FICHA TECNICA

Grupo 1

<table>
<tr><th>ITEM</th><th>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</th><th>UNIDAD DE MEDIDA</th><th>CANT. REQU.</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Harina de trigo: Ingredientes: Harina de trigo (Cereal que contiene gluten) fortificada con Niacina (55mg/Kg), Hierro (44mg/Kg), Vitamina B1 (6mg/Kg), Vitamina B2 (4 mg/Kg), y Ácido fólico (1.54 mg/Kg), Agentes de tratamiento de las harinas (Ácido ascórbico y/o Azodicarbonamida y/o Peróxido de benzoilo) y Enzimas. No podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. Debe estar libre de insectos y excretas de animales, No podrá contener más de 100 fragmentos de insectos y no más de un 1 pelo de roedor en 300 gramos de muestra representativa. La harina debe cumplir con mínimo los siguientes requisitos fisicoquímicos.
<table>
<tr><td>PARAMETROS</td><td>TOLERANCIA MIN</td><td>TOLERANCIA MAX</td><td>METODO</td></tr>
<tr><td>HUMEDAD (%)*</td><td>12,5</td><td>14,5</td><td>gp,gac-101</td></tr>
<tr><td>PROTEINA* (NX5,7) % base seca</td><td>13.0</td><td></td><td>Lab.ext</td></tr>
<tr><td>CENIZA* (% base seca)</td><td>0,65</td><td>0,76</td><td>gp,gac-102</td></tr>
<tr><td>GLUTEN HUMEDO (%)</td><td>32,5</td><td></td><td>gp.gac-104</td></tr>
<tr><td>GLUTEN SECO (%)</td><td>11.0</td><td></td><td>gp.gac-104</td></tr>
<tr><td>FALLING NUMBER (S)</td><td>280</td><td>350</td><td>AACC 56-81,03</td></tr>
<tr><td colspan="4">Empacada en sacos impresos y tejido, por 50 kg. NOTA: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.</td></tr>
</table></td><td>Bulto</td><td>3444</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Azúcar Blanca refinada. Sacarosa purificada y cristalizada (sucrosa) extraída de la caña de azúcar mediante procesos industriales.
<table>
<tr><td>CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS</td><td>especificación</td><td>Referencia normativa</td><td>METODO DE ENSAYO</td></tr>
<tr><td>Polarizacion a 20°c</td><td>99,80°Z Min.</td><td>NTC 778</td><td>icumsa gs2/3-1 2011 NTC 586</td></tr>
<tr><td>Humedad, %</td><td>0.05%m/m Max</td><td>NTC 778</td><td>icumsa gs2/1/3-15 2005 NTC572</td></tr>
<tr><td>Color a 420 nm,</td><td>60 (UI) Max</td><td>NTC778</td><td>icumsa gs2/3-10 NTC 5969</td></tr>
<tr><td>Turbiedad a 420 nm,</td><td>60 (UI) Max</td><td>NTC778</td><td>icumsa gs2/3-18 NTC 5969</td></tr>
<tr><td>Ceniza, (m/m)</td><td>0.04% m/m Max</td><td>NTC778</td><td>icumsa gs2/3/9-17 2011 NTC 570</td></tr>
<tr><td>Azucares Reductores, %</td><td>0.05% Max</td><td>NTC778</td><td>icumsa gs2/3-9-5 2011 NTC 4355</td></tr>
<tr><td>CARACTERISTICAS QUIMICAS</td><td>especificación</td><td>Referencia normativa</td><td>METODO DE ENSAYO</td></tr>
<tr><td>Plomo, expresado como Pb</td><td>0.5 mg/Kg</td><td>NTC778</td><td>gs2/3-24+gs2/1/3-27;o gs2-51</td></tr>
</table></td><td>Bulto</td><td>300</td></tr>
</table>

