DETERMINACION PARAMETROS NORMA TECNICA ANALISIS VALOR MAXIMO NORMA TECNICA ANALISIS VALOR MAXIMO NORMA TECNICA Acidez como acido palmitico (%ffa) 0,070 Max. AOCS Ca 5a-40 Valor De Peroxidos (mq 02/1000g") 0 650 Max. AOCS Cd 8-53 Humedad y Materia Volátil (%) 0,040 Max. AOCS Ca 2c-25 Valor De Yodo (g/100g) 59 130 AOCS Cd 1d-92 SABOR Y OLOR Neutro Sensonal Prueba de Punto De nube (8°c/min) Punto De Fusion (°c) 40 00 17,000 AOCS Cc 1-62 AOCS Cc 3-25 Punto de Humo 220 grados centigrados SISTEMA DE ENVASADO Se utilizan garrafas x 20 litros de polipropileno 11H01A, de color. amarillo y transparente		X		Aportar ficha tecnica, registro invima y muestra fisica
LOTE 3. PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS					
LECHE EN POLVO	LECHE EN POLVO LECHE EN POLVO ADICIONADA CON VITAMINA A Y D INGREDIENTES LECHE LIQUIDA ENTERA. REGULADOR DE ACIDEZ (TRIPOLIFOSFATO DE SODIO Y/O POTASIO) CONTENIDO DE VITAMINAS EN 25 GRAMOS DE LECHE ENTERA: VITAMINA A 1000 UI VITAMINA D 80 UI COMPONETE ALERGENICOS CONTIENE CASEINA Y LACTOSA		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica

	COMO COMPONETE NATURAL DE LA LECHE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS REQUISITOS MATERIA GRASA MIN 26.0 MAX 33.0 HUMEDAD MAX 4.0 ACIDEZ EXPRESADA COMO ACIDO LACTICO MIN 0.9 MAX 1.3 PROTEINA 24.5 LACTOSA MIN 34.0 MAX 44.0 CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS RECUENDO DE MICROORGANISMOS MESÓFILOS 3-1000-10000 RECUENTO DE COLIFORMES TOTALES 3 <3 11-1 RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS 3 100 500 1 CARACTERISTICAS ESPECIALES METALES PESADOS PLOMO PPM <0.02 ANFLATOXINAS M1 PPB <0.5 PRESENTACION SACO DE 25 KG BULTO DE PAPEL KRAFT X 25 KG VITA UTIL 12 MESES INFORMACIÓN NUTRICIONAL GRASAS TOTALES 7 G COLESTEROL 30 MG SODIO 100 MG CARBOHIDRATOS TOTAL 10 G VITAMINAS A D C CALCIO Y HIERRO				
QUESO CUAJADA	EMPACADO AL VACIO, PRODUCTO PASTEURIZADO SIN MADURAR. COMPOSICIÓN LECHE ENTERA PASTEURIZADA, CLORURO DE SODIO, ESTABILIZANTE (CLORURO DE SODIO), CUAJO. ELABORADA CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA, ADICIONADO CON CUAJO Y CLORURO DE SODIO		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
QUESO INDUSTRIAL	EMPACADO AL VACIO. QUESO FRESCO PRODUCTO PASTEURIZADO SIN MADURAR QUE DESPUES DE SU FABRICACION ESTA LISTO PARA SU CONSUMO SE CLASIFICA EN QUESO FRESCO SEMIDURO, GRASO INGREDIENTES LECHE ENTERA PASTEURIZADA, CLORRURO DE SODIO, ESTABILIZANTES CLORURO DE CALCIO CUAJO CARACTERISTICAS SENSORIALES AROMA LACTEO CARACTERISTICO DEL PRODUCTO SABOR SALADO CARACTERISTICO DEL PRODUCTO COLOR BLANCO		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
QUESO TIPO MOZARELLA TAJADO	Queso fresco tajado, semiduro, graso, tipo mozzarella. Producto fresco, no madurado de pasta hilada, elaborado a partir de la coagulación de leche higienizada por acción del cuajo. Ingredientes: Leche higienizada de vaca, Suero Acido, Producto Alimenticio Salino 40% menos Sodio (Cloruro de Sodio, Cloruro de Potasio, Anticompactante (dioxido de silicio y/o carbonato de magnesio) y Sabores Naturales (salado) y conservante (sorbato de potasio), Cuajo. Contiene leche. Presentacion comercial: Bloque entero: 480, 1200, 2400 y 2500 gramos. Presentacion en lonchas: 180, 240, 380, 480, 950, 1900 y 2400 gramos.		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica

	[illegible]				
QUESO SALADO COSTEÑO	QUESO FRESCO , GRASO, SEMIDURO , TIPO QUESO COSTEÑO, Composición Del Producto En Orden Decreciente Leche, Sal, Cuajo. Tipo De Envase Bolsas De Polietileno De Densidad Media; Condiciones De Conservacion Refrigeración De 2 A 5 °C. vida util estimada 30 dias		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA . INGREDIENTES CREMA DE LECHE ENTERA, EMULSIFICANTE (CARRAGENINA) PRESENTACION 110 ML		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA	LECHE DE HATOS CON ESTRICTOS CONTROLES DE CALIDAD Y SANIDAD A LA CUAL SE LE APLICA UN PROCESO TERMICO EN FLUJO CONTINUO QUE CONSISTE EN LLEVAR EL PRODUCTO A UNA TEMPERATURA ENTRE 135 A 150 °C Y TIEMPOS ENTRE 2 Y 4 SEGUNDOS DE TAL FORMA QUE SE COMPRUEBE LA DESTRUCCIÓN EFICAZ DE LAS ESPORAS BACTERIANAS RESISTENTES AL CALOR. SIN ALTERAR DE MANERA ESENCIAL NI SU VALOR NUTRITIVO NI SUS CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS SEGUIDO INMEDIATAMENTE DE ENFRIAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE Y ENVASADO ASÉPTICAMENTE EN UN EMPAQUE ESPECIAL CON BARRERAS A LA LUZ Y AL OXIGENO QUE MANTIENE EL PRODUCTO EN ÓPTIMAS CONDICIONES NO NECESITA HERVIRSE Y PUEDE CONSUMIRSE DIRECTAMENTE DEL EMPAQUE		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
LECHE CONDENSADA	ES UN PRODUCTO ALIMENTICIO ELABORADO A PARTIR DE LECHE A LA QUE SE LA HA EVAPORADO AGUA Y AGREGADO AZUCAR, LO QUE RESULTA ES UN PRODUCTO ESPESO SE PUEDE USAR COMO ACOMPAÑANTE PARA POSTRES YA SEA EN GELATINA, HELADOS Y/O GALLETAS O PASA BOCAS. INGREDIENTES LECHE, AZUCAR. RIESGO FISICO Y/O QUIMICO FISICOS NO PRESENTA RIESGOS FÍSICOS (PRODUCTO LIBRE DE ELEMENTOS U OBJETOS EXTRAÑOS) QUIMICOS NO PRESENTA RIESGOS QUÍMICOS (MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y AGENTES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN USADOS, SON GRADO ALIMENTICIO CARACTERITICAS MICROBIOLOGICAS PERFIL MICROBIOLOGICO (RES - 11488/84) ANALISIS		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica

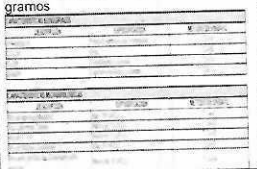
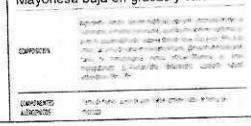
	METODO ESPECIFICACIÓN RECUENTO DE AEROBIOS MESOFILOS UFC/G - < 10000 RECUENTOS DE COLIFORMES UFC/G - < 3 RECUENTOS DE COLIFORMES FECALES UFC/G- < 3 CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS COLOR CREMA CLARO BRILLANTE, OLOR LÁCTEO CARACTERISTICO SABOR DULCE Y LÁCTEO CARACTERISTICO TEXTURA LIQUIDO ESPESO PRESENTACION POR UNIDAD DE 1000 GRAMOS VIDA UTIL 6 MESES				
HUEVO AAA	EL HUEVO DE GALLINA ES EL PRODUCTO DE FIGURA OVOIDE PROVENIENTE DE LA OVOPOSICIÓN DE LA GALLINA (GALLUS GALLUS DOMESTICUS). CONSTITUIDA POR LA CÁSCARA, MEMBRANAS CÁMARA DE AIRE CLARA CHALAZAS YEMA Y GERMEN CARACTERISTICAS FISICAS CASCARA CUBIERTA EXTERIOR DEL HUEVO QUE SIRVE PARA PROTEGER A LAS SUSTANCIAS NUTRITIVAS CONTENIDAS EN EL MISMO CLARA O ALBUMEN SOLUCION VISCOSA (COLOIDAL) QUE RODEA A LA YEMA LA CUAL SE ENCUENTRA CONTENIDA DENTRO DE LAS MEMBRANAS DE LA CÁSCARA YEMA PORCIÓN CENTRAL DEL HUEVO DE FORMA ESFEROIDE CUYO COLOR ES CARACTERISTICO TEXTURA VISCOSA Y ESTÁ SEPARADA DE LA CLARA POR LA MEMBRANA VITELINA CARACTERISTICAS SENSORIALES ASPECTO FORMA OVOIDAL CÁSCARA LIMPIA Y ENTERA (SIN GRIETAS O FISURAS APRECIABLES A SIMPLE VISTA) COLOR CARACTERISTICO DE LA LINEA GENÉTICA OLOR CARACTERISTICO AL PRODUCTO AUSENCIA DE OLORES EXTRAÑOS TEXTURA CASCARA LISA SABOR CARACTERISTICO A HUEVO DE GALLINA CLASIFICACION EL HUEVO DE GALLINA FRESCO SE CLASIFICA EN CATEGORIAS SEGUN EL PESO, COMO SE INDICA EN LA TABLA DE PESOS PARA HUEVOS FRESCOS NORMA TÉCNICA COLOMBIANA NTC 1240 QUE SE MUESTRA A CONTINUACIÓN AAA 67,0 A 77,9		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
LOTE 4. PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS					
ARROZ BLANCO	El arroz es un grano de cereal de la especie Oryza sativa L. perteneciente a la familia de las gramineas. Es aquel al cual se le ha eliminado la cascara, el germen y las capas de aleurona que componen el salvado. Se le conoce también como arroz elaborado, blanco o pulido es arroz elaborado Tipo I grado 4 (Designacion bajo Norma Técnica Colombiana NTC No 671) La fortificacion es realizada por un proceso e aspersión.COMPOSICION Ingrediente % (p/p) Arroz blanco 99,9959% Zinc 0,00359% Vitamina B6 0,00046% Acido Folico (Vitamina B9) 0,00009% Vitamina B12 0,0000015% CARACTERISTICAS Formato simplificado segun la Resolucion 0333 de 2011, para la presentación comercial por 500 g. Para determinar el tamaño de la porcion se dividió el contenido del empaque (500g), por el tamaño de la porción recomendada que son 65 g. Esto equivale a 8 porciones. Esta		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física

	operación se hace con cada una de las referencias. Este producto se considera fortificado de cuerdo con la Resolucion 0333 de 2011, ya que comparado con el arroz tradicional este producto se ha adicionado con 15% del Valor de Referencia Diario de Zinc, Vitamina B6, Acido Fólico y Vitamina B12.  				
FRIJOL CARGAMANTO	DESCRIPCIÓN:Comprende los granos de procedencia nacional.Variedad frijol Cargamanto Rojo común. Corresponde a frijol tipo 1 grado 2 con tamaño, forma y color característicos. Se permite la presencia de:Granos dañados 2%Granos abiertos 1%Granos partidos 1% Variedades de Contraste 2%Variedades No Contraste 5%Impurezas máximo 1%Humedad máxima del 15%.Norma que cumple NTC 871. Frijol para consumo humano; VIDA ÚTIL 6 meses bajo condiciones de temperatura ambiente;COLOR: Rojo MoteadoCARACTERÍSTICAS OLOR. Característico al producto, sin malos oloresSABOR. Característico al producto, sin malos oloresTEXTURA. Característica del producto COMPOSICIÓN Frijol Cargamanto rojo variedad de los géneros Phaseolus spp. y Vigna		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
PASTA SPAGHETTI	El Spaghetti es una pasta larga con múltiples y fáciles formas de preparación, perfecta para acompañar con salsas, carnes y verduras. Disfruta de un plato tradicional y nutritivo, elaborado con sémola de trigos importados y fortificado con Nutrivit, un conjunto de vitaminas y minerales unico en tus pastas, que te aporta Vitamina A, Hierro, Ácido Fólico y Zinc para una buena alimentación. 		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
PASTA PARA SOPA CONCHITAS	Pasta corta en forma de concha elaborada con sémola de trigos importados,únicas		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física

	fortificadas con Nutrivit que contribuye a una buena alimentación de la familia. Las Conchas son un formato de pasta pequeño ideal para las diferentes preparaciones de sopas y ensaladas junto con la verdura y proteína de tu preferencia. 				
AZÚCAR REFINADA	Sacaroza Purificada Y Cristalizada(Sucrosa) Extraida De La Caña De Azucar Mediante Procesos Industriales; vida util: 02 añ{os a partir de su fabricacion, mientras se encuentre bajo condiciones de almacenamiento establecidas 		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
SAL	cristalización por evaporación mecánica o Vacuum Pan de salinas terrestres. Es un sólido cristalino, incoloro, higroscópico y altamente soluble en agua; VIDA ÚTIL Según Resolución 5109 del 29 de diciembre del 2005, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Numeral 5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación, 5.6.3 (g)No se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para: sal para consumo humano 		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física

