Municipio de Peque, Antioquia República de Colombia Nit: 890.982.301-4	**FICHA TÉCNICA**	**Código: 130.10.05**	**Administración**
		Versión: 01	**Municipal**
		Página **1** de 1	**2024 – 2027**

Dependencia solicitante:	Secretaria De Planeacion Y Obras Publicas		
Proyecto / Actividad:	SUMINISTRO DE RACIONES PARA CONVITES COMUNITARIOS REALIZADOS PARA EL MANTENIMIENTO DE CAMINOS Y MOTO RUTAS VEREDALES.		
Código de Item	**1**	**Código UNSPSC:**	50111513
Nombre del Material:	carne	**Unidad de medida:**	Unidad
Descripción técnica detallada:	carne de cerdo	**Cantidad:**	342
Uso o destino:	apoyo a las juntas de accion comuna para los diferentes convites	**Condiciones de calidad mínima:**	Producto fresco, apto para el consumo humano, con registro o autorización sanitaria cuando corresponda, manipulado bajo condiciones higiénico-sanitarias, conservando la cadena de frío. El producto deberá cumplir con las características organolépticas propias de la carne de cerdo y entregarse en óptimas condiciones de conservación.
Condiciones de entrega:	Entrega parcial o total según requerimiento del supervisor, en el lugar indicado por la Administración Municipal, dentro de los plazos establecidos. El transporte deberá garantizar la conservación del producto mediante refrigeración y cumplir con las condiciones sanitarias vigentes.	**Norma técnica aplicable:**	Decreto 1500 de 2007 y sus modificaciones, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas sanitarias vigentes aplicables a alimentos y productos cárnicos en Colombia.
Observaciones:	El supervisor verificará la calidad, presentación, peso y estado del producto al momento de la entrega, pudiendo rechazar aquel que no cumpla con las especificaciones técnicas o las condiciones sanitarias exigidas.	**Imagen de Referencia:**	

Secretaría responsable

Municipio de Peque, Antioquia República de Colombia Nit: 890.982.301-4	**FICHA TÉCNICA**	**Código: 130.10.05**	**Administración**
		Versión: 01	**Municipal**
		Página **1** de 1	**2024 – 2027**

Dependencia solicitante:	Secretaria De Planeacion Y Obras Publicas		
Proyecto / Actividad:	SUMINISTRO DE RACIONES PARA CONVITES COMUNITARIOS REALIZADOS PARA EL MANTENIMIENTO DE CAMINOS Y MOTO RUTAS VEREDALES.		
Código de Item	**2**	**Código UNSPSC:**	50111513
Nombre del Material:	carne	**Unidad de medida:**	Unidad
Descripción técnica detallada:	hueso de cerdo	**Cantidad:**	228
Uso o destino:	apoyo a las juntas de accion comuna para los diferentes convites	**Condiciones de calidad mínima:**	Producto fresco, apto para el consumo humano, con registro o autorización sanitaria cuando corresponda, manipulado bajo condiciones higiénico-sanitarias, conservando la cadena de frío. El producto deberá cumplir con las características organolépticas propias de la carne de cerdo y entregarse en óptimas condiciones de conservación.
Condiciones de entrega:	Entrega parcial o total según requerimiento del supervisor, en el lugar indicado por la Administración Municipal, dentro de los plazos establecidos. El transporte deberá garantizar la conservación del producto mediante refrigeración y cumplir con las condiciones sanitarias vigentes.	**Norma técnica aplicable:**	Decreto 1500 de 2007 y sus modificaciones, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas sanitarias vigentes aplicables a alimentos y productos cárnicos en Colombia.
Observaciones:	El supervisor verificará la calidad, presentación, peso y estado del producto al momento de la entrega, pudiendo rechazar aquel que no cumpla con las especificaciones técnicas o las condiciones sanitarias exigidas.	**Imagen de Referencia:**	

Secretaría responsable

Municipio de Peque, Antioquia República de Colombia Nit: 890.982.301-4	**FICHA TÉCNICA**	**Código: 130.10.05**	**Administración**
		Versión: 01	**Municipal**
		Página **1** de 1	**2024 – 2027**