	Arsénico, expresado como As	0.5 mg/Kg	NTC778	gs2/3-23*; gs2/3-25;gs2/3-9-25 o gs2/3-9-23º gs2-51		
	Cobre, expresado como Cu	1.0 mg/Kg	NTC778	gs2/3-29 x; gs2/3-29 o gs2-51		
	Hierro, expresado como Fe	1.0ppm	Parametro interno	GS2/3/7/8-31-94;AOAC9.1.09 metodo 999.11		
	Sulfitos*	<10ppm	NTC 5970,resolucion 5109 de 2005 21CFR101.100	icumsa gs2/1/7-33 (2005);NTC5970		
	Pesticidas	Ausencia	Resolucion 2906 de 2007 codex alimentarius	Absorcion atomica		
	Presentación: Sacos x 50 Kilos. NOTA: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.					
3	Levadura fresca por 500 grs. es un producto constituido por microorganismos vivos del género Saccharomyces cerevisiae, los cuales fermentan las masas para panificación. Proporcionan a la masa forma, textura y miga suave además de sabor agradable y valor nutritivo.debe cumplir con mínimo los siguientes requisitos fisicoquímicos.				Unidad	6400
	Proteína en base seca (N x 6,25)%	44-50				
	Humedad %	< 70%				
	Fosforo como P205 en base seca %	2.2-2.8				
	ph solucion al 10%	4.5-5.0				
	NOTA: Duracion minimo 30 dias, la composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.					
4	Panela Granulada Natural: Características fisicoqumicas La panela se empaca libre de colorantes artificiales, sulfitos y cualquier producto químico prohibido, así como también libre de mohos, levaduras y microorganismos. Composición química: Sacarosa hasta 82%, Glucosa y Fructosa 15%, Humedad entre el 2 y 3%, Proteína 0.2%, Cenizas 0.8%, SO2 Negativo. Presentación x 500 gramos.				Libra	40
5	Salvado de trigo: Bulto minimo por 25 kilos.				Bulto	20
6	Fécula de Maíz: Presentacion bulto minimo por 12 Kg. Empaque sacos. Vida útil 16 meses.				Bulto	20
7	Avena en hojuelas precocida: Presentacion, empacado mínimo X 30 Kg.				Bulto	25
8	Harina de maíz amarillo precocida: bulto por 50 kilos. Vida útil 12 meses.				Bulto	15
9	Harina de trigo fortificada: La harina de trigo es un producto obtenido principalmente de la molienda y cernido, del endospermo y capas internas del pericarpio de granos de trigo común Triticum aestivum ó trigo ramificado Triticum caompactum Host, ó mezcla de estos. Ingredientes: Trigo Canadiense y/o Americano y/o Argentino, premezcla vitaminica D - 1944 Fumarato, Azodiscarbonamida 25%, Acido ascorbico, Alpha - amilasa, Xilanasa, enzima celulotica, Amilasa. La harina de Trigo es fortificada obligatoriamente en Colombia de acuerdo al decreto 1444 de 1996 por el Ministerio de la Proteccio Social. Cereal que Contiene Gluten. Características Toxicologicas: Contiene gluten. El producto cumple con la reglamentación Codex Alimentarius 193-1995 o Nacional en cuanto a residuos de aflatoxinas, metales pesados, pesticidas o residuos de medicamentos veterinarios. Composición química: Humedad g/100g 14.70, Proteína (Nx5.7) g/100g 13.40, Grasa g/100g 0.88, Fibra cruda g/100g 0.73, Cenizas g/100g 0.56, carbohidratos g/100g 71.03. Características del empaque: Sacos con microperforación				Bulto	15

<table>
<tr><td></td><td colspan="3">60x98 cm de 91,8 g de peso y 75 g/cm3. Presentacion: Saco por 50 Kg.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>10</td><td colspan="3">HARINA DE TRIGO FORTIFICADA: Elaborada con trigo común Triticum aestivum L. por medio de procedimientos de trituración o molienda, en los que se separa parte del salvado o germen, y el resto se muele hasta darle un grado adecuado de finura sin mejorantes. Composición del producto: Harina de trigo (cereal que contiene gluten) fortificada con niacina (55 mg/kg), hierro (44 mg/kg), vitamina B1 (6 mg/kg), Vitamina B2 (4 mg/kg), ácido fólico (1.54 mg/kg). CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS:
<table>
<tr><td rowspan="2">PARÁMETRO</td><td colspan="2">ESPECIFICACIONES</td></tr>
<tr><td>Mínimo</td><td>Máximo</td></tr>
<tr><td>Humedad (%) (Espectroscopia)</td><td>--</td><td>14,0</td></tr>
<tr><td>Cenizas (%) (Espectroscopia)</td><td>--</td><td>0.60</td></tr>
<tr><td>Proteínas (%) (Espectroscopia)</td><td>13.3</td><td>--</td></tr>
<tr><td>Gluten Húmedo (%) (Espectroscopia)</td><td>31.5</td><td>--</td></tr>
<tr><td>Almidón dañado (%) (Espectroscopia)</td><td>--</td><td>7.0</td></tr>
<tr><td>Fuerza (W)</td><td>350</td><td>--</td></tr>
<tr><td>Tenacidad (P)</td><td>100</td><td>--</td></tr>
<tr><td>Extensibilidad (L)</td><td>80</td><td>--</td></tr>
<tr><td>Gluten seco (%)</td><td>10.5</td><td>--</td></tr>
<tr><td>PH</td><td>5.8</td><td>6.2</td></tr>
<tr><td colspan="3">Presentación: Bulto o saco de 50 kg.</td></tr>
</table></td><td>Bulto</td><td>15</td></tr>
<tr><td>11</td><td colspan="3">Almidón agrio de Yuca micropulverizado: (fermentado artesanalmente), empaque bolsa interna, presentación de mínimo 12,5 Kg.</td><td>Bulto</td><td>6</td></tr>
<tr><td>12</td><td colspan="3">Azúcar Micropulverizado grado 5: Bulto de mínimo 25 Kilos. Vida útil 6 meses a partir de la fecha de producción.</td><td>Bulto</td><td>15</td></tr>
<tr><td>13</td><td colspan="3">Coco rallado deshidratado: cabello de angel, bolsa de mínimo 1 kg ó 1000 gramos.</td><td>Bolsa</td><td>80</td></tr>
<tr><td>14</td><td colspan="3">Almidón Modificado de yuca, no contiene gluten de trigo, avena, centeno o cebada. Es un almidón modificado diseñado para impartir propiedades de alta expansión en productos sometidos a horneo. Sacos de papel Kraft multipliego. Contenido neto 12 kg con marquilla impresa con número de lote en cada saco.</td><td>Unidad</td><td>4</td></tr>
<tr><td>15</td><td colspan="3">Fruta Cristalizada: Cubitos de fruta cristalizada, especiales para decoración y relleno de productos de panadería, bizcochería, galletería y heladería. bolsa mínimo 1000 grs.</td><td>Bolsa</td><td>100</td></tr>
<tr><td>16</td><td colspan="3">Bocadillo Industrial de Guayaba : Pasta solida obtenida por concentración de pulpa madura y sana, hasta lograr una consistencia que pueda ser cortada sin perder la forma y la textura cuando este fría. Ingredientes: Guayaba natural y azúcar. Caracteristicas sensoriales Color: rojo uniforme; Olor y sabor: propio de la fruta procesada, libre sabores y olores extraños. Consistencia: firme. Características fisicoquímicas: Análisis fisicoquímico pH. Lectura a 20°C unidades de pH) resultado 4,6, limites* Min 3,4 Max -. Sólidos solubles. Lectura a 20 (°Brix) resultado 76,3, limites* Min 75 Max -. Características organolepticas Producto ligeramente dulce con concentración de sólidos de 75°Brix. Empacado en cajas de cartón. Presentación comercial 12500 gramos.</td><td>Caja</td><td>70</td></tr>
</table>

