GS-2026-021563-DIRAN

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCION DE ANTINARCOTICOS
GRUPO GESTION PARA LA INTERVENCION DE CULTIVOS ILICITOS

CTA.3.0-07
16-FEB-001
2922607849

ARINT-GRUCI - 20.7

Bogotá D.C., 09 de febrero de 2026

Señor teniente coronel
ALVARO AUGUSTO LOZANO PATERNINA
Comandante Operaciones de Intervención de Cultivos Ilícitos
Aeropuerto El Dorado Entrada No.6 CATAM
Bogotá D.C

Asunto: respuesta información proyección operativa

En atención al comunicado oficial Nro. GS-2026-019971-DIRAN de fecha 05/02/2026, mediante la cual solicitan la "*(...) Proyección operativa del personal disponible para conformar las Compañías Antinarcóticos de Cultivos ilícitos – CANCI, quienes prestaran la seguridad a los Grupos Móviles de Erradicación GME, en las Coordinaciones Regionales Transitorias dispuestas para tal fin*"; de manera atenta me permito informar al señor teniente coronel, que conforme a la disponibilidad actual de personal, se cuenta con la disponibilidad de 11 CANCI listas para dar inicio a las operaciones en III modalidad en el desarrollo de la I fase de la vigencia 2026.

Cabe aclarar que se encuentra en curso una convocatoria de personal orientada a fortalecer el número de integrantes de las CANCI, la cual y de acuerdo al número de personal que realice su inscripción y se apruebe su selección, procederá a realizar su debido entrenamiento para así poder conformar un numero adicional de compañías.

Atentamente,

FIRMA DIGITAL

Firmado digitalmente por:
Nombre: Oscar Leonardo Rojas Zuleta
Grado: Teniente Coronel
Cargo: Comandante Operaciones De Intervencion De Cultivos Ilicitos
Cedula: 1013577853
Titulo: Administrador Policial
Dependencia: Grupo Gestion Para La Intervencion De Cultivos Ilicitos
Unidad: Direccion De Antinarcoticos
Correo: leonardo.rojas7853@correo.policia.gov.co
9/02/2026 4:39:24 p. m.

Anexo: no

AVENIDA EL DORADO ENTRADA 6 CATAM –
EDIFICIO ANTINARCÓTICOS SEGUNDO PISO
Teléfono: 3103299499
diran.grusi-jef@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCION DE ANTINARCOTICOS
ÁREA INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS

CEA.3.0-07
16-ECD-0003
2633041312

Fecha:	Bogotá D.C., 17 de marzo de 2026		
Hora de inicio:	11:00 horas	**Hora de finalización:**	12:30 horas
Lugar:	Jefatura CANCI - PECAT		

ACTA - 015089 - ARINT-CANCI - 2.21

QUE TRATA DE LA REVISIÓN DE FICHAS TÉCNICAS Y AVANCES CONTRACTUALES DEL PROGRAMA DE ERRADICACIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS MEDIANTE ASPERSIÓN TERRESTRE PECAT, PRESIDIDA POR EL SEÑOR TENIENTE CORONEL ISMAEL EUDORO MURCIA SABOYA, JEFE DEL ÁREA DE INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS (E), CON EL PERSONAL DE CADA PROCESO.

ORDEN DEL DÍA

1. Verificación de asistentes
2. Lectura del acta anterior
3. Verificación de los compromisos
4. Temas a tratar
5. Compromiso
6. Convocatoria

DESARROLLO

1. Verificación de asistentes

En las instalaciones de la Dirección de Antinarcóticos, en el bloque administrativo del Área Intervención de Cultivos Ilícitos – CANCI - PECAT el día 16 de marzo de 2026, se reúnen el señor Teniente Coronel Ismael Eudoro Murcia Saboya Jefe Área Intervención de Cultivos Ilícitos (E), Teniente Coronel Richar Antonio Rodríguez Laitón Comandante Operaciones de Intervención de Cultivos Ilícitos, Teniente Coronel Jimmy Edward Moscoso Orjuela Jefe Grupo Gestión para la Intervención de Cultivos Ilícitos, Mayor Jonathan Enrique Camargo Hernández Comandante Compañía Antinarcóticos de Intervención de Cultivos Ilícitos, Subteniente Juan Esteban Ortiz Amaya Comandante Sección Compañía Antinarcóticos de Intervención de Cultivos Ilícitos, Intendente Jefe Oscar Javier Díaz Barón Responsable Soporte Operacional, Intendente Jefe Jorge Andrés Ramírez Mendoza Analista Operacional Antinarcóticos, Intendente Nixon Fabian Sánchez Cuestas Responsable Seguridad Base Transitoria y Subintendente Luis German Torres Barrios Caracterizar Ambiental, con el fin de verificar las especificaciones técnicas mínimas requeridas y de obligatorio cumplimiento de los estudios previos en los procesos del Área de Intervención de Cultivos Ilícitos.

2. Lectura del acta anterior:

No aplica

3. Verificación de los compromisos:

No aplica

4. Temas a tratar

Verificar las especificaciones técnicas (fichas técnicas) de los estudios previos en los procesos del Área de Intervención a Cultivos Ilícitos, así:

- *"ADQUISICION DE CARPAS TACTICAS DE DESPLIEGUE RAPIDO PARA EL PESONAL DEL ÁREA DE INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILICITOS DE LA DIRECCION ANTINARCOTICOS".*
- *"SUMINISTRO DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL PARA LA DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS – POLICÍA NACIONAL".*
- *"SUMINISTRO DE AGROQUÍMICO PARA LAS OPERACIONES DE INTERVENCIÓN A CULTIVOS DE USO ILÍCITO MEDIANTE EL PROGRAMA DE ASPERSIÓN TERRESTRE (PECAT) DE LA DIRECCIÓN ANTINARCÓTICOS".*
- *"SUMINISTRO DE VÍVERES Y ELEMENTOS DE ASEO PARA EL PERSONAL QUE CUMPLE LABORES DE INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS Y/O OPERACIONES DE INTERDICCIÓN EN LA DIRECCIÓN ANTINARCÓTICOS – POLICÍA NACIONAL".*
- *"SUMINISTRO DE AGUA PARA LAS OPERACIONES DE INTERVENCIÓN A CULTIVOS ILÍCITOS DENTRO DE LA ESTRATEGIA QUE DESARROLLA LA DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS EN EL TERRITORIO NACIONAL".*

Por lo anterior, se procedió a dar lectura de cada una de las fichas técnicas por parte del señor teniente coronel Ismael Eudoro Murcia Saboya Jefe Área Intervención de Cultivos Ilícitos (E) y la explicación por cada uno de los responsables del estudio previo de los procesos.

Así mismo se aprobaron las especificaciones técnicas (fichas técnicas) de cada uno de los procesos para ser insertadas en los estudios previos, resaltando algunas observaciones que quedarán relacionadas en los compromisos.

Interviene el señor mayor Jonathan Enrique Camargo Hernández, dando a conocer la ficha técnica y todo lo que abarca la "*ADQUISICIÓN DE CARPAS TÁCTICAS DE DESPLIEGUE RÁPIDO PARA EL PERSONAL DEL ÁREA INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS DE LA DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS*".

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS
ÁREA DE INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS

SOLICITUD COTIZACIÓN

ADVERTENCIA	La presente cotización solicitada no vincula contractualmente a la Policía Nacional, toda vez que la misma es para efectos de la elaboración del estudio de mercado y, por lo tanto, no constituye en ningún momento una oferta y consecuentemente NO obliga a los partes.
OBJETO	"ADQUISICIÓN DE CARPAS TACTICAS DE DESPLIEGUE RAPIDO PARA EL PERSONAL DEL ÁREA DE INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILICITOS DE LA DIRECCIÓN ANTINARCOTICOS"
VALIDEZ DE LAS COTIZACIONES	El plazo para la validez de las cotizaciones será de 30 días a partir de su expedición.

ÍTEM	CONCEPTO	CUMPLE	NO CUMPLE
	Esta especificación técnica tiene por objeto establecer los requisitos que debe cumplir el kit que debe suministrar las carpas tácticas requeridas por los soldados de la Dirección Antinarcóticos.		
	1. CARPA		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	1.1 La carpa debe ser de forma rectangular con ventanas en sus costados y puertas en la parte frontal y trasera.		
	1.2 Debe venir de material tipo lonatex, conformado por tres capas, la primera en tela de algodón de alta tenacidad que le confiere las propiedades de resistencia al rasgado y ruptura, con un recubrimiento interno en resina de PVC no plastificada, que le confiere las propiedades de impermeabilidad, sellada con alta frecuencia.		
	1.3 Debe tener tratamientos para evitar la aparición de moho, el		
	1.4 Peso de cada [illegible]		
	1.5 Peso de 400 gr/m2 a 500 gr/m2. Resistencia a rotura mínima de 60 kw/m. Impermeable a temperaturas entre los 0 a 50°C. Color externo verde OTAN. Color todo interno, gris claro. Incluye estuches de transporte.		
	1.6 En caso de ruptura de tela no debe deformar entre tela y la tela debe tener forma de triangulo.		
	1.7 Los puntos de empalme de la tela deben [illegible] ningún [illegible]		
	1.8 Sellado y unión de tela debe ser por medio de soldadura [illegible]		
	1.9 Debe venir con anclas de [illegible]		

1DS-AC-0001
Versión: 5

Aprobación: 30-08-2021

ACTA - 015089 - ARINT-CANCI - 2.21 - QUE TRATA DE LA REVISIÓN DE FICHAS TÉCNICAS Y AVANCES CONTRACTUALES DEL PROGRAMA DE ERRADICACIÓN DE CULTIVOS ILICITOS MEDIANTE ASPERSIÓN TERRESTRE PECAT, PRESIDIDA POR EL SEÑOR TENIENTE CORONEL ISMAEL EUDORO MURCIA SABOYA, JEFE DEL ÁREA DE INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILICITOS (E), CON EL PERSONAL DE CADA PROCESO.

		ajuste para evitar pérdidas de temperatura y un acceso para el sistema eléctrico.		
	1.10	**Costuras.** En caso de emplear costuras para tapas de gancho y faja y cremalleras estas deben ser uniformes y continuas, de hilos fijos a nudos, libres de discontinuidades, asperezas, exentas de torciones, resto de material, alta resistencia a la rotura y no debe permitir filtraciones ni goteo.		
	1.12	**Cremalleras.** En caso de emplear cremallera para puertas y ventanas esta debe abrirse y cerrarse fácilmente sin trabarse al ser operadas normalmente y debe tener doble pasta o paleta sencilla con giro de 180, alta resistencia al rasgado y la rotura, no debe permitir filtraciones ni goteo y debe quedar herméticamente sellada la carpa.		
	1.13	**Cinta de lazo y gancho.** Debe ser a tono con la tela principal o de color negro, material de alta resistencia a la rotura y desgaste, debe estar perfectamente adherida al material principal, no debe permitir el paso de agua y debe presentar buen agarre.		
	1.14	**Cuerdas.** Deben ser en polipropileno trenzado de 5 pliegues, reciclantas en poliéster u otro material de igualeso superiores características técnicas.		
	1.15	Debe incluir sistema de almacenamiento táctico que permita su fácil transporte, con manijas de transporte, con una placa de rotulado especificando peso, contenido, cantidad y volumen.		
	1.16	**Sistema de intercomunicación entre carpas.** En caso de una (1x1 (02) o más carpas debe garantizar un cierre hermético que no permita el paso de agua, luz y filtraciones de agua, por medio de una solapa reforzada y aseguramiento por medio de cinta de lazo y gancho.		
	1.17	Cada carpa debe tener un equipo de reparación de tela.		
	1.18	**Estructura metálica.** Debe de ser en en acero galvanizado, o aluminio 6061 aeronautico o 6060-T5 grado naval, los perfiles fijos deben estar unidos con soldadura eléctrica de alta frecuencia o con sistema de acople mediante pin de hierro acero resortado para garantizar su firmeza estructural y la seguridad del personal que utilice la carpa, los perfiles movibles deben ser ensamblados de manera fácil y rápidas, debe tener sistemas de nivelación en su base y de tensión para la tela de la carpa, pintura polvo epoxi color negro debe tener certificación de resistencia a oxidación salina.		
	1.19	Piso interior tapizado en lona vinílica recubierta con PVC. El piso debe unirse mecánicamente a las cuatro continas perimetrales de la carpa mediante resta de Nylon que permita usar las hebillas dispuestas en las continas. Incluirán restas de Nylon que permitirán unirse a las columnas intermedias de la estructura para brindar estabilidad y fijación mecánica.		
	1.20	Debe cumplir con las dimensiones internas descritas en la tabla 1		

1DS-AC-0001 Versión: 5

Página 2 de 3

Aprobación: 30-08-2021

DESCRIPCIÓN	DIMENSIÓN EN METROS	TOLERANCIA EN METROS
LARGO	10	± 1
ANCHO	6	± 1
ALTO	2,9	+/- 0,05 m

Tabla 1. Dimensiones

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN	**PLAZO**	El plazo de ejecución se contará a partir de la aprobación de la Garantía Única y por seis (06) meses.
PLAZO PARA PRESENTAR LA COTIZACIÓN	Las cotizaciones deben ser enviadas a través del portal SECOP II, de acuerdo a los plazos establecidos en mencionada plataforma.	

Mayor **JONATHAN ENRIQUE CAMARGO HERNÁNDEZ**
Comandante Compañía de Intervención de Cultivos Ilícitos

Aeropuerto el Dorado entrada 6 CATAM
Teléfonos 5159750 Ext. 31156
diran.arint-canci@policia.gov.co
www.policia.gov.co

2633041342

Asimismo, indicando que la respectiva ficha técnica ya fue remitida a la Dirección Logística y Financiera – DILOF, con el fin de que dicha Dirección emita el concepto y respuesta frente a las especificaciones técnicas establecidas. Igualmente, precisó que las carpas objeto del proceso están destinadas para el uso operativo del personal adscrito al Área de Intervención de Cultivos Ilícitos, correspondiendo a carpas tácticas de despliegue rápido, diseñadas para condiciones de operación en terreno, las cuales cumplen con las características técnicas mínimas requeridas, tales como materiales de alta resistencia, impermeabilidad, protección contra rayos UV, resistencia a factores climáticos y demás aspectos técnicos, los cuales se detallan y soportan en la ficha técnica anexa.

De igual manera, durante el desarrollo de la reunión, el señor Intendente Jefe Óscar Javier Díaz presentó la ficha técnica del proceso cuyo objeto es "*SUMINISTRO DE AGUA PARA LAS OPERACIONES DE INTERVENCIÓN A CULTIVOS DE USO ILÍCITO, MEDIANTE EL PROGRAMA DE ASPERSIÓN TERRESTRE (PECAT) DE LA DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS*". Dicha ficha técnica fue remitida al señor TC. Olmer Alberto Urriago Jiménez Jefe Área Intervención de Cultivos Ilícitos, mediante comunicación oficial No. GS-2026-002632-DIRAN de fecha 06/01/2026 y asunto "*Respuesta comunicado oficial GS-2026-001484-DIRAN*", mediante la cual se formaliza la entrega de las fichas técnicas para respaldar las actividades operativas adelantadas por el Programa de Erradicación de Cultivos mediante Aspersión Terrestre (PECAT), en el marco de las funciones del Área de Intervención de Cultivos Ilícitos.

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCION DE ANTINARCOTICOS
ÁREA DE INTERVENCION CULTIVOS ILICITOS

SOLICITUD COTIZACIÓN

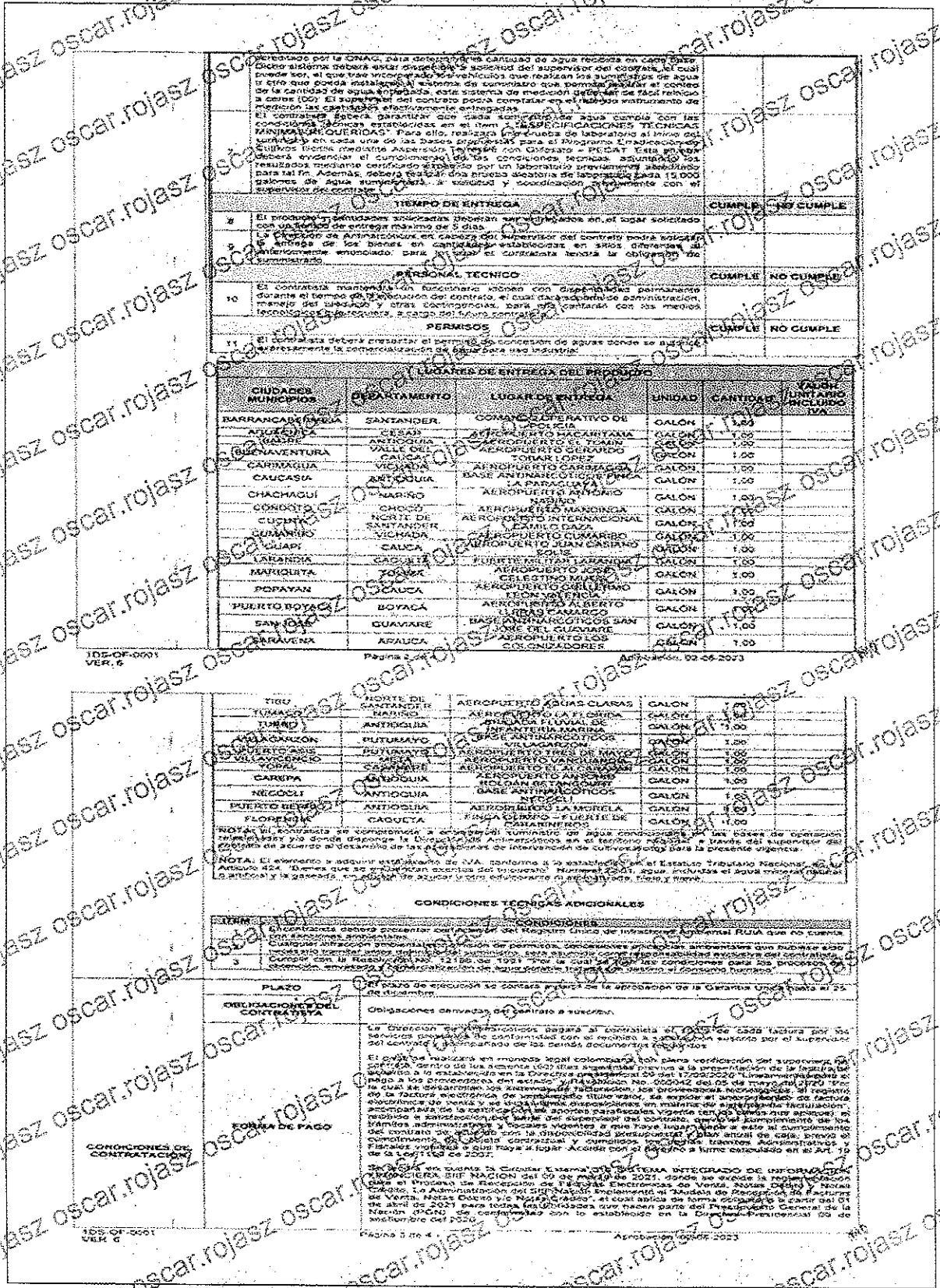
ADVERTENCIA	La presente cotización solicitada se hace como base para la elaboración del estudio de mercado y, por lo tanto, no constituye en ni mismo una oferta y consecuentemente NO obliga las partes
OBJETO	SUMINISTRO DE AGUA PARA LAS OPERACIONES DE INTERVENCIÓN A CULTIVOS ILÍCITOS DENTRO DE LA ESTRATEGIA QUE DESARROLLA LA DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS EN EL TERRITORIO NACIONAL
VALIDEZ DE LAS COTIZACIONES	El plazo para la validez de las cotizaciones, será de 90 días a partir de su expedición

CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS REQUERIDAS

ITEM	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			CUMPLE	NO CUMPLE
	PROPIEDADES FÍSICAS				
	CARACTERÍSTICAS	EXPRESADAS COMO	VALOR MÁXIMO ACEPTABLE		
	Color aparente	Unidades de Platino Cobalto (UPC)	15		
	Olor y sabor	Aceptable o no aceptable	Aceptable		
	Turbiedad	Unidades Nefelométricas de turbiedad (UNT)	2		
	PROPIEDADES QUÍMICAS				
1	ELEMENTOS Y COMPUESTOS QUÍMICOS QUE TIENEN IMPLICACIONES DE TIPO ECONÓMICO	EXPRESADAS COMO	VALOR MÁXIMO ACEPTABLE (MG/L)		
	Calcio	Ca	60		
	Alcalinidad total	$CaCO_3$	200		
	Cloruros	Cl^-	250		
	Aluminio	Al^{3+}	0.2		
	Dureza total	$CaCO_3$	300		
	Hierro total	Fe	0.3		
	Magnesio	Mg^{2+}	36		
	Manganeso	Mn	0.1		
	Molibdeno	Mo	0.07		
	Sulfatos	SO_4^{2-}	250		
	Zinc	Zn	3		
	Fosfatos	PO_4^{3-}	0.5		
	Nota: especificaciones técnicas tomadas de la Resolución No. 2115 de 22 de junio 2007. Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias de sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano.				
	TRANSPORTE			CUMPLE	NO CUMPLE
2	El contratista deberá contar con vehículo tipo camión cisterna o carro tanque con capacidad de transporte mínima de 3.000 litros de agua por viaje, de propiedad o a través de un tercero, según sea el caso, contar con la respectiva Resolución de Habilitación de Transporte Terrestre Automotor de Carga a Nivel Nacional dando cumplimiento al Decreto No. 173 de 2001 del Ministerio de Transporte por el cual se reglamenta el Servicio Público de Transporte Terrestre Automotor de Carga en Colombia, con la documentación relacionada para su verificación (Presentar documentación donde acredite lo dispuesto en este ítem).				
3	El contratista asumirá todos los riesgos de movilidad y transporte de los bienes, contemplando los amparos y seguros que sean necesarios, en caso de pérdida o deterioro en el transporte será de entera responsabilidad del futuro contratista				
4	El contratista asumirá todos los costos de movilidad y transporte del personal requerido y las coordinaciones logísticas que la Dirección Antinarcóticos requiera				
5	El contratista entregará el agua en los sitios coordinados y/o bases de intervención que la Dirección de Antinarcóticos designe				
6	El contratista deberá suministrar de un instrumento de medición consistente en un contador previamente calibrado y certificado por un Laboratorio de Medidores				

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ACTA - 015089 - ARINT-CANCI - 2.21 - QUE TRATA DE LA REVISIÓN DE FICHAS TÉCNICAS Y AVANCES CONTRACTUALES DEL PROGRAMA DE ERRADICACIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS MEDIANTE ASPERSIÓN TERRESTRE PECAT, PRESIDIDA POR EL SEÑOR TENIENTE CORONEL ISMAEL EUDORO MURCIA SABOYA, JEFE DEL ÁREA DE INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS (E), CON EL PERSONAL DE CADA PROCESO.



operador por la CNAC, para determinar la cantidad de agua recibida en cada base. Dicho sistema deberá estar dispuesto a solicitud del supervisor del contrato, el cual puede ser, el que trae incorporado el vehículo que realizan los cumplidos de agua u otro que pueda instalarse, el sistema de corroborar que permita verificar el conteo de la cantidad de agua entregada, este sistema de medición debe ser de fácil retiro a cero (0). El supervisor del contrato podrá constatar en el referido instrumento de medición las cantidades efectivamente entregadas.

El contratista deberá garantizar con cada suministro de agua cumpla con las condiciones técnicas establecidas en el ítem 2 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS REQUERIDAS". Para ello, realizará una prueba de laboratorio al inicio del suministro en cada una de las Bases operativas para el Programa Erradicación de Cultivos Ilícitos mediante Aspersión Terrestre con Glifosato – PECAT. Esta prueba deberá evidenciar el cumplimiento de las condiciones técnicas asumidas. los resultados mediante certificado expedido por un laboratorio previamente establecido para tal fin. Además, deberá realizar dos pruebas adicionales de laboratorio para 15.000 galones de agua suministrados, a solicitud y coordinación previamente con el supervisor del contrato.

	TIEMPO DE ENTREGA	CUMPLE	NO CUMPLE
8	El proveedor o vendedores ofrecerán entrega inmediata en el lugar solicitado con un tiempo de entrega máximo de 5 días.		
9	La Dirección de Antinarcóticos en cabeza del supervisor del contrato podrá solicitar la entrega de los bienes en cantidades establecidas en sitios diferentes al anteriormente enunciado, para lo cual el contratista tendrá la obligación de suministrarlo.		
	PERSONAL TECNICO	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
10	El contratista mantendrá un funcionario idóneo con dispositivos permanente durante el tiempo de la ejecución del contrato, el cual cuenta capacidad de administración, manejo del personal y otras condiciones, para ser contando con los medios tecnológicos y de seguridad, a cargo del futuro contratista.		
	PERMISOS	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
11	El contratista deberá presentar el permiso de concesión de aguas donde se autorice expresamente la comercialización de agua para uso industrial.		

LUGAR(ES) DE ENTREGA DEL PRODUCTO

CIUDADES MUNICIPIOS	DEPARTAMENTO	LUGAR DE ENTREGA	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA
BARRANCABERMEJA	SANTANDER	COMANDO ALTERNATIVO DE POLICIA	GALON	1,00	
AZUFRADA	CESAR	AEROPUERTO HACARITAMA	GALON	1,00	
BALBOA	ANTIOQUIA	AEROPUERTO EL TEMIN	GALON	1,00	
BUENAVENTURA	VALLE DEL CAUCA	AEROPUERTO GERARDO TOBAR LOPEZ	GALON	1,00	
CARIMAGUA	VICHADA	AEROPUERTO CARIMAGUA	GALON	1,00	
CAUCASIA	ANTIOQUIA	BASE ANTINARCOTICOS LA PARAGUAYA	GALON	1,00	
CHACHAGUI	NARIÑO	AEROPUERTO ANTONIO NARIÑO	GALON	1,00	
CONDOTO	CHOCÓ	AEROPUERTO MANCINGA	GALON	1,00	
CUCUTA	NORTE DE SANTANDER	AEROPUERTO INTERNACIONAL CAMILO DAZA	GALON	1,00	
GUAMAL	VICHADA	AEROPUERTO GUAMALITO	GALON	1,00	
GUAPI	CAUCA	AEROPUERTO JUAN CASIANO SOLIS	GALON	1,00	
LARANDIA	CAQUETA	PUERTO MILITAR LARANDIA	GALON	1,00	
MARIQUITA	TOLIMA	AEROPUERTO JOSE	GALON	1,00	
POPAYAN	CAUCA	COLECTIVO MUNICIPAL AEROPUERTO GUILLERMO LEON VALENCIA	GALON	1,00	
PUERTO BOYACA	BOYACA	AEROPUERTO ALBERTO LLERAS CAMARGO	GALON	1,00	
SAN JOSE	GUAVIARE	BASE ANTINARCOTICOS SAN JOSE DEL GUAVIARE	GALON	1,00	
TARAVENA	ARAUCA	AEROPUERTO LOS COLONIZADORES	GALON	1,00	

1DS-OF-0001 VER. 6 — Página 4 de 4 — Aprobación: 02-06-2023

TIBU	NORTE DE SANTANDER	AEROPUERTO AGUAS CLARAS	GALON	1,00
TUMACO	NARIÑO	AEROPUERTO LA FLORIDA	GALON	1,00
TURBO	ANTIOQUIA	BRIGADA FLUVIAL DE INFANTERIA MARINA	GALON	1,00
VALLEHERMOSO	PUTUMAYO	BASE ANTINARCOTICOS VILLAGARZON	GALON	1,00
PUERTO ASIS	PUTUMAYO	AEROPUERTO TRES DE MAYO	GALON	1,00
VILLAVICENCIO	META	AEROPUERTO VANGUARDIA	GALON	1,00
YOPAL	CASANARE	AEROPUERTO EL ALCARAVAN	GALON	1,00
CAREPA	ANTIOQUIA	AEROPUERTO APARTADO	GALON	1,00
NECOCLI	ANTIOQUIA	BASE ANTINARCOTICOS NECOCLI	GALON	1,00
PUERTO BERRIO	ANTIOQUIA	AEROPUERTO LOS MANGOS	GALON	1,00
FLORENCIA	CAQUETA	FINCA CUARTO - FUERTE DE CAIMANERROS	GALON	1,00

NOTA: El contratista se compromete a entregar el suministro de agua conforme a las fases de operación requeridas y en donde disponga la Dirección de Antinarcóticos en el territorio nacional, y previo del supervisor del contrato de acuerdo al desarrollo de las actividades de intervención de cultivos ilícitos para la presente vigencia.

NOTA: El elemento a adquirir está gravado con el IVA, conforme a lo establecido en el Estatuto Tributario Nacional, Artículo 424, "Bienes que se encuentran excluidos del impuesto" Numeral 2.5.01, agua, incluidas el agua cruda, potable o mineral y la gaseosa, no incluye el azúcar u otro edulcorante o saborizante, miel y frutas.

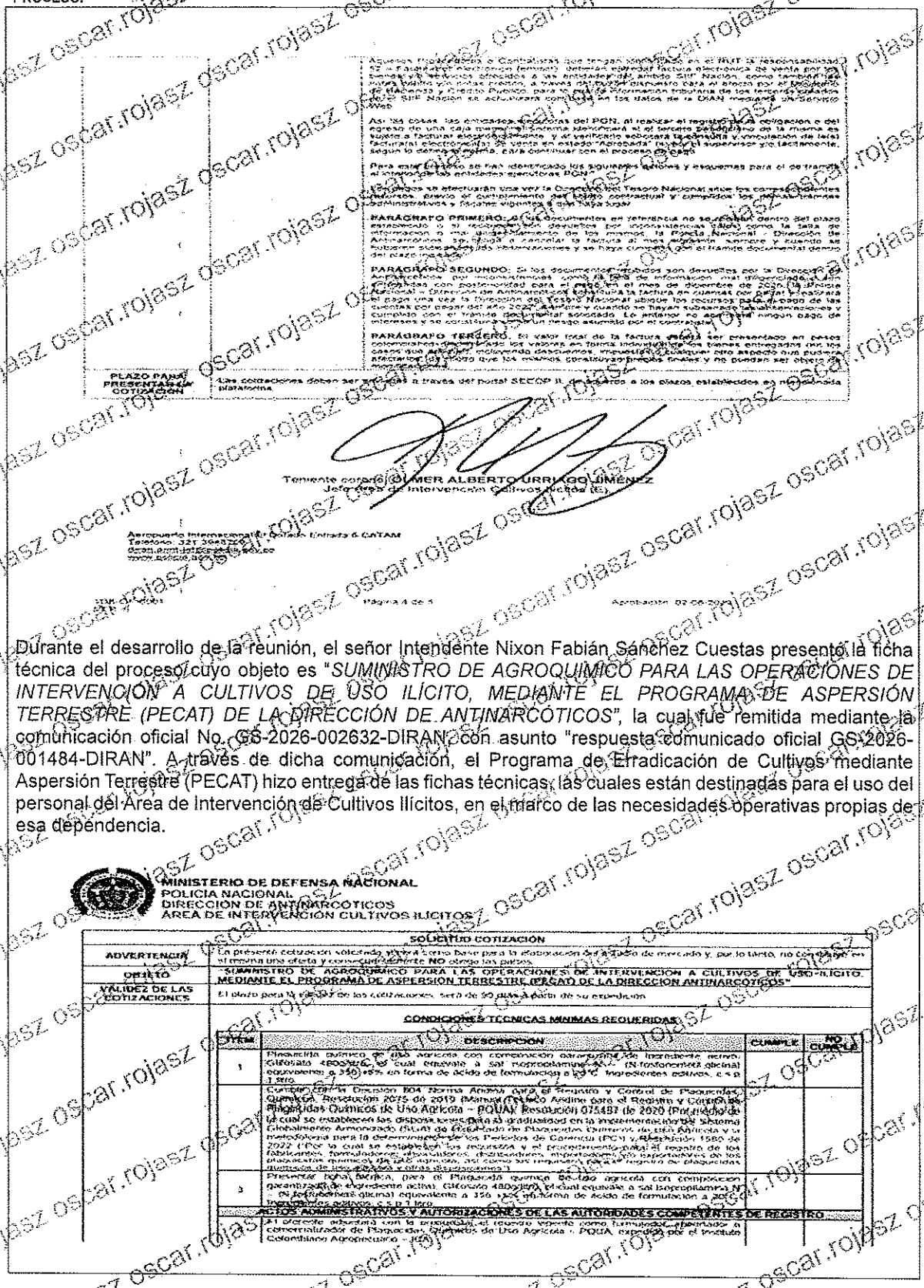
CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES

ITEM	CONDICIONES
1	El contratista deberá presentar con la oferta el Registro Único de Infractores Ambiental RUIA que no cuenta con sanciones ni multas.
2	Cualquier afectación ambiental que se genere por la ejecución de permisos, concesiones y/o licencias ambientales que hubiere sido necesario tramitar ante la autoridad ambiental competente, será responsabilidad exclusiva del contratista.
3	Cumplir la Resolución No. 12 (enero 19 de 1993) por la cual se fijan las condiciones para los procesos de aspersión aérea y terrestre de herbicidas en áreas de cultivos ilícitos y plantaciones forestales.

PLAZO	El plazo de ejecución del contrato previo de la aprobación de la Garantía Única hasta el 31 de diciembre.
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	Obligaciones derivadas del contrato a suscribir.
FORMA DE PAGO	La Dirección de Antinarcóticos pagará al contratista el 100% del valor factura por los suministros de combustible con el recibido a satisfacción expedido por el supervisor del contrato y presentación de las demás documentos requeridos. El pago se realizará en moneda legal colombiana, con plena verificación del supervisor, dentro de los veinte (20) días siguientes a la presentación de la factura en relación a lo establecido en la Directiva presidencial 09 del 17/08/2020 "Lineamientos para el pago oportuno de los proveedores del estado" y la Circular No. 000042 del 05 de mayo de 2020 "en la cual se establecen los lineamientos generales para la radicación de facturas electrónicas de contratación, título valor, se exigirá el aceptación de factura electrónica de venta con los requerimientos establecidos en materia de aceptación, reclamo y recibo de factura electrónica de venta como título valor, se exigirá el aceptación de factura electrónica de venta con los requerimientos establecidos en materia de aceptación facturación" acompañada de la certificación de los aportes parafiscales, certificado de recibido a satisfacción expedido por el supervisor del contrato, previo el cumplimiento de los trámites administrativos y fiscales vigentes y que haya lugar para este al cumplimiento del requisito de acuerdo con la disposición del PAC mensual de caja, previo el cumplimiento de la ejecución contractual y cumplidos los demás trámites administrativos y fiscales vigentes y que haya lugar. Acorde con el artículo 4 numeral 4.2 de la Ley 1150 de 2007. Se hace saber a la Circular Externa 000042 "SISTEMA INTEGRADO DE INFORMACIÓN FINANCIERA SIIF NACIÓN del 05 de mayo de 2020, donde se expide la nueva regulación sobre el Proceso de Recepción de Facturas Electrónicas de Venta, Notas Débito y Notas Crédito. La Administración del SIIF Nación implementó el Modelo de Recepción de Facturas, el cual entró en Producción el 30 de Marzo y Notas Crédito y Débito el 30 de abril de 2021 para todas las entidades que hacen parte del Presupuesto General de la Nación (PGN) y que conforman con lo establecido en la Circular Presidencial 09 de diciembre del 2020.
CONDICIONES DE CONTRATACIÓN	

1DS-OF-0001 VER. 6 — Página 5 de 4 — Aprobación: 02-06-2023

ACTA - 015089 - ARINT-CANCI - 2.21 - QUE TRATA DE LA REVISIÓN DE FICHAS TÉCNICAS Y AVANCES CONTRACTUALES DEL PROGRAMA DE ERRADICACIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS MEDIANTE ASPERSIÓN TERRESTRE PECAT, PRESIDIDA POR EL SEÑOR TENIENTE CORONEL ISMAEL EUDORO MURCIA SABOYA, JEFE DEL ÁREA DE INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS (E), CON EL PERSONAL DE CADA PROCESO.



PLAZO PARA PRESENTAR LA COTIZACION	Las cotizaciones deben ser enviadas a través del portal SECOP II, de acuerdo a los plazos establecidos en la invitación

Teniente coronel OMER ALBERTO URRUTIA GIMENEZ
Jefe Área de Intervención Cultivos Ilícitos (E)

Aeropuerto Internacional El Dorado, Entrada 6 CATAM
Teléfono: 321 3068258
dican.arint.jefe@dijin.gov.co
www.policia.gov.co

Página 4 de 5

Aprobación: 02-08-2021

Durante el desarrollo de la reunión, el señor Intendente Nixon Fabián Sánchez Cuestas presentó la ficha técnica del proceso cuyo objeto es "*SUMINISTRO DE AGROQUIMICO PARA LAS OPERACIONES DE INTERVENCION A CULTIVOS DE USO ILÍCITO, MEDIANTE EL PROGRAMA DE ASPERSIÓN TERRESTRE (PECAT) DE LA DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS*", la cual fue remitida mediante la comunicación oficial No. GS-2026-002632-DIRAN con asunto "respuesta comunicado oficial GS-2026-001484-DIRAN". A través de dicha comunicación, el Programa de Erradicación de Cultivos mediante Aspersión Terrestre (PECAT) hizo entrega de las fichas técnicas, las cuales están destinadas para el uso del personal del Área de Intervención de Cultivos Ilícitos, en el marco de las necesidades operativas propias de esa dependencia.

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICIA NACIONAL
DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS
AREA DE INTERVENCIÓN CULTIVOS ILICITOS

SOLICITUD COTIZACION	
ADVERTENCIA	La presente cotización solicitada NO será tenida como base para la elaboración del estudio de mercado y, por lo tanto, no compromete en ninguna una oferta y consecuentemente NO otorga las partes.
OBJETO	"SUMINISTRO DE AGROQUIMICO PARA LAS OPERACIONES DE INTERVENCION A CULTIVOS DE USO ILICITO MEDIANTE EL PROGRAMA DE ASPERSION TERRESTRE (PECAT) DE LA DIRECCION ANTINARCOTICOS"
VALIDEZ DE LAS COTIZACIONES	El plazo para la validez de las cotizaciones, será de 30 días a partir de su expedición

CONDICIONES TECNICAS MINIMAS REQUERIDAS

ITEM	DESCRIPCION	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Plaguicida químico de uso agrícola con composición garantizada de ingrediente activo Glifosato 480g/kg, el cual equivale a sal isopropilamina N-(fosfonometil) glicina equivalente a 356 g/kg en forma de ácido de formulación a base de ingredientes activos, c x a 1 litro.		
2	Cumple con la Decisión 804 Norma Andina para el Registro y Control de Plaguicidas Químicos, Resolución 2075 de 2019 (Manual Técnico Andino para el Registro y Control de Plaguicidas Químicos de Uso Agrícola – PQUA) Resolución 075487 de 2020 (Por medio de la cual se establecen las disposiciones para el gradualidad en la implementación del Sistema Globalmente Armonizado (SGA) de Clasificación de Plaguicidas Químicos de Uso Agrícola y la metodología para la determinación de los Puntos de Corte(s) (PC) y Resolución 1580 de 2022 (Por la cual se establecen los requisitos para el procedimiento simplificado de los fabricantes, formuladores, distribuidores, importadores y/o exportadores de plaguicidas químicos de uso agrícola, así como los requisitos para el registro de plaguicidas químicos de uso agrícola similares).		
3	Presentar ficha técnica, para el Plaguicida químico de uso agrícola con composición garantizada de ingrediente activo Glifosato 480g/kg, el cual equivale a sal isopropilamina N-(fosfonometil) glicina equivalente a 356 g/kg en forma de ácido de formulación a base de ingredientes activos, c x a 1 litro.		