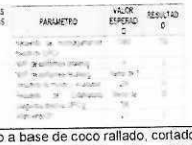
PANELA REDONDA	Panela redonda de 500 gramos ingredientes: jugo de caña panelera. dimensiones por unidad en milimetros 140x60x140. vida util 12 meses		X		Aportar ficha tecnica, registro invima y muestra fisica
HARINA DE TRIGO	Harina de trigo fortificada para panificación, polvo blanco finamente dividido obtenido del endospermo del trigo (triticum Aestivum) al cual se le adicionan aditivos suplementarios tales como alfamilasa fungal, acido ascorbico, azodicarbinamida y complejos enzimaticos autorizados, para mejorar sus caracteristicas panaderas. Ingredientes: VITAMINA B1 (mg/KG) VITAMINA B2 (mg/KG), NIACINA (mg/Kg) HIERRO (mg/Kg) ACIDO FOLICO (mg/Kg) 		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
PASTA PARA LASAÑA	Producto elaborado a base de Semola de Trigo y agua. Ingredientes: Semola de Trigo adicionada con Niacina, Hierro, Vitamina B1, Vitamina B2,Agua.PROCESO DE ELABORACION PRODUCTO TERMINADO DESDE LUCCHETTI:El proceso de elaboracion inicia con el amasado de la materia prima para formar una masahomogenea, la cual se envia a los formadores de las laminas de lasaña, posteriormenteestas hojas de lasaña pasan al proceso de secado donde se le da su forma y acabado final auna temperatura de 100 a 105°C. El tiempo de elaboracion y secado es de 30 minutos aproximados hasta la salida del producto final. La lasaña es llevada al área de empaque donde se envase en lámina de acuerdo a la referencia y finalmente se lleva el productoempacado en plegadizas y carton corrugado. Por último se almacena en estibas.Si se conserva en su empaque original, su vida util es de 2 años. REQUISITOSLas pastas alimenticias deben ser elaboradas en condiciones sanitarias apropiadas, debenestar exentas de insectos o restos de estos, de excrementos y pelos de roedores, de olores o sabores extraños y de cualquier otra sustancia nociva o toxica		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
VINAGRE LIQUIDO	Producto elaborado a partir de ácido acético natural concentrado y su concentración final es de 2.9% ;composicion: Agua y acido acetico natural grado alimento al 99,85%, caracteristicas		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física

	organolepticas Olor:caracteristicos,Sabor picante; Color; transparente,Apecto liquido				
PASTA DE AJO	Ingredientes Dientes de ajo Acido citrico Ajo triturado Ajo morado y sal.Método de preparación: Desgranado, pelado, Seleccionado, desinfectado, picado, envasado y congelado;CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO Rev. 07 – 12/03/2018. ,Color: Textura: Sabor: Blanco crema Caracteristica. Natural. INGREDIENTES CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS En cumplimiento con el Reglamento CEE No 396/2005 del parlamento europeo y del consejo 23 de febrero 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos, el Reglamento CE no 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
CALDO DE GALLINA	Caldo de gallina deshidratado * 11 gramos. Ingredientes: Sal Yodada, grasa vegetal (palma), Harina de trigo fortificada y/o harina de arroz, Resaltador de sabor(glutamato monosodico, inosinato, Guanalito de sodio), Almidon de Yuca, Vegetales deshidartados (Cebolla, perejil, apio de monte) Aroma identico al natural (aroma de gallina), especias naturales (ajo, pimienta, comino) Colorante natural (curcuma) Aroma Natural (aroma curry), Extracto de Levadura.		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
CONDIMENTO COLOR	AREAS DE APLICACIÓN:En la industria alimentaria Sopas,arroces, raices, tuberculos, verduras, pescados y mariscos, hierbasy cárnicos.COMPOSICIÓN:Harina de maiz amarilla, sal, especia pura(achiote molido), colorante artificia; DOSIS :Según el producto a elaborar y su formulación DESCRIPCION DEL PRODUCTOCondimento molido en polvo, color naranja, debido a su composición.ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICASAPARIENCIA: Polvo fino Fino ; libre de materiales extrañosHUMEDAD: 8 % max.SABOR: ligeramente amargoOLOR: Caracteristico , pigmentado		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
SALSA DE TOMATE	Salsa de tomate, composicion: agua, azucar,m pasta de tomate, acidulantes(vinagre, acido citrico), espesante (almidon modificado de maiz), sal, estabilizante (carboximetilcelulosa) especias naturales, conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), color caramelo, colorante artificial (rojo #40) extractos de especial naturales , contiene apio. Presentación: Salsa de		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica

	tomate paquete * 100 unidades- 8 gramos 				
SALSA MIEL	SALSA MIEL, Ingredientes:Base de salsa miel [(azúcar, almidón modificado, especias (contiene mostaza), Santana (E-415) sal, aromas)], agua y aceite de girasol. Presentacion Salsa miel y/o mostaza paquete * 100 unidades- 8 gramos		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
SALSA BBQ	Salsa ahumada y dulce, un equilibrio de sabores que es perfecto para ser el acompañante de una comida rápida, como aderezo y en preparaciones en caliente. BBQ dulce tiene una textura ideal para caramelizar, potencia los sabores de parrilladas en cortes de res, cerdo, aves, manscos y vegetales. Presentacion Salsa BBQ paquete * 100 unidades- 8 gramos		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
SALSA ROSADA	Salsa rosada clásica pero inigualable combinación suave y cremosa de salsa de tomate, mayonesa y hierbas ideal para ser usada como aderezo, acompañante de snacks, pollos o mariscos y como base para múltiples preparaciones. Salsa rosada ideal para restaurantes. Ingredientes Agua, aceite vegetal, azúcar, espesantes (almidones modificados), pasta de tomate, sal, *huevo, acidulantes (ácido acético, ácido cítrico), vino, estabilizantes (goma xanthan, carboximetilcelulosa), conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), especias naturales, extracto de especias naturales, acentuador de sabor (glutamato monosódico), color caramelo, antioxidante (ácido ascórbico), proteína vegetal (*soya), colorantes artificiales (rojo # 40, FD&C amarillo #5), colorante natural (betacaroteno) Contiene tartrazina, mostaza. Presentacion Salsa rosada paquete * 100 unidades- 8 gramos		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
SALSA MAYONESA	Mayonesa baja en grasas y calorias 		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica

SALSA VINAGRETA PARA ENSALADA	Salsa de naranja con untoque de acidez. INGREDIENTES Agua, jugo de naranja al 10%, cáscara de naranja, vinagre blanco, sal, cebolla en polvo, miel, pimienta negra, apio, cilantro, conservantes (sorbato de potasio (E202), benzoato de sodio (E211)), estabilizadores (goma de guar (E412), goma de xantano (E415), almidón de maíz modificado), edulcorantes (dextrosa, ciclamato sódico (E950), sacarina sódica (E952)).		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
SALSA MOSTAZA	Es el producto preparado a partir de la semilla de mostaza en cualquiera de sus formas de utilización, sazonado con vinagre con la adición facultativa de los ingredientes de sal, azúcares, almidones, especias diversas y sustancias aromatizantes. COMPOSICIÓN: Agua, vinagre de alcohol, MOSTAZA, jarabe de glucosa, sal, almidón modificado de maíz, estabilizantes E412, E-415 y E-410, especias, acidulante E-330, conservadores E-202 y E-211 y aroma		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
SALSA BECHAMEL	Salsa bechamel, ingredientes almidón modificado, grasa vegetal emulsionada, leche desnatada en polvo,jarabe de glucosa, sal, especies		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
POLVO DE HORNEAR	LISTADO DE INGREDIENTES Leudantes (bicarbonato de sodio, pirofosfato acido de sodio, sulfato de aluminio y sodio, fosfato monocalcico), harina de arroz.USOS PREVISTO Y APLICACIONES Para productos de panadería y reposteria. Hasta los 1000 metros de altura sobre el nivel del mar, usar de 30 g a 60 g por cada kg de harina. A mas de 1000 metros de altura sobre el nivel del mar, usar de 5 g a 30 g por cada kg de harina.VIDA UTIL Un (1) año siguiente a la fecha de producción. CARACTERISTICAS SENSORIALES:Color Blanco. Olor Caracteristico Apariencia Polvo fino. Sabor Ligeramente alcalino.		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
MEZCLA PARA NATILLA	Polvo granulado, color cafe claro, olor y sabor dulce de panela,		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física

PIÑA TROCEADA EN MEDIO ALMIBARADO LIBRE DE CORAZON	Piña troceada en medio almibarado libre de corazón, composición: pulpo de piña(md2 Golden, agua, azúcar, ácido cítrico y conservantes(sorbato de potasio y benzoato de sodio)		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
PAPA RIPIO	Papa ripio, frita, con sabor natural, con corte cabello de angel		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
SALSA DE MAYONESA	Mayonesa baja en grasas y calorias.		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
SALSA NEGRA	Es especial como base para fondos, adobos, bases y marinar carnes por sus tonos ácidos y sabor condimentado		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
SALSA DE SOYA	DESCRIPCIÓN: Producto elaborado a partir de proteína vegetal hidrolizada de soya INGREDIENTES: Agua, proteína vegetal hidrolizada de soya (PVH), sal, colorante natural (color caramelo), acidulante (ácido acético), azúcar, especias, conservantes (benzoato de sodio), caldo de gallina, colorante artificial (tartrazina);VIDA UTIL 1 año y 4 meses.		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
UVAS PASAS	Producto obtenido por medio de la deshidratación de la uva. INGREDIENTES: Pasas, aceite vegetal. CARACTERÍSTICAS ORGANILÉPTICAS: Color: Marrón oscuro, negro rojizo o negro. Olor y sabor: Característico a la uva pasa, no		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física

	debe oler a rancio, ni químico ni humedad. Textura: Flexible y carnosa, característico al fruto deshidratado. Sabor: Característico dulce, ligeramente ácido. Apariencia: Fruta arrugada, seca y compacta. Las características deben mantenerse por todo el tiempo de vida útil. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: PARAMETRO / VALOR ESPERADO / RESULTADO 				
COCO DESHIDRATADO	Producto a base de coco rallado, cortado en pequeños trozos y/o tiras. Caracteristicas fisico quimicas: Humedad máxima 5% Materia vegetal extraña: Materia vegetal inocua asociada con el producto (trozos de cuticula) <3.0% Producto destinado fundamentalmente como materia prima de panaderia, pasteleria, reposteria y otros alimentos o para el consumo directo. Caracteristicas sensoriales: Caracteristicas Microbiologicas:		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
BASE DE CARNE	Base para carne condimento		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
PAM HAMBURGUESA	Producto de panaderia, usualmente de forma redonda, miga elástica, suave y corteza fina dorada, diseñado para comidas rápidas. Se compone principalmente de harina de trigo, agua, levadura, azúcar, grasa (mantequilla/aceite) y sal, pudiendo incluir sésamo. Aporta aproximadamente 330-360 kcal por 100g				
BANDEJA ESPUMADA N°3	Bandeja espumada número 3, material poliestireno, espumado compacto y desechable al 100%. altamente higiénico. material no apto para temperaturas de ebullición. dimensiones, largo: 19.0 cm , ancho: 14.5 cm, alto: 1.3 cm, color: blanca.		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
BANDEJA ESPUMADA N°4	Bandeja espumada numero 4, material poliestireno espumado compacto y desechable al 100%. altamente higiénico. material no apto para temperaturas de ebullición. dimensiones, largo: 22.9 cm, ancho: 17.8 cm, alto: 1.3 cm, color: blanca.		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
PLATO HONDO 16 OZ	Plato espumado hondo de 16 oz material: poliestireno espumado (eps).		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica

	productos 100% higiénicos y resistentes. su textura compacta evita filtraciones y acumulación de bacterias. material no apto para temperaturas de ebullición. dimensiones 15.0 cm, de 12 onzas, color blanco				
PORTACOMIDA P3	Plato espumado P-3, 3-Divisiones: Largo 21.5 cm, Ancho 21.0 cm, Alto 8.0 cm		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
CONTENEDOR ICOPOR 12 OZ	Plato espumado Alto 8.1 cm, Diámetro 10.4 CM		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
MOLDE LASAÑA	Molde de aluminio de 16 oz, moldes de aluminio que permiten un calentamiento rápido. Desechables 100% reciclables, perfectos para congelar y hornear. Dimensiones, largo: 15.2 cm, ancho: 12.7 cm, alto: 5.1 cm, capacidad: 16 oz color: aluminio, empaque, peso 3.1 kg		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
TAPA LASAÑA	Tapa espumada 16 oz para molde lasaña presentación en color variado. Dimensiones: largo 14.0 cm ancho 11.5 cm caja x 500 unidades		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
GUANTES PLASTICOS	Guante Plástico Utilizado Para La Manipulación De Alimentos X 100 Unidades		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
PELICULA EXTENSIBLE	Película extensible 12" x 2.000 pies, dimensiones, largo: 60.900 cm, ancho: 30.4 cm, alto: 35.8 cm, diámetro: 13.3 cm, empaque, cantidad / paquete 1/1, unidades 1 unidades / paquetes 1, peso 2.6 kg, cubicaje 0.23 ft3. Película para empacar bandejas en supermercados, procesadores, empacadores entre otros, ya que prolongan la vida del producto, permitiendo que los alimentos reciban el oxigeno necesario y protegiéndolos de las bacterias. Tiene una excelente adherencia, elasticidad y transparencia para uso fácil en restaurantes o negocios de comidas. Adicional, gracias al diseño de nuestras cajas dispensadoras, estas permiten dispensar, envolver y cortar de forma fácil la película extensible. Nuestra película no debe ser expuesta a temperaturas por encima de 40°c		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica

	(104°f) si está en contacto con alimentos				
SET CUBIERTOS	Sets De Cubiertos # 6 Cuchilo, Cuchara Y Tenedor, Color Blanco		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
BOLSA DE PAPEL 1/2 LIBRA	Bolsa papel Kart plegable sencilla económicas y de uso mas extendido adicionalmente su resistencia le permite empacar desde productos livianos de panaderia. Papel Color Café Ancho 7 Cm Fuelle 4,5 cm Alto 17 cm Alto util 14 cm Ref 1/2 libra		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
BOLSA DE PAPEL 1 LIBRA	Bolsa papel Kart plegable sencilla económicas y de uso más extendido adicionalmente su resistencia le permite empacar desde productos livianos de panaderia. Papel Color Café Ancho 9 Cm Fuelle 5 cm Alto 20 cm Alt util 17 cm Ref. 1 libra		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
BOLSA TRANSPARENTE 7X10	Bolsa transparente en polipropileno. Medidas de 7 pulgadas ancho por 10 pulgadas de alto		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
BOLSA TRANSPARENTE 10 X 14	Bolsa transparente en polipropileno. Medidas de 10 pulgadas ancho por 14 pulgadas de alto		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
BOLSA TRANSPARENTE 12 X 18	Bolsa transparente en polipropileno. Medidas de 12 pulgadas ancho por 18 pulgadas de alto		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
BOLSA TINA	Bolsa transparente en polipropileno. Medidas de 12 pulgadas ancho por 18 pulgadas de alto		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
CONTENEDOR ICOPOR 32 OZ	Plato espumado Alto 15.2 cm, Diámetro 12.2 CM		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
BANDEJA ESPUMADA N°1	Plato espumado Alto 13.0 Cm Ancho 13.0 Cm		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
RECIPIENTE PLASTICO REDONDO CON TAPA TRANSPARENTE 32 OZ	Bol polipropileno base redonda color negra con tapa transparente 32 onzas		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
PORTA COMIDA ESPUMADO C1	Plato espumado Ancho 15cm x Largo 15cm x 8cm Alto (aprox)		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica

EVALUACION JURIDICA			
REQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
PODER			N/A
Carta de presentación de la propuesta	X		

Certificado de existencia y representación legal y duración	X		
Cedula representante legal		X	Aportar documento
Objeto social	X		
Documento constitutivo de consorcio o unión temporal			N/A
Seriedad del ofrecimiento (poliza)	X		
RUP-Certificado de inscripción en el RUP	X		
RUT- Registro único tributario	X		
Certificado de aportes seguridad social y parafiscales		X	Aportar certiicdos de los últimos 6 meses
Boletín de responsables fiscales	X		
Verificación de antecedentes disciplinarios (procuraduria)	X		Verificado por el establecimiento
Verificación de antecedentes Judiciales (policia Nacional)	X		Verificado por el establecimiento
Verificación de Medidas restrictivas (policia Nacional)	X		Verificado por el establecimiento
Multas, sanciones o incumplimientos (RUES)	X		Verificado por el establecimiento

EVALUACION EXPERIENCIA			
REQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
Acreditación de experiencia propia y especifica la cual será verificada en máximo CINCO (05) contratos ejecutados antes del cierre del presente proceso que contengan cada uno, minimo dos de los códigos hasta el tercer nivel contenidos en las especificaciones técnicas, que sumadas sus cuantías sean igual o superior 80% del presupuesto oficial estimado y cuyo objeto esté relacionado con la adquisición de materia prima como carnes, grasas, laectos y molineria Códigos (pliego de condiciones)		X	Aportar certificados de experiencia para ser verriicados con el RUP cuyo objeto esté relacionado con la adquisición de materia prima como carnes, grasas, laectos y molineria Códigos (pliego de condiciones)

Segmento	Familias	Clase	Producto
[53] ALIMENTOS BEBIDA	[5012] PESCADOS Y MARISCOS	[50121 5] PESCADO	[50121537-PESCADO CONGELADO

S Y TABACO						
[50] ALIMENTOS BEBIDAS Y TABACO	[5011] PRODUCTOS DE CARNE Y AVES DE CORRAL	[50111 5] CARNES Y AVES DE CORRAL	[50111520- POLLO CON ADITIVOS 50111515- POLLO SIN ADITIVOS			
[50] ALIMENTOS BEBIDAS Y TABACO	[5011] PRODUCTOS DE CARNE Y AVES DE CORRAL	[50112 0] CARNES PROCESADAS Y PREPARADAS	[50112004- CARNE SIN ADITIVOS 50112005- CARNE PROCESADA CON ADITIVOS 50112006- CERDO PROCESADO SIN ADITIVOS			
[50] ALIMENTOS BEBIDAS Y TABACO	[5015] ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES	[50151 6] ACEITES Y GRASAS ANIMALES COMESTIBLES	[50161604- ACEITES ANIMAL COMESTIBLE			
[50] ALIMENTOS BEBIDAS Y TABACO	[5019] ALIMENTOS PREPARADOS Y CONSERVADOS	[50192 8] EMPANADAS Y QUICHES Y PASTELES	[50192801 PASTELES DE SAL FRESCOS			
[50] ALIMENTOS BEBIDAS Y TABACO	[5013] PRODUCTOS LACTEOS Y HUEVOS	[50131 7] PRODUCTOS DE LECHE Y MANTEQUILLA	[50131704- LECHE EN POLVO, [50131705- LACTOSA, [50131701- PRODUCTOS LECHE O PRODUCTOS FRESCOS [50131803- QUESO			
[50] ALIMENTOS BEBIDAS Y TABACO	[5013] PRODUCTOS LACTEOS Y HUEVOS	[50131 6] HUEVOS Y SUSTITUTOS	[50131605- HUEVOS EN CASCARA DE GALLINA,			
[50] ALIMENTOS BEBIDAS Y TABACO	[5017] CONDIMENTOS Y CONSERVANTES	[50171 8] SALSAS Y CONDIMENTOS PARA UNTAR	[50171931 SALSAS PARA COCINAR			
[52] ARTICULOS DOMESTICOS SUMINISTROS Y PRODUCTOS	[5215] UTENCILIOS DE COCINA	[52151 5] UTENCILIOS DE COCINA DESECHABLES	52151501 UTENCILIOS DE COCINA DESECHABLES 52151502 PLATOS DESECHABLES 52151503 CONTENEDOR DESECHABLE			

EVALUACION FINANCIERA			
REQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
Liquidez Mínimo 2.5	X		
Endeudamiento Máximo 40%	X		
Razon de Cobertura de Intereses minimo 60.0	X		
Rentabilidad del Activo Mínimo 20	X		
Rentabilidad del Patrimonio Mínimo 10	X		
DOCUMENTOS DE LA OFERTA			
REQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
Anexo 2		X	Aportar anexo 2
Anexo 3		X	Aportar anexo 3
Anexo 6		X	Aportar anexo 6
Anexo 7	X		
Anexo 8	X		
Anexo 9			N/A
Anexo 10		X	Aportar anexo 10
Anexo 11		X	Aportar anexo 11
Registros sanitarios de los vehículos que haran la entrega de los elementos solicitados		X	Aportar documentos
REQUISITOS QUE DEBE SUBSANAR			
• Aportar fichas técnicas, registros sanitarios y muestra fisica • Anexos 6, 3,2,10,11 • Aportar docuemtnos registros sanitarios de los vehiculos			

3.

PROPONENTE	DISERMED
	EVALUACION TECNICA
	LOTE 1. VERDURAS

ELEMENTO	CARACTERSITICAS	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE PARCIAL MENTE	OBSERVACIONES
ARVEJA DESGRANADA	Caracteristicas generales: de color verde sus semillas de contextura firme, tierna y fresca caracteristicas microbiológicas •salmonella sp negativo/25gr •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras <3.000 ufc/gr niveles máximos de contaminantes plomo 0.1 mg/kg cadmio 0.05 mg/kg Condiciones de almacenamiento y vida útil producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol Condiciones de empaque, embalaje y transporte: bolsa de polipropileno limpia, transparente, perforada y cerrada y aptas para el contacto directo con los alimentos. El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehiculo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen Condiciones de rechazo: producto con evidencia de residuos químicos, pérdida de calidad microbiológica con signos de descomposición o pudrición, con caracteristicas diferentes a las solicitadas, presencia de plaga.			X	Aportar muestra fisica
CEBOLLA CABEZONA	Caracteristicas generales: es un producto de forma redondeada a ovalada, color perlada blanca, de consistencia firme al tacto su interior está formado por capas gruesas, carnosas y protegidas por membranas finas, secas, delgadas y semitransparentes libre de suciedad y humedad el producto debe entregarse pelado y limpio peso de la unidad entre 150 a 300 gramos caracteristicas microbiologicas •salmonella sp negativo/25gr 1.50405 301 •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras <3.000 ufc/gr •listeria monocytogenes (*) ausencia/25gr (*) solo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas) niveles máximos de contaminantes			X	Aportar muestra fisica

	plomo 0.1 mg/kg cadmio 0.05 mg/kg Condiciones de almacenamiento y vida útil producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol Condiciones de empaque, embalaje y transporte: canastillas plásticas limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos. el vehiculo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotacion completa para la entrega del producto condiciones de rechazo: producto con signos de pérdida de calidad microbiológica (olor fétido, evidencia de presencia de hongos o mohos y/o presencia de plagas), evidencia de sustancias extrañas (agentes quimicos), sin pelar o peso inferior al solicitado				
CEBOLLA JUNCA	caracteristicas generales: es un producto en forma alargada, blanca en el tallo y verde oscuro en las hojas suave y firme libre de suciedad y humedad el producto debe entregarse limpio, entero, raiz sin tierra y tallo con cáscara. características microbiológicas: •salmonella sp negativo/25gr •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras <3.000 ufc/gr •listeria monocytogenes (*) ausencia/25gr (*) solo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas) niveles máximos de contaminantes plomo 0.1 mg/kg cadmio 0.05 mg/kg Condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. condiciones de empaque, embalaje y transporte: bolsas de polipropileno limpias, perforadas, transparentes, cerradas y aptas para el contacto directo con los alimentos. el transporte de alimentos, los operarios,			X	Aportar muestra fisica

	transportadores y auxiliares del vehiculo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen condiciones de rechazo: producto presencia de tierra o con signos de pérdida de calidad microbiológica (olor fétido, evidencia de presencia de hongos o mohos y/o presencia de plagas), evidencia de sustancias extrañas (agentes químicos), con hojas amarillas, resecas, partidas y características diferentes a las solicitadas.				
PAPA CAPIRA	Características generales: tubérculo de consistencia firme al tacto entero con corteza limpia y suave, de color uniforme de café claro a oscuro y de forma redondeada a ovalada, producto sano, limpio sin exceso de tierra, sin manchas y exento de plagas, peso promedio de la unidad es de 200 a 250 gramos. características microbiológicas. •salmonella sp negativo/25gr •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras &lt 3.000 ufc/gr •listeria monocytogenes (*) ausencia/25gr (*) solo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas) niveles máximos de contaminantes. plomo 0.1 mg/kg cadmio 0.1 mg/kg condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol condiciones de empaque, embalaje y transporte: costal de fibra plástica, limpios, en buen estado y aptos para el contacto directo con los alimentos. el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Condiciones de rechazo: producto con signos de deterioro en la calidad microbiológica: olor fétido, blando y baboso, manchas de color verde oscuro, veteado o diferente al color característico, con presencia de sustancia extraña, con daño mecánico, grietas, germinaciones o perforaciones. peso inferior al solicitado. cuando se entrega producto con características diferentes a la solicitada. peso inferior al solicitado.			X	Aportar muestra física
PLATANO HARTON VERDE Y MADURO	Características generales: producto bien formado, ligeramente convexo, cáscara dura, color verde intenso cuando está verde, verde amarillento cuando está pintó o amarillo uniforme cuando está maduro, aspecto de fruto lleno, con peciolo sano y firme, exterior seco y limpio. peso promedio de la unidad es de 300 a 400 gramos. el alimento debe tener el grado de maduración, según lo			X	Aportar muestra física

	solicitado, verde o maduro, permitiendo el consumo hasta cuatro días posteriores a la entrega conservando las características solicitadas de maduración. características microbiológicas. •salmonella sp negativo/25gr •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras <3.000 ufc/gr niveles máximos de contaminantes. plomo 0.1 mg/kg cadmio 0.05 mg/kg condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol condiciones de empaque, embalaje y transporte: costales de fibra plástica, limpia y en buen estado y aptos para el contacto directo con los alimentos. el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen condiciones de rechazo: producto con signos de deterioro en la calidad microbiológica con olor fétido, baboso, fruto blando, con presencia de sustancias extrañas (químicos), perforaciones o grietas				
AJO ENTERO	Características generales: es una hortaliza cuyo bulbo se emplea en la cocina, es de olor y sabor fuerte, especialmente en crudo y ligeramente picante forma redondeada que se compone de 6 a 12 dientes, cada uno de los cuales se encuentra envuelto en una delgada película de color blanco, seco y duro al tacto. peso de cabeza de ajo entre 40 y 60 gramos. características microbiológicas •salmonella sp negativo/25gr •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras <3.000 ufc/gr •listeria monocytogenes (*) ausencia/25gr niveles máximos de contaminantes. plomo 0.1 mg/kg cadmio 0.05 mg/kg condiciones de almacenamiento y vida útil: producto			X	Aportar muestra física

	almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. requisitos legales: normatividad nacional requerida para el producto a contratar • resolución 2906 de 2007: límites máximos de residuos de plaguicidas -lrm- en alimentos para consumo humano y piensos o forrajes. • resolución 683 de 2012: por medio de la cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano. • resolución 4143 de 2012: por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastomérico y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional. • resolución 2674 de 2013: por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones • resolución 4506 de 2013: por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano. condiciones de empaque: embalaje y transporte: bolsa de polipropileno limpia, transparente, perforada y cerrada y aptas para el contacto directo con los alimentos. el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. condiciones de rechazo: producto con signos de pérdida de calidad microbiológica (olor fétido, evidencia de presencia de hongos o mohos y/o presencia de plagas), evidencia de sustancias extrañas (agentes químicos) o peso inferior al solicitado.				