17	Paquete de Gragea: en colores de mínimo x 500 grs. Bolsa de BOPP con peso de 500 grs.	Bolsa	20
18	Mezcla para Bizcochuelo: de color Beige Claro, aroma Notas de Vainilla Forma física: Polvo suave, fluido libremente, sabor dulce a vainilla Bulto X 20 kg con presentación en su interior de 2.5 kg por ocho unidades.	Bulto	20
19	Polvo de Hornear: Composición: Bicarbonato de sodio (leudante), harina de trigo, pirofosfato de sodio (leudante), almidón de maíz, sulfato de aluminio, carbonato de calcio y fosfato monocálcico (leudantes). Bolsa mínimo X 1 kg.	Bolsa	50
20	Anti moho o propionato de calcio: especificaciones físico-químicas polvo blanco, higroscópico, de olor característico, Pureza 98% min, flúor (F) 3 ppm máx. Especificaciones de metales pesados: Arsénico (As) 1 ppm máx, Hierro (Fe) 10 ppm máx, Plomo (Pb) 1 ppm máx, Mercurio (Hg) 1 ppm máx. Saco mínimo x 25 kg, con bolsa interior y saco exterior.	Bulto	2
21	Pre mezcla para muffins, Ingredientes: Harina de trigo Fortificada (Soporte), Azúcar (Edulcorante), Aceite de Soya (Aceite), Fécula (Texturizante), Almidón modificado (Gelificante), Sorbitol (Edulcorante), Sal (Resaltador de Sabor), Gluten (Estructurante), Bicarbonato de sodio (Agente Leudante), Pirofosfato ácido de sodio (Agente Leudante), Mono y diglicéridos de ácidos grasos (Emulsificante), Ácido cítrico (Antioxidante), Sorbato de potasio (Conservante), Goma Xantica (Goma), Fosfato Monocálcico (Regulador de pH), Acesulfame K (Edulcorante), alfa amilasa (Enzima). Bulto X 15 kg. Presentación de 2.5 kg por seis unidades para un peso neto de Bulto X 15 kg.	Bulto	15
22	Mezcla para Brownie: es una mezcla completa para la elaboración de Brownie, Color: café, Forma física: Polvo suave, fluido libremente, Sabor: Dulce a Chocolate Presentación de 2.5 kg por 8 unidades para un peso neto de 20 kg.	Bulto	15
23	Color o colorante Amarillo: para alimentos, para procesos de panificación, envase plástico de mínimo x 500 grs.	Unidad	50
24	Color o colorante para panadería Rojo escarlata: para alimentos, para procesos de panificación, envase plastico de mínimo x 500 grs.	Unidad	50
25	AJONJOLI: Grano de Ajonjolí descortezado 100% (Sesamum indicum.). Grano de ajonjolí sin cutícula y limpia. Grano plano pequeño con longitud de 1,5 a 4 mm. de color crema claro. Producto rico en ácidos grasos no saturados. Presentación x kilo.	Bolsa	20
26	Duraznos en mitades: Tarro de mínimo 800 grs.	Unidad	15
27	Uvas pasas: producto preparado con uvas secas, sanas, de variedades que se ajustan a las características de Vitis Vinifera L, elaboradas en forma apropiada para obtener uvas pasas comercializables Especificaciones físico-químicas Aspecto y color: textura adecuada al tipo de variedad, sin semillas, color marrón oscuro Sabor: Dulce característico, Aroma: característico Humedad: 10 – 16%, Aceite: menos de 0.5 %. Presentación Caja por x 10 kg.	Caja	15
28	Breva en almíbar: color caramelo, aroma y sabor dulce, semiblanda, en bolsa de mínimo 500 grs.	Bolsa	50
29	Cerezas marraschino. Composición del producto: Cerezas, azúcar, agua, regulador de pH (ácido cítrico), conservante (benzoato de sodio), color artificial (Rojo ponceau / Rojo numero 40), sabor artificial (esencia de cereza). Contiene Sulfito. Presentación Envase de mínimo 4000 grs.	Frasco	20
30	Piña en trocitos: Color Amarillo, característico a piñas en conserva, Bolsa calibre 4 de baja densidad en presentación mínimo x 2.5 kg.	Bolsa	100
31	Glasse de sabores: A chocolate, mora, melocotón, fresa, kiwi y piña en baldes mínimo 4 kg.	Unidad	60
32	Esencia y/o saborizantes para uso alimenticio: que su composición incluya alcohol etílico, varios sabores como hinojo (Líquido transparente, presenta olor y sabor característico a hinojo), banano (Líquido translucido de color amarillo, presenta olor y color característico a banano), ponqué (Líquido de color café oscuro, con olor y sabor característico a ponqué), canela (Líquido de color café oscuro, con olor y sabor característico a canela), vainilla blanca (Líquido viscoso transparente, de olor y sabor	Frasco	150