Dependencia solicitante:	Secretaria De Planeacion Y Obras Publicas		
Proyecto / Actividad:	SUMINISTRO DE RACIONES PARA CONVITES COMUNITARIOS REALIZADOS PARA EL MANTENIMIENTO DE CAMINOS Y MOTO RUTAS VEREDALES.		
Código de Item	**3**	**Código UNSPSC:**	50405705
Nombre del Material:	papa	**Unidad de medida:**	unidad
Descripción técnica detallada:	Papa morada	**Cantidad:**	513
Uso o destino:	apoyo a las juntas de accion comuna para los diferentes convites	**Condiciones de calidad mínima:**	Producto fresco, limpio, sano, entero, de buena calidad comercial, apto para el consumo humano, libre de sustancias extrañas, daños mecánicos, enfermedades, insectos o contaminación. Debe conservar sus características físicas y organolépticas propias del producto.
Condiciones de entrega:	Entrega parcial o total, según requerimiento del supervisor, en el sitio designado por la Administración Municipal. El producto deberá transportarse en condiciones que eviten daños físicos, contaminación o deterioro durante su almacenamiento	**Norma técnica aplicable:**	Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas sanitarias vigentes aplicables a alimentos para consumo humano.
Observaciones:	El supervisor verificará el estado físico, peso y calidad del producto al momento de la entrega. Se rechazará cualquier lote que presente signos de deterioro, contaminación o incumpla las especificaciones técnicas establecidas	**Imagen de Referencia:**	

Secretaría responsable

Municipio de Peque, Antioquia República de Colombia Nit: 890.982.301-4	**FICHA TÉCNICA**	**Código: 130.10.05**	**Administración**
		Versión: 01	**Municipal**
		Página **1** de 1	**2024 – 2027**

Dependencia solicitante:	Secretaria De Planeacion Y Obras Publicas		
Proyecto / Actividad:	SUMINISTRO DE RACIONES PARA CONVITES COMUNITARIOS REALIZADOS PARA EL MANTENIMIENTO DE CAMINOS Y MOTO RUTAS VEREDALES.		
Código de Item	**4**	**Código UNSPSC:**	50406500
Nombre del Material:	tomate	**Unidad de medida:**	unidad
Descripción técnica detallada:	tomate aliño	**Cantidad:**	143
Uso o destino:	apoyo a las juntas de accion comuna para los diferentes convites	**Condiciones de calidad mínima:**	Producto fresco, sano, limpio, apto para el consumo humano, libre de contaminación, daños mecánicos, insectos, enfermedades o materias extrañas. Debe conservar sus características físicas y organolépticas propias del tomate fresco
Condiciones de entrega:	Entrega parcial o total según requerimiento del supervisor, en el lugar designado por la Administración Municipal. El producto deberá transportarse en condiciones que eviten golpes, aplastamientos, contaminación o deterioro durante el transporte y almacenamiento	**Norma técnica aplicable:**	Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas sanitarias vigentes aplicables a alimentos para consumo humano.
Observaciones:	El supervisor verificará el peso, estado físico y calidad del producto al momento de la entrega. No se aceptarán tomates con signos de sobremaduración, pudrición, contaminación o daños que afecten su calidad o aptitud para el consumo	**Imagen de Referencia:**	

Secretaría responsable

Municipio de Peque, Antioquia República de Colombia Nit: 890.982.301-4	**FICHA TÉCNICA**	**Código: 130.10.05**	**Administración**
		Versión: 01	**Municipal**
		Página **1** de 1	**2024 – 2027**

Dependencia solicitante:	Secretaria De Planeacion Y Obras Publicas		
Proyecto / Actividad:	SUMINISTRO DE RACIONES PARA CONVITES COMUNITARIOS REALIZADOS PARA EL MANTENIMIENTO DE CAMINOS Y MOTO RUTAS VEREDALES.		
Código de Item	**5**	**Código UNSPSC:**	50405300
Nombre del Material:	cebolla	**Unidad de medida:**	unidad
Descripción técnica detallada:	cebolla cabezona	**Cantidad:**	114
Uso o destino:	apoyo a las juntas de accion comuna para los diferentes convites	**Condiciones de calidad mínima:**	Producto fresco, sano, limpio, entero, apto para el consumo humano, libre de materias extrañas, insectos, enfermedades, daños mecánicos o contaminación. Debe conservar sus características físicas y organolépticas propias de la cebolla fresca.
Condiciones de entrega:	Entrega parcial o total según requerimiento del supervisor, en el sitio designado por la Administración Municipal. El producto deberá transportarse en condiciones que garanticen su conservación, evitando golpes, humedad excesiva, contaminación o deterioro durante el transporte y almacenamiento	**Norma técnica aplicable:**	Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas sanitarias vigentes aplicables a alimentos para consumo humano.
Observaciones:	El supervisor verificará el peso, estado físico y calidad del producto al momento de la entrega. No se aceptarán cebollas con brotes, pudrición, humedad excesiva, daños mecánicos o cualquier condición que afecte su calidad o aptitud para el consumo.	**Imagen de Referencia:**	