ACTOS ADMINISTRATIVOS Y AUTORIZACIONES DE LAS AUTORIDADES COMPETENTES DE REGISTRO

El oferente adjuntará con la propuesta el registro vigente como formulador, importador o comercializador de Plaguicidas Químicos de Uso Agrícola - PQUA, expedido por el Instituto Colombiano Agropecuario - ICA

ACTA - 015089 - ARINT-CANCI - 2.21 - QUE TRATA DE LA REVISIÓN DE FICHAS TÉCNICAS Y AVANCES CONTRACTUALES DEL PROGRAMA DE ERRADICACIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS MEDIANTE ASPERSIÓN TERRESTRE PECAT, PRESIDIDA POR EL SEÑOR TENIENTE CORONEL ISMAEL EUDORO MURCIA SABOYA, JEFE DEL ÁREA DE INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS (E), CON EL PERSONAL DE CADA PROCESO.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	5	El oferente deberá adjuntar con la propuesta el registro nacional de plaguicida químico de uso agrícola para el producto formulado que esta ofertando, donde se evidencie que tiene aprobado el uso para control de coca (Erythroxylum coca)		
	6	El contratista, debe entregar la etiqueta, hoja de seguridad o ficha de datos de seguridad, donde se evidencie que el producto ofertado tiene aprobación para ser usado en el control de coca (Erythroxylum coca) con una dosis mínima de 10 litros por hectárea.		
	7	El contratista debe cumplir la Resolución 2076 de 2019 (Manual Técnico Andino para el Registro y Control de Plaguicidas Químicos de Uso Agrícola-PQUA), tener registro vigente aprobado por el ICA y que no genera riesgo a polinizadores.		
	8	El oferente adjuntará con la propuesta, Dictamen Técnico Toxicológico emitido por el Ministerio de la Protección Social y/o Instituto Nacional de Salud, el cual indique que el producto formulado cuente con categoría toxicológica IV (ligeramente tóxico), de acuerdo al Decreto 1843 de 1991 o categoría toxicológica IV (ligeramente peligroso), bajo norma Andina.		
	9	El oferente adjuntará con la propuesta, Dictamen Técnico Ambiental y sus resoluciones modificatorias expedido por la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales – ANLA – o autoridades competentes, con uso en el control de coca (Erythroxylum coca), que incluya: • Dosis mínima aprobada de 10 l/ha. • Evaluación de Riesgo Ambiental – Para erradicación de cultivos ilícitos donde se evalúe el escenario de aspersión tanto aérea como terrestre.		
	10	El contratista presentará Plan de Gestión del Riesgo de Desastres de las Entidades Públicas y Privadas (PGRDEPP) de acuerdo a lo estipulado en el Decreto 2157 de 2017 "Por medio del cual se adoptan directrices generales para la elaboración del plan de gestión del riesgo de desastres de las entidades públicas y privadas en el marco del artículo 42 de la Ley 1523 de 2012.		
	11	El contratista garantizará el transporte en la ejecución del contrato, acatando la normativa frente a la Gestión del Riesgo en la norma en mención y en el Decreto 1609 del 2002, que reglamenta el manejo y transporte automotor de mercancías peligrosas por carretera, previa verificación por parte del supervisor de la documentación en cumplimiento del acatamiento normativo.		

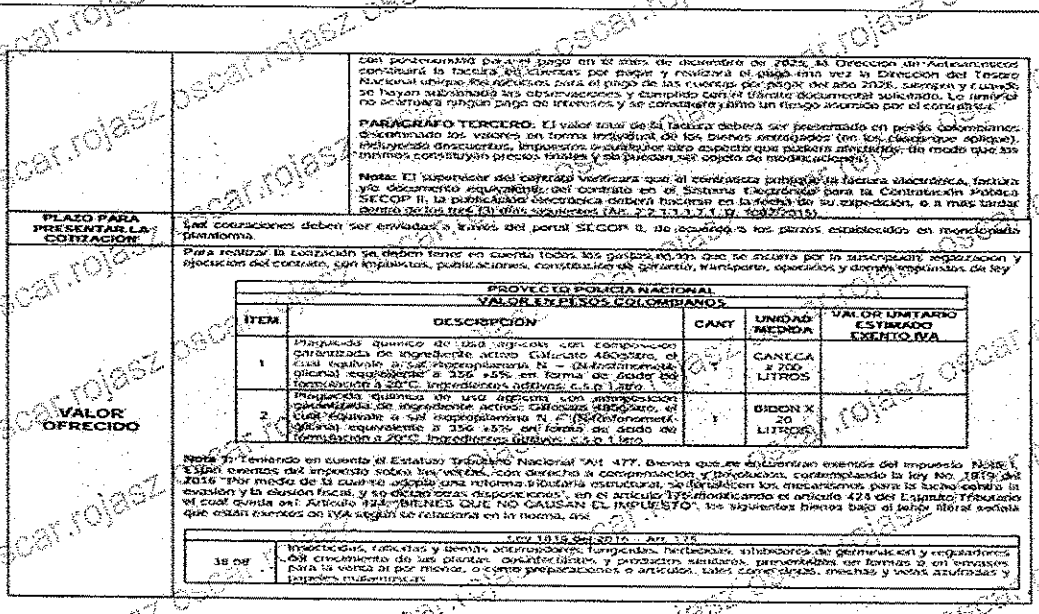
	12	El fabricante del ingrediente activo y del producto formulado deberán estar actualizados en el: a) Dictamen Técnico Toxicológico - DTT emitido por el Ministerio de Protección Social y/o Instituto Nacional de Salud. b) Dictamen Técnico Ambiental - DTA expedido por la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales – ANLA – o autoridades competentes. c) Registro nacional de plaguicida químico con base en el ingrediente activo glifosato y rotulado de etiqueta expedido por ICA.		
		CERTIFICADOS DE COMPOSICIÓN, ANÁLISIS Y DE FABRICACIÓN		
	13	El oferente adjuntará con la propuesta, el certificado de análisis del ingrediente activo grado técnico Glifosato, donde la pureza sea como mínima del 95%, expedido por laboratorio nacional o internacional acreditado junto con el certificado que exprese el fabricante registrado en el Dictamen Técnico Toxicológico - DTT, Dictamen Técnico Ambiental – DTA o licencia ambiental y Registro Nacional de Plaguicida Químico de Uso Agrícola.		
	14	El oferente adjuntará con la propuesta, certificado de composición detallada del producto formulado expedido por el formulador registrado en el Dictamen Técnico Toxicológico - DTT, Dictamen Técnico Ambiental – DTA o licencia ambiental y Registro nacional de plaguicida químico, junto con el certificado de composición expedido por laboratorio nacional o internacional acreditado.		
	15	El oferente adjuntará con la propuesta, certificado de análisis del ingrediente activo grado técnico Glifosato, donde la impureza N-nitroso-glifosato = NNG = N-Nitroso-N-Fosfonometil-glicina no puede ser mayor a 1 ppm/kg/litro por ingrediente.		
	16	El oferente adjuntará con la propuesta, certificado de análisis del ingrediente activo grado técnico Glifosato, donde la impureza Formaldehído no puede ser mayor a 1 g/kg.		
	17	El oferente adjuntará con la propuesta, certificado de composición, el cual debe ser expedido por el fabricante del producto formulado mencionando la concentración del ingrediente activo expedido por laboratorio nacional o internacional acreditado.		
	18	La estabilidad del producto deberá ser la mínima después de 30 días de almacenamiento a temperaturas entre 25 y 40°C, para verificar el cumplimiento a esta exigencia se deberá presentar el certificado de laboratorio.		
	19	El oferente junto con la propuesta, deberá anexar certificado de laboratorio sobre las propiedades fisicoquímicas del producto formulado donde debe incluir: - Color - Olor - Composición Química - Densidad - Viscosidad dinámica - pH El certificado debe ser como mínimo para uno de los ítems que el contratista haya vendido en el mismo año de la oferta o ofrezcan ofertando o para el mismo producto/ítems que esta ofertando.		
	20	Garantizar que el producto formulado contenga un surfactante diferente al polioxietil amina (POEA), lo cual deberá ser soportado en el numeral 14.		
	21	Los ingredientes activos inertes que contenga el producto formulado, deberán estar relacionados en el numeral 14.		
	22	El contratista deberá certificar a través de un laboratorio nacional o internacional acreditado que el ingrediente activo grado técnico y el producto formulado, bajo ninguna circunstancia deben contener trazas de monometilfosfinato (glufosinato).		
	23	El oferente adjuntará certificación de que el fabricante del producto técnico y formulado, se encuentra registrado en el Registro Nacional de Plaguicidas y Químicos de Uso Agrícola – PQUA.		
	24	El oferente suministrará declaración de origen del producto formulado que oferta donde se incluye la planta de fabricación, formulación, ciudad y país emitido por el fabricante del producto formulado, el cual debe venir con el membrete emitido por la autoridad competente en el país de origen. La declaración del origen del producto formulado debe venir de la compañía que se encuentra registrado en el Dictamen Técnico Toxicológico - DTT, Dictamen Técnico Ambiental – DTA o licencia ambiental y Registro Nacional de Plaguicida Químico de Uso Agrícola – PQUA, que es quien produjera el producto formulado. En el caso en que se tercerice de una compañía formuladora, el proponente solo debe presentar declaración para la compañía que suministrara el producto formulado. Esta situación debe aparecer en el Dictamen Técnico Toxicológico - DTT, Dictamen Técnico Ambiental – DTA o licencia ambiental y Registro Nacional de Plaguicida Químico de Uso Agrícola – PQUA.		

ACTA - 015089 - ARINT-CANCI - 2.21 - QUE TRATA DE LA REVISIÓN DE FICHAS TÉCNICAS Y AVANCES CONTRACTUALES DEL PROGRAMA DE ERRADICACIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS MEDIANTE ASPERSIÓN TERRESTRE PECAT, PRESIDIDA POR EL SEÑOR TENIENTE CORONEL ISMAEL EUDORO MURCIA SABOYA, JEFE DEL ÁREA DE INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS (E), CON EL PERSONAL DE CADA PROCESO.

25	El producto ofertado no debe tener ningún otro sol diferente a la Sal Isopropilamina declarada en la composición de producto formulado y presentar soporte mediante certificado de análisis emitido por un laboratorio certificado o internacional acreditado.		
26	El contratista se compromete a que todo lote de los ítems entregados cumplan las mismas condiciones (color, olor, composición química, densidad, viscosidad dinámica, pH) para esto, el contratista debe entregar certificado de laboratorio o del fabricante del ítem a entregar donde se certifiquen las propiedades fisicoquímicas del producto formulado (color, olor, composición química, densidad, viscosidad dinámica, pH del producto a entregar).		
	POSCONSUMO		
27	El oferente adjuntará con la etiqueta, contenido de la empresa con la que tiene convenio vigente, para cumplir con el Plan de Gestión de Devolución de Productos Pos consumo de Plaguicidas.		
28	El contratista deberá suministrar un contenedor (que tenga de capacidad mínimo 1 metro cúbico, cumpliendo con los parámetros técnicos para almacenar los Productos Pos consumo de Plaguicidas, mientras se realiza la recepción de los mismos en cada una de las bases de operaciones.		
	ENTREGA Y EMPAQUE		
29	El contratista entregará los dispersores dentro del cronograma para la medición de pozo de agrupamiento por base de operaciones, o de acuerdo a la necesidad que advierta el supervisor, el cual deberá tener las siguientes especificaciones técnicas por ítem, tipo retroceso, diámetro del conducto una (1) pulgada, acople rápido en ambos sentidos) Así mismo capacidad de presión potencial para el manejo del dispersor.		
30	El producto deberá ser entregado en bolsas de cuero (04) cabezas de 200 litros y (01) bidones de 20 litros, como lo consagra la Dirección de Antinarcóticos de la Policía Nacional. Debe cumplir con la normatividad.		
31	El contratista deberá suministrar en cada base de operaciones una (01) kit (no) derivado del Cada 10.000 litros entregados por base de operación a la Policía Nacional el cual mismo deberá estar compuesto por: • Palas apuntadoras de 50 cm x 40 cm • Cremas de cuero • Cargador abastecedor • Abastecedor graduado • Recipiente de mano plástico • Bolsas HAZMAT rojas 70 cm de ancho x 1 metro de alto • Tirge de protección a salpicaduras de químicos. Los elementos deben venir en tamaño real con talla de seguridad		
32	La presentación del producto debe ser líquido soluble (SL) y en canecas plásticas de 200 litros con tapas de seguridad con anillo para uso agropecuario y/o bidones de 20 litros con tapas de seguridad color azul para uso agropecuario, de acuerdo a la demanda del proyecto.		
33	Tapas de seguridad en las canecas de 200 litros y tapones de 20 litros, en caso de presentar deterioro o deterioro de estos en el transporte, el contratista deberá remplazar de manera inmediata los mismos.		
34	Certificados de calidad nacional o internacional de los envases, donde se indique claramente que es apto para el tipo de sustancia, características de resistencia, transporte, carga, manipulación y almacenaje. Así mismo, deberá entregarse por cada base de operaciones en un dispositivo digital e impreso a color, especificaciones de almacenaje, transporte, manipulación, señalización (pictogramas) y demás advertencias importantes.		
35	Los rótulos y los bidones deberán contener información del producto tales como: • Fecha de elaboración del producto • Fecha de vencimiento • Lote de producción • Pictogramas • Hoja de seguridad • Catálogo original del producto • Código de barras para realizar seguimiento al producto		
36	El contratista suministrará por cada base de operaciones, un equipo de elevación y movilización de cargas con manipulador manual de accionamiento hidráulico, destinado al levantamiento, descenso y desplazamiento horizontal de cargas, con una capacidad nominal mínima de trabajo de seis (6) toneladas (T 600 kg), diseñado para izar de manera segura, controlada y estable, sujetando las piezas y levantando, garantizando la estabilidad de la carga y la protección del operario durante su uso.		
	CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO		
37	En cumplimiento al Decreto 1843 de 1991 en su artículo 172 que dice "el personal que labore con pesticidas deberá recibir cursos de capacitación y entrenamiento por cuenta de la empresa utilizar o aplica que los contrate". El contratista deberá garantizar capacitación a		

	final encargado a los operadores del Programa de Erradicación de Cultivos Ilícitos mediante Aspersión Terrestre en Antinarcóticos. La capacitación tendrá una intensidad mínima de sesenta (60) horas, debe ofrecer actividades académicas de un contenido acorde con el tipo de actividad a desarrollar, teniendo como base los temas descritos en los artículos 172, 173, 174 y 175 del Decreto 1843 de 1991, en lo relacionado principalmente con la manipulación de productos químicos, así mismo, la capacitación debe ser practica que permita la competencia laboral establecida en el Decreto 1075 de 2015 "Decreto Único Reglamentario del Sector Educación". Con previo alistamiento del supervisor del contrato se establecerán las fechas, temáticas y fechas para llevar a cabo la capacitación de acuerdo a disponibilidad, además el contratista deberá asumir los costos de transporte, alimentación y hospedaje del instructor que se designe para esta actividad.		
PLAZO	El plazo de ejecución se contará a partir de la aprobación de la Garantía Única hasta el 31 de diciembre de 2026.	
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	Obligaciones delegadas del contratista asignar	
CONDICIONES DE CONTRATACIÓN	**FORMA DE PAGO**	La Dirección de Antinarcóticos pagará al contratista el 100% del valor factura por los bienes entregados de conformidad con el numeral 3.1 de la presente, una vez suscrita por el supervisor del contrato y acompañada de los demás documentos requeridos. El pago se realizará en moneda legal colombiana con previa verificación del supervisor del contrato, dentro de los sesenta (60) días siguientes previos a la presentación de la factura de acuerdo a lo establecido en la Directiva presidencial 09 de 14/09/2020 "Lineamientos para el pago a los proveedores del estado". Resolución No. 000012 del 26 de mayo de 2020 "Por la cual se establecen los términos de farmacia, los procedimientos tecnológicos, el registro de la factura electrónica de venta como título valor, se expide el anexo técnico de factura electrónica de venta y sus notas crédito y débito, el modelo de representación gráfica de la factura electrónica de venta y se dictan otras disposiciones en materia de facturación", acompañado de la certificación de aportes parafiscales vigente por los cinco (5) meses anteriores al recibo a satisfacción por parte del supervisor del contrato, previo cumplimiento de los trámites administrativos y fiscales vigentes o que haya lugar, como visto bueno de cumplimiento del contrato de proveedor con la disponibilidad presupuestal y plan anual de caja, previo el cumplimiento del objeto contractual y cumplidas las demás tramites Administrativos y Fiscales vigentes a que haya lugar. Acorde con el derecho a turno radicado en Acc-19 ley 1150 de 2007. Se tendrá en cuenta la Circular Externa 018 SISTEMA INTEGRADO DE INFORMACIÓN FINANCIERA SIIF NACION del 09 de marzo de 2021, donde se expide la reglamentación para el trámite de Recepción de Facturas Electrónicas de Venta, Notas Débito y Notas Crédito en la Administración del SIIF Nación, igualmente el Modelo de Recepción de Facturas de Venta, Notas Débito y/o Notas Crédito, el cual aplica de forma obligatoria a partir del 01 de abril de 2021 para todas las Entidades que hacen parte del Presupuesto General de la Nación (PGN), de conformidad con lo establecido en la Directiva Presidencial 09 de septiembre del 2020. Apreciados Proveedores y Contratistas que tengan identificado en el RUT la responsabilidad 52 – Facturador electrónico (Código), deberán emitir factura electrónica de venta por los bienes y servicios ofrecidos a las entidades del sector SIIF Nación, como también las notas débito y/o notas crédito, a través del Sistema dispuesto para el efecto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, que a la vez cumplan los requisitos de los términos emitidos en el SIIF Nación se actualizará con base en los fijados de la DIAN mediante un Servicio Web. Así las cosas, las entidades ejecutoras del Presupuesto General de la Nación (PGN), se tendrá en cuenta el trámite de la obligación a del sistema de una (una) factura electrónica, el sistema identificará si el Nacho beneficiario de la misma es sujeto a facturar electrónicamente, y si el beneficiario suministra la consulta y validación de tres (tres) facturas electrónicas de venta en un (un) periodo de (01) de manera y/o facilmente, según la define la norma, para continuar con el proceso de pago. Para este proceso se han identificado los siguientes actores y esquemas para el de trámite al interior de las entidades ejecutoras del Presupuesto General de la Nación (PGN): Los pagos se efectuarán solo vez la Dirección del Tesoro Nacional sólo los correspondientes recursos, previo el cumplimiento del objeto contractual y cumplidos los demás trámites administrativos y fiscales vigentes a que haya lugar. **PARAGRAFO PRIMERO**: Si los documentos de facturación no se reciben dentro del plazo establecido y/o presentan inconsistencias, deficiencias para el pago, el contratista deberá subsanarlos dentro de los cinco (5) días siguientes a la fecha de entrega, sin que la Dirección de Antinarcóticos se haga a cargo de la fecha al mes siguiente, siempre y cuando se hubieren subsanado las inconsistencias y se hubiere cumplido con el trámite documental dentro del plazo indicado. **PARAGRAFO SEGUNDO**: Si los documentos recibidos con deficiencias la Dirección de Antinarcóticos no requerirá dentro de la falta de información, modificación o los entregados.