<table>
<tr><td></td><td colspan="4">característico a la vainilla) y piña (Líquido translucido de color rojizo, presenta olor y sabor característico a piña), frasco mínimo x 500 ml o cc. NOTA: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>33</td><td colspan="4">Esencia de sabores de ron con pasas (líquido, color negro rojizo, sabor característico ron con pasas), leche condesada (Líquido, color blanco hueso, sabor característico de leche condensada), naranja (Líquido de color amarillo, de olor y sabor característico a cáscara de naranja) y Arequipe (Líquido, color amarillo rojizo, sabor característico de arequipe) en frasco o botella de mínimo x 500 ml o cc.</td><td>Frasco</td><td>150</td></tr>
<tr><td>34</td><td colspan="4">Esencia sabor coco, queso y mantequilla: agua (vehiculo acuoso), propilenglicol y o glicerina (vehiculo) alcohol etilico(vehiculo) sabor artificial coco, mantequilla y queso (saborizante), acido citrico(acidulante) conservante (benzoato de sodio)
Caracteristicas Fisico-quimicas esencia coco
PARAMETROS | Min | Max | unidad- referencia
Densidad (g/ml) | 0,95 | 0,98 | (g/ml)- ETU
Caracteristicas Microbiologicas
PARAMETROS | Max | Frecuencia | Metodo
Aerobios Mesofilos UFC/g | <10000 | por lote | Recuento por placa
Hongos y Levaduras UFC/g | <100 | por lote | Recuento por placa
Coliformes totales (UFC/g) | <10 | por lote | Recuento por placa
E.coli UFC/g | <10 | por lote | Recuento por placa
Caracteristicas Fisico-quimicas esencia queso
PARAMETROS | Min | Max | unidad- referencia
Densidad (g/ml) | 0,910. | 1,009 | (g/ml)- ETU
Caracteristicas Microbiologicas: iguales a las de esencia coco
Caracteristicas Fisico-quimicas esencia mantequilla
PARAMETROS | Min | Max | unidad- referencia
Densidad (g/ml) | 0,94 | 1,0221 | (g/ml)- ETU
Caracteristicas Microbiologicas
Caracteristicas Microbiologicas: iguales a las de esencia coco
Presentacion: empaque garrafa de 3.785 ml o cc. NOTA: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.</td><td>Garrafa</td><td>83</td></tr>
<tr><td>35</td><td colspan="4">Tintura de Caramelo: Compuesto viscoso de color pardo oscuro a negro, presenta olor a azúcar quemado y sabor ligeramente amargo. Empaque Garrafa plástica de 4.960 grs o 5 kg.</td><td>Garrafa</td><td>25</td></tr>
<tr><td>36</td><td colspan="4">Pasta de tomate: agua, vinagre, azucar, sal, antioxidante acido ascorbico) conservantes (benzonato de sodio, sorbato de potacio) Presentacion bolsa por 4.000 gramos.</td><td>Bolsa</td><td>4</td></tr>
<tr><td>37</td><td colspan="4">Cocoa en polvo desengrasada. Presentación Bolsa de mínimo 24 kg. Vida útil: 2 años. Características Físico - químicas: *pH (10%) 5.2-6.0; *Grasa (%) 14.0-17.0; *Retenido malla 200 (%) 5.0 máximo.</td><td>Unidad</td><td>2</td></tr>
<tr><td>38</td><td colspan="4">Levadura seca instantánea: producto constituido por células vivas del género (Saccharomyces cerevisiae) monoestearoto de Sorbitan (INS491) levadura para panificación que por su composición</td><td>Unidad</td><td>200</td></tr>
</table>

	posee además alto poder nutricional. Humedad Máximo 5%, Nitrógeno Proteico 43,0 a 50,0 %, Actividad (ml CO2/2 hr) >1500. Paquetes de 500 g. (envasado al vacío).		
39	Canela: Canela molida o en polvo. Ingredientes: Canela molida, anticompactante, harina de maíz y/o harina de arroz y/o soja. Bolsa por 1 kilo. Características Organolépticas: Olor característico, Color marrón claro, Sabor Dulce picante, Aspecto Molido uniforme. Características fisicoquímicas: Purezas 98%, Humedad máximo el 14%.	Unidad	2
40	Mezcla completa en polvo para la preparación de crema pastelera clásica. Ingredientes: Almidón de maíz, harina de trigo fortificada [contiene niacina (vitamina B3), tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), hierro y ácido fólico], azúcar, sustancia conservadora (benzoato de sodio), antiaglutinante (carbonato de calcio), sal yodada, saborizantes artificiales (vainillina y etil vainillina) y colorante artificial (tartrazina). “Contiene gluten”, "contiene sulfitos", “contiene tartrazina". Puede contener trazas de “huevo”, “leche”, "lactosa", “soya” y “ajonjolí”. Especificación Organoléptica Apariencia física: Polvo granuloso, heterogéneo, con partículas propias. Aroma: Característico del producto. Color: Propio de sus componentes. Especificaciones fisicoquímicas Humedad Mínimo - Máximo 13. Presentación x 2.5 kg. Empaque primario Bolsa pigmentada impresa de baja densidad por 2.5 kg.	Unidad	10
41	Harina de sacha inchi. Alimento funcional instantaneo en polvo, obtenido a partir de harina de sacha Inchi de la cual se concentra la proteína y se seca por spray. Características físico-químicos Humedad: (10 minutos a 85°C en estufa.) % p/p 5.0% máx. INCAL015, Grasa % p/p 3.0% max. INCAL037, Proteína (Base seca) % p/p 65.0% min. INCAL019, Granulometría % p/p 95% pasa 60 mesh USS INCAL016. Presentación mínimo de 300 gramos	Unidad	30
24	Maní triturado sin sabor: Presentación bolsa mínimo de 1000 gramos.	Kilo	20