Secretaría responsable

Municipio de Peque, Antioquia República de Colombia Nit: 890.982.301-4	**FICHA TÉCNICA**	**Código: 130.10.05**	**Administración**
		Versión: 01	**Municipal**
		Página **1** de 1	**2024 – 2027**

Dependencia solicitante:	Secretaria De Planeacion Y Obras Publicas		
Proyecto / Actividad:	SUMINISTRO DE RACIONES PARA CONVITES COMUNITARIOS REALIZADOS PARA EL MANTENIMIENTO DE CAMINOS Y MOTO RUTAS VEREDALES.		
Código de Item	**6**	**Código UNSPSC:**	50171551
Nombre del Material:	sal	**Unidad de medida:**	unidad
Descripción técnica detallada:	sal	**Cantidad:**	23
Uso o destino:	apoyo a las juntas de accion comuna para los diferentes convites	**Condiciones de calidad mínima:**	Producto nuevo, apto para el consumo humano, en buen estado de conservación, con registro sanitario vigente cuando aplique, libre de humedad, contaminación o alteraciones físicas. Deberá conservar sus características de color, textura y composición propias de la sal refinada yodada.
Condiciones de entrega:	Entrega parcial o total, según requerimiento del supervisor, en el lugar designado por la Administración Municipal. El producto deberá entregarse en su empaque original, íntegro y en condiciones que garanticen su adecuada conservación durante el transporte y almacenamiento.	**Norma técnica aplicable:**	Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas sanitarias vigentes aplicables a alimentos para consumo humano.
Observaciones:	El supervisor verificará el peso, el estado del empaque, el registro sanitario, el lote y la fecha de vencimiento al momento de la entrega. No se aceptarán productos con empaques deteriorados, abiertos, húmedos o vencidos.	**Imagen de Referencia:**	

Secretaría responsable

Municipio de Peque, Antioquia República de Colombia Nit: 890.982.301-4	**FICHA TÉCNICA**	**Código: 130.10.05**	**Administración**
		Versión: 01	**Municipal**
		Página **1** de 1	**2024 – 2027**

Dependencia solicitante:	Secretaria De Planeacion Y Obras Publicas		
Proyecto / Actividad:	SUMINISTRO DE RACIONES PARA CONVITES COMUNITARIOS REALIZADOS PARA EL MANTENIMIENTO DE CAMINOS Y MOTO RUTAS VEREDALES.		
Código de Item	**7**	**Código UNSPSC:**	50161509
Nombre del Material:	panela	**Unidad de medida:**	unidad
Descripción técnica detallada:	panela	**Cantidad:**	171
Uso o destino:	apoyo a las juntas de accion comuna para los diferentes convites	**Condiciones de calidad mínima:**	Producto apto para el consumo humano, de buena calidad, fresco, libre de contaminación, impurezas, fermentación, humedad excesiva o alteraciones que afecten sus características físicas y organolépticas. El empaque deberá encontrarse íntegro y en buen estado de conservación.
Condiciones de entrega:	Entrega parcial o total, según requerimiento del supervisor, en el lugar designado por la Administración Municipal. El producto deberá transportarse en condiciones que garanticen su conservación, evitando humedad, contaminación o deterioro durante el transporte y almacenamiento.	**Norma técnica aplicable:**	Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas sanitarias vigentes aplicables a alimentos para consumo humano.
Observaciones:	El supervisor verificará el peso, la calidad, el estado del empaque y las condiciones de conservación del producto al momento de la entrega. No se aceptarán productos con signos de humedad, moho, contaminación, alteración o empaques deteriorados.	**Imagen de Referencia:**	

Secretario responsable