ACTA - 015089 - ARINT-CANCI - 2.21 - QUE TRATA DE LA REVISIÓN DE FICHAS TÉCNICAS Y AVANCES CONTRACTUALES DEL PROGRAMA DE ERRADICACIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS MEDIANTE ASPERSIÓN TERRESTRE PECAT, PRESIDIDA POR EL SEÑOR TENIENTE CORONEL ISMAEL EUDORO MURCIA SABOYA, JEFE DEL ÁREA DE INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS (E), CON EL PERSONAL DE CADA PROCESO.



con perfeccionamiento para el pago en el mes de diciembre de 2025, la Dirección del Antinarcóticos constituirá la factura electrónica por pagar y radicará el pago ante vez la Dirección del Tesoro Nacional única de acreedores para el pago de las cuentas por pagar del año 2026, siempre y cuando se hayan subsanado las observaciones y cumplido con el trámite documental solicitado. La entidad no asumirá ningún pago de intereses y se considerará como un riesgo asumido por el contratista.

PARÁGRAFO TERCERO: El valor total de la factura debera ser presentado en pesos colombianos, descontando los valores en forma individual de los bienes entregados (en los descuentos aplique), incluyendo descuentos, impuestos o cualquier otro aspecto que pueda afectarlos, de modo que los montos constituyan precios finales y no puedan ser objeto de modificaciones.

Nota: El supervisor del contrato verificara que el contratista publique la factura electrónica, factura y/o documento equivalente del contrato en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP II, la publicación electrónica debera hacerse en la fecha de su expedición, o a mas tardar dentro de los tres (3) días siguientes (Art. 2.2.1.1.2.1.1. D. 1082/2015).

PLAZO PARA PRESENTAR LA COTIZACIÓN	Las cotizaciones deben ser enviadas a través del portal SECOP II, de acuerdo a los plazos establecidos en mencionada plataforma.
VALOR OFRECIDO	Para realizar la cotización se deben tener en cuenta todos los gastos en los que se incurra por la suscripción, legalización y ejecución del contrato, con impuestos, publicaciones, constitución de garantía, transporte, aperdidas y demás exigencias de ley

PROYECTO POLICIA NACIONAL
VALOR EN PESOS COLOMBIANOS

ITEM	DESCRIPCION	CANT	UNIDAD MEDIDA	VALOR UNITARIO ESTIMADO EXENTO IVA
1	Plaguicida químico de uso agrícola con composición garantizada de ingrediente activo Glifosato Abonitro, el cual equivale a su correspondiente N. C. (Nombre técnico oficial) expresado a 356 +5% en forma de acido de formulación a 20°C. Ingredientes activos: c.s.p 1 litro	1	CANECA X 200 LITROS	
2	Plaguicida químico de uso agrícola con composición garantizada de ingrediente activo: Glifosato 480gr/litro, el cual equivale a su correspondiente N. C. (Nombre técnico oficial) equivalente a 356 +5% en forma de acido de formulación a 20°C. Ingredientes activos: c.s.p 1 litro	1	BIDON X 20 LITROS	

Nota 1: Teniendo en cuenta el Estatuto Tributario Nacional "Art. 477. Bienes que se encuentran exentos del impuesto sobre las ventas. Están exentos del impuesto sobre las ventas, con derecho a compensación y devolución, contemplado la ley No. 1819 de 2016 "Por medio de la cual se adopta una reforma tributaria estructural, se fortalecen los mecanismos para la lucha contra la evasión y la elusión fiscal, y se dictan otras disposiciones", en el artículo 179 modificando el artículo 424 del Estatuto Tributario el cual quedo así: Artículo 424. BIENES QUE NO CAUSAN EL IMPUESTO. Los siguientes bienes bajo el sistema literal señala que están exentos de IVA según se relaciona en la norma, así:

	Ley 1819 del 2016 - Art. 179
38.08	Insecticidas, rodenticidas y demás antiparasitarios, fungicidas, herbicidas, inhibidores de germinación y reguladores del crecimiento de las plantas, desinfectantes, y productos similares, presentables en formas o en envases para la venta al por menor, o como preparaciones o artículos, tales como cintas, mechas y velas azufradas y papeles matamoscas.

Mayor JONATHAN ENRIQUE CAMARGO HERNANDEZ
Comandante Compañía Antinarcóticos de Intervención de Cultivos Ilícitos

Aeropuerto Internacional El Dorado Entrada 6 CATAM
Teléfono 3143522711
jonathan.camargo@policia.gov.co
www.policia.gov.co

TDS-GF-0001 Página 5 de 5 Aprobación: 28/05/2025
VER. 7

Por consiguiente, la reunión se realizó la verificación detallada de cada uno de los treinta y siete (37) ítems correspondientes a la ficha técnica del proceso cuyo objeto es el "*SUMINISTRO DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL PARA LA DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS – POLICÍA NACIONAL*", constatando que los mismos se encontraran debidamente definidos y ajustados a las necesidades operativas de la unidad. Dicha revisión tuvo como finalidad validar las especificaciones técnicas de los Elementos de Protección Personal (EPP), en cumplimiento de los lineamientos establecidos para este tipo de procesos. Dicha ficha técnica fue remitida al señor TC. Olmer Alberto Urriago Jiménez Jefe Área Intervención de Cultivos Ilícitos, mediante comunicación oficial No. GS-2026-002632-DIRAN de fecha 06/01/2026, y asunto "*Respuesta comunicado oficial GS-2026-001484-DIRAN*", mediante la cual se formaliza la entrega de las fichas técnicas para respaldar las actividades operativas adelantadas por el Programa de Erradicación de Cultivos mediante Aspersión Terrestre (PECAT), en el marco de las funciones del Área de Intervención de Cultivos Ilícitos.

2. FICHA TECNICA SUMINISTRO DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL PARA LA DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS – POLICÍA NACIONAL

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS REQUERIDAS Y DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

ACTA - 015089 - ARINT-CANCI - 2.21 - QUE TRATA DE LA REVISIÓN DE FICHAS TÉCNICAS Y AVANCES CONTRACTUALES DEL PROGRAMA DE ERRADICACIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS MEDIANTE ASPERSIÓN TERRESTRE PECAT, PRESIDIDA POR EL SEÑOR TENIENTE CORONEL ISMAEL EUDORO MURCIA SABOYA, JEFE DEL ÁREA DE INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS (E), CON EL PERSONAL DE CADA PROCESO.

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MINIMAS	UNIDAD MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Protector auditivo en forma cónica en espuma, sin cordón, nivel de reducción de ruido mínimo (NRR) 33 decibeles, cada par empaquetado en bolsas individual. Más suaves y no irritantes en la superficie, cumpliendo con alguna de las normas ANSI S3.19 o ANSI/ASA S12.6-2016. **Unidad de medida: Caja por 100 unidades o 50 pares.** El contratista con la entrega de los elementos deberá anexar ficha técnica del fabricante y/o distribuidor donde se especifique el elemento a entregar.	CAJA POR 100 UNIDADES O 50 PARES		
2	Protector auditivo en forma cónica de tres pestañas en elastómero, reutilizable y lavable, el cuerpo fabricado en polipropileno y 100% libre de PVC con cordón textil removible y que permita su colocación de acuerdo a requerimiento del usuario, con doble nivel de reducción de ruido el primero de NRR 24 decibeles cuando la tapa está cerrada y el segundo de NRR4 decibeles que facilita la comunicación cuando la tapa está abierta, cada par empacado en estuche rígido plástico, cumpliendo norma ANSI S3.19. **Unidad de medida: caja por 100 unidades o paquetes de par.** El contratista con la entrega de los elementos deberá anexar ficha técnica del fabricante y/o distribuidor donde se especifique el elemento a entregar.	CAJA POR 100 UNIDADES O 50 PARES		
3	Protector auditivo tipo copa curvada en ABS, debe ser totalmente enrollable, banda sobre la cabeza acolchada en su mayoría color negro, la cual esta asegurada a una estructura en plástico que permite su graduación dependiendo del tamaño de la cabeza, las copas pivotan horizontalmente permitiendo un ajuste más cómodo y permite plegarlas para un almacenamiento más sencillo. Cojín alrededor de la banda de la cabeza para mayor comodidad nivel de atenuación del ruido (NRR) 29 decibelas o SNR 32 decibelas. La diadema debe tener mínimo 3 posiciones de ajuste para que se pueda ubicar en diferentes tamaños de cabeza, cumpliendo norma EN 352-1 y/o EN 352-3. **Unidad de medida: Unidad.** El contratista con la entrega de los elementos deberá anexar ficha técnica del fabricante y/o distribuidor donde se especifique el elemento a entregar.	CAJA O PAQUETE POR UNIDAD		
4	Gafas de seguridad claras norma ANSI Z87.1 y/o EN 166, (Establece los criterios de desempeño y requisitos de prueba para los dispositivos usados en protección de ojos y cara contra lesiones de impacto) Con monolente en policarbonato claro, protección en la parte superior del lente en PVC, patillas en nylon tipo espátula ajustable horizontalmente, resistente al impacto de partículas sólidas y de algunos agentes químicos **Unidad de medida: Unidad.** El contratista con la entrega de los elementos deberá anexar ficha técnica del fabricante y/o distribuidor donde se especifique el elemento a entregar.	CAJA O PAQUETE POR UNIDAD		
5	Gafas de seguridad para rayos ultravioleta de luz negra lente claro, absorben radiación UV, protege de luces ultravioletas y de la exposición continua durante todo el día a fuentes de luz ultravioleta. Protección lateral en policarbonato el cual no debe ser parte del lente, monolente policarbonato que permite un 25% mas área de visión, protección en la parte superior del lente en PVC, patillas en nylon tipo espátula ajustable horizontalmente, cumpliendo norma ANSI Z87.1 y/o EN 166, (Instituto Nacional de Normalización, establece los criterios de desempeño) **Unidad de medida: Unidad.** El contratista con la entrega de los elementos deberá anexar ficha técnica del fabricante y/o distribuidor donde se especifique el elemento a entregar.	CAJA O PAQUETE POR UNIDAD		
6	Gafas de seguridad para rayos ultravioleta de luz negra lente claro, absorben radiación UV, protege de luces ultravioletas y de la exposición continua durante todo el día a fuentes de luz ultravioleta. Protección lateral en policarbonato el cual no debe ser parte del lente, monolente policarbonato que permite un 25% mas área de visión, protección en la parte superior del lente en PVC, patillas en nylon tipo espátula ajustable horizontalmente, cumpliendo norma ANSI Z87.1 y/o EN 166, (Instituto Nacional de Normalización, establece los criterios de desempeño) **Unidad de medida: Unidad.** El contratista con la entrega de los elementos deberá anexar ficha técnica del fabricante y/o distribuidor donde se especifique el elemento a entregar.	CAJA O PAQUETE POR UNIDAD		
7	Monogafa sin diseño ergonómico - resistente al impacto y a salpicaduras de productos químicos, sistema de ventilación indirecta, cinta de ajuste rápido, lente en policarbonato de una pieza que proporciona resistencia a los impactos, cumpliendo norma ANSI Z87.1 y/o EN 166, (Instituto Nacional de Normalización, establece los criterios de desempeño y requisitos de prueba para los dispositivos usados en protección de ojos y cara contra lesiones de impacto) Banda en textil elástico o en neopreno para ajuste rápido, marco suave, cojinetes faciales flexibles y puente universal para un alcance más ajustado con excelente sellado para uso con respirador (media cara ergonómicamente ajustable. Marco color claro con sistema de sello suave. Antirayadura, antiempañante, protección rayos UV. Lente claro. **Unidad de medida:** **Unidad.** El contratista con la entrega de los elementos deberá anexar ficha técnica del fabricante y/o distribuidor donde se especifique el elemento a entregar.	CAJA O PAQUETE POR UNIDAD		

8	Monogafa para casco de rescate, cumplimiento de la norma ANSI Z87.1-2020, EN 166 y/o EN ISO 16321, características: lente de policarbonato de gran resistencia anti niebla protección UV 99.9% y diseño ergonómico, contorno en la cabeza para ajuste seguro y cómodo. Rejillas de ventilación, pieza en la nariz que ajusta a tamaños diferentes. Amortiguador de goma acanalado o liso suave, ubicado a la altura de la nariz, que impide cualquier deslizamiento de las gafas. **Unidad de medida: Unidad.** El contratista con la entrega de los elementos deberá anexar ficha técnica del fabricante y/o distribuidor donde se especifique el elemento a entregar.	CAJA O PAQUETE POR UNIDAD		
9	Respirador media cara en polímero elastomero serie 6000 y/o 7000 norma NIOSH y/o UNE-EN 140, libre de PVC, lente panorámico sin marco, amplio con arnés para la cabeza de cartucho removible fácilmente y compatible con el respirador media cara de serie 6000 y/o 7000, extremadamente ligero, que cumpla con los requisitos de la clase 2 o de acuerdo a lo establecido por la NIOSH, pieza facial fabricada en material TPE, fácil mantenimiento y limpieza. Diseño ergonómico, con material elastómero y válvulas en silicona. Compatible con cartuchos serie 6000 y/o 7000. Brinda protección respiratoria contra partículas y una amplia variedad de gases y vapores cuando se utiliza con cartuchos y filtros. Ofrece protección respiratoria para una amplia variedad de partículas, gases y vapores hasta una concentración de 10 veces el límite de exposición ocupacional. Tallas requeridas son (S, M, L, XL). **Unidad de medida: UNIDAD.** El contratista con la entrega de los elementos deberá anexar ficha técnica del fabricante y/o distribuidor donde se especifique el elemento a entregar.	CAJA O PAQUETE POR UNIDAD		
10	Respirador reutilizable Full Face serie 6000 y/o 7000 con norma NIOSH y/o UNE-EN 136, lente panorámico sin marco, amplio con arnés para la cabeza, de cartucho removible fácilmente y compatible con el respirador Full Face serie 6000 y/o 7000, extremadamente ligero, que cumpla con los requisitos de la clase 2 o de acuerdo a lo establecido por NIOSH. Diseño para cobertura total del rostro, con sello facial de silicona y visor en policarbonato que ofrece protección respiratoria contra partículas y una amplia variedad de gases y vapores. Cuenta con adaptador central único para dirigir el aire exhalado y la humedad hacia abajo, permite una limpieza rápida y fácil. Con lente de amplio campo de visión. Ayuda a ofrecer una protección respiratoria a una variedad de gases, vapores y partículas peligrosas. Tallas requeridas son (S, M, L, XL). **Unidad de medida: UNIDAD.** El contratista con la entrega de los elementos deberá anexar ficha técnica del fabricante y/o distribuidor donde se especifique el elemento a entregar.	CAJA O PAQUETE POR UNIDAD		
11	Respirador libre - mantenimiento P95 y/o FFP3, color negro o gris en todo el cuerpo del respirador exceptuando las correas, protección contra material particulado y vapores orgánicos para lo cual debe traer carbón activado, el respirador preformado (no plano), puente nasal libre de puntos de presión, protector exterior en toda la capa externa o en fibra sintética no tejida del respirador para disminuir	CAJA O PAQUETE POR UNIDAD		

	la suciedad y disminuir el colapso por el calor o la humedad, protección a la flama, cumpliendo norma ANSI/ ISEA 110-2009 y/o EN 149, válvula de exhalación, correas textiles con ajuste de hebillas sobre la nuca que permiten que el respirador cuando no esté en uso repose en el pecho. Compatible con variedad de gafas protectoras y protección auditiva cumplimiento 42-CFR-84 NIOSH y/o EN 149, fabricación 100% libre de PVC y partes metálicas. **Unidad de medida: UNIDAD.** El contratista con la entrega de los elementos deberá anexar ficha técnica del fabricante y/o distribuidor donde se especifique el elemento a entregar.			
12	Cartucho para respirador facial serie 6000 y/o 7000. Norma NIOSH y/o UNE-EN 1487 - para multigases / vapores orgánicos NIOSH, para vapores orgánicos, amoniaco, gases ácidos. Debe ser compatible con un respirador media cara en polímero elastómero y máscara cara completa en polímero elastómero ofertado. **Unidad de medida: PAR.** El contratista con la entrega de los elementos deberá anexar ficha técnica del fabricante y/o distribuidor donde se especifique el elemento a entregar.	PAQUETE POR PAR		
13	Cartucho para vapores orgánicos para respirador facial serie 6000 y/o 7000 Norma NIOSH y/o UNE-EN 1487 - para vapores orgánicos. Cartucho debe ser desmontable de manera independiente para realizar el reemplazo del cartucho ofertado debe ser compatible con respirador media cara ofertado. **Unidad de medida: PAR.** El contratista con la entrega de los elementos deberá anexar ficha técnica del fabricante y/o distribuidor donde se especifique el elemento a entregar.	PAQUETE POR PAR		
14	Guante de nitrilo de 22 milesimas sin soporte, espesor, largo mínimo entre 18" y 19", protege frente a aceites, hidrocarburos, grasas y abrasiones, productos químicos, color verde, mejor agarre, diseño que permite el movimiento natural de la mano de forma anatómica, con acabado antideslizante en palma y dedos, buena resistencia a la abrasión, buen agarre en seco, cumpliendo normas EN 16523-1:2015+A1:2018, según la cual, se la asigna al material impermeables una clasificación en función de su resistencia a la permeación, medida en minutos, con un producto químico determinado): EN 374-1, (Guantes de protección contra los productos químicos y los microorganismos. Parte 2: determinación de la resistencia a la penetración); EN 388, (Niveles de rendimiento a riesgos mecánicos); EN 420 + A1, (Establece los exigencias generales para todos los guantes de protección (diseño y fabricación, inocuidad, confort y eficiencia, identificación e información). Tallas requeridas son (8 al 11). **Unidad de medida: PAR.** El contratista con la entrega de los elementos deberá anexar ficha técnica del fabricante y/o distribuidor donde se especifique el elemento a entregar.	PAQUETE POR PAR		

ACTA - 015089 - ARINT-CANCI - 2.21 - QUE TRATA DE LA REVISIÓN DE FICHAS TÉCNICAS Y AVANCES CONTRACTUALES DEL PROGRAMA DE ERRADICACIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS MEDIANTE ASPERSIÓN TERRESTRE PECAT, PRESIDIDA POR EL SEÑOR TENIENTE CORONEL ISMAEL EUDORO MURCIA SABOYA, JEFE DEL ÁREA DE INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS (E), CON EL PERSONAL DE CADA PROCESO.