Grupo 2

ITEM	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANT. REQU.
1	**Cubetas de Huevos de gallina AA:** Presentación por 30 unidades, los cuales tiene que venir según normatividad permitida por secretaria de Salud lote, fecha de vencimiento y empresa.	Cubeta	1600
2	**HUEVO ENTERO ULTRA PASTEURIZADO Y DESHIDRATADO:** es un huevo en polvo fino, libre de carga microbiana patógena, que fue sometido a un proceso de deshidratación, en una torre de secado diseñado especialmente para procesamiento de alimento. Ingredientes: 100 % huevo de gallina pasteurizado, sin ningún aditivo. ESPECIFICACIONES FISICO QUIMICAS: Parámetro Valor Teórico PH 6,8 a 9,0 Humedad máxima 5,0 % Grasa máxima 40,0 % Proteína máxima 50.0% Especificaciones microbiológicas: Parámetro Resultados Método Aerobios mesófilos UFC/ml < 5.000 NTC4519 Mohos UFC/ml < 10 NTC5698-2 Levaduras UFC/ml < 10 NTC5698-1, Coliformes Totales UFC/ml < 10 NTC4458 Salmonella sp Ausencia NTC4574 Estafilococo coagulasa + UFC/ml <100 NTC4779 Escherichia coli Ausencia NTC4458. Presentación: 20 Kilos.	Bulto	4
3	**Leche en Polvo entera fortificada con hierro y vitaminas Ay D,** de mínimo 25 Kilos. Composición: Leche higienizada en polvo entera, Hierro amínoquelado, Vitamina A en polvo, Vitamina D en polvo Aditivos: No contiene ningún tipo de suero lácteo, azúcar, conservantes o neutralizantes. Caracteristicas sensoriales: Sabor: Característico a leche, Olor: Característico a leche, Color: Blanco crema, Textura: Polvo homogéneo suave, Sin contaminación percibida visualmente, Sin objetos extraños. Características fisico-quimicas: Materia grasa, en % m/m Mínimo 26 Máximo 33, Humedad en %m/m Máximo 4.0, Acidez expresada como ácido láctico % m/m Mínimo 0,9 Máximo 1,30, Índice de insolubilidad en cm3 Máximo 1,0, Cenizas, en % m/m Máximo 6,0, Proteína, en %m/m Mínimo 24,5, Lactosa en % m/m Mínimo 34 Máximo 44, Na, en % m/m Máximo 0,42, K, en % m/m Máximo 1,3, Fe en % m/m Mínimo 12.	Bulto	7