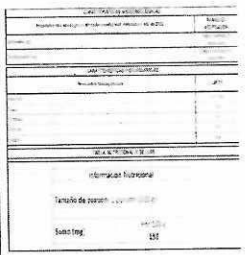
TOMATE CHONTO	Características generales: forma redonda, color verde claro brillante a rojo intenso cuando alcanza su grado de madurez, firme al tacto, peso compacto, limpio y pecíolo sano. el producto debe entregarse separado según su grado de maduración: verde, pintón o maduro, de acuerdo a lo solicitado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

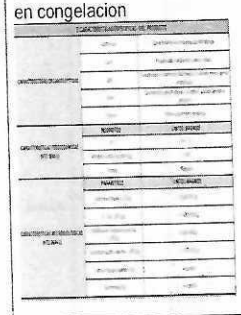
YUCA	características generales: producto con cáscara, dura, lechosa, color café y con presencia leve de tierra, crujentes al partirlas con la mano, peso promedio de la unidad es de 1.000 a 2.000 gramos características microbiológicas: •salmonella sp negativo/25gr •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales <150 /gr •aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras <3.000 ufc/gr •listena monocytogenes (*) ausencia/25gr (*) solo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas) niveles máximos de contaminantes: plomo 0.1 mg/kg cadmo 0.1 mg/kg Condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol condiciones de empaque, embalaje y transporte: bolsa de polipropileno transparente, limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria: el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto: el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen Condiciones de rechazo: producto excesivamente grueso o delgado, con presencia excesiva de tierra, con evidencia de daño mecánico y/o microbiológico blando o baboso, partidas o con presencia de grietas, magulladuras y signos de deterioro en su calidad microbiológica, con corazón blando con presencia de sustancias extrañas (químicos), de plagas y perforaciones, peso inferior al solicitado			X	Aportar muestra física
ZANAHORIA	Características generales: bien formadas, lisas, color naranja brillante, corteza firme, aspecto fresco, crujentes al partirlas con la mano, peso promedio de la unidad es de 350 a 500 gramos características microbiológicas: •salmonella sp negativo/25gr •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales <, 150 /gr •aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras <3.000 ufc/gr •listena monocytogenes (*) ausencia/25gr (*) solo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas) niveles máximos de contaminantes: plomo 0.1 mg/kg cadmio 0.1 mg/kg condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol condiciones de empaque, embalaje y transporte: costal de fibra plástica o canastillas plásticas, limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria: el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto: el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen			X	Aportar muestra física

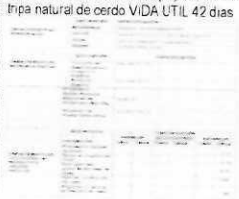
	o adicionen condiciones de rechazo: producto excesivamente grueso o delgado, marchito, con signos de deshidratación blando o amugado, áreas negras quemadas por el sol, partidas o con presencia de grietas, magulladuras y signos de deterioro en su calidad microbiológica, con corazón blando con presencia de sustancias extrañas (químicos), de plagas y perforaciones, peso inferior al solicitado				
LECHUGA BATAVIA	Características generales: lechuga que deberá encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación - libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración - libres de humedad externa anormal - cumplir con las características de la normatividad vigente y/o NTC el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen condiciones de rechazo: producto presencia de tierra o con signos de pérdida de calidad microbiológica (olor fétido, evidencia de presencia de hongos o mohos y/o presencia de plagas), evidencia de sustancias extrañas (agentes químicos), con hojas amarillas, resecas, partidas y características diferentes a las solicitadas			X	Aportar muestra física
CILANTRO FRESCO SELECCIONADO	Características generales: es un producto en forma alargada, verde claro en el tallo y verde oscuro en las hojas, suave y firme, libre de suciedad y humedad, olor fresco a hierba, el producto debe entregarse limpio, entero y raíz sin tierra, características microbiológicas: •salmonella sp negativo/25gr •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras <3.000 ufc/gr •listena monocytogenes (*) ausencia/25gr (*) solo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas), niveles máximos de contaminantes: plomo 0.1 mg/kg cadmo 0.05 mg/kg condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol, condiciones de empaque, embalaje y transporte: bolsas de polipropileno limpias, perforadas, transparentes, cerradas y aptas para el contacto directo con los alimentos el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria: el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto: condiciones de rechazo: producto presencia de tierra o con signos de pérdida de calidad microbiológica (olor fétido, evidencia de presencia de hongos o mohos y/o presencia de plagas), evidencia de sustancias extrañas (agentes químicos), con hojas amarillas, resecas, partidas y características diferentes a las solicitadas			X	Aportar muestra física

LIMON TAHITI	Caracteristicas generales: producto de forma redonda u ovalada, con cáscara lisa, firme, brillante y de color verde intenso o amarillo según el grado de maduración, jugoso peso de unidad entre 120 y 130 gramos caracteristicas microbiológicas: •salmonella sp negativo/25gr •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva < 100 ufc/gr •mohos y levaduras <3.000 ufc/gr •listeria monocytogenes (*) ausencia/25gr (*) solo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas) niveles máximos de contaminantes: aflotoxinas b1, b2 g1, g2 4.0 pg/kg; plomo 0.1 mg/kg; cadmio 0.05 mg/kg condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol condiciones de empaque, embalaje y transporte: canastillas plásticas limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos; el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria; el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. condiciones de rechazo: producto con evidencia de pérdida de calidad microbiológica: manchas marrones o cafés, olor fétido y coloración característica de hongos y moho, blandos o secos con apariencia deshidratada, peso inferior al solicitado			X	Aportar muestra física
REPOLLO BLANCO	Caracteristicas generales: Repollos enteros, con la forma caracteristica de la variedad - de aspecto fresco y consistencia firme, desarrollados - limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles - libres de magulladuras, humedad exterior anormal - cumplir con las caracteristicas de la normatividad vigente y/o NTC condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol condiciones de empaque, embalaje y transporte: costal de fibra plástica o canastillas plásticas, limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria; el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto; el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen condiciones de rechazo: producto excesivamente grueso o delgado, marchito, con signos de deshidratación: blando o arrugado, áreas verdes o negras quemadas por el sol, con presencia de grietas, magulladuras y signos de deterioro en su calidad microbiológica, con corazón blando con presencia de sustancias extrañas (químicos), de plagas y perforaciones, peso inferior al solicitado			X	Aportar muestra física

AGUACATE FUERTE	Caracteristicas generales: Aguacates que deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación - libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo - exentas de cualquier daño, libres de humedad externa anormal - cumplir con las caracteristicas de la normatividad vigente y/ o NTC condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol condiciones de empaque, embalaje y transporte: costal de fibra plástica o canastillas plásticas, limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria; el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto; el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen condiciones de rechazo: producto marchito, con signos de deshidratación: blando o arrugado, áreas o negras quemadas por el sol; partidas o con presencia de grietas magulladuras y signos de deterioro en su calidad microbiológica; con corazón blando con presencia de sustancias extrañas (químicos), de plagas y perforaciones, peso inferior al solicitado			X	Aportar muestra física
PIMENTON	Caracteristicas generales: Pimentón enteros, con la forma caracteristica de la variedad de aspecto fresco y consistencia firme - desarrollados y maduros - limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles - libres de magulladuras, humedad exterior anormal - cumplir con las caracteristicas de la normatividad vigente y/ o NTC condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol condiciones de empaque, embalaje y transporte: costal de fibra plástica o canastillas plásticas, limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria; el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto; el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen condiciones de rechazo: producto marchito, con signos de deshidratación: blando o arrugado, áreas verdes o negras quemadas por el sol; partidas o con presencia de grietas, magulladuras y signos de deterioro en su calidad microbiológica; con corazón blando con presencia de sustancias extrañas (químicos), de plagas y perforaciones, peso inferior al solicitado			X	Aportar muestra física
PAPA CRIOLLA	tubérculo andino caracterizado por su pulpa y cáscara amarilla, sabor intenso y textura harinosa/cremosa, con un diámetro de 25-35 mm, alto contenido de materia seca (%20.2%-23%%)) y excelente calidad culinaria.			X	Aportar muestra física
LOTE 2. CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS					

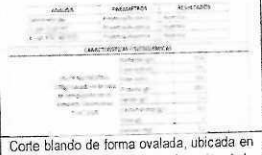
POLLO ENTERO CRUDO	DESCRIPCION FISICA Cuerpo del pollo, al cual se le han cortado las patas a nivel de la articulacion tibiometatarsiana, el cuello a nivel de la ultima vertebra cervical y la cabeza a nivel de la primera vertebra cervical, despues de someterlo al proceso de faenado, el cual incluye insensibilizacion, desangre, escaldado, desplume y eviscerado; INGREDIENTES. Carne de pollo, agua, proteina de origen vegetal (ligante), sal y fosfatos.CARACTERISTICAS SENSORIALES Color Carne rosa pálida y piel blanca, Olor Caracteristico a pollo, sin olores extraños o de descomposición ,Sabor N.A ,Textura Firme al tacto ,Apariencia Fresca, sin quemaduras, sin traumatismos y libre de materias extraños,VIDA UTIL Doce (12) meses en estricta congelacion 		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
MUSLO DE POLLO CRUDO	Muslos de pollo obtenidos a partir del despresado de pollo en canal provenientes de granjas de engorde aptas sanitariamente para el consumo humano, vida util 12 meses;Descongelar en el refrigerador o en agua fria a temperatura no mayor a 24°C para su consumo, una vez descongelado no volver a congelar.Este producto requiere cocción. DECLARACIÓN DE ALERGENOS: Este producto es almacenado en una planta que almacena también pescados y		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica

	mariscos, pero en diferentes cuartos frios vida util 12 meses en congelacion 				
PECHUGA DE POLLO	Parte del pollo que comprende una base ósea formada por el esternón y su respectiva masa muscular; COMPOSICIÓN: Carne de pollo con hueso con o sin piel, con adición de salmuera 		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
CHORIZO DE TERNERA	DESCRIPCION FISICO DEL PRODUCTO: Producto cárnico procesado embutido fabricado a partir de carne seleccionada de res y cerdo, libre de afecciones o contaminantes, fresca y conforme con la normatividad vigente aplicable a esta; INGREDIENTES PRINCIPALES: Carne de Cerdo y carne de res, INGREDIENTES SECUNDARIOS : Grasa animal (cerdo), agua, cebolla rama, proteina vegetal,almidón de yuca de soya, condimento sabor ahumado (sal, harina de maiz, regulador de acidez (Tripolifosfato de sodio, ajo, cebolla, azúcar, proteina vegetal hidrolizada de soya), antioxidante (eritorbato de sodio), conservante (acetato de sodio, nisina, reguladores de acidez), antioxidante (eritorbato de sodio, sal regulador de acidez) tripolifosfato de sodio, conservante (nitrito de sodio), Cebolla de rama, sal común,		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica

	ascorbatos, fosfatos, sal, ajo y embutido en tripa natural de cerdo VIDA UTIL 42 dias 				
SALCHICHA MANGUERA	DESCRIPCIÓN Producto cárnico procesado, embutido, cocido, elaborado a base de carne de animales de abasto, con la adicion de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas.INGREDIENTES PRINCIPALES Ingredientes Carne de pollo mecánicamente deshuesada, Agua, Cuero de Cerdo, Harina de trigo, Almidón, Proteina vegetal (*soya), Condimento [(Sal, Azucar, Especias naturales, Acentuador de sabor (glutamato monosodico) sabores artificiales, Antioxidante (Eritorbato de Sodio), Sabor natural (Humo), Extracto de especias naturales, (pimienta, cebolla), colorante natural (caramelo), acidulante (ácido cítrico)], conservante (nitrito de Sodio), Regulador de acidez (Polifosfato de Sodio) y Color Artificial (Eritrosina) Contiene Gluten y Soya, Informacion nutricional (100 g) Calorias 176 kcal, Grasa total 9,4 g, Grasa saturada 2,1 g, Grasa trans 0 mg, Carbohidratos totales 14 g, Azucares totales 0,1 g, Azucares añadidos0,1 g, Proteina 8,7 g, Sodio 871 mg, Hierro 0,72 mg Información nutricional (porcion): tamaño de porción: 1 unidad (40 g) Numero de porciones por envase Aprox. 13 porciones. Calorias 71, Grasa total 3,8 g, Grasa saturada 0,8 g, Grasa trans 0 mg, Carbohidratos totales 5,7 g, Azucares totales 0,1 g, Azucares añadidos 0,1 g, Proteina 3,5 g, Sodio 348 mg, Hierro 0,29 mg.No es fuente significativa de Fibra dietaria, Vitamina A, Vitamina D, Calcio y Zinc. CARACTERISTICAS SENSORIALES OLOR Caracteristico a salchicha COLOR Rosa, SABOR Caracteristico a salchicha; CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Temperatura de refrigeración entre 0 y 4°C, VIDA UTIL 40 dias a partir de la fecha de produccion. La fecha de vencimiento la indica el empaque, VIDA UTIL 40 dias a		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica

	partir de la fecha de produccion. La fecha de vencimiento la indica el empaque 				
PUNTA ESPALDILLA	Está ubicada en el cuarto delantero del bovino, en la región abdominal,CONDICIONES GENERALES: La pieza no debe contener hematomas y debe estar libre de contaminantes físicos, químicos y microbiológicos; CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Color: Rojo purpura, puede contener cobertura de tonalidad beige; propia del marmóreo de la carne, Olor: Característico a carne fresca de la especie bovina, sin presencia de olores extraños, ni de descomposición. Textura: Consistencia firme al tacto, suave y no exudativa, CARACTERISTICA MICROBIOLOGICAS: Los productos deben cumplir con los lineamientos establecidos en la resolución 2690 de 2015. Por la cual se establecen las directrices para la formulación del Programa de Verificación Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles VIDA UTIL CONSERVACION 16 días en refrigeración a granel 190 días en congelación a granel. 26 días empaque al vacío en refrigeración. 460 días empaque		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica

	al vacio en congelación Conservar en refrigeración hasta máximo 7 °C Conservar en congelación -18° C o menos. 				
CHULETA DE CERDO	Corte perteneciente al cuarto posterior de la canal o pierna trasera, incluye hueso,CONDICIONES GENERALES: La pieza no debe contener pelos, hematomas, petequias y debe estar libre de contaminantes fisicos, quimicos y microbiológicos, CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Color: Tonalidad beige, puede contener trazas de carne color rosa pálido, Olor: Característico a la especie porcina, sin presencia de olores extraños, ni de descomposición,Textura: Consistencia firme al tacto, suave y no exudativa, CARACTERISTICA MICROBIOLOGICAS, Los productos deben cumplir con los lineamientos establecidos en la resolución 2690 de 2015.Por la cual se establecen las directrices para la formulación del Programa de Verificación, Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección,		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica

	Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles, VIDA UTIL CONSERVACION 12 dias en refrigeración a granel. 200 dias en congelación a granel. Conservar en refrigeración hasta máximo 7 °C Conservar en congelación -18° C o menos. 				
PIERNA DE CERDO	Corte blando de forma ovalada, ubicada en cuarto Posterior del cerdo, en la region de la pierna, Color: Piel rosa palido, CONDICIONES GENERALES Los recortes no deben contener pelos, hematomas, petequias y debe estar libre de contaminantes fisicos, quimicos y microbiológicos, CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Color: Piel rosa palido, Olor: Caracteristico a la especie porcina, sin presencia de olores extraños, ni de descomposición, Textura: Consistencia firme al tacto, suave y no exudativa, CARACTERISTICA MICROBIOLOGICAS, Los productos deben cumplir con los lineamientos establecidos en la resolución 2690 de 2015. Por la cual se establecen las directrices para la formulación del Programa de Verificación Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles VIDA UTIL CONSERVACION 12 dias en refrigeracion a granel 200 dias en congelacion a granel 26 dias empaque al vacio en refrigeracion 600 dias empaque al vacio en congelacion Conservar en refrigeración hasta máximo 7°C Conservar en congelación -18° C o menos 		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica

TOCINO CARNUDO	DESCRIPCION GENERAL Es la porción de la canal del cerdo que recubre las costillas exactamente el abdomen con piel. CONDICIONES GENERALES La pieza no debe contener pelos, hematomas, petequias y debe estar libre de contaminantes fisicos, quimicos y microbiologicos CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Color Tonalidad beige, puede contener trazas de carne color rosa palido, Olor Caracteristico a la especie porcina, sin presencia de olores extraños, ni de descomposicion, Textura: Consistencia firme al tacto, suave y no exudativa, CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS Los productos deben cumplir con los lineamientos establecidos en la resolución 2690 de 2015. Por la cual se establecen las directrices para la formulacion del Programa de Verificacion Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles VIDA UTIL CONSERVACION 12 dias en refrigeracion a granel, 200 dias en congelacion a granel 26 dias empaque al vacio en refrigeración, 600 dias empaque al vacio en congelación. Conservar en refrigeración hasta maximo 7 °C Conservar en congelación -18° C o menos 		X			Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
COSTILLA DE CERDO	DESCRIPCION GENERAL Carne fresca correspondiente en la canal porcina a la region comprendida por tejido osteo-muscular, graso y conjuntivo de la zona costal, CONDICIONES GENERALES. La pieza no debe contener pelos, hematomas, petequias y debe estar libre de contaminantes fisicos, quimicos y microbiológicos, CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Color Tonalidad beige, puede contener trazas de carne color rosa pálido, Olor Caracteristico a la especie porcina, sin presencia de olores extraños, ni de descomposicion, Textura: Consistencia firme al tacto, suave y no exudativa, CARACTERISTICA MICROBIOLOGICAS. Los productos deben cumplir con los lineamientos establecidos en la resolucion 2690 de 2015. Por la cual se establecen las directrices para la formulacion del Programa de Verificación Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles,VIDA UTIL CONSERVACION 11 dias en refrigeracion a granel, 90 dias en congelación a granel Conservar en refrigeración hasta máximo 7 °C, Conservar en congelación -18° C o menos		X			Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica

					
PESCADO TILAPIA	DESCRIPCION FISICA: Resultado de varios cruces de tilapia, origen africano y son una de las variedades más cultivadas. Es altamente filtradora. Para cultivo se debe contar con poblaciones mono sexo de machos para su mejor crecimiento, color rojo brillante; vida util esperada congelacion(temperatura inferior a -18C) 1 año 		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
JAMON DE CERDO	DESCRIPCIÓN Producto cárnico procesado, embutido, moldeado o prensado, cocido, elaborado con musculo de animales de abasto sea este entero o troceado. Se excluyen los sistemas cárnicos homogenizados y picados El producto elaborado hara referencia a la especie animal empleada INGREDIENTES PRINCIPALES Carnes: Carne de pollo mecánicamente deshuesada, Agua, Almidon modificado, Proteina vegetal (*soya), Vinagre, Cuero de cerdo, Proteina de Cerdo (colágeno), Condimento [(sal, sabor natural (jamon, carne, salado), azucar, acentuador de sabor (glutamato monosodico, cloruro de potasio), Especias)], Carragenina (Estabilizante), Regulador de acidez (polifosfatos), Entorbato de Sodio (Antioxidante), sabor natural (humo), Conservante (nitrito de Sodio) Contiene Gluten y Soya CARACTERISTICAS SENSORIALES OLOR Caracteristico a jamon COLOR Rosa Caracteristico SABOR Caracteristico a jamon Informacion		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica

	nutricional (100 g): Calorias 199, Grasa total 11 g, Grasa saturada 1,8 g, Carbohidratos totales 12 g, Fibra dietaria 0 g, Azucares totales 0,1 g, Azucares añadidos 0,1 g, Proteina 14 g, Sodio 760 mg, Hierro 0,97 mg y Zinc 0,33 mg. Información nutricional (porcion): tamaño de porcion 1 unidad (30 g) Número de porciones por envase: Aprox. 16 porciones Calorias 77, Grasa total 4,1 g, Grasa saturada 0,7 g, Carbohidratos totales 4,7 g, Fibra dietaria 0 g, Azucares totales 0 g, Azucares añadidos 0 g, Proteina 5,4 g, Sodio 297 mg, Hierro 0,38 mg y Zinc 0,13 mg. No es fuente significativa de Grasa trans, Vitamina A, Vitamina D y Calcio, VIDA UTIL 35 dias a partir de la fecha de producción. La fecha de vencimiento la indica el empaque con el lote para la correspondiente trazabilidad. 				
CARNE DE RES PARA HAMBURGUESA	Caracteristicas Técnicas (Rica x10) Marca: Rica (o similar de carnes frias) Presentación: Paquete por 10 unidades.Peso Neto Generalmente \(900\text{g}\) a \(1000\text{g}\) (aprox. \(90\text{g}\) - \(100\text{g}\) por torta).Estado: Congelado.Ingredientes Tipicos: Carne de res, agua, grasa de res, proteina de soya, sal, especias, conservantes y estabilizantes.Vida Util: Aproximadamente 15 a 30 dias bajo congelación adecuada (0-4°C).Preparación: Directo a la sartén o parrilla sin necesidad de descongelar previamente, segun la recomendación del empaque.				
EMPANADA CHILENA	Masa semi hojaldrada cruda con forma de media luna , homogénea, de textura blanda, rellena con ingredientes que aportarán su sabor caracteristico y mediante el cual serán identificadas bajo el termino de sabor, INGREDIENTES: Harina de trigo fortificada (niacina, hierro, vitamina B, vitamina B2, acido fólico), Queso tipo mozarela (Leche fresca entera, acidulante (ácido citrico), sal yodada y cuajo, salchicha(carne de res, carne de cerdo, agua, tocino de cerdo, almidón de papa, trigo y/o yuca (agente aglutinante), proteina de soya (emulsionante), sal, conservante(acetato de		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica

	sodio, citrato de sodio y nisina), sabor natural (humo),sabor artificial (pollo), fosfato de sodio(emulsificante),caramelo (color natural), pimienta, glutamato monosodico (acentuador de sabor) eritorbato de sodio (antioxidante),paprika, nitrito de sodio (conservante)), hojaldre (Mezcla de aceites vegetales (refinados e interesterificados), agua, sal (Cloruro de sodio), emulsificantes (mono y digliceridos de acidos grasos, Lecitina de Soya), conservantes (Sorbato de potasio y/o Benzoato de Sodio), saborizantes identicos a los naturales (a mantequilla), sinergista (acido citrico), antioxidante (TBHQ), colorante (Betacaroteno)), margarina Mezcla de aceites vegetales (refinados e interesterificados), agua, sal (Cloruro de sodio), emulsificantes (esteres de poliglicerol de acidos grasos, lecitina de Soya, Potisorbato, mono y digliceridos de acidos grasos), conservantes (Sorbato de potasio y/o Benzoato de Sodio), saborizantes idénticos a los naturales (sabor mantequilla), sinergista (acido citrico),antioxidante (TBHQ), colorante (Betacaroteno),azucar, sal, conservante (propianato de calcio), polvo de hornear, esencia de mantequilla (artificial), Contiene gluten, lactosa y soya. Vida util de 90 dias, debe ser almacenado a temperaturas de congelacion -18 °C 				
EMPANADA PAPA Y CARNE	INGREDIENTES Papa capirra, agua, maiz crudo, carne de res, cebolla junca, sal yodada, proteina texturizada de soya (Harina de Soya desengrasada), caldo concentrado de pollo (acentuadores de sabor (glutamato mono sodico, inosinato disodico), saborizantes identicos al natural, colorante natural (curcuma), color caramelo (sulfito de amonio)), almidón agrio de yuca, estabilizante (goma guar (SIN 412), goma xantán (SIN 415)), saborizante carnico (sabor natural (extracto de levadura y proteina vegetal hidrolizada de soya y maiz)), comino molido, adobo de res (premezcla de extracto de especias), conservante (sorbato de potasio), condimento completo (colorante artificial (tartrazina color index 19140), colorante natural (achiote), curcuma) TIPO DE MASA con sal, DECLARACION DE ALERGENOS		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica

	Gluten, huevo, lactosa, soya, tartrazina, sulfitos y apio, VIDA UTIL 90 dias a partir de la fecha de elaboracion, almacenado en condiciones optimas de conservacion, congelacion a -18 °C,CARACTERISTICAS SENSORIALES . CARACTERISTICA ESPECIFICACION ASPECTO Media luna grande de color amarillo palido, COLOR Amarillo palido,OLOR Olor caracteristico de la masa de maiz y la mezcla de condimentos ,SABOR Caracteristico de la masa de maiz frita y el relleno de papa y carne condimentada 				
PASTEL DE POLLO Y PAPA	Agua, papa capira, maiz amarillo, carne de pollo, proteina de trigo texturizada (proteina de trigo, harina de trigo), cebolla junca, sal yodada, caldo concentrado de pollo (acentuadores de sabor (glutamato monosódico, inosinato disodico), saborizantes identicos al natural, colorante natural (curcuma), color caramelo (sulfito de amonio)), almidón agrio de yuca, , estabilizante (goma guar (SIN 412), goma xantan (SIN 415)), comino molido, condimento completo (colorante artificial (tartrazina color index 19140), colorante natural (achiote), curcuma), conservante (sorbato de potasio) TIPO DE MASA con sal ,DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS, Gluten, huevo, lactosa, soya, tartrazina, sulfitos y apio. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CARACTERÍSTICA, ESPECIFICACION, ASPECTO Media esfera con orilla en su perimetro de color amarillo palido, COLOR Amarillo palido. OLOR Olor caracteristico de la masa de maiz y la mezcla de condimentos, SABOR Caracteristico de la masa de maiz frita y el relleno de papa y carne condimentada , VIDA UTIL 90 dias a partir de la fecha de elaboracion, almacenado en condiciones optimas de conservacion, congelacion a -18 °C 		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
PALITOS DE QUESO	QUESO: Masa base (harina de trigo, azucar, sal, grasa vegetal de palma (aceite de palma, antioxidantes (BHT y BHTQ) y sinergista (ac Citrico) y agua), queso Mozzarella (leche liquida, cuajo y sal), Material de envase: Bolsa de polipropileno		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica

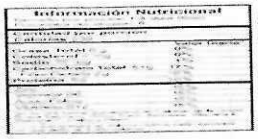
	de baja densidad impresa o bolsa de polietileno grado alimenticio, Primario Bolsa de polipropileno de baja densidad, secundario caja de cartón plastificada para alimentos, Condiciones de conservacion: Congelacion, TIPO DE TRATAMIENTO (Proceso de elaboración) Recepcion, pesaje de la materia prima, Acondicionamiento materia prima, Mezcla e incorporación de ingredientes secos, Mezcla de la grasa vegetal con la premezcla anterior hasta obtener una masa homogénea, Moje de la masa, Cilindrado de la mezcla, Laminado de la masa, Moldeado, Relleno con ingredientes segun la variedad, Corte del producto, Empaque, Almacenamiento en congelación; VIDA UTIL ESTIMADA 30 dias				
PANZEROTTI	Masa Hojaldrada Harina de trigo fortificada, agua, azucar, margarina industrial (aceite de palma y palmiste), sal, sabor artificial RELLENO [Queso tipo mozzarella (leche entera pasteurizada, sal, cuajo y cultivos lacticos), Tocineta [(Tocino carne, agua, humo liquido (sabor natural), sal, azucar, nitrito de sodio (agente de retención de color 80 mg/kg)). Maiz precocido (Maiz, agua, azucar)], PRODUCTOS HOJALDRADOS PANZEROTTIS VARIEDADES: RANCHERO, HAWAIANO; CON TOCINETA, MAICITOS Y QUESO, CON JAMÓN Y QUESO; CON JAMONADA Y QUESO, CON POLLO, QUESO Y CHAMPIÑONES, CON CHORIZO Y QUESO (ANTIOQUEÑO); CON TOCINETA RANCHERO (TOCI-RANCHERO); CON CARNE, QUESO Y VERDURAS (LAZAGÑA), CON POLLO Y TOCINETA; CON AREQUIPE Y QUESO; CON QUESO Y JALAPEÑO, CON QUESO Y TOCINETA; CON MAICITO Y QUESO, CON CAÑON Y QUESO PASTEL CHILENO VARIEDADES: RANCHERO, HAWAIANO; CON TOCINETA, MAICITOS Y QUESO, CON JAMÓN Y QUESO; CON JAMONADA Y QUESO CON POLLO, QUESO Y CHAMPIÑONES, CON CHORIZO Y QUESO (ANTIOQUEÑO); CON TOCINETA RANCHERO (TOCI-RANCHERO); CON CARNE, QUESO Y VERDURAS (LAZAGÑA), CON POLLO Y TOCINETA; CON AREQUIPE Y QUESO; CON QUESO Y JALAPEÑO; CON QUESO Y TOCINETA, CON MAICITO Y QUESO; CON CAÑON Y QUESO. PALO (PALITO) CON QUESO, PALO (PALITO) CON QUESO Y BOCADILLO DE GUAYABA, HOJUELAS,		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica

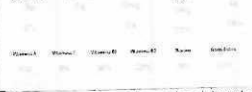
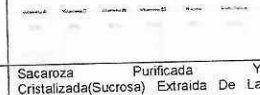
	DURACION COMERCIAL: 90 dias en condiciones de Congelación. (-18 ± 4 °C)				
MARGARINA INDUSTRIAL	Aliñado graso industrial de consistencia plastica, emulsionado en una mezcla totalmente refinada y desodonzada de grasas y aceites vegetales comestibles, de color amarillo-crema, agradable aroma y sabor a mantequilla. Ingredientes: Aceite de Palma y sus fracciones (oleina y estearina), aceite de Palmiste, y/o sus modificaciones (interesterificados y/o hidrogenados), libre de grasas trans, agua, sal, emulsificantes (mezcla de monogliceridos destilados, esteres de poliglicerol y/o polisorbato y/o lecitina de girasol), conservantes (Sorbato de potasio y/o benzoato de sodio), regulador de pH (Acido citrico), saborizante-aroma idéntico al natural (Mantequilla), antioxidante (TBHQ), colorante idéntico al natural (Betacaroteno) 		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
ACEITE PARA ALTA FRITURA	Aceite extraido de la parte carnosa del fruto o nuez del Elaies Guineensis y variedades. Producto degomado, blanqueado, refinado y perfectamente desodonzado COMPOSICIONES 100% Puro de palma CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS Olor Inodoro Sabor Caracteristico Aspecto Liquido viscoso Color: Lovibond celda 5. 1/4 ROJO 2.4 AMARILLO 23 AZUL 0.00 CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS DE CALIDAD DETERMINACIÓN PARAMETROS NORMA TECNICA ANALISIS VALOR MAXIMO NORMA TECNICA ANALISIS VALOR MAXIMO NORMA TECNICA Acidez,como acido palmitico (%ffa) 0,070 Max AOCS Ca 5a-40 Valor De Peróxidos (mq 02/1000g") 0.650 Max AOCS Cd 8-53 Humedad y Materia Volátil (%) 0,040 Max. AOCS Ca 2c-25		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica

	Valor De Yodo (gf100g) 59 130 AOCS Cd 1d-92 SABOR Y OLOR Neutro Sensonal Prueba de Punto De nube (8°c/min) Punto De Fusion (°c) 40.00 17,000 AOCS Cc 1-62 AOCS Cc 3-25 Punto de Humo 220 grados centigrados SISTEMA DE ENVASADO. Se utilizan garrafas x 20 litros de polipropileno 11H01A, de color amarillo y transparente.				
LOTE 3. PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS					
LECHE EN POLVO	LECHE EN POLVO LECHE EN POLVO ADICIONADA CON VITAMINA A Y D INGREDIENTES LECHE LIQUIDA ENTERA, REGULADOR DE ACIDEZ (TRIPOLIFOSFATO DE SODIO Y/O POTASIO) CONTENIDO DE VITAMINAS EN 25 GRAMOS DE LECHE ENTERA. VITAMINA A 1000 UI VITAMINA D 80 UI COMPONETE ALERGENICOS CONTIENE CASEINA Y LACTOSA COMO COMPONETE NATURAL DE LA LECHE. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS REQUISITOS: MATERIA GRASA MIN 26.0 MAX 33.0 HUMEDAD MAX 4.0 ACIDEZ EXPRESADA COMO ACIDO LACTICO MIN 0.9 MAX 1.3 PROTEINA 24.5 LACTOSA MIN 34.0 MAX 44.0 CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS RECUENDO DE MICROORGANISMOS MESOFILOS 3-1000-10000 RECUENTO DE COLIFORMES TOTALES 3 <3 11-1 RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS 3 100 500 1 CARACTERISTICAS ESPECIALES METALES PESADOS PLOMO PPM <0,02 ANFLATOXINAS M1 PPB <0,5 PRESENTACIÓN SACO DE 25 KG BULTO DE PAPEL KRAFT X 25 KG VITA UTIL 12 MESES INFORMACIÓN NUTRICIONAL GRASAS TOTALES 7 G COLESTEROL 30 MG SODIO 100 MG CARBOHIDRATOS TOTAL 10 G VITAMINAS A D C CALCIO Y HIERRO		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
QUESO CUAJADA	EMPACADO AL VACIO; PRODUCTO PASTEURIZADO SIN MADURAR. COMPOSICIÓN LECHE ENTERA PASTEURIZADA, CLORURO DE SODIO, ESTABILIZANTE (CLORURO DE SODIO), CUAJO ELABORADA CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA, ADICIONADO CON CUAJO Y CLORURO DE SODIO		X		Aportar ficha técnica registro invima y muestra fisica

QUESO INDUSTRIAL	EMPACADO AL VACIO QUESO FRESCO PRODUCTO PASTEURIZADO SIN MADURAR QUE DESPUES DE SU FABRICACION ESTA LISTO PARA SU CONSUMO SE CLASIFICA EN QUESO FRESCO SEMIDURO GRASO INGREDIENTES LECHE ENTERA PASTEURIZADA, CLORRURO DE SODIO, ESTABILIZANTES CLORURO DE CALCIO CUAJO CARACTERISTICAS SENSORIALES AROMA LACTEO CARACTERISTICO DEL PRODUCTO SABOR SALADO CARACTERISTICO DEL PRODUCTO COLOR BLANCO		X		Aportar ficha tecnica, registro invima y muestra fisica
QUESO TIPO MOZARELLA TAJADO	Queso fresco tajado, semiduro, graso, tipo mozzarella Producto fresco no madurado de pasta hilada, elaborado a partir de la coagulacion de leche higienizada por accion del cuajo Ingredientes Leche higenizada de vaca, Suero Acido, Producto Alimenticio Salino 40% menos Sodio (Cloruro de Sodio, Cloruro de Potasio, Anticompactante (dioxido de silicio y/o carbonato de magnesio) y Sabores Naturales (salado) y conservante (sorbato de potasio). Cuajo Contiene leche Presentacion comercial Bloque entero 480, 1200, 2400 y 2500 gramos. Presentacion en lonchas 160, 240, 380, 480, 950, 1900 y 2400 gramos.		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
QUESO SALADO COSTEÑO	QUESO FRESCO GRASO SEMIDURO , TIPO QUESO COSTEÑO, Composicion Del Producto En Orden Decreciente Leche, Sal, Cuajo, Tipo De Envase Bolsas De Polietileno De Densidad Media Condiciones De Conservacion Refrigeracion De 2 A 5 °C, vida util estimada 30 dias		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA INGREDIENTES CREMA DE LECHE ENTERA,, EMULSIFICANTE (CARRAGENINA) PRESENTACION 110 ML		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA	LECHE DE HATOS CON ESTRICTOS CONTROLES DE CALIDAD Y SANIDAD A LA CUAL SE LE APLICA UN PROCESO TERMICO EN FLUJO CONTINUO, QUE CONSISTE EN LLEVAR EL PRODUCTO A UNA TEMPERATURA ENTRE 135 A 150 °C, Y TIEMPOS ENTRE 2 Y 4 SEGUNDOS DE TAL FORMA QUE SE COMPRUEBE LA DESTRUCCIÓN EFICAZ DE LAS ESPORAS BACTERIANAS RESISTENTES AL CALOR, SIN ALTERAR DE MANERA ESENCIAL NI SU VALOR		X		Aportar ficha tecnica, registro invima y muestra fisica

	NUTRITIVO, NI SUS CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS SEGUIDO INMEDIATAMENTE DE ENFRIAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE Y ENVASADO ASÉPTICAMENTE EN UN EMPAQUE ESPECIAL CON BARRERAS A LA LUZ Y AL OXIGENO, QUE MANTIENE EL PRODUCTO EN ÓPTIMAS CONDICIONES NO NECESITA HERVIRSE Y PUEDE CONSUMIRSE DIRECTAMENTE DEL EMPAQUE				
LECHE CONDENSADA	ES UN PRODUCTO ALIMENTICIO ELABORADO A PARTIR DE LECHE A LA QUE SE LA HA EVAPORADO AGUA Y AGREGADO AZUCAR, LO QUE RESULTA ES UN PRODUCTO ESPESO SE PUEDE USAR COMO ACOMPAÑANTE PARA POSTRES YA SEA EN GELATINA, HELADOS Y/O GALLETAS O PASA BOCAS INGREDIENTES LECHE, AZUCAR RIESGO FISICO Y/O QUIMICO FISICOS NO PRESENTA RIESGOS FISICOS (PRODUCTO LIBRE DE ELEMENTOS U OBJETOS EXTRAÑOS) QUIMICOS: NO PRESENTA RIESGOS QUIMICOS (MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y AGENTES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN USADOS, SON GRADO ALIMENTICIO CARACTERITICAS MICROBIOLOGICAS PERFIL MICROBIOLOGICO (RES - 11488/84) ANALISIS METODO ESPECIFICACIÓN RECUENTO DE AEROBIOS MESOFILOS UFC/G - < 10000 RECUENTOS DE COLIFORMES UFC/G - < 3 RECUENTOS DE COLIFORMES FECALES UFC/G- < 3 CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS COLOR CREMA CLARO BRILLANTE, OLOR LACTEO CARACTERISTICO SABOR DULCE Y LÁCTEO CARACTERISTICO TEXTURA LIQUIDO ESPESO PRESENTACION POR UNIDAD DE 1000 GRAMOS VIDA UTIL 6 MESES		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
HUEVO AAA	EL HUEVO DE GALLINA ES EL PRODUCTO DE FIGURA OVOIDE, PROVENIENTE DE LA OVOPOSICIÓN DE LA GALLINA (GALLUS GALLUS DOMESTICUS), CONSTITUIDA POR LA CASCARA, MEMBRANAS CÁMARA DE AIRE, CLARA CHALAZAS YEMA Y GERMEN. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS CÁSCARA CUBIERTA EXTERIOR DEL HUEVO, QUE SIRVE PARA PROTEGER A LAS SUSTANCIAS NUTRITIVAS CONTENIDAS EN EL MISMO CLARA O ALBUMEN SOLUCIÓN VISCOSA (COLOIDAL) QUE RODEA A LA YEMA, LA CUAL SE ENCUENTRA CONTENIDA DENTRO DE LAS MEMBRANAS DE LA CÁSCARA YEMA: PORCIÓN CENTRAL DEL HUEVO DE FORMA ESFEROIDE CUYO COLOR ES CARACTERÍSTICO TEXTURA VISCOSA Y ESTÁ SEPARADA DE LA CLARA POR LA MEMBRANA VITELINA CARACTERÍSTICAS SENSORIALES ASPECTO FORMA OVOIDAL, CÁSCARA LIMPIA Y ENTERA (SIN GRIETAS O FISURAS APRECIABLES A SIMPLE VISTA) COLOR CARACTERÍSTICO DE LA LÍNEA GENÉTICA. OLOR CARACTERÍSTICO AL PRODUCTO. AUSENCIA DE OLORES EXTRAÑOS		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica

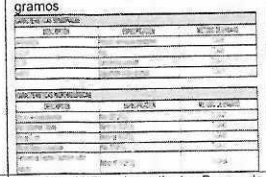
	TEXTURA CASCARA LISA SABOR CARACTERISTICO A HUEVO DE GALLINA CLASIFICACIÓN EL HUEVO DE GALLINA FRESCO SE CLASIFICA EN CATEGORIAS SEGUN EL PESO COMO SE INDICA EN LA TABLA DE PESOS PARA HUEVOS FRESCOS. NORMA TÉCNICA COLOMBIANA NTC 1240. QUE SE MUESTRA A CONTINUACIÓN: AAA 67.0 A 77.9				
LOTE 4. PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS					
ARROZ BLANCO	El arroz es un grano de cereal de la especie Oryza sativa L. perteneciente a la familia de las gramineas. Es aquel al cual se le ha eliminado la cascara, el germen y las capas de aleurona que componen el salvado. Se le conoce también como arroz elaborado, blanco o pulido. es arroz elaborado. Tipo I, grado 4 (Designacion bajo Norma Tecnica Colombiana NTC No. 671) La fortificacion es realizada por un proceso e aspersion.COMPOSICIÓN Ingrediente % (p/p) Arroz blanco 99,99559% Zinc 0,00359% Vitamina B6 0,00046% Ácido Fólico (Vitamina B9) 0,00009% Vitamina B12 0,0000015% CARACTERISTICAS: Formato simplificadó segun la Resolucion 0333 de 2011, para la presentacion comercial por 500 g. Para determinar el tamaño de la porcion se divido el contenido del empaque (500g), por el tamaño de la porcion recomendada que son 65 g. Esto equivale a 8 porciones. Esta operacion se hace con cada una de las referencias. Este producto se considera fortificado de cuerdo con la Resolución 0333 de 2011, ya que comparado con el arroz tradicional éste producto se ha adicionado con 15% del Valor de Referencia Diario de Zinc, Vitamina B6, Ácido Fólico y Vitamina B12  		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
FRIJOL CARGAMANTO	DESCRIPCIÓN:Comprende los granos de procedencia nacional.Vanedad: frijol Cargamanto Rojo común. Corresponde a frijol tipo 1 grado 2 con tamaño, forma y color caracteristicos. Se permite la presencia de:Granos dañados 2%Granos abiertos 1%Granos partidos 1% Variedades de Contraste 2%Variedades No Contraste 5%Impurezas máximo 1%Humedad máxima del 15%.Norma que cumple:NTC 871. Frijol para consumo humano; VIDA ÚTIL: 6 meses bajo condiciones de		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica

	temperatura ambiente;COLOR: Rojo MoteadoCARACTERÍSTICAS OLOR: Característico al producto, sin malos oloresSABOR: Característico al producto, sin malos oloresTEXTURA: Característica del producto COMPOSICIÓN: Frijol Cargamanto rojo variedad de los géneros Phaseolus spp. y Vigna				
PASTA SPAGHETTI	El Spaghetti es una pasta larga con múltiples y fáciles formas de preparación, perfecta para acompañar con salsas, carnes y verduras. Disfruta de un plato tradicional y nutritivo, elaborado con sémola de trigos importados y fortificado con Nutrivit, un conjunto de vitaminas y minerales único en tus pastas, que te aporta Vitamina A, Hierro, Ácido Fólico y Zinc para una buena alimentación. 		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
PASTA PARA SOPA CONCHITAS	Pasta corta en forma de concha elaborada con sémola de trigos importados,unicas fortificadas con Nutrivit que contribuye a una buena alimentación de la familia. Las Conchas son un formato de pasta pequeño ideal para las diferentes preparaciones de sopas y ensaladas junto con la verdura y proteina de tu preferencia. 		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
AZÚCAR REFINADA	Sacaroza Purificada Y Cristalizada(Sucrosa) Extraida De La Caña De Azucar Mediante Procesos Industriales; vida util: 02 añ{os a partir de su fabricacion, mientras se encuentre bajo condiciones de almacenamiento establecidas		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica

	[illegible]				
SAL	cristalización por evaporación mecánica o Vacuum Pan de salinas terrestres. Es un sólido cristalino, incoloro, higroscópico y altamente soluble en agua; VIDA ÚTIL Según Resolución 5109 del 29 de diciembre del 2005, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Numeral 5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación, 5.6.3 (g)No se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento y/o de duranción mínima para: sal para consumo humano [illegible]		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
PANELA REDONDA	Panela redonda de 500 gramos ingredientes: jugo de caña panelera. dimensiones por unidad en milimetros: 140x60x140. vida util 12 meses		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
HARINA DE TRIGO	Harina de trigo fortificada para panificación, polvo blanco finamente dividido obtenido del endospermo del trigo (triticum Aestivum) al cual se le adicionan aditivos suplementarios tales como alfamilasa fungal, acido ascorbico, azodicarbinamida y complejos enzimaticos autorizados, para mejorar sus caracteristicas panaderas. Ingredientes: VITAMINA B1 (mg/KG) VITAMINA B2 (mg/KG), NIACINA (mg/Kg) HIERRO (mg/Kg) ACIDO FOLICO (mg/Kg)		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica

	[illegible]				
PASTA PARA LASAÑA	Producto elaborado a base de Semola de Trigo y agua. Ingredientes: Semola de Trigo adicionada con: Niacina, Hierro, Vitamina B1, Vitamina B2,Agua.PROCESO DE ELABORACION PRODUCTO TERMINADO DESDE LUCCHETTI El proceso de elaboracion inicia con el amasado de la materia prima para formar una masahomogenea la cual se envia a los formadores de las laminas de lasaña, posteriormenteestas hojas de lasaña pasan al proceso de secado donde se le da su forma y acabado final auna temperatura de 100 a 105°C. El tiempo de elaboracion y secado es de 30 minutos aproximados hasta la salida del producto final. La lasaña es llevada al area de empaque donde se envasa en lamina de acuerdo a la referencia y finalmente se lleva el productoempacado en plegadizas y carton corrugado. Por ultimo se almacena en estibas.Si se conserva en su empaque original, su vida util es de 2 años. REQUISITOSLas pastas alimenticias deben ser elaboradas en condiciones sanitarias apropiadas, debenestar exentas de insectos o restos de estos de excrementos y pelos de roedores, de olores o sabores extraños y de cualquier otra sustancia nociva o toxica		X		Aportar fiche tecnica, registro invima y muestra fisica
VINAGRE LIQUIDO	Producto elaborado a partir de ácido acético natural concentrado y su concentración final es de 2.9% ;composicion Agua y acido acetico natural grado alimento al 99,85%; caracteristicas organolepticas.Olor caracteristicos.Sabo r picante. Color: transparente,Apecto liquido		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
PASTA DE AJO	Ingredientes: Dientes de ajo.Acido citrico Ajo triturado. Ajo morado y sal.Método de preparación: Desgranado, pelado. Seleccionado, desinfectado, picado, envasado y congelado,CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO : Rev 07 – 12/03/2018. ,Color: Textura: Sabor: Blanco crema. Caracteristica. Natural. INGREDIENTES CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS En cumplimiento con el Reglamento CEE No 396/2005 del parlamento europeo y del consejo 23 de febrero 2005 relativo a los límites máximos de residuos de		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica

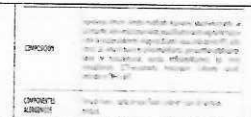
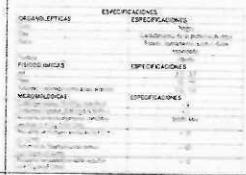
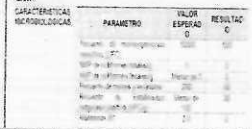
INPEC

	plaguicidas en alimentos, el Reglamento CE no 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.				
CALDO DE GALLINA	Caldo de gallina deshidratado * 11 gramos. Ingredientes: Sal Yodada, grasa vegetal (palma), Harina de trigo fortificada y/o harina de arroz, Resaltador de sabor(glutamato monosodico, inosinato, Guanalito de sodio), Almidon de Yuca, Vegetales deshidartados (Cebolla, perejil, apio de monte) Aroma identico al natural (aroma de gallina), especias naturales (ajo, pimienta, comino) Colorante natural (curcuma) Aroma Natural (aroma curry), Extracto de Levadura.		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
CONDIMENTO COLOR	AREAS DE APLICACIÓN:En la industria alimentaria: Sopas,arroces, raices, tuberculos, verduras, pescados y mariscos, hierbasy cárnicos.COMPOSICIÓN:Harina de maiz amarilla, sal, especia pura(achiote molido), colorante artificia; DOSIS :Según el producto a elaborar y su formulación DESCRIPCION DEL PRODUCTOCondimento molido en polvo, color naranja, debido a su composición.ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICASAPARIENCIA: Polvo fino Fino ; libre de materiales extrañosHUMEDAD: 8 % max.SABOR: ligeramente amargoOLOR: Caracteristico , pigmentado		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
SALSA DE TOMATE	Salsa de tomate, composicion: agua, azucar,m pasta de tomate, acidulantes(vinagre, acido citrico), espesante (almidon modificado de maiz), sal, estabilizante (carboximetilcelulosa) especias naturales, conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), color caramelo, colorante artificial (rojo #40) extractos de especial naturales , contiene apio. Presentación: Salsa de tomate paquete * 100 unidades- 8 gramos 		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
SALSA MIEL	SALSA MIEL, Ingredientes:Base de salsa miel [(azúcar, almidón modificado, especias (contiene mostaza), Santana (E-415) sal, aromas)], agua y aceite de girasol. Presentacion Salsa miel y/o		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica

INPEC

	mostaza paquete * 100 unidades- 8 gramos				
SALSA BBQ	Salsa ahumada y dulce, un equilibrio de sabores que es perfecto para ser el acompañante de una comida rápida, como aderezo y en preparaciones en caliente. BBQ dulce tiene una textura ideal para caramelizar, potencia los sabores de parrilladas en cortes de res, cerdo, aves, mariscos y vegetales. Presentacion Salsa BBQ paquete * 100 unidades- 8 gramos		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
SALSA ROSADA	Salsa rosada clásica pero inigualable combinación suave y cremosa de salsa de tomate, mayonesa y hierbas ideal para ser usada como aderezo, acompañante de snacks, pollos o mariscos y como base para multiples preparaciones. Salsa rosada ideal para restaurantes. Ingredientes Agua, aceite vegetal, azúcar, espesantes (almidones modificados), pasta de tomate, sal, *huevo, acidulantes (ácido acético, ácido cítrico), vino, estabilizantes (goma xanthan, carboximetilcelulosa), conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), especias naturales, extracto de especias naturales, acentuador de sabor (glutamato monosódico), color caramelo, antioxidante (ácido ascórbico), proteina vegetal (*soya), colorantes artificiales (rojo # 40, FD&C amarillo #5), colorante natural (betacaroteno) Contiene tartrazina, mostaza. Presentacion Salsa rosada paquete * 100 unidades- 8 gramos		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
SALSA MAYONESA	Mayonesa baja en grasas y calorias 		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
SALSA VINAGRETA PARA ENSALADA	Salsa de naranja con untoque de acidez. INGREDIENTES: Agua, jugo de naranja al 10%, cáscara de naranja, vinagre blanco, sal, cebolla en polvo, miel, pimienta negra, apio, cilantro, conservantes (sorbato de potasio (E202), benzoato de sodio (E211)), estabilizadores (goma de guar (E412), goma de xantano (E415), almidón de maíz modificado), edulcorantes (dextrosa, ciclamato sódico (E950), sacarina sódica (E952))		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
SALSA MOSTAZA	Es el producto preparado a partir de la semilla de mostaza en cualquiera de sus formas de utilización, sazonado con vinagre con la adición facultativa de los ingredientes de sal, azúcares, almidones, especias		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica

	diversas y sustancias aromatizantes. COMPOSICIÓN: Agua, vinagre de alcohol, MOSTAZA, jarabe de glucosa, sal, almidón modificado de maiz, estabilizantes E412, E-415 y E-410, especias, acidulante E-330, conservadores E-202 y E-211 y aroma.				
SALSA BECHAMEL	Salsa bechamel, ingredientes: almidón modificado, grasa vegetal emulsionada, leche desnatada en polvo,jarabe de glucosa, sal, especies		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
POLVO DE HORNEAR	LISTADO DE INGREDIENTES:Leudantes (bicarbonato de sodio, pirofosfato acido de sodio, sulfato de aluminio y sodio, fosfato monocalcico), harina de arroz.USOS PREVISTO Y APLICACIONES: Para productos de panaderia y reposteria: Hasta los 1000 metros de altura sobre el nivel del mar, usar de 30 g a 60 g por cada kg de harina. A mas de 1000 metros de altura sobre el nivel del mar, usar de 5 g a 30 g por cada kg de harina.VIDA UTIL: Un (1) año siguiente a la fecha de produccion. CARACTERISTICAS SENSORIALES:Color: Blanco. Olor: Caracteristico. Apariencia: Polvo fino. Sabor: Ligeramente alcalino.		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
MEZCLA PARA NATILLA	Polvo granulado, color café claro, olor y sabor dulce de panela.		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
PIÑA TROCEADA EN MEDIO ALMIBARADO LIBRE DE CORAZON	Piña troceada en medio almibarado libre de corazón, composición: pulpo de piña(md2 Golden, agua, azucar, ácido cítrico y conservantes(sorbato de potasio, y benzoato de sodio)		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
PAPA RIPIO	Papa ripio, frita, con sabor natural, con corte cabello de angel.		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
SALSA DE MAYONESA	Mayonesa baja en grasas y calorias.		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física