16	Guante de soporte textil en nylon/poliéster color blanco o negro con recubrimiento de nitrilo negro, debe garantiza una protección total del revorso de los dedos, puño elástico reforzado, longitud de 22 +/- 2 centímetros de acuerdo a la talla, palmilla ventilada. Protección frente a aceites, hidrocarburos, grasas y abrasiones, cumpliendo norma EN 388 y/o EN 388:2016+A1:2018. (Nivel de rendimiento a riesgos mecánico). Clasificacion 4121. Tallas requeridas son (8 al 11). **Unidad de medida: Par.** El contratista con la entrega de los elementos deberá anexar ficha técnica del fabricante y/o distribuidor donde se especifique el elemento a entregar.	PAQUETE POR PAR		
17	Guante fabricado 100% en nailon libre de látex, cumpliendo norma EN 16523-1, EN 374-2, EN 420 & 21 o EN ISO 21420:2020, hermético al aire y al agua, ausencia de riesgo a alergias, longitud mínimo 26 centímetros, espesor mínimo en todo el guante de 4 milésimas, palma y dedos texturizados, libre de silicona. Tallas requeridas son (8 al 13). **Unidad de medida: Caja por 100 unidades.** El contratista con la entrega de los elementos deberá anexar ficha técnica del fabricante y/o distribuidor donde se especifique el elemento a entregar.	CAJA POR 100 UNIDADES (50 PARES)		
17	Guante fabricado en cuero vaqueta calibre 2.4 mm. Cumpliendo fichas: NTC E-79 y costuras con hilos según lo indicado en la norma NTC-1951, estará diseñado con hilo 100% algodón y las costuras son uniformes y hilos fijos. Sin anillos, flotantes, de fácil manejo, de fácil colocación en las manos con en general no presentan pliegues o fruncidos que molesten. Adecuable en tallas (8 al 11). **Unidad de medida: PAR.** El contratista con la entrega de los elementos deberá anexar ficha técnica del fabricante y/o distribuidor donde se especifique el elemento a entregar.	PAQUETE POR PAR		
18	Guantes industriales (cubiertos 100% en caucho natural, el orillo en la manga sea ondulado, largo entre 18" y 19" y calibre 25. Color negro. Cumpliendo Norma NTC 1726 y/o EN 388 + A1, resistente a detergentes, ácidos, soda cáustica y sales, sin poros ni grumos o golas, perfecta de espesor parejo. Talla) requeridas son (8 al 11). **Unidad de medida: PAR.** El contratista con la entrega de los elementos deberá anexar ficha técnica del fabricante y/o distribuidor donde se especifique el elemento a entregar.	PAQUETE POR PAR		
19	Guante táctico (pedar multipropósito diseñado un ajuste seguro con resistencia a cortes y llamas, de color negro y/o verde, ideales para el manejo de armas y tareas exigentes. Diseñados para entrenamiento, patrullaje y combate cuerpo a cuerpo con protección de nudillo suave y maleable. Tejido de meta-aramida resistente a cortes y llamas para mayor seguridad. Protección D30 en los nudillos para resistencia al impacto. El cierre Velcro® no proporciona un ajuste seguro a la muñeca. Nomex® proporciona una resistencia crítica a las llamas en el dorso de la mano. Hilo de coser de Kevlar® duradero para un uso prolongado. Cuero	PAQUETE POR PAR		
	compatible con pantalla táctil en el pulgar y el índice. Forro de Kevlar® resistente a cortes en la palma y los dedos. Piel de cabra ignífuga y repelente a líquidos. Agarrado para abrir brechas y manejar armas. Diseñado para fuerzas armadas, grupos de trabajo policiales y unidades de tareas especiales. Certificaciones: EN ISO 21420:2020, EN 388:2016 + A1:2018, EN 407:2020. Unidad de medida: PAR. El contratista con la entrega de los elementos deberá anexar ficha técnica del fabricante y/o distribuidor donde se especifique el elemento a entregar.			
20	Overol de trabajo enterizo en tela dotado color verde oliva, diseño tipo piloto, mínimo para la confección a dos costuras para las costuras principales, de 6 cremalleras cubiertas, 1 en el cuello, 2 en el pecho y 2 en la bota del pantalón. 1 bolsillo en el hombro izquierdo con cremallera y forta estero, ajustable con velcro en cintura y muñecas. 1 parche en velcro a la altura del pecho aproximadamente de 9 cm lado izquierdo con parche de identificación. Cumpliendo norma técnica del Ministerio de Defensa nacional NTMD-0084-A2 cumpliendo con los parámetros de inflamabilidad y fabricación del Grupo de Control Calidad de la DIRAN. Tallas requeridas son S, M, L, XL. **Unidad de medida: UNIDAD.** El contratista con la entrega de los elementos deberá anexar ficha técnica del fabricante y/o distribuidor donde se especifique el elemento a entregar.	PAQUETE POR UNIDAD		
21	Overol de trabajo para aplicadores, con las siguientes especificaciones técnicas: **Camisa, Escafandra y Delantal** fabricados en tela anti-fluidos 100% poliester hidrorepelente, acabado tejido color verde permite confort y frescura, repelendo los líquidos. Material suave, liviano, fresco y confortable al contacto con la piel, tela ideal para climas cálidos con excelente transpirabilidad, no destiñe o decolora, manga larga con cinchos ajustable a las puños, cuello redondo, capucha ajustable en la cintura, velcro de aproximadamente 30 cm de longitud en la parte inferior de cuello la escafandra llevará velcro a la altura del cuello en tres posiciones para ajustar de acuerdo al tamaño del aplicado, delantal tipo mandil, fabricado en PVC color verde mínimo calibre 12, cuello redondo, con cinturón de amarre, impermeable, talla única. **Pantalón, Parte superior** elaborado en tela anti-fluidos 100% poliéster hidrorepelente, acabado color verde mínimo calibre 12, impermeable, permite confort y frescura. Tallas requeridas son S, M, L Y XL. **Unidad de medida: UNIDAD.** El contratista con la entrega de los elementos deberá anexar ficha técnica del fabricante y/o distribuidor donde se especifique el elemento a entregar y su certificado de calidad.	PAQUETE POR UNIDAD		
22	Botas de caucho negras inyectadas en PVC o cauchos sintéticos o naturales vulcanizados, forro interno en poliéster texturizado, la planta debe tener componentes en nitrilo para resistencia a ácidos e hidrocarburos, los materiales inyectados en una sola pieza para	PAR		

	garantizar hermeticidad, plantillas en poliuretano y antifatiga, la suela debe ser antiderrapante. Tallas requeridas 37 (37 al 42). **Unidad de medida: PAR.** El contratista con la entrega de los elementos deberá anexar ficha técnica del fabricante y/o distribuidor donde se especifique el elemento a entregar.			
23	Botas tácticas militares fabricadas con acolchado en doble capa, acolchado en espuma EVA y material poliéster resistente 600D, diseñada para proporcionar estabilidad y comodidad durante largas sesiones de trabajo en rodillas. Tapa de caucho termoplástico antideslizante, remaches de calidad militar y correas elásticas, el gel de doble capa y el acolchado de espuma de alta densidad garantiza una experiencia de trabajo suave, la tapa de caucho termoplástico proporciona mayor protección, adecuada para entornos laborales exigentes. Colores negro, verde oscuro los remaches de calidad militar junto con las correas elásticas de alta Botas deslizantes ofrecen un ajuste cómodo y seguro reforzando la estabilidad, amortiguación y protección al producto. Doble cierre de ajuste, superior elástico e inferior cordón para mayor transpiración. Fabricada en materiales 100% telas de PVC. Cumpliendo normas: EN 14404 + A1 (Especifica los requisitos para las rodilleras para utilizar en posición arrodillado, también se dan los requisitos para su marcado y el contenido de la información suministrada por el fabricante. Se describen los métodos de ensayo, y se definen los niveles de prestaciones). Color negro o verde oliva. Unidad de medida: PAR.	PAQUETE POR PAR		
24	El contratista con la entrega de los elementos deberá anexar ficha técnica del fabricante y/o distribuidor donde se especifique el elemento a entregar. Chaleco reflectivo color verde lima con hilo 100% poliester de alta tenacidad; color AMARILLO LIMON de alta visibilidad, fluorescente, en atención a la ficha técnica del chaleco de alta visibilidad tipo cerrado (2017-04-17), con cintas reflectivas de dos pulgadas o cinco centímetros de ancho, ubicadas en la parte delantera y trasera en la parte posterior debe llevar el nombre y/o logo que identifica la empresa de quien lo porta (no se acepta tipo malla). Visible desde larga distancia; posee bandas reflectivas de 50mm de ancho color gris en las siguientes posiciones dos (2) bandas horizontales y dos (2) verticales. Con la siguiente marcación: BRIGADISTA PMA, APLICADOR Y MEZCLADOR. Normatividad que obliga el uso del chaleco y sus mensiones, es de parte de este elemento anti plataforma aeronáutica. Nota aclaratoria: Las fotografías (presentadas son tomadas de la ficha técnica del chaleco de alta visibilidad tipo cerrado (2017-04-17) para la Policía nacional, la cual se les suministrará a los referentes que lo requieran, las fotografías blanco y negro son de referencia. Se debe ofertar unitario y a la firma del contrato se define cantidad por marcación y colores. Nota aclaratoria: Las fotografías presentadas son tomadas de la ficha técnica del chaleco de alta visibilidad tipo cerrado (2017-04-17) para la Policía nacional, la cual se les suministrará a los referentes que la requieran, las fotografías blanco y negro son de referencia. Se debe ofertar unitario y a la firma del contrato se define cantidad por marcación y colores. Tallas requeridas son S, M, L, XL, XXL. **Unidad de medida: UNIDAD.**	PAQUETE POR UNIDAD		
	El contratista con la entrega de los elementos deberá anexar ficha técnica del fabricante y/o distribuidor donde se especifique el elemento a entregar. **Nota: Esta es una imagen de referencia para que los interesados tengan conocimiento del elemento solicitado.** 			
25	Careta para soldar con visor fotosensible cumpliendo la norma ANSI Z-87-1 NTC 3610 y EN 175, protección de los ojos para UVA/IR, protección de la cara, la frente, el cuello, los ojos y la línea vertical de los oídos. El material de la careta debe ser aislante térmico y eléctrico y la superficie interna de la careta debe tener baja reflexión de la luz, resistente a impactos de altas velocidades. El filtro del lente debe brindar protección contra la radiación infrarroja y ultra violeta para visorio fijo o graduable, careta elaborada en polipropileno, termoplástico o fibra de vidrio de alto impacto y alta resistencia, con ratchet de compensión de ajustes por intervalos, ajustable, amplia para mejor ventilación. **Unidad de medida: UNIDAD.** El contratista con la entrega de los elementos deberá anexar ficha técnica del fabricante y/o distribuidor donde se especifique el elemento a entregar.	CAJA POR UNIDAD		
26	Careta para esmerilar cumpliendo la norma NTC 1771, NTC 3610, ANSI Z -87-1, careta en policarbonato, transparente, liviana, resistente al calor a la humedad a la penetración y al impacto, resistente a corrosión e inflamación, polvo, virutas, chispas, salpicaduras de sustancias químicas, con recubrimiento antiempañante, adecuada para trabajos de rectificado, rebabeo, pulido y brillado de objetos metálicos en esmeril, pulidora, desvastando sustancias porosas, esculpir tallar y cepillar madera. **Unidad de medida: UNIDAD.** El contratista con la entrega de los elementos deberá anexar ficha técnica del fabricante y/o distribuidor donde se especifique el elemento a entregar.	PAQUETE POR UNIDAD		
27	Polainas para soldador fabricadas en carnaza (cuero vacuno) con correas del mismo material y hebillas metálicas para sujetar a la pierna y al pie. **Unidad de medida: PAR.** El contratista con la entrega de los elementos deberá anexar ficha técnica del fabricante y/o distribuidor donde se especifique el elemento a entregar y su certificado de calidad.	PAQUETE POR PAR		
28	Peto en carnaza de ganado vacuno de 1,6 hoja completa, curtida al cromo color natural. Sujeciones mediante tiras de cuero y broches metálicos recubiertos. Correas de 5,0 cm mínimo de largo por 1,5 cm de ancho. Espesor de la carnaza entre 1,8 mm y 2,0 mm, resistente contra gotas de metal fundido en la soldadura al corte. Contra los efectos de la UVZ ultravioleta producida en la soldadura por arco.	PAQUETE POR UNIDAD		

ACTA - 015089 - ARINT-CANCI - 2.21 - QUE TRATA DE LA REVISIÓN DE FICHAS TÉCNICAS Y AVANCES CONTRACTUALES DEL PROGRAMA DE ERRADICACIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS MEDIANTE ASPERSIÓN TERRESTRE PECAT, PRESIDIDA POR EL SEÑOR TENIENTE CORONEL ISMAEL EUDORO MURCIA SABOYA, JEFE DEL ÁREA DE INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS (E), CON EL PERSONAL DE CADA PROCESO.

	Unidad de medida: UNIDAD. El contratista con la entrega de los elementos deberá anexar ficha técnica del fabricante y/o distribuidor donde se especifique el elemento a entregar y su certificado de calidad.			
29	Para su ejecución o PVC calibra 25, elaborado según *NTC 4515*; color amarillo, medidas 90 x 1.95; el peto debe contar con tirar de sujeción en el cuello y cintura y con hebillas plásticas que permitan el ajuste a la talla del trabajador. Estas telas deben estar aseguradas por costuras y electro sellado. Protección contra salpicaduras químicas (líquidos de lavado y limpieza de todo tipo de herramientas y equipos, trabajos de laboratorio, mantenimiento industrial y agroindustrial en ambientes húmedos, industria de alimentos, áreas resistentes a sustancias químicas como solventes y detergentes. **Unidad de medida: UNIDAD.** El Contratista con la entrega de los elementos deberá anexar ficha técnica del fabricante y/o distribuidor donde se especifique el elemento a entregar.	PAQUETE POR UNIDAD		
30	Casco de seguridad, cumpliendo Norma NTC 1523 y/o ANSI/ISEA Z89.1-2021, casco clase de tipo II, color según requerimiento, (el fabricante de la unidad) conformado por un casquete de plástico rígido, suspensión para la retención del casco, de protección contra el impacto y la penetración en el evento que ocurra un golpe o la caída de objetos, distribución casquete interno en poliestireno, barboquejo de tres puntos (laterales y frontal) **Unidad de medida: UNIDAD.** El contratista con la entrega de los elementos deberá anexar ficha técnica del fabricante y/o distribuidor donde se especifique el elemento a entregar.	PAQUETE POR UNIDAD		
31	Kit de brigadista: **1.** Casco de brigadista color según requerimiento y necesidad de la unidad, fabricado en policarbonato, poliéster de alta resistencia y polietileno carcasa exterior cerrada que protege contra los riesgos eléctricos, las salpicaduras de metales en fusión y las llamas, deberá tener facilidad para adaptar accesorios (protección visión, protección auditiva y interna frontal). Correa barboquejo textil de seis puntos y con sistema de regulación que permite un centrado perfecto del casco en la cabeza gracias a sus dos ruedas laterales. Peso: máximo 495 gramos. Diseño: corte ergonómico para garantizar una protección máxima, conservando un excelente campo de visión. Posibilidad de instalar múltiples accesorios (linterna Rarrura o ganchos, protectores auditivos) para adaptar el casco en función de su utilización. Barboquejo dual que permite al trabajador modificar la resistencia del barboquejo para adaptar el casco a diferentes situaciones de trabajo (trabajos en altura y trabajos en el suelo). Cumpliendo Norma EN 397, EN 50365 y/o ANSI Z89.1- Type I Class E - canadiense CSA Z94.1 Type I Class E- Rusa EAC - australiana AS/NZ 1801. Garantía mínima de 1 año. Deberá llevar en la parte posterior del casco la palabra BRIGADISTA debidamente centrada, letra mayúscula en color verde fluorescente y en la parte frontal el escudo de la Policía Nacional de 6 centímetros de ancho x 8 centímetros de alto. **2.** Silbato **3.** Rodilleras para brigadista color: negro, talla: única, la rodillera debe contener dos cintas elásticas con velcro para sujeción, fabricada en poliéster con acolchado. **4.** Coderas para brigadista, color: negro debe contener dos cintas elásticas con velcro para sujeción, fabricada en poliéster con acolchado. **5.** Guantes de nitrilo **6.** Linterna frontal para casco de resorte; Fabricación: cuerpo en policarbonato. Lente: fabricado en policarbonato. Potencia: 300° 300 lumens. Cantidad de pilas: tres 3. Tipo de pila: AAA. Sistema de iluminación: led. Tipo de interruptor: push button. Voltios: 4.5 Modos de iluminación: Tres high / low / flashing, con led rojo de visión nocturna. Color: negro. **Unidad de medida: KIT.** El contratista con la entrega de los elementos deberá anexar ficha técnica del fabricante y/o distribuidor donde se especifique el elemento a entregar.	PAQUETE CON KIT DE ELEMENTOS		
32	Cinturon de soporte lumbar doble función para la prevencion de lesiones de espalda en actividades que impliquen posturas adecuadas para pesos, posturas incorrectas (en pie o sentado), movimientos bruscos o repetitivos. Flexible, se adapta perfectamente al cuerpo, cuenta tambien con ajuste doble para soporte adicional, gracias a sus capas de doble envoltura con velcro resistente, sus cordon interiores adaptables y sus correas exteriores de malla transpirable. -Ancho: 25 centimetros -Material de ajuste mediante liga elastica de 5 cm. -Para ajustar se utiliza Scratch de 10 cm de ancho -Se ajusta en 3 vanillas de fijación a la espalda, la central de 4 cm. y las laterales de 2.5 cm. fabricadas en acero para mayor resistencia y flexibles para mayor comodidad Costura reforzada en los puntos de tensión. Tallas requeridas son S, M, L, XL, XXL. **Unidad de medida: UNIDAD.** El contratista con la entrega de los elementos deberá anexar ficha técnica del fabricante y/o distribuidor donde se especifique el elemento a entregar y su certificado de calidad.	PAQUETE POR UNIDAD		
33	Señales de seguridad diseñadas con base en colores de seguridad y contraste, formas geométricas y símbolos. Cumpliendo norma: NTC 1461 (Tiene por objeto establecer los colores y señales de seguridad utilizados para la prevención de accidentes y noxas contra la salud y situaciones de emergencia). El contratista entregará los bienes verificando las siguientes normas: NTC 1931 (Especifica las señales de seguridad para uso en el campo de la protección y lucha contra incendios); ISO 3864-1 parte 1 (Principios de diseño para las señales de seguridad en los lugares de trabajo y áreas públicas); ISO 16069 (Norma referente al sistema de señalización de recorridos de emergencia de todo el mundo, dispone de principios generales válidos tanto para componentes eléctricos como fotoluminiscentes) ISO 16069 (Norma referente al sistema de señalización de recorridos de emergencia de todo el mundo, dispone de principios generales válidos). Para uso interior/exterior. Fabricadas en lámina acrílico	PAQUETE CON KIT DE ELEMENTOS		