<table>
<tr><td>4</td><td>Cobertura y relleno para repostería, pastelería y cocina concentrado: Ingredientes: Agua, aceite de semilla de palma hidrogenado, azúcar, emulsificantes (polisorbato 60, estearoil lactilato de sodio, mono y diglicéridos, lecitina de soya, ésteres de poliglicéridos de ácidos grasos), estabilizantes (hidroxipropilmetilcelulosa, goma xantana), regulador de acidez (fosfato disódico), sal, sabor artificial de vainilla, sabor artificial de crema, sabor natural de romero, colorantes naturales (annato índex 75120, cúrcuma índex 75300). Contiene soya. Peso por unidad 4 kg. Parámetros fisicoquímicos Grasa (%) Mínimo 32,0 Máximo 35,0, Sólidos (%) Mínimo 55,4 Máximo 59,4, pH Mínimo 7,0 Máximo 7,6.</td><td>Caja</td><td>140</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Leche Condensada: azucarada semidescremada y deslactosada de un aspecto viscoso, libre de materias extrañas, color uniforme, blanco a ligeramente amarillento. Sabor dulce, característico del producto, olor típico del producto. Empacado en envase plástico x 5000 grs.</td><td>Unidad</td><td>50</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Arequipe: de tipo Roscón o milhoja en presentación de mínimo x 5000 gramos.</td><td>Unidad</td><td>160</td></tr>
<tr><td>7</td><td>AREQUIPE ARTESANAL SIN AZUCAR AÑADIDA: Leche líquida entera, Mezcla edulcorada, suero en polvo, Leche en polvo descremada, Bicarbonato de sodio (regulador de acidez), Benzoato de sodio y sorbato de potasio (Conservantes). CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS/SENSORIALES: Descripción Color Especificaciones Castaño brillante Método de ensayo Visual Frecuencia de monitoreo Según POE Descripción Olor Especificaciones Notas lácteas acarameladas Método de ensayo Sensorial Frecuencia de monitoreo Según POE Descripción Sabor Especificaciones Característico al arequipe Método de ensayo Sensorial Frecuencia de monitoreo Según POE Descripción Apariencia Especificaciones Moderadamente viscoso firme Método de ensayo Visual Frecuencia de monitoreo Según POE Descripción Textura Especificaciones Suave Método de ensayo Sensorial Frecuencia de monitoreo Según POE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS DEL PRODUCTO TERMINADO PARA SU LIBERACION: Descripción Viscosidad Especificaciones NA Método de ensayo Viscosímetro Frecuencia de monitoreo Según POE Descripción Consistencia Especificaciones 0-2 Método de ensayo Escurrimiento Frecuencia de monitoreo Según POE Descripción °Brix Especificaciones 61-65 Método de ensayo Refractómetro Frecuencia de monitoreo Según POE CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: PARAMETRO Mohos y levaduras Caso 3 Muestreo clase 3 N 5 c 2 m 10ufc/g M10ufc/g parámetro Staphylococcus coagulasa positiva Caso 10 Muestreo clase 3 N 5 c 0 m 10ufc/g M NA. Presentación mínimo 4 kilos.</td><td>Unidad</td><td>10</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Crema de leche entera: Presentación en bolsa mínimo 1 litro.</td><td>Unidad</td><td>260</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Leche líquida larga vida: Entera adicionada con vitaminas A y D, contenido 1.000 ml.</td><td>Unidad</td><td>325</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Queso Doble crema: Queso fresco, semiduro, semigraso El queso doble crema es un producto fresco, ácido y no madurado de pasta semicocida e hilada, es elaborado con leche (entera o acida), cuajo y sal. Contiene un alto porcentaje de grasa y humedad, y debe mantenerse en refrigeración para su conservación. Leche entera, enzima (cuajo), cloruro de sodio (sal de mesa). CONTIENE LACTOSA Y CASEÍNA COMO COMPONENTES NATURALES DE LA LECHE. Color: Blanco crema Olor: Característico, sin olores diferentes al queso Sabor: Característico, ligeramente ácido Textura: Compacto, suave al tacto y cremoso. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS
<table>
<tr><th>PARAMETROS</th><th>RESULTADO</th><th>METODO</th></tr>
<tr><td>Número más probable de coliformes fecales NMP/g</td><td><100</td><td>ISO 7251:2005</td></tr>
<tr><td>Recuento de staphylococcus aureus UFC/g</td><td>1000- 30000</td><td>ISO 6888-1:1999</td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos y levaduras UFC/g</td><td>500 Max.</td><td>INVIMA: 1998</td></tr>
<tr><td>Búsqueda de salmonella spp</td><td>AUSENTES</td><td>NTC 4574</td></tr>
<tr><td>Listeria monocytogenes</td><td>AUSENTE</td><td>INVIMA: 1998</td></tr>
<tr><td>Recuento de coliformes totales/g</td><td>5000 Max</td><td>NTC 4458</td></tr>
</table></td><td>Bloque</td><td>330</td></tr>
</table>

	PRESENTACION: Bolsa grado alimenticio, en presentaciones entero y tajado de 2500 g.		
11	**Queso industrial Costeño:** Queso fresco, semiduro, graso. Composición: Leche entera fresca cruda, cloruro de sodio (sal de mesa), estabilizante (cloruro de calcio), enzima (cuajo). Características sensoriales: Aroma: Olor característico, Sabor: salado entre moderado y fuerte, Color: Blanco-Crema opaco, Apariencia: Textura firme. Características fisicoquímicas: Materia grasa en extracto seco % m/m: Mínimo 45%, Humedad sin materia grasa % m/m: Máximo 55%. Empaque Producto empacado, en bolsa plástica grado alimentario termo formable. Presentación Bloque por 1000 grs.	Kilo	324
12	**Queso Campesino:** Queso fresco semiblando semigraso campesino pasteurizado. Producto lácteo obtenido por la coagulación de la leche pasteurizada por la acción del cuajo y la eliminación parcial del lacto suero. Características sensoriales Producto lácteo color blanco, sabor y olor característico, textura solida semiblanda. Composición nutricional Calorias (Kcal) por 100 g 260, grasa total 19g, grasa saturada 14g, grasa trans 0 mg, Carbohidratos totales 3.0 g, fibra dietaria 0 g, azúcares totales 0.7 g, azúcares añadidos 0 g, Proteína 19 g, Sodio 331 mg, Calcio 582 mg, Zinc 2.1 mg. Este producto esta empacado en bolsa plástica grado alimentario 1 termo formable, rotulado con número de lote de producción y fecha de vencimiento,peso neto minimo 2500 gramos.	Bloque	330