					
SALSA NEGRA	Es especial como base para fondos, adobos, bases y marinar carnes por sus tonos ácidos y sabor condimentado.		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
SALSA DE SOYA	DESCRIPCIÓN: Producto elaborado a partir de proteína vegetal hidrolizada de soya.INGREDIENTES: Agua, proteína vegetal hidrolizada de soya (PVH), sal, colorante natural (color caramelo), acidulante (ácido acético), azúcar, especias, conservantes (benzoato de sodio), caldo de gallina, colorante artificial (tartrazina).VIDA ÚTIL: 1 año y 4 meses; 		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
UVAS PASAS	Producto obtenido por medio de la deshidratación de la uva. INGREDIENTES: Pasas, aceite vegetal. CARACTERÍSTICAS ORGANILÉPTICAS: Color: Marrón oscuro, negro rojizo o negro. Olor y sabor: Característico a la uva pasa, no debe oler a rancio, ni químico ni humedad. Textura: Flexible y carnosa, característico al fruto deshidratado. Sabor: Característico dulce, ligeramente ácido. Apariencia: Fruta arrugada, seca y compacta. Las características deben mantenerse por todo el tiempo de vida útil. 		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
COCO DESHIDRATADO	Producto a base de coco rallado, cortado en pequeños trozos y/o tiras. Características fisico químicas: Humedad máxima 5% Materia vegetal extraña: Materia vegetal inocua asociada con el producto (trozos de cutícula) <3.0% Producto destinado fundamentalmente como materia prima de panadería, pastelería, repostería y		X		Aportar ficha tecnica, registro invima y muestra física

	otros alimentos o para el consumo directo. Caracteristicas sensoriales Caracteristicas Microbiologicas				
BASE DE CARNE	Base para carne condimento		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
PAM HAMBURGUESA	Producto de panaderia, usualmente de forma redonda, miga elástica, suave y corteza fina dorada, diseñado para comidas rápidas. Se compone principalmente de harina de trigo, agua, levadura, azúcar, grasa (mantequilla/aceite) y sal, pudiendo incluir sésamo. Aporta aproximadamente 330-360 kcal por 100g				
BANDEJA ESPUMADA N°3	Bandeja espumada número 3, material poliestireno, espumado compacto y desechable al 100%. altamente higiénico. material no apto para temperaturas de ebullición. dimensiones, largo. 19.0 cm , ancho: 14.5 cm, alto: 1.3 cm, color: blanca.		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
BANDEJA ESPUMADA N°4	Bandeja espumada numero 4, material poliestireno espumado compacto y desechable al 100%. altamente higiénico. material no apto para temperaturas de ebullición. dimensiones, largo: 22.9 cm, ancho: 17.8 cm, alto: 1.3 cm, color: blanca		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
PLATO HONDO 16 OZ	Plato espumado hondo de 16 oz material: poliestireno espumado (eps) productos 100% higiénicos y resistentes. su textura compacta evita filtraciones y acumulación de bacterias. material no apto para temperaturas de ebullición. dimensiones 15.0 cm, de 12 onzas, color blanco		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
PORTACOMIDA P3	Plato espumado P-3, 3-Divisiones: Largo 21.5 cm, Ancho 21.0 cm, Alto 8.0 cm		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
CONTENEDOR ICOPOR 12 OZ	Plato espumado Alto 8.1 cm, Diámetro 10.4 CM		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
MOLDE LASAÑA	Molde de aluminio de 16 oz, moldes de aluminio que permiten un calentamiento rápido. Desechables 100% reciclables, perfectos para congelar y hornear. Dimensiones, largo: 15.2 cm, ancho: 12.7 cm, alto: 5.1 cm, capacidad: 16 oz color. aluminio, empaque, peso 3.1 kg		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
TAPA LASAÑA	Tapa espumada 16 oz para molde lasaña presentación en color variado. Dimensiones: largo 14.0 cm ancho 11.5 cm caja x 500 unidades		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física

GUANTES PLASTICOS	Guante Plástico Utilizado Para La Manipulación De Alimentos X 100 Unidades		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
PELICULA EXTENSIBLE	Película extensible 12" x 2.000 pies, dimensiones, largo: 60.900 cm, ancho: 30.4 cm, alto: 35.8 cm, diámetro: 13.3 cm, empaque, cantidad / paquete 1/1, unidades 1 unidades / paquetes 1, peso 2.6 kg, cubicaje 0.23 ft3. Película para empacar bandejas en supermercados, procesadores, empacadores entre otros, ya que prolongan la vida del producto, permitiendo que los alimentos reciban el oxigeno necesario y protegiéndolos de las bacterias. Tiene una excelente adherencia, elasticidad y transparencia para uso fácil en restaurantes o negocios de comidas. Adicional, gracias al diseño de nuestras cajas dispensadoras, estas permiten dispensar, envolver y cortar de forma fácil la película extensible. Nuestra película no debe ser expuesta a temperaturas por encima de 40°c (104°f) si está en contacto con alimentos		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
SET CUBIERTOS	Sets De Cubiertos # 6 Cuchilo, Cuchara Y Tenedor, Color Blanco		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
BOLSA DE PAPEL 1/2 LIBRA	Bolsa papel Kart plegable sencilla económicas y de uso más extendido adicionalmente su resistencia le permite empacar desde productos livianos de panadería. Papel Color Café Ancho 7 Cm Fuelle 4,5 cm Alto 17 cm Alto util 14 cm Ref. 1/2 libra		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física
BOLSA DE PAPEL 1 LIBRA	Bolsa papel Kart plegable sencilla económicas y de uso más extendido adicionalmente su resistencia le permite empacar desde productos livianos de panadería. Papel Color Café Ancho 9 Cm Fuelle 5 cm Alto 20 cm Alt util 17 cm Ref. 1 libra		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra física

BOLSA TRANSPARENTE 7X10	Bolsa transparente en polipropileno. Medidas de 7 pulgadas ancho por 10 pulgadas de alto		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
BOLSA TRANSPARENTE 10 X 14	Bolsa transparente en polipropileno. Medidas de 10 pulgadas ancho por 14 pulgadas de alto		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
BOLSA TRANSPARENTE 12 X 18	Bolsa transparente en polipropileno. Medidas de 12 pulgadas ancho por 18 pulgadas de alto		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
BOLSA TINA	Bolsa transparente en polipropileno. Medidas de 12 pulgadas ancho por 18 pulgadas de alto		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
CONTENEDOR ICOPOR 32 OZ	Plato espumado Alto 15.2 cm, Diámetro 12.2 CM		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
BANDEJA ESPUMADA N°1	Plato espumado Alto 13.0 Cm, Ancho 13.0 Cm		X		Aportar ficha técnica, registro invima y muestra fisica
RECIPIENTE PLASTICO REDONDO CON TAPA TRANSPARENTE 32 OZ	Bol polipropileno base redonda color negra con tapa transparente 32 onzas		X		Aportar ficha tecnica, registro invima y muestra fisica
PORTA COMIDA ESPUMADO C1	Plato espumado Ancho 15cm x Largo 15cm x 8cm Alto (aprox)		X		Aportar ficha tecnica, registro invima y muestra fisica

EVALUACION JURIDICA

REQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
PODER			N/A
Carta de presentación de la propuesta	X		
Certificado de existencia y representación legal y duración	X		
Cedula representante legal	X		
Objeto social	X		
Documento constitutivo de consorcio o unión temporal			N/A
Seriedad del ofrecimiento (poliza)	X		
RUP-Certificado de inscripción en el RUP	X		
RUT- Registro único tributario	X		
Certificado de aportes seguridad social y parafiscales		X	Aportar certiicdos de los últimos 6 meses
Boletín de responsables fiscales	X		
Verificación de antecedentes disciplinarios (procuraduría)	X		Verificado por el establecimiento

Verificación de antecedentes Judiciales (policía Nacional)	X		Verificado por el establecimiento
Verificación de Medidas restrictivas (policía Nacional)	X		Verificado por el establecimiento
Multas, sanciones o incumplimientos (RUES)	X		Verificado por el establecimiento

EVALUACION EXPERIENCIA

REQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
Acreditación de experiencia propia y especifica la cual será verificada en máximo CINCO (05) contratos ejecutados antes del cierre del presente proceso que contengan cada uno, mínimo dos de los códigos hasta el tercer nivel contenidos en las especificaciones técnicas, que sumadas sus cuantías sean igual o superior 80% del presupuesto oficial estimado y cuyo objeto esté relacionado con la adquisición de materia prima como carnes, grasas, laectos y molineria Códigos (pliego de condiciones)	X		

Segmento	Familias	Clase	Producto
[50] ALIMENTOS BEBIDAS Y TABACO	[5012] PESCADOS Y MARISCOS	[50121 5] PESCADO	[50121537-PESCADO CONGELADO
[50] ALIMENTOS BEBIDAS Y TABACO	[5011] PRODUCTOS DE CARNE Y AVES DE CORRAL	[50111 5] CARNES Y AVES DE CORRAL	[50111526-POLLO CON ADITIVOS 50111515-POLLO SIN ADITIVOS
[50] ALIMENTOS BEBIDAS Y TABACO	[5011] PRODUCTOS DE CARNE Y AVES DE CORRAL	[50112 0] CARNES PROCESADAS Y PREPARADAS	[50112004-CARNE SIN ADITIVOS 50112005 CARNE PROCESADA CON ADITIVOS 50112008-CERDO PROCESADO SIN ADITIVOS
[50] ALIMENTOS BEBIDAS Y TABACO	[5015] ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES	[50151 6] ACEITES Y GRASAS ANIMALES COME	[50151604-ACEITES ANIMAL COMESTIBLE

		STIBLES				
[50] ALIMENTOS BEBIDAS Y TABACO	[5019] ALIMENTOS PREPARADOS Y CONSERVADOS	[50192] EMPANADAS Y QUICHES Y PASTELES	[50192801 PASTELES DE SAL FRESCOS			
[50] ALIMENTOS BEBIDAS Y TABACO	[5013] PRODUCTOS LACTEOS Y HUEVOS	[50131] PRODUCTOS DE LECHE Y MANTEQUILLA	[50131704 LECHE EN POLVO, [50131706 LACTOSA, [50131701 PRODUCTOS LECHE O PRODUCTOS FRESCOS 50131802 QUESO			
[50] ALIMENTOS BEBIDAS Y TABACO	[5013] PRODUCTOS LACTEOS Y HUEVOS	[50131] HUEVOS Y SUSTITUTOS	[50131609 HUEVOS EN CASCARA DE GALLINA,			
[50] ALIMENTOS BEBIDAS Y TABACO	[5017] CONDIMENTOS Y CONSERVANTES	[50171] SALSAS Y CONDIMENTOS PARA UNTAR	[50171801 SALSAS PARA COCINAR			
[52] ARTICULOS DOMESTICOS SUMINISTROS Y PRODUCTOS	[5215] UTENCILIOS DE COCINA	[52151] UTENCILIOS DE COCINA DESECHABLES Y DOMESTICOS	52151501 UTENCILIOS DE COCINA DESECHABLES 52151502 PLATOS DESECHABLES 52151508 CONTENEDOR DESECHABLE			

EVALUACION FINANCIERA			
REQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
Liquidez Mínimo 2.5	X		
Endeudamiento Máximo 40%	X		
Razon de Cobertura de Intereses minimo 60.0	X		
Rentabilidad del Activo Mínimo 20	X		
Rentabilidad del Patrimonio Mínimo 10	X		
DOCUMENTOS DE LA OFERTA			
REQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES

Anexo 2		X	Aportar anexo 2
Anexo 3	X		
Anexo 6		X	Aportar anexo 6
Anexo 7		X	Aportar anexo 7
Anexo 8		X	Aportar anexo 8
Anexo 9			N/A
Anexo 10		X	Aportar anexo 10
Anexo 11		X	Aportar anexo 11
Registros sanitarios de los vehículos que haran la entrega de los elementos solicitados		X	Aportar documentos
REQUISITOS QUE DEBE SUBSANAR			
• Aportar fichas técnicas, registros sanitarios y muestra fisica • Anexos 2,6,7,8.10,11 • Aportar docuemtnos registros sanitarios de los vehiculos			

EVALUACIÓN CONSOLIDADA

REQUISITO/PROPONENTES	TECNICOS	JURIDICOS	EXPERIENCIA	FINANICERIEOS	ANEXOS
	CUMPLE/NO CUMPLE-parcialmente	CUMPLE/NO CUMPLE-parcialmente	CUMPLE/NO CUMPLE-parcialmente	CUMPLE/NO CUMPLE-parcialmente	CUMPLE/NO CUMPLE-parcialmente
ARHO SOLUCIONES	NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE PARCIALMENTE
MCA BALDER SAS	NO CUMPLE	CUMPLE PARCIALMENTE	NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE PARCIALMENTE
DISERMED	NO CUMPLE	CUMPLE PARCIALMENTE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE PARCIALMENTE

RECOMENDACIONES A TENER EN CUENTA PARA LA SUBSANACIÓN:

- Se realizará el proceso de subsanación teniendo en cuenta lo estipulado en el articulo 5 de la ley 1882 del 2018.
- Las subsanaciones relacionadas con la experiencia, deben cumplir con las Exigencias del numeral 5.1.3.2 "Experiencia del Proponente" del Pliego de Condiciones Definitivo.
- Los oferentes deberán aportar las demás aclaraciones que consideren pertinentes para la subsanación, so pena de rechazo.

CONCLUSIONES:

INPEC

Las propuestas presentadas por los diferentes oferentes son aceptadas, con la obligación de los oferentes de adjuntar los documentos requeridos y descritos en la presente evaluación.

Los oferentes deberán realizar el proceso de subsanación correspondiente hasta el dia 03 de marzo de 2026

Atentamente,

Comité Evaluador

DG. KATHLEEN ELIANA DIAZ
Evaluador Técnico

Dg. SANCHEZ FORERO CRISTIAN
Evaluador Jurídico

DG. YENY CAROLINA SANCHEZ ROJAS
Evaluador económico

Dr. JOSE GILBERTO MARTINEZ GUZMAN
Ordenador del gasto

CT. MARIA ANDREA PERDOMO
Comandante de vigilancia encargada

Dg. DIAZ MENESES BRIAN
Coordinador de Habilidades productivas

DR. DILIA PILAR DAZA CUAVAS
Subdirectora Estructura II

TC. MARCO ANTONIO LOPEZ MARTINEZ
Subdirector Estructura I

Elaboro. Dg. Yeny Sánchez
Reviso: Dg. Yeny Sánchez
Fecha. 23/02/2026
Archivo: compras2026/ subastas/ subasta casinco/etapa evaluación