	calibre de 4 mm, vinilo fotoluminiscente. Medidas 30 cm de largo x 20 cm de alto. Con la siguiente marcación: 1.zona de química. 2. agua potable. 3.extintor. 4.salida de emergencia. 5.química. 6.Ruta de evacuación a la izquierda. 7.ruta de evacuación a la derecha. 8.prohibido el paso. 9.solo personal autorizado. 10.prohibido fumar. 11.prohibido comer en esta área. 12.botiquín. 13.área de riesgo. 14.salida. 15.extintor. 16.ducha de emergencia. 17.salida caja de emergencia 18.camilla. 19.residuos peligrosos. 20.kit anti-derrame. **Unidad de medida: UNIDAD.** El contratista con la entrega de los elementos deberá anexar ficha técnica del fabricante y/o distribuidor donde se especifique el elemento a entregar.			
34	Kit de antideslizante reflectivo, de alta tracción, para la prevención de caídas al mismo o diferente nivel por resbalones, resistente al aceite, grasa y agua utilizable en: * escaleras * piscinas * áreas de juegos * corredores * cocinas * baños * lugares de trabajo **Presentación:** Rollo de 20 metros x 5 cm. **Unidad de medida: UNIDAD.** El contratista con la entrega de los elementos deberá anexar ficha técnica del fabricante y/o distribuidor donde se especifique el elemento a entregar y su certificado de calidad.	PAQUETE POR UNIDAD		
35	Kit de elementos para botiquín. 1. Baja lenguas 2 paquetes por 20 unidades, en madera y de 150 por 20 milímetros. 2. Vendaje adhesivo - 1 caja por 100 unidades. Cubierta microperforada, adhesivo hipoalergénico de larga duración, cojín de gasa con capacidad de absorción y con malla protectora. 3. Cinta micropore de 2.5 centímetros por 5 metros. 4. Gasa estéril - 3 paquetes por 20 unidades en el sobre y de 15 x 15 centímetros. 5. Gasas limpias - 1 paquete por 100 unidades.	PAQUETE CON KIT DE ELEMENTOS		
	6. Apósito o compresas no estériles – 1 paquete por 4 unidades. 7. Guantes de nitrilo para examen – 1 caja por 100 unidades. 8. Solución salina - 5 frascos plásticos de 250 centímetros cúbicos. 9. Termómetro digital - 1 unidad, auricular con sensor de medición, rango de 32 a 43.9 grados centígrados y precisión +/- grados centígrados. 10. Venda elástica - 2 unidades, 3 pulgadas x 5 yardas y de 450 centímetros de longitud estirada. 11. Venda elástica - 2 unidades, 3 pulgadas x 5 yardas y de 450 centímetros de longitud estirada. 12 Venda elástica - 2 unidades, 5 pulgadas x 5 yardas y de 450 centímetros de longitud estirada. 13. Venda de algodón laminado - 2 unidades, 3 pulgadas x 5 yardas y de 450 centímetros de longitud estirada. 14. Venda de algodón laminado - 2 unidades, 3 pulgadas x 5 yardas y de 450 centímetros de longitud estirada. 15. Alcohol antiséptico - 1 frasco de plástico mínimo de 275 ml. 16. Esparadrapo en tela - 2 rollos de 4 pulgadas. 17. Yodopovidona - 2 frascos por 120 mililitros. 18. Tijeras corta todo - 1 unidad, en acero inoxidable, mango de plástico y puntas redondas. 19. Linterna de Dinamo - No requiere pilas, debe ser auto recargable y de carcaza plástica. 20. Collar cervical de adulto color negro con 16 graduaciones. 21. Collar cervical de niño color amarillo con 12 graduaciones. 22. Inmovilizadores o férula de miembros superiores de adulto - 1 unidad. 23. Inmovilizadores o férula de miembros inferiores de adulto - 1 unidad. 24. Inmovilizadores o férula de miembros superiores de niño - 1 unidad. 25. Inmovilizadores o férula de miembros inferiores de niño - 1 unidad. 26. Vasos desechables - 1 paquete de 25 unidades. 27. Tensiómetro Digital - 1 unidad. Mide la presión sistólica y diastólica y la frecuencia del pulso. 28. Fonendoscopio - 1 unidad. Estándar con pieza de auscultación equipada con diafragma y campana. 29. Mascarilla desechable para RCP con 1 unidades, para reanimación cardio-pulmonar (RCP) uso adulto – niño, transparente, borde inflable con válvula unidireccional, filtro antibacteriano, banda elástica para mayor ajuste facial, viene en estuche rígido de plástico. 30. El kit debe tener camiseta, 3 flaves y manual de Primeros Auxilios. 31. Señalización de Botiquín en poliestireno calibre 40 instalado con cinta doble faz tipo industrial, vinilo adhesivo fotoluminiscente y logo símbolos en vinilo adhesivo color rojo y blanco según norma vigente, para instalación sobre pared dimensiones 20 centímetros de alto x 30 centímetros de largo. Vida útil 7 años. **Unidad de medida: KIT.** El contratista con la entrega de los elementos deberá anexar ficha técnica del fabricante y/o distribuidor donde se especifique el elemento a entregar.			

36	Camilla rígida, cumpliendo norma NTC 5639 fabricada en polietileno, construida en una sola pieza, traslucida, transparente a toma de RX "Y" compatible con resonancia magnética. Ancho: mínimo 40 centímetros Peso: entre 8 y 9 kilogramos Espesor: máximo 6 centímetros Resistencia: distribuida mayor o igual a 1100 kilogramos Color: amarillo o naranja Correas de transporte con cierre plástico: 3 unidades por camillas. Señalización de "Camilla" en polietileno calibre 40 instalado con cinta doble faz tipo industrial, vinilo adhesivo fotoluminiscente, y logo símbolos en vinilo adhesivo color rojo y blanco según norma vigente, para instalación sobre pared dimensiones 20 centímetros de alto x 30 centímetros de largo Inmovilizador: cantidad un (1) inmovilizador de cabeza talla única con orificios para oídos que aseguran la visibilidad de los mismos, pelicula graduable, transparente a RX con dos cintas de sujeción y cerrable con resonancia magnética. Garantía: un (1) año. **Unidad de medida: UNIDAD.** El contratista con la entrega de los elementos deberá anexar ficha técnica del fabricante y/o distribuidor donde se especifique el elemento a entregar.	PAQUETE POR UNIDAD		
37	Kits antiderrames con contenedor para el manejo de químicos contenido de 120 galones Está conformado de los siguientes componentes: 1. Material Absorbente químicos 2. Elementos de almacenamiento 3. Elementos de señalización 4. Elementos de descontaminación 5. Herramientas de soporte operacional 6. Guantes de nitrilo de 22 milésimas 7. Monogafas 8. Respiradores 9. Traje de bioseguridad tipo VEK 10. Almohada absorbente 11. Calcatines, pelos, granulado 12. Calajanes 13. Bolsa roja 14. Masilla epóxica 15. Candado de goma. 16. Linterna pequeña 17. Desengrasante 18. Bolsa roja 19. Pala antichispa **Unidad de medida: KIT.** El contratista con la entrega de los elementos deberá anexar ficha técnica del fabricante y/o distribuidor donde se especifique el elemento a entregar y su certificado de calidad.	PAQUETE CON KIT DE ELEMENTOS		

En este sentido, también se realizó la verificación detallada de la ficha técnica del proceso cuyo objeto es *"SUMINISTRO DE VÍVERES Y ELEMENTOS DE ASEO PARA EL PERSONAL QUE CUMPLE LABORES DE INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS Y/O OPERACIONES DE INTERDICCIÓN EN LA DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS – POLICÍA NACIONAL"*, constatando que las especificaciones se encontraran debidamente definidas y ajustadas a las necesidades operativas del personal beneficiario. Dicha revisión tuvo como finalidad validar los requerimientos técnicos y logísticos del proceso, en cumplimiento de los lineamientos establecidos para este tipo de adquisiciones. La ficha técnica del mencionado proceso fue sustentada por el señor teniente coronel Richar Antonio Rodríguez Laiton y el señor Subintendente Luis Germán Torres Barrios y remitida al señor teniente coronel Olmer Alberto Urriago Jiménez jefe Área Intervención de Cultivos Ilícitos, mediante comunicación oficial No. GS-2026-001004-DIRAN de fecha 03/01/2026, a través de la cual se realizó la entrega formal de la ficha técnica del proceso.

Anexo: Ficha técnica proceso suministro de víveres.

5. COMPROMISOS

ACTIVIDADES	RESPONSABLE	FECHA DE ENTREGA
1. En atención a la observación realizada por el señor teniente coronel Ismael Eudoro Murcia Saboya Jefe Área Intervención de Cultivos Ilícitos (E), el señor intendente jefe Jorge Andrés Ramírez deberá verificar y realizar las consultas de acuerdo a la normatividad, si existe la posibilidad de extender las tallas de los elementos de protección personal, actualmente establecidos en tallas S, M, L y XL, con el fin de determinar si es	Intendente Jefe Jorge Andrés Ramírez	18/03/2026

ACTIVIDADES	RESPONSABLE	FECHA DE ENTREGA
posible incluir la talla XXL. En caso de que dicha ampliación resulte procedente, deberá remitirse una comunicación oficial dirigida al Jefe Área de Intervención de Cultivos Ilícitos, en la que se relacione la ficha técnica modificada con los ajustes correspondientes.		
2. En atención a la observación realizada por el señor Teniente Coronel Ismael Eudoro Murcia Saboya, Jefe del Área de Intervención de Cultivos Ilícitos, el señor Intendente Jefe Óscar Javier Díaz deberá verificar y realizar el análisis correspondiente para la validación de las pruebas rápidas de calidad del agua, específicamente aquellas relacionadas con los parámetros físico-químicos, como la medición del pH, con el fin de garantizar el cumplimiento de los criterios técnicos establecidos para su utilización en las operaciones; en caso de que dicha ampliación resulte procedente, deberá remitirse una comunicación oficial dirigida al Jefe Área de Intervención de Cultivos Ilícitos, en la que se relacione la ficha técnica modificada con los ajustes correspondientes.	Intendente Jefe Óscar Javier Díaz	18/03/2026

6. CONVOCATORIA

Si se programa una nueva reunión se indicará la fecha de la convocatoria.

Firmado digitalmente por:
Nombre: Richar Antonio Rodriguez Laiton
Grado: Teniente Coronel
Cargo: Comandante Operaciones De Intervencion De Cultivos Ilicitos
Cedula: 88802954
Titulo: Administrador Policial
Dependencia: Grupo Gestion Para La Intervencion De Cultivos Ilicitos
Unidad: Direccion De Antinarcoticos
Correo: richar.rodriguez@correo.policia.gov.co
17/03/2026 5:45:49 p. m.

Anexo: dos (lista de asistencia en 01 folios)
(ficha técnica suministro de víveres en 50 folios)

Avenida El Dorado Entrada 6 CATAM
Teléfono: 3123737130
diran.arint-can26@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

AC-2026-015089-DIRAN

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE ANTINARCOTICOS
COMPAÑIA ANTINARCOTICOS DE INTERVENCION DE CULTIVOS ILICITOS
No. 26

Fecha:	Bogotá D.C., 17 de marzo de 2026		
Hora de inicio:	11:00	**Hora de finalización:**	12:30
Lugar:	Jefatura CANCI - PECAT		

Acta - 015089-ARINT-CANCI - 2.21

QUE TRATA DE LA REVISIÓN DE FICHAS TÉCNICAS Y AVANCES CONTRACTUALES DEL PROGRAMA DE ERRADICACIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS MEDIANTE ASPERSIÓN TERRESTRE PECAT, PRESIDIDA POR EL SEÑOR TENIENTE CORONEL ISMAEL EUDORO MURCIA SABOYA, JEFE DEL ÁREA DE INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS (E), CON EL PERSONAL DE CADA PROCESO.

ASISTENTES

GR.	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD O DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CEDULA DE CIUDADANÍA	TELÉFONO	NOTIFICACIÓN
TC	MOSCOSO ORJUELA JIMMY EDWARD	DIRAN GRUCI	jimmy.moscoso@correo.policia.gov.co	3096999	3102604130	17/03/2026 15:55
MY	CAMARGO HERNANDEZ JONATHAN ENRIQUE	DIRAN CANCI	jonathan.camargo1022@correo.policia.gov.co	80833277	3143622711	17/03/2026 16:30
IJ	DIAZ BARON OSCAR JAVIER	DIRAN GRUCI	oscar.diaz6482@correo.policia.gov.co	80236482	3114564467	17/03/2026 16:15
IJ	RAMIREZ MENDOZA JORGE ANDRES	DIRAN GRUCI	jorge.ramirez3441@correo.policia.gov.co	80853441	3144428417	17/03/2026 16:01
IT	SANCHEZ QUESTAS NIXON FABIAN	DIRAN CANCI	nixon.sanchez@correo.policia.gov.co	80182478	3105867995	17/03/2026 15:40
SI	TORRES BARRIOS LUIS GERMAN	DIRAN GRUCI	german.torres3805@correo.policia.gov.co	1106889435	3197491438	17/03/2026 16:01

AVENIDA EL DORADO ENTRADA 6
CATAM – EDIFICIO ANTINARCÓTICOS
SEGUNDO PISO
Teléfonos 3123737130
diran.arint-can26@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA CLASIFICADA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS
ÁREA INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS

GS-2026- 063547 **SECON- ARINT – 20.1**

Bogotá, D.C., 23 ABR 2026

Señor teniente coronel
JORGE EDUARDO HERRERA RODRÍGUEZ
Comandante Compañías Antinarcóticos Jungla Nacionales
Aeropuerto Internacional El Dorado Entrada 6, edificio Antinarcóticos
Bogotá D.C.

Asunto: solicitud justificación remesa tipo III establecida para 18 hombres por 15 días

En atención al proceso de contratación que actualmente adelanta en Área intervención de Cultivos Ilícitos, cuyo objeto es el "*SUMINISTRO DE VÍVERES Y ELEMENTOS DE ASEO PARA EL PERSONAL QUE CUMPLE LABORES DE INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS Y/O OPERACIONES DE INTERDICCIÓN EN LA DIRECCIÓN ANTINARCÓTICOS – POLICÍA NACIONAL*", bajo la modalidad de licitación pública, de manera atenta y respetuosa me permito solicitar a mi coronel, estudiar la posibilidad de autorizar la justificación técnica y operativa correspondiente a la Remesa Tipo III, establecida para dieciocho (18) comandos junglas durante un periodo de quince (15) días, conforme a las fichas técnicas que se anexan a la presente solicitud.

Adicionalmente, se solicita certificar si las cantidades definidas para cada uno de los productos contemplados en la remesa son acordes y suficientes para atender las necesidades operacionales previamente establecidas y definir las cantidades requeridas, en concordancia con las condiciones reales del personal desplegado, el número de efectivos a atender y la duración estimada de las actividades operacionales a desarrollar.

Atentamente,

Teniente coronel **RICHAR ANTONIO RODRÍGUEZ LAITON**
Jefe Área Intervención de Cultivos Ilícitos (E)

Anexo (s): (1)

Elaboró: Subintendente. **Luis German Torres Barrios**
Caracterizador Ambiental
Área Intervención de Cultivos Ilicitos

Fecha de elaboración: 23/04/2026
Ubicación: Disco D/2026/solicitudes/abril/2026.

Aeropuerto Internacional El Dorado, Entrada 6 CATAM
Teléfono: 3138785239
diran.arint-jef@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

ÍTEM	REMESA TIPO III					
2.	ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES - REMESAS PARA 18 HOMBRES POR 15 DÍAS					
2.1	ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES					
ÍTEM	DESCRIPCIÓN			UNIDAD MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
2.1.1	**SOBRE DE ATÚN EN ACEITE POR 85 GRAMOS**			Unidad		
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Pescado			
		Descripción del producto	Atún de las especies indicadas en la Tabla Nro. 1 de la Resolución del Ministerio de Protección Social No 148 del 2007, producto en conserva, envasado en agua o aceite, sal, condimentos y aderezos, en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración. El Lomo Fino (compacto), es el atún cortado en segmentos transversales, esta presentación admite en su envase final, un porcentaje máximo de atún en trozos o desmenuzado del 20%.				
	Requisitos específicos	Ingredientes	Lomitos en aceite: Atún, aceite, agua y sal.			
		Requisitos fisicoquímicos:	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, los cuales se reportan en el análisis de laboratorio. REQUISITO / LÍMITE MÁXIMO Histamina, mg/kg / 50.0 Cloruro de sodio, expresado como NaCl, en % / 2.0 Resolución 0148 de 2007 — Tabla 4. Requisitos Fisicoquímicos atún Metales contaminantes: REQUISITO / LÍMITE MÁXIMO Arsénico expresado como As en mg/kg / 0.7 Cadmio, expresado como Cd en mg/kg / 0.1 Mercurio expresado como Hg en mg/kg / 1.0 Plomo expresado como Pb en mg/kg / 0.4 Resolución 0148 de 2007 — Tabla 5. Límites máximos de metales contaminantes en el atún			
		Requisitos microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportaran en el análisis de laboratorio. PRODUCTO DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADO PARAMETRO / n=5 Mesófilos aerobios y anaerobios / Ausencia en prueba esterilidad comercial La prueba para determinar esterilidad comercial debe ser satisfactoria. Resolución 0148 de 2007 – Artículo 9			
		Otras características del producto	El peso escurrido para el atún en conserva al natural deberá ser mínimo el 65% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones. Color: Característico de la especie Olor: Característico de la especie Textura: Firme			
	Requisitos normativos		Resolución Ministerio de Salud y Protección Social No. 000122 del 2012, Resolución Ministerio de Protección Social No. 148 de 2007, Resolución 2674 de 2013.			
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Sobre de Atún en aceite por 85 gramos mínimo.			
		Empaque y/o embalaje	El atún debe ser envasado en un laminado flexible retornable tipo sanitario. El envase no debe generar sustancias tóxicas, el envase debe ser de sistema muesca o apertura fácil.			
		Rotulado	El rotulo debe ser impreso en la bolsa, cumplir con la Resolución de ministerio de protección Social 5109 de 2005, Resolución de Ministerio de Protección Social Nro. 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.			
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto se requiere con una vida útil mínima de 24 meses contados a partir de la fecha de producción. Al momento de la entrega no debe tener más de cuatro (4) meses desde su fecha de fabricación			
2.1.2	**BEBIDA HIDRATANTE EN POLVO TROPICAL EN SOBRE POR 36 GRAMOS (1/2 LITRO)**			Unidad		
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Refresco en polvo			
		Descripción del producto	Las bebidas hidratantes deben presentar características de color, sabor y olor agradables, sin sabor residual, diferentes sabores, o con un sabor específico de acuerdo a como lo solicite el cliente.			
	Requisitos específicos	Ingredientes	Sacarosa, dextrosa, ácido cítrico, citrato de sodio, sal, fosfato mono potásico, sabor certificado, color natural, vitaminas y minerales permitidos por la Legislación Nacional vigente.			
		Requisitos fisicoquímicos:	No Aplica			
		Requisitos microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: REQUISITO / LÍMITE MÁXIMO Recuento total de microorganismos Mesófilos (UFC/g) / <10 Recuento NMP Coliformes Totales (UFC/g) / <3 Recuento NMP Coliformes Fecales (UFC/g) / <3 Recuento de Esporas Clostridium Sulfito-reductor (UFC/g) / <10 Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g) / <10 Referencia: Resolución 2229 de 1994			
		Requisitos nutricionales	El producto no debe contener ningún tipo de saborizante o especias. En 36 gramos de producto debe tener el siguiente aporte mínimo de macronutrientes y micronutrientes:			