Grupo 3

<table>
<tr><th>ITEM</th><th>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</th><th>UNIDAD DE MEDIDA</th><th>CANT. REQU.</th></tr>
<tr><td rowspan="15">1</td><td colspan="3">Margarina Industrial de alto contenido graso: Fabricada a partir de una mezcla de grasas y aceites comestibles vegetales de excelente calidad. Caracteristicas Organolepticas: Color amarillo claro, Sabor Mantequilla, textura plástica. Vida útil mínimo 6 meses</td><td rowspan="15">Caja</td><td rowspan="15">786</td></tr>
<tr><td>ANALISIS</td><td>PARAMETROS</td><td>METODO</td></tr>
<tr><td>Humedad % (m/m)</td><td>30% maximo</td><td>ntc 287</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Punto de fusión (°c)</td><td>clima frio (b):41max,</td><td>ntc 213</td></tr>
<tr><td>clima calido (d):41-43</td><td>ntc 213</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Índice de yodo (gr Y /100gr)</td><td>clima frio (b):43-50</td><td>ntc 283</td></tr>
<tr><td>clima calido (d):40-46</td><td>ntc 283</td></tr>
<tr><td>Acidez como oleoico % (m/m)</td><td>0,5 % max</td><td>ntc 218</td></tr>
<tr><td>Índice de peroxido(m-eq O2/kg)</td><td>1 max</td><td>ntc 236</td></tr>
<tr><td colspan="3">Características microbiológicas</td></tr>
<tr><td>microorganismos</td><td>Parámetros (unidades) NTC 250</td><td rowspan="6"></td></tr>
<tr><td>Coliformes Totales (UFC/g)</td><td>< 1-10</td></tr>
<tr><td>E.Coli (UFC/g)</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Mohos y Levaduras (UFC/g)</td><td>50-100</td></tr>
<tr><td>Recuento de Microorganismos Aerobicos mesofilos (ufc/g)</td><td>1000-5000</td></tr>
<tr><td colspan="3">Presentación: en bloque por 15 kilos, empacados en Carton Corrugado calibre 930 Kgf/m (32,3cm*23 cm*22 cm), Bolsa con material impermeable interna y externamente de alta densidad para alimentos.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td colspan="3">NOTA: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>2</td><td colspan="3">Aceite vegetal soya: Aceite extraído de la semilla de soya.Presentación Garrafa o bidón x 20 Litros.
<table>
<tr><th>requisitos</th><th>minimos</th><th>maximos</th></tr>
<tr><td>densidad relativa (x°c/agua a 20 °c)</td><td>0,919 x=20°c</td><td>0,925 x=20°c</td></tr>
<tr><td>indice de yodo</td><td>124</td><td>139</td></tr>
<tr><td>188 indices de refracción a 40°C</td><td>1,466</td><td>1,470.</td></tr>
<tr><td>Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite</td><td>189</td><td>195</td></tr>
<tr><td colspan="2">materia insaponificable g/kg</td><td>< 15</td></tr>
<tr><td colspan="2">NMP coliforme total /g</td><td><11</td></tr>
<tr><td colspan="2">NMP coliforme fecales /g</td><td>< 3</td></tr>
<tr><td colspan="2">recuento de mohos y levaduras / g</td><td>< 100 ufc</td></tr>
<tr><td colspan="3">Presentación Garrafa o bidón x 20 Litros. NOTA: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.</td></tr>
</table></td><td>Unidad</td><td>55</td></tr>
<tr><td>3</td><td colspan="3">Margarina para hojaldre: margarina industrial de exelente plasticidad, la cual permite un rapido empaste y laminado, obteniendo un hojaldre liviano y crujiente.
<table>
<tr><td colspan="3">Caracteristicas fisico-quimicas</td></tr>
<tr><th>Analisis</th><th>Especificaciones</th><th>Metodo o equipo</th></tr>
<tr><td>Color Lovibond (celda 5 1/4")</td><td>Max 4,5 r/ 70 A</td><td>Colorimetro Lovibond pfx 990</td></tr>
<tr><td>Ph (face acuosa)</td><td>5,00 +- 0,30</td><td>phmetro hanna 213</td></tr>
<tr><td>Cloruro de sodio (% de NaCl)</td><td>1,3 +- 0,1</td><td>ISO 1738:2004</td></tr>
<tr><td>Acidez emulsion (% como oleico)</td><td>0,35 max</td><td>NTC 2018:2011</td></tr>
<tr><td>indice de peroxidos (meq 02/kg)</td><td>en planta: max 0,5 fuera de planta : max 5</td><td>AOCS Cd8b-90</td></tr>
<tr><td>Punto de fusion (°c)</td><td>TF: 43,0+- 1,0 TC 44,0 +- 1,0</td><td>NTC 213:2013</td></tr>
<tr><td>Acidos grasos trans (g/100g)</td><td>1,0 max</td><td>AOCS Ce266 y Ce 1a13</td></tr>
<tr><td colspan="3">Presentacion: Cada unida envuelta en envoltura impresa y empacada en caja de carton corrugado, presentacion bloque de 2,5 kilos en caja de 6 unidades</td></tr>
</table></td><td>Caja</td><td>60</td></tr>
<tr><td>4</td><td colspan="3">Margarina Industrial de alto contenido graso, fabricada a partir de una mezcla de grasas y aceites comestibles vegetales de excelente calidad, utilizada como materia prima exclusiva en la industria. Ingredientes: Mezcla de grasas y aceites vegetales (aceite de palma y sus fracciones, aceite de palmiste), agua, emulsificantes (mono y diglicéridos de ácidos grasos, lecitina de soya), sal, edulcorante (glucosa), conservantes (benzoato de sodio y sorbato de potasio), aroma artificial idéntico al natural (mantequilla y nata), antioxidante (TBHQ), acidulante (ácido cítrico), colorante natural (annatto y betacaroteno). Alérgenos: Soya. Características Organolepticas: Color Amarillo claro, ligeramente brilloso, Aroma y sabor Característico a mantequilla, libre de sabor extraño y rancio, Aspecto Sólido, homogénea, con una consistencia homogénea y libre de grumos,Textura Plástica. Características Fisicoquímicas Contenido graso en % Mínimo 74 %, pH 4.5 ± 2, Cloruros de sodio NaCl en % Máximo 1%, Acidez (oleico) en % Máximo 0.5, Índice de peróxido en planta mEq oxígeno / kg De 0.5 a 5 Máx.,</td><td>Caja</td><td>24</td></tr>
</table>