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th><th colspan="2">PARÁMETROS</th></tr>
<tr><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Carbohidratos (g)</td><td>33,0</td><td>36,0</td></tr>
<tr><td>Calorías (Kcal)</td><td>133</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Vitamina C (mg)</td><td>60</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Sodio (Meq/L)</td><td>10</td><td>20</td></tr>
<tr><td>Cloruro (Meq/L)</td><td>10</td><td>12</td></tr>
<tr><td>Potasio (Meq/L)</td><td>2,5</td><td>5</td></tr>
<tr><td>Calcio (Meq/L)</td><td>-</td><td>3</td></tr>
<tr><td>Magnesio (Meq/L)</td><td>-</td><td>1,2</td></tr>
</table>
Referencia: Resolución 2229 de 1994
También pueden adicionarse opcionalmente vitaminas: Tiamina, Riboflavina, Piridoxina, Niacina. Los niveles de adición de estas vitaminas deben ser en las cantidades tales que cumplan con la recomendación diaria de Consumo de vitaminas y minerales establecidas en la Resolución 11488 de 1984.
</td></tr>
<tr><td></td><td>Otras características del producto</td><td>La bebida hidratante en polvo debe estar formulada para prepararse en 500 mililitros de agua y la disolución debe permanecer intacta en olor, sabor y propiedades isotónicas al menos durante las 24 horas siguientes a su preparación, se requiere que los sabores sean variados o específicos de acuerdo a la solicitud del cliente.</td></tr>
<tr><td></td><td>Requisitos normativos</td><td></td><td>Las bebidas hidratantes en polvo deben cumplir con lo establecido en el Resolución 2229 de abril 12 de 1994 del Ministerio de protección Social o el que lo modifique, adicione o complemente, Resolución 2674 de 2013, cumplimiento de la Resolución del Ministerio de Protección Social Nro. 5109 1 05, Resolución 333 de 2011 ara el rotulado Nutricional.</td></tr>
<tr><td></td><td>EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:</td><td>Presentación del producto</td><td>Bebida hidratante en polvo en sobre por 36 gramos.</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Empaque y/o embalaje</td><td>El producto debe estar empacado en sachet trilaminado de polipropileno biorentado transparente (Espesor 25 micras) - Foil de aluminio (Espesor 9 micras) - polietileno de baja densidad (espesor 43.18 micras) con sistema de apertura fácil (muescas) en los costados del empaque, el empaque debe estar sellado en tres costados, el empaque no debe presentar delaminación durante el tiempo de vida útil del producto.</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Rotulado</td><td>El rotulo debe ser impreso en la bolsa, cumplir con la Resolución de ministerio de protección Social 5109 de 2005, Resolución de Ministerio de Protección Social 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
El rotulado debe contener la siguiente información:
Nombre del producto.
Componentes, aportes nutricionales (macro nutrientes)
Peso Neto, nombre y dirección del fabricante, fecha de fabricación mes/año, y vencimiento mes/año, Número de lote de fabricación.</td></tr>
<tr><td></td><td>Vida útil de producto y requerimientos de la entidad</td><td></td><td>El producto se requiere con una vida útil mínima de 18 meses contados a partir de la fecha de producción. Al momento de la entrega no debe tener más de seis (6) meses desde su fecha de fabricación.</td></tr>
<tr><td>2.1.3</td><td colspan="3"><u>BARRA DE PROTEÍNA POR 30 GRAMOS</u></td><td>Unidad</td></tr>
<tr><td></td><td>REQUISITOS GENERALES</td><td>Clasificación</td><td>Energéticos</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Descripción del producto</td><td>Producto elaborado a partir de la mezcla de proteína, chocolate y aglutinantes, así: 10 gramos de proteína aislada de alto valor biológico, 1435 mg de bcaas, 1519 mg de glutamina, 618 mg de arginina, 2728 mg de aminoácidos esenciales, 7567 mg de aminoácidos, 1.5 gramos de maltodextrina (carbohidratos de cadena corta y cadena larga), 7.5 gramos de glucosa (carbohidrato de energía inmediata), 600 mg de miel de abeja, 35 mg de miel de abeja, 35 mg de sodio (baja en sodio), 3.54 gramos de maní, 1 gramo de fibra dietaria, isoflavonas y antioxidante.</td></tr>
<tr><td></td><td>Requisitos específicos</td><td>Ingredientes</td><td>Maltodextrina, grasa vegetal, humectantes, miel de abejas, sabor artificial, chocolate, agua, extracto de malta y cocoa, emulsificantes, sal, edulcorante (sucralosa), cocoa, antioxidante, ácido L-ascórbico, extracto de especias naturales, con aditivos permitidos por la legislación sanitaria vigente.</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Requisitos fisicoquímicos:</td><td>El producto debe cumplir con:
<table>
<tr><th>Características</th><th>Min.</th><th>Max.</th></tr>
<tr><td>Proteína (%)</td><td>3,5</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Humedad (%)</td><td>-</td><td>6</td></tr>
<tr><td>Grasas (%)</td><td>-</td><td>15</td></tr>
<tr><td>Cenizas Totales (%)</td><td>-</td><td>5</td></tr>
</table>
Contenido máximo de metales tóxicos
<table>
<tr><th>Metal</th><th>requisito</th></tr>
<tr><td>Arsénico, mg/kg</td><td>1,0</td></tr>
<tr><td>Plomo, mg/kg</td><td>2,0</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Requisitos microbiológicos</td><td>
<table>
<tr><th>Requisitos</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Recuento de bacterias aeróbicos mesófilas UFC/g</td><td>3</td><td>1</td><td>5000</td><td>10.000</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes/g</td><td>3</td><td>1</td><td>9</td><td>110</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes fecales/g</td><td>3</td><td>0</td><td><3</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Estafilococos aureus/g</td><td>3</td><td>0</td><td>100</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Hongos y levaduras/g</td><td>3</td><td>1</td><td>1.000</td><td>2.000</td></tr>
<tr><td>Salmonella/25g</td><td>3</td><td>0</td><td>0</td><td>-</td></tr>
</table>
n: número de muestras que se ven a examinar
m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad
c: número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M
Referencia normativa NTC 3749</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Requisitos nutricionales</td><td>Los parámetros nutricionales deben dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución Nro. 11488 de 1984 y/o cualquier otra norma que la derogue, modifique o adicione.</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Otras características del producto</td><td>Alto contenido de proteínas, enriquecidas con vitaminas y minerales y también pueden contener suplementos dietéticos. El producto no debe presentar, olores o sabores objetables, ni materiales o sustancias extrañas.</td></tr>
<tr><td></td><td>Requisitos normativos</td><td></td><td>NTC 3749, CODEX STAN 192-1995, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011, Resolución 5109 de 2005, Resolución 4143 de 2012, Resolución 4506 de 2013 y/o cualquier otra norma que las derogue, modifique o adicione.</td></tr>
<tr><td></td><td>EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:</td><td>Presentación del producto</td><td>Unidad de producto por 30 gramos.</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Empaque y/o embalaje</td><td>Empaque primario metalizado tipo Flow Pack, grado alimentario de primero uso, en cumplimiento a la Resolución 683 de 2012, Resolución 4142 de 2012, Resolución 4143 de 2012, Resolución 834 de 2013 dependiendo el material utilizado.</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Rotulado</td><td>El rotulado del producto debe cumplir con lo establecido en la Resolución 333 de 2011 y Resolución 5109 de 2005 o cualquier norma que las sustituya modifique o adicione.</td></tr>
</table>

	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad	Vida útil mínima de doce (10) meses desde su fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fabricación.				

GEL DEPORTIVO ENERGIZANTE 30 GRAMOS

2.1.4	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Energéticos		Unidad	
		Descripción del producto	Es un alimento en gel que provee energía inmediata, diseñado para entregar en una porción la energía que se necesita cuando está realizando actividades de alta intensidad, sin necesidad de tener que ingerir demasiado líquido que pueda generar sensaciones incómodas en el estómago o problemas digestivos.			
	Requisitos específicos	Ingredientes	Pulpa de fruta, agua, carbohidratos (glucosa, fructosa), espesantes, vitaminas y minerales, reguladores de acidez, sal, conservantes permitidos, colorantes naturales, cafeína, sabores artificiales, edulcorantes artificiales permitidos. Contiene: Glucosa y fructosa: carbohidrato de liberación rápida y sostenida, cafeína, electrolitos complejo b, taurina, libre de azúcares añadidos			
		Requisitos fisicoquímicos:	No aplica			
		Requisitos microbiológicos	Recuento microorganismos mesofílicos/g: 100 NMP Coliformes totales/g: Menor 3 NMP Coliformes fecales/g: Menor 3 Esporas clostridium sulfito reductor/g: Menor 10 Hongos y levaduras/g: Menor 10 Referencia Normativa Res. 2229 de 1994			
		Requisitos nutricionales	El producto no debe contener ningún tipo de saborizante o especias. En 30 gramos de producto debe tener el siguiente aporte mínimo de macronutrientes y micronutrientes:			
			MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		
				Mínimo	Máximo	
			Carbohidratos (g)	33,0	36,0	
			Calorías (Kcal)	133	-	
			Vitamina C (mg)	60	-	
			Sodio (Meq/L)	10	20	
			Cloruro (Meq/L)	10	12	
			Potasio (Meq/L)	2,5	5	
			Calcio (Meq/L)	-	3	
			Magnesio (Meq/L)	-	1,2	
			Referencia: Resolución 2229 de 1994 También pueden adicionarse opcionalmente vitaminas:Tiamina, Riboflavina, Piridoxina, Niacina. Los niveles de adición de estas vitaminas deben ser en las cantidades tales que cumplan con la recomendación diaria de Consumo de vitaminas y minerales establecidas en la Resolución 11488 de 1984.			
		Otras características del producto	El producto debe tener variedad de sabores.			
	Requisitos normativos		Resolución Nro. 2674 de 2013, Decreto 3863 de 2008, Resolución Nro. 333 de 2011, Resolución Nro. 5109 de 2005, Resolución Nro. 3803 de 2016, Resolución Nro. 2229 de 1994 y/o cualquier otra norma que las derogue, modifique o adicione.			
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Sobre por 30 gramos - Sachet por 24 unidades.			
		Empaque y/o embalaje	Empaque primario trilaminado, grado alimentario de primer uso, en cumplimiento a la Resolución Nro. 683 de 2012, Resolución Nro. 4142 de 2012, Resolución Nro. 4143 de 2012, Resolución Nro. 834 de 2013 dependiendo el material utilizado. Embalado en caja de cartón corrugado.			
		Rotulado	El rotulado del producto debe cumplir con lo establecido en la Resolución 333 de 2011 y Resolución 5109 de 2005 o cualquier norma que las sustituya, modifique o adicione.			
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto se requiere con una vida útil mínima de (9) meses desde su fecha de elaboración. Al momento de la entrega no debe tener más de (1) mes desde su fecha de elaboración.			

LECHE CONDENSADA EN SOBRE POR 300 GRAMOS (MALTITIOL)

2.1.5	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Lácteos		Unidad	
		Descripción del producto	Producto lácteo obtenido mediante la eliminación parcial del agua de la leche y adición de azúcar, o mediante cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto de la misma composición características.			
	Requisitos específicos	Ingredientes	Se permiten los siguientes ingredientes: leche, leche en polvo, crema de leche, azucares, estabilizantes, colorantes naturales y/o artificiales, saborizantes y conservantes, todos los aditivos deben ser aprobados y deben cumplir con la legislación nacional vigente. Contiene: leche descremada, azúcar, endulcorante artificial			
		Requisitos fisicoquímicos:	REQUISITOS	DESCREMADA		
				Mínimo	Máximo	
			Materia grasa en % (m/m)	-	1,0	
			Solidos lácteos no grasos % (m/m)	20,0	-	
			Solidos lácteos totales, % (m/m)	20,0	-	
			Proteína de leche en el extracto seco magro (Nx6) (%m/m)	7,0	-	
			Solidos totales % (m/m)	70,0	-	
			Requisitos fisicoquímicos para leche condensada azucarada (concentrada) descremada — NTC 879			
		Requisitos microbiológicos	Requisitos: n, c, m, M Recuento de bacterias mesófilas UFC/g: 3, 5000, 20000, 1 Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g: 3, 10, 100, 1 Recuento de Escherichia coli: 3, <10, -, 0 Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g: 3, 100, 200, 1 Listeria Monocytogenes: 3, 100, 200, 1 n: número de muestras que se ven a examinar m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c: número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M Requisitos microbiológicos pala leche condensada Azucarada descremada en empaque flexible -NTC 879			

		Otras características del producto	El producto debe presentar un aspecto y consistencia uniformes, exento de grumos y cristales de azúcar. Su color debe ser blanco o crema claro. El olor y el sabor deben ser característicos del producto. La leche condensada azucarada debe estar exenta de grasa vegetal o animal diferente a la láctea.			
	Requisitos normativos		Resolución 2310 de 1983, N TC 879 (Ultima actualización) Decreto 616 de 2006, Resolución 2674 de 2013.			
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Bolsa doy pack con tapa rosca por 300 gramos peso neto, embalado en paca por 24 unidades			
		Empaque y/o embalaje	El producto debe ser envasado en un Envase Doy Pack con válvula y tapa rosca plástica o Envase tetra pack con tapa plástica o Envase PET con tapa rosca plástica.			
		Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Nro. Min Protección Social 5109/2005. Resolución Nro. Ministerio de Protección Social 333 de 2011. el rotulado también debe declarar la presencia de alérgenos.			
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de nueve (9) meses contados a partir de la fecha de fabricación para presentación en lata. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses de empacado.			
2.1.6	**BEBIDA HIDRATANTE DE SUERO ORAL POR 100 ML**			Unidad		
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Medicamento			
		Descripción del producto	Solución de electrolitos en forma de cloruro de Sodio 207,6 mg, citrato de Potasio 216 mg, citrato de Sodio 94 mg, Gluconato de Zinc 6,1 mg, una carga glucosa anhidra 2,273 mg, ideal para la prevención de la deshidratación. Variedad de sabores.			
	Requisitos específicos	Ingredientes	Dextrosa anhidra, citrato de potasio monohidratado, cloruro de sodio, citrato de sodio dihidratado, gluconato de zinc, los aditivos deben ser permitidos por la Legislación Nacional vigente.			
		Otras características del producto	Cada 100 ml de producto debe aportar: Cloruro de Sodio: 207,6 mg Citrato de Sodio: 94 mg Citrato de Potasio: 216 mg Gluconato de Zinc: 6,1 mg Dextrosa Anhidra: 2,273 mg			
	Requisitos normativos		Resolución 333 de 2011 para el rotulado Nutricional.			
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Sobre de suero oral por 100 ml.			
		Empaque y/o embalaje	Caja plegadiza o Display			
		Rotulado	El rotulo debe ser impreso en la caja y sachets, cumplir con la Resolución de ministerio de protección Social 5109 de 2005, Resolución de Ministerio de Protección Social 333 de 2011. El rotulado de la caja o display debe contener la siguiente información: Nombre del producto. Componentes, aportes nutricionales (macro nutrientes) Peso Neto, nombre y dirección del fabricante, fecha de fabricación mes/año, y vencimiento mes/año. Número de lote de fabricación.			
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de 5 años contados a partir de la fecha de producción. Al momento de la entrega no debe tener más de seis (6) meses desde su fecha de fabricación.			
2.1.7	**MANÍ CON PASAS SOBRE INDIVIDUAL DE 45 GRAMOS**			Unidad		
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Deshidratados			
		Descripción del producto	Maní que ha pasado por un proceso de fritura y salado y pasas.			
	Requisitos específicos	Ingredientes	Maní tostado frito, salado, y pasas.			
		Requisitos fisicoquímicos:	Requisitos: Máximo Humedad: 9.0 Granos dañados: 0.5 Granos partidos: 1.0 Granos abiertos: 3.0 Granos vanos: 1.0 Acidez: 1.0 Otras variedades: 1.0 Impurezas: 1.0 Fuente: NTC 748 de 1981			
		Requisitos microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: Análisis: Valor Microorganismos UFC/g: 1000 máximo Mohos y levaduras UFC/g: 100 máximo Coliformes Totales NMP/g: <10 Coliformes Fecales/ g: <3 Salmonella/25g: Negativo Aflatoxinas: 10 máximo			
		Requisitos nutricionales	No aplica			
		Otras características del producto	El maní deberá ser inocuo y apropiado para ser elaborado para el consumo humano y estar exento de sabores, olores anormales, de insectos ácaros vivos			
	Requisitos normativos		NTC 748 Industrias Alimentarias Oleaginosas. Maní (cacahuate), Resolución 2674 de 2013			
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Sobre individual por 45 gramos.			
		Empaque y/o embalaje	El producto debe ser empacado en BOPP metalizado que asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén autorizados por la autoridad competente. El empaque debe tener sistema de apertura fácil (MUESCAS) en los costados. El empaque no debe presentar deterioro durante el tiempo de vida útil del producto.			
		Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Nro. Ministerio de Protección Social 5109/2005. Resolución Nro. Min. Protección Social 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.			
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de 4 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) mes de empacado.			
2.1.8	**COLA GRANULADA EN SOBRE DE 25 GRAMOS**			Unidad		

	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Suplemento				
		Descripción del producto	Complejo vitamínico que sirve principalmente para mantener los niveles de vitaminas minerales en el organismo.				
	Requisitos específicos	Ingredientes	Azúcar, Glucosa Jarabe USP, Citrato de Sodio Dihidrato USP, Benzoato de Sodio, Carboximetilcelulosa Sódica, Edetato Disódico Dihidratado, Etilvainillina, Extracto Artificial y Natural de Kola, Colorantes, vitaminas B1, B2, B3, B5, B6, B12, C, E, D3, Ácido Fólico, Hierro, Calcio, Fósforo.				
		Requisitos fisicoquímicos:	No aplica				
		Requisitos microbiológicos	Ausencia de Escherichia Coli y Salmonella				
		Requisitos nutricionales	Adición de vitaminas, Ácido Fólico, Hierro, Calcio				
		Otras características del producto	Gránulos de color rojo a anaranjado, sabor a dulce, olor a vitaminas. Al preparar debe formarse una suspensión roja-anaranjada con sedimento blanco con sedimentos blancos y con puntos negros.				
	Requisitos normativos		Decreto 3863 de 2008 y en la Resolución Nro. 333 de 2011, Resolución Nro. 2674 de 2013, Decreto 3249 de 2006 y/o cualquier otra norma que las derogue, modifique o adicione.				
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Sobre por 25 gramos.				
		Empaque y/o embalaje	El producto debe ser empacado en bolsa flexible bilaminado o Sachet bilaminado o sobre en material PET/aluminio/ polietileno.				
		Rotulado	Nombre y/o marca del producto, listado de ingredientes, composición nutricional, nombre y domicilio, identificación del lote y fecha de vencimiento, condiciones de almacenamiento, modo de uso, registro sanitario y declaraciones y/o leyendas particulares cuando aplique. Dar cumplimiento a lo establecido en el Decreto 3863 de 2008 y en la Resolución Nro. 333 de 2011.				
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto se requiere con una vida útil mínima de (24) meses desde su fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de (5) meses desde su fecha de fabricación.				
2.1.9	**BEBIDA ACHOCOLATADA SOBRE 25 GRAMOS**					Unidad	
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Bebidas				
		Descripción del producto	Mezcla en polvo para preparar bebida de chocolate instantánea, elaborado a partir de azúcar, cocoa en polvo, reguladores de acidez (bicarbonato de sodio), sal, sabor artificial vitaminas minerales A, D, B2, B1, hierro y calcio.				
	Requisitos específicos	Ingredientes	Leche, extracto de malta (cebada trigo), azúcar, cacao, sales minerales, lecitina de soya vitamina C, niacina, pantotetano de calcio, vitaminas B6, B1, B2, B12, fumarato ferroso, biotina y saborizantes artificiales.				
		Requisitos fisicoquímicos:	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:				
			Parámetro / Mínimo / Máximo				
			Humedad / - / 4 %				
			Contenido de grasa de cacao / 2% / -				
			Tiempo de instantaneidad / - / 30				
			Contenido de azúcar / - / 71%				
		Requisitos microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:				
			Requisitos / n / c / m / M				
			Recuento de microorganismos mesofils UFC/g / 3 / 1 / 10000 / 15000				
			Recuento de Coliformes en pasa UFC/g / 3 / 1 / <10 / 20				
			Recuento de E. Coli UFC/g / 3 / 0 / <10 / -				
			Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g / 3 / 1 / 100 / 200				
			Detección de salmonella/ 25g / 5 / 0 / 0 / -				
			n: número de muestras que se ven a examinar m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c: número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M				
			Requisitos microbiológicos –– Referencia: Tabla 2- NTC 518: 2008				
		Otras características del producto	La Bebida Achocolatada instantánea se debe disolver en agua y/o leche sin dejar grumos en un tiempo máximo de 30 segundos. Puede contener trazas de leche. El contenido máximo de Plomo no deberá no deberá ser mayor de 2 mg/Kg. El producto no debe contener sustancias inertes, dextrinas, sustancias conservantes, ni materiales objetables o extrañas. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014, Resolución 3709 de 2015.				
	Requisitos normativos		Debe cumplir con lo establecido en la NTC 518:2008, Resolución 1511 de 2011, Resolución 2674 de 2013.				
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Sobre por 25 gramos en caja o display.				
		Empaque y/o embalaje	El producto debe ser empacado en BOPP metalizado que asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén autorizados por la autoridad competente. El empaque debe tener sistema de apertura fácil (MUESCAS) en los costados. El empaque no debe presentar delaminado durante el tiempo de vida útil del producto.				
		Rotulado	El rotulado debe ser impreso en la bolsa y debe cumplir con las especificaciones de la Resolución Nro. Min. Protección Social 5109/2005, Resolución del Ministerio de Protección Social Nro. 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.				
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.				
2.1.10	**BEBIDA DEPORTIVA HIDRATANTE Y ENERGIZANTE POR 30 GRAMOS**					Unidad	
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Energéticos				
		Descripción del producto	Bebidas diseñadas para permitir a quien realice actividad física de alto rendimiento recuperar y rehidratarse simultáneamente durante el ejercicio.				