	Punto de fusión TB: 38 - 39.5 ºC TD: 40.5 - 42 ºC, Índice de Yodo (g Y/100 g) Clima frío (B): 47 – 50 Clima Cálido (D): 44 - 47. Tipo de envase Bolsa con material impermeable interna y externamente de alta densidad para alimentos. Presentación Caja x 15 kg.		
5	**Cubierta de chocolate sucedáneo:** Mezcla de cacao en polvo y grasas vegetales como aceite de palma o coco de fácil esparcimiento en los productos de panificación ideal para Rellenos: presentación 4 Kg.	Tarro	8
6	**Cobertura chocolate:** Presentación en bloque blanco y café por 2,5 kilos. Ingredientes: Azúcar, grasa vegetal hidrogenada, suero de leche en polvo, leche descremada en polvo, lecitina de soya E-322 (emulsificante) vainilla (saborizante natural y/o artificial). Empacado en bolsa de mono orientado y termo sellado para garantizar barrera protectora.	Bloque	8
7	**Jamón de cerdo:** Presentación de mínimo de 500 gramos o 30 tajadas.	Paquete	200
8	**Salchicha (cerdo y pollo).** Ingredientes: Carne de cerdo, pasta de pollo, agua, almidon de papa, emulsiòn de cerdo, proteina aislada de soya,aromatizante/saborizante artificial salchicha pollo, sal yodada fluorizada, aromatizante/saborizante artificial salchicha universal, sal nitral, compuesto emulsionante y estabilizador, tripolifosfato de sodio,conservante compuesto,aromatizante/saborizante artificial humo, conservante, antioxidante(eritorbato de sodio), aromatizante/saborizante artificial humo, paprika. Caracteristicias fisicoquímicas Humedad maximo 86-90, Proteina entre 10 y 14, Grasa maximo 28, Almidon Cuantitativo maximo 10, Ntritos NaN02 maximo 200, Colorantes Artificiales negativo. Carasterísticas Organolépticas Olor: Característico al producto. Color: rosado palido caracteristico del producto. Textura: blanda y suave, Sabor: ahumado caracteristico del producto. Presentacion x 1000 grs.	Paquete	30
9	**Tocineta de cerdo ahumada.** Composición Barriguero de cerdo, carne de cerdo, agua, hielo, almidón de papa (aglutinante), sal, emulsificante (tripolifosfato de sodio, difosfato disódico, difosfato tetrasódico), carragenina (agente gelificante), estabilizantes (goma garrofín y goma xantana), antioxidantes (citrato sódico y eritorbato sódico), glutamato monosódico (potenciador del sabor), cloruro potásico, sabor a tocineta, conservante natural (limón y vinagre bufferado), humo líquido, azúcares (azúcar, maltodextrina y dextrosa), nitrito de sodio (acentuador de color), hemoglobina (colorante natural). Material de empaque Bolsa de Coextruido para Termoformado (PAEVOHPE) de alta barrera. Parametros organolepticos Aspecto: Tajada lisa con capa de grasa de 210 mm de largo x 35 mm de ancho ± 2 mm de dimensión y 2.5 mm ± 2 mm de espesor aproximadamente. Parametros Fisicoquímicos Proteína (g/100g) 12.3 g/100g, Nitritos (mg/Kg) 80 mg/Kg, Sodio (mg/100g) 729 mg/100g, Humedad (%) 52 %, Grasa (g/100g) 25 g/100g. Presentación en empaque al vacío 1000 gramos.	Paquete	39
10	**Pechuga de pollo sin deshuesar:** con un peso aprox. de 500 a 550 gr, sin marinar. La carne de igual manera se debe caracterizar por tener coloración blanca y/o rosa, se requiere para su preparación y consumo humano. Olor: Característico a pollo fresco, libre de olor a descompuesto o químicos. Textura: La carne debe ser suave al tacto, firme y elástica.	Unidad	69
11	**PREPARADO GRASO:** Mezcla de aceites y grasas vegetales refinadas, agua, emulsificantes, (monoglicéridos de ácido graso, lecitina de soya), sal, saborizante idéntico al natural, conservante (benzoato de sodio), sinergista (ácido cítrico), colorante natural (cúrcuma o anato o betacaroteno), antioxidante (TBHQ). Características Organolépticas: Color: Amarillo crema, Olor y Sabor: Característico a lácteo ,Textura: Suave y Homogénea. Características Físicoquímicas: Contenido de Grasa Min 32%, Humedad Máx. 68%, Punto de Fusión 41,5°C a 42°C, Índice de peróxido Máx. 1,0 (meq O2/Kg) en Fábrica, Acidez como ácido oleico Máx. 0,3%. Presentación bloque por 15 kilos. Empacado en cartón corrugado y bolsa protectora de color azul biodegradable amigable con el medio ambiente.	Bloque 15 kilos	5

Grupo 4

ITEM	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANT. REQU.
1	**Sal refinada:** bulto de mínimo 50 kg.	Bulto	41