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Requisitos específicos</td><td>Ingredientes</td><td colspan="2">Glucosa, maltodextrina, dextrosa, L carnitina, fructosa, acidulante, sabores artificiales, anticompactantes, sal, vitamina C y edulcorantes artificiales, libre de cafeína y azúcares añadidos.

Todos los aditivos y sus cantidades deben ser permitidos por la legislación nacional vigente.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Requisitos fisicoquímicos:</td><td colspan="2">De acuerdo con lo establecido en la Res. 333 de 2011 y la Res. 002229 DE 1994.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Requisitos microbiológicos</td><td colspan="2">Recuento microorganismos mesofílicos/ml: 100
NMP Coliformes totales/ml: Menor 3
NMP Coliformes fecales/ml: Menor 3
Esporas clostridium sulfito reductor/ml: Menor 10
Hongos y levaduras: Menor 10
Resolución Nro. 2229 de 1994 - Bebidas Hidratantes- Energéticas para deportistas</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Requisitos nutricionales</td><td colspan="2">De acuerdo con lo establecido en la Resolución Nro. 333 de 2011 y la Resolución Nro. 002229 de 1994.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Otras características del producto</td><td colspan="2">El producto debe ser una mezcla homogénea de partículas finas con olor, sabor y textura característica del mismo.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Requisitos normativos</td><td colspan="2"></td><td colspan="2">Resolución Nro. 4126 de 1991, Resolución Nro. 333 de 2011, Resolución Nro. 2674 de 2013, Resolución Nro. 2229 de 1994 lo cualquier otra norma que las derogue, modifique o adicione.</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:</td><td>Presentación del producto</td><td colspan="2">Bolsa individual por 30 gramos.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Empaque y/o embalaje</td><td colspan="2">Empaque en bolsa de BOPP/FOIL/PEBD, embalado en caja de cartón y/o display. Los empaques deben dar cumplimiento a la Resolución Nro. 683 de 2012.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Rotulado</td><td colspan="2">Dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución Nro. 333 de 2011, la Resolución Nro. 002229 de 1994</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Vida útil de producto y requerimientos de la entidad</td><td colspan="2"></td><td colspan="2">El producto se requiere con una vida útil mínima de (12) meses desde su fecha de elaboración. Al momento de la entrega no debe tener más de (2) meses desde su fecha de elaboración</td><td></td></tr>
<tr><td>2.1.11</td><td colspan="6"><u>LECHE EN POLVO EN SOBRE POR 360 GRAMOS</u></td><td>Unidad</td></tr>
<tr><td></td><td>REQUISITOS GENERALES</td><td>Clasificación</td><td colspan="2">Lácteo</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Descripción del producto</td><td colspan="2">La leche en polvo es un producto desecado hasta obtener un extracto seco de leche en un volumen reducido para obtener una mayor conservación. En donde el agua que contiene la leche es evaporada. Mediante la adición y/o retiro de constituyentes lácteos, de tal forma que no se altere la relación entre proteína de suero caseína de la leche.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Requisitos específicos</td><td>Ingredientes</td><td colspan="2">Leche entera higienizada aglomerada. Regulador de acidez (Tripolifosfato de sodio y/o potasio) máx. 0,1% m/m.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Requisitos fisicoquímicos:</td><td colspan="2">El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:
<table><tr><th>REQUISITOS</th><th>PARÁMETROS MIN</th><th>MAX</th></tr><tr><td>Materia grasa, en % m/m</td><td>26.0</td><td>33.0</td></tr><tr><td>Humedad, % m/m</td><td>-</td><td>4.0</td></tr><tr><td>Acidez expresada como ácido láctico</td><td>0.9</td><td>1.3</td></tr><tr><td>Índice de insolubilidad en cm3</td><td>-</td><td>1.0</td></tr><tr><td>Cenizas, en % m/m</td><td>-</td><td>6.0</td></tr><tr><td>Proteínas, % m/m</td><td>22.5</td><td>-</td></tr><tr><td>Proteínas de leche en sólidos no grasos de leche (Nx6,38) %m/m</td><td>34</td><td>-</td></tr><tr><td>Na % m/m</td><td>-</td><td>0.42</td></tr><tr><td>K % m/m</td><td>-</td><td>1.3</td></tr><tr><td>Lactosa % m/m</td><td>34.0</td><td>44.0</td></tr></table>Características fisicoquímicas de la leche en polvo — Decreto 616 de 2006.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Requisitos microbiológicos</td><td colspan="2">El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:
<table><tr><th>Requisitos</th><th>N</th><th>m</th><th>M</th><th>C</th></tr><tr><td>Recuento de microorganismos mesófilos UFC / g</td><td>3</td><td>1000</td><td>10.000</td><td>1</td></tr><tr><td>NMP Recuento de Coliformes UFC / g</td><td>3</td><td><3</td><td>11</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de Coliformes Fecales UFC / g</td><td>3</td><td><3</td><td>-</td><td>0</td></tr><tr><td>Recuento de Mohos y Levaduras UFC / g</td><td>3</td><td>100</td><td>500</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento Staphylococcus coagulasa positiva UFC / g</td><td>3</td><td><100</td><td>100</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de Bacillus cereus UFC / g</td><td>3</td><td>100</td><td>1000</td><td>1</td></tr><tr><td>Detección de Salmonella / 25 g</td><td>3</td><td>0</td><td>-</td><td>0</td></tr></table>n: número de muestras que se ven a examinar
m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad
c: número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M
Características microbiológicas de la leche en polvo — Decreto 616 de 2006</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Requisitos nutricionales</td><td colspan="2">El producto podrá contener la Adición de Vitamina A y Vitamina C, calcio y hierro.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Otras características del producto</td><td colspan="2">Polvo ultrafino, no se permite la adición de suero ni de azúcar. Cuando se utilice gas inerte (Nitrógeno, anhídro carbónico) en el envasado de la leche en polvo entera, la cantidad utilizada debe ser tal que el contenido de oxígeno en el envase sea máximo del 10%.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Requisitos normativos</td><td colspan="2"></td><td colspan="2">Debe cumplir con lo establecido en el Decreto 616 de 2006, Decreto 1673 de 2010 y la NTC 1033.</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:</td><td>Presentación del producto</td><td colspan="2">Leche en polvo sobre por 360 gramos.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Empaque y/o embalaje</td><td colspan="2">La bolsa debe ser con estructura trilaminada así: BOPP + PPB Metalizado+ Polietileno.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Rotulado</td><td colspan="2">El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, Resolución Ministerio de Protección Social 333 de 2011</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Vida útil de producto y requerimientos de la entidad</td><td colspan="2"></td><td colspan="2">El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.</td><td></td></tr>
</table>

			La leche importada debe tener una vida útil mayor a doce (12) meses contados a partir de la llegada al País.				
2.1.12	**BEBIDA NUTRICIONAL DE 237 MILÍMETROS**			Unidad			
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Suplemento				
		Descripción del producto	Alimento desarrollado para mejorar las ingestas de proteínas en adultos y ancianos. Contiene 1.2 gramos de HMB equivalen a 1.5 gramos de CAHMB (B-hidroxi-B-metilbutirato de calcio)				
	Requisitos específicos	Ingredientes	Agua, azúcar (sacarosa), maltodextrina de maíz, caseinato de sodio, concentrado de proteína de leche, minerales, sal, ortofosfato ferroso, sulfato de zinc, sulfato de manganeso, sulfato cúprico, cloruro de cromo, molibdato de sodio, selerato de sodio, yoduro de potasio, aceite de soya, aislado de proteína de soya, aceite de maíz, cocoa en polvo, betahidroxi-beta-metil-butirato de calcio, aceite canola, concentrado de proteína de suero, estabilizante, lecitina de soya, emulsificante saborizantes naturales y artificiales, vitaminas (cloruro de colina, ácido ascórbico, aceite de dl-alfatocoferilo, niacinamida, pantotenato de calcio, palmitato de vitamina a, clorhidrato de cloruro de tiamina, clorhidrato de piridoxina, riboflavina, ácido fólico, biotina, filoquinona, cianocobalamina, vitamina d3), goma de celulosa, carragenina, goma gellan.				
		Requisitos fisicoquímicos:	El producto debe tener un pH entre 6.6 y 7.1				
		Requisitos microbiológicos	Ausencia de Escherichia Coli y Salmonella				
		Requisitos nutricionales	Adición de vitaminas, zinc, fósforo, calcio				
		Otras características del producto	El producto debe estar libre de sabores, olores o colores objetables no propios del mismo y de sustancias o materiales extraños.				
	Requisitos normativos		Decreto 3863 de 2008 y en la Resolución Nro. 333 de 2011, Resolución Nro. 2674 de 2013, Decreto 3249 de 2006 y/o cualquier otra norma que las derogue, modifique o adicione.				
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Botella por 237 ml, embalado en caja por mínimo 16 unidades				
		Empaque y/o embalaje	Botella en polietileno de alta densidad (PEAD) con tapa en polipropileno, sellado herméticamente. Embalado en caja de cartón corrugado Lo empaques deben dar cumplimiento a la Resolución Nro. 683 de 2012, Resolución Nro. 4142 de 2012, Resolución Nro. 4143 de 2012, Resolución Nro. 834 de 2013 dependiendo del material utilizado.				
		Rotulado	Rotulo termoencogido debe indicar mínimo: Nombre y/o marca del producto, listado de ingredientes, composición nutricional, nombre y domicilio, identificación del lote y fecha de vencimiento, condiciones de almacenamiento, modo de uso, registro sanitario y declaraciones y/o leyendas particulares cuando aplique. Dar cumplimiento a lo establecido en el Decreto 3863 de 2008 y en la Resolución Nro. 333 de 2011.				
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		Vida útil mínima de quince (15) meses desde su fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fabricación.				
2.2	**ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS PARA ALMACENAR**						
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN**			**UNIDAD MEDIDA**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**	
2.2.1	**PAQUETE DE BOLSAS RESELLABLE DE 25 POR 30 CENTÍMETROS (PAQUETE DE 20 UNIDADES)**			Unidad			
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Aseo				
		Descripción del producto	Bolsa de plástico que cuenta con mecanismo de cierre incorporado que evita la entrada o salida de aire otros fluidos.				
	Requisitos específicos	Ingredientes	Polietileno de baja densidad				
		Otras características del producto	Paquete de bolsas Resellable por 30 centímetros (paquete de 20 unidades). Las bolsas deben ser reutilizables y deben permitir abrir y cerrar repetidas veces sin necesidad de romperlas. Debe garantizarse su adecuado funcionamiento y duración, de acuerdo con las recomendaciones para su uso. Las películas de polietileno de baja densidad de las bolsas que están en contacto con alimentos deben cumplir con los requisitos que establece la Norma Técnica Colombiana NTC1257. Las películas de plástico de las bolsas que no están elaboradas para contener alimentos deben cumplir con la NTC 1007.				
	Requisitos normativos		NTC 1007, NTC 1257.				
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Bolsa cierre hermético 20 unidades por 30 cm				
		Rotulado	El empaque de las bolsas resellables debe estar etiquetado, especificando el material del que están elaboradas, número de bolsas que contiene y sus dimensiones, nombre y dirección del fabricante y del importador, si aplica, número del lote y fecha de fabricación, instrucciones y precauciones de uso y país de origen.				

3.	**REMESA TIPO III - DE ACUERDO A LA FICHA TÉCNICA DEL ANEXO Nro. 2**						
3.1	**ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES - REMESA PARA 18 HOMBRES POR 15 DÍAS**						
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD MEDIDA**	**CANT**	**IVA**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**	
3.1.1	SOBRE DE ATÚN EN ACEITE POR 85 GRAMOS	Unidad	540	19%			
3.1.2	BEBIDA HIDRATANTE EN POLVO TROPICAL EN SOBRE POR 36 GRAMOS (1/2 LITRO)	Unidad	270	19%			
3.1.3	BARRA DE PROTEÍNA POR 30 GRAMOS	Unidad	270	19%			
3.1.4	GEL DEPORTIVO ENERGIZANTE 30 GRAMOS	Unidad	270	19%			
3.1.5	LECHE CONDENSADA EN SOBRE POR 300 GRAMOS (MALTITIOL)	Unidad	90	19%			
3.1.6	BEBIDA HIDRATANTE DE SUERO ORAL POR 100 ML	Unidad	270	19%			
3.1.7	MANÍ CON PASAS SOBRE INDIVIDUAL DE 45 GRAMOS	Unidad	270	19%			
3.1.8	COLA GRANULADA EN SOBRE DE 25 GRAMOS	Unidad	270	19%			
3.1.9	BEBIDA ACHOCOLATADA SOBRE 25 GRAMOS	Unidad	270	19%			
3.1.10	BEBIDA DEPORTIVA HIDRATANTE Y ENERGIZANTE POR 30 GRAMOS	Unidad	270	19%			
3.1.11	LECHE EN POLVO EN SOBRE POR 360 GRAMOS	Unidad	90	0%			
3.1.12	BEBIDA NUTRICIONAL DE 237 MILÍMETROS	Unidad	147	19%			
3.2	**ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS PARA ALMACENAR**						
3.2.1	PAQUETE DE BOLSAS RESELLABLE DE 25 POR 30 CENTÍMETROS (PAQUETE DE 20 UNIDADES)	Unidad	18	19%			
	VALOR TOTAL REMESA PARA 18 HOMBRES POR 15 DÍAS						

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICIA NACIONAL
DIRECCION DE ANTINARCOTICOS
SERVICIO DE POLICIA CONTRA EL NARCOTRAFICO

CEA.3.0-07
16-ECD-003
2737911386

SURAN-SECON - 20.1

Bogotá D.C., 23 de abril de 2026

Señor teniente coronel
RICHAR ANTONIO RODRIGUEZ LAITON
Jefe Área Intervención de Cultivos Ilícitos (E)
Aeropuerto Internacional El Dorado Entrada 6, edificio Antinarcóticos
Bogotá D.C.

Asunto: respuesta comunicación oficial Nro. GS-2026-063547-DIRAN

En atención a la comunicación oficial del asunto del 23/04/2026, mediante la cual se solicita realizar una justificación técnica y operativa correspondiente a la Remesa Tipo III, establecida para dieciocho (18) comandos jungla durante un periodo de quince (15) días, comedidamente me permito dar respuesta al señor coronel en los siguientes terminos:

Justificacion: En concordancia con lo previsto en la Resolución No. 0272 del 25 de enero de 2023, "*Por la cual se define la estructura orgánica de la Dirección De Antinarcóticos y se determinan las funciones de sus dependencias internas*", establece que: "*La Dirección de Antinarcóticos es la dependencia de la Jefatura Nacional del Servicio de Policía responsable de planificar, dirigir, supervisar y evaluar las actividades relacionadas con la prevención, contención, investigación y reducción del narcotráfico y los delitos conexos, para contribuir con el desarrollo de la Política Antidrogas establecida por el Gobierno Nacional*".

Específicamente, el artículo 4 de la Resolución No. 0272 del 25 de enero de 2023, establece que la Dirección de Antinarcóticos cumple las siguientes funciones: "*1. Contribuir al desarrollo de la política nacional en materia de lucha contra las drogas ilícitas. 2. Coordinar y ejecutar el desarrollo de las operaciones de intervención de los cultivos ilícitos en sus diferentes modalidades conforme con las disposiciones legales vigentes. 3. Contribuir en la ejecución de los programas de prevención frente al consumo, tráfico y distribución de sustancias psicoactivas de competencia de la Policía Nacional acorde con los lineamientos emanados por el Gobierno Nacional. 4. Diseñar los productos o contenidos doctrinales y metodologías necesarias en coordinación con las instancias autorizadas para el desarrollo de las actividades propias de su misionalidad. 5. Dirigir y ejecutar la operación aérea a través de la aviación policial en el territorio nacional. 6. Ejecutar y controlar las operaciones de interdicción en el territorio nacional de acuerdo con la política contra las drogas ilícitas. 7.Dirigir y gestionar acciones tendientes a dinamizar los controles antidrogas en los terminales portuarios y aeroportuarios con operación internacional y la facilitación del comercio exterior. 8. Desarrollar lo establecido por el Gobierno Nacional en acuerdos y tratados de facilitación al comercio exterior de competencia de la Policía Nacional, así como acuerdos y convenios de cooperación internacional en materia de lucha contra el narcotráfico. 9. Desarrollar las actividades misionales para contribuir a la prevención y control policial. 10. Aportar desde la misionalidad de la Dirección de Antinarcóticos a la Jefatura Nacional del Servicio Policía, en el direccionamiento del servicio de policía y la prestación del servicio de vigilancia policial. 11. Coordinar con agencias internacionales la ejecución de actividades operacionales para la lucha contra las drogas ilícitas. 12. Administrar los sistemas de información de la Dirección de Antinarcóticos como base para realizar análisis que permitan la toma de decisiones. 13. Realizar estudios de investigación que generen insumos científicos y conceptuales sobre el sistema de drogas ilícitas, de conformidad con la normatividad institucional. 14. Supervisar y evaluar las actividades relacionadas con la prevención, contención, investigación y reducción del narcotráfico y delitos conexos. 15. Identificar y presentar las necesidades en materia financiera, logística e infraestructura para el adecuado funcionamiento de la Dirección de Antinarcóticos. 16. Dinamizar la creación de espacios de participación ciudadana para fortalecer la confianza y la legitimidad institucional. 17. Presentar los*

análisis y formular las propuestas de valor, así como los planes, programas y proyectos para la prevención, contención, investigación y reducción del narcotráfico y delitos conexos. 18. Implementar la gestión del conocimiento en el marco de los parámetros establecidos por el Estado. 19. Implementar las políticas adoptadas por lo Policía Nacional y verificar su adecuado desarrollo y cumplimiento. 20. Implementar los sistemas de gestión que adopte la Policía Nacional y la mejora continua e innovación en los procesos que lo requieran. 21. Realizar las actividades establecidas en la gestión documental de acuerdo con el ordenamiento jurídico. 22. Las demás que le sean asignadas de acuerdo con la ley, los reglamentos o la naturaleza de la dependencia."

Las funciones de las Compañías junglas establecidas en el *ARTÍCULO 19 COMPAÑÍA ANTINARCÓTICOS JUNGLA. Es la dependencia del Servicio de Policía Contra el Narcotráfico, encargada de ejecutar las operaciones especiales contra el sistema de drogas ilícitas y demás estructuras de crimen organizado, delitos trasnacionales, terrorismo y la seguridad de defensa de áreas e instalaciones policiales a nivel nacional. La Compañía Antinarcóticos Jungla cumple las siguientes funciones:*

1. *Planear y ejecutar el desarrollo de operaciones tácticas especiales contra actores armados ilegales, de inserción aéreas, fluviales y subacuáticas, con la finalidad de contrarrestar el sistema de drogas ilícitas, los objetivos de alto valor, delitos conexos, delitos transnacionales y sus actores criminales, con el propósito de fortalecer la seguridad pública en el territorio nacional.*
2. *Orientar a las unidades policiales frente al conocimiento especializado de las operaciones especiales tendientes al mantenimiento del orden público y condiciones coyunturales, que contribuya en la toma de decisiones por parte del mando institucional.*
3. *Liderar e integral Puesto de Mando Avanzado para la desarticulación de estructuras de crimen organizado y objetivos de alto valor enmarcados en la política de Gobierno nacional, con el objetivo de generar sinergia en operacional con otras instituciones del Estado.*
4. *Cumplir los lineamientos en el marco de los estudios de las necesidades de defensa y seguridad de instalaciones policiales, con el propósito de contribuir a la identificación de vulnerabilidades de la infraestructura institucional.*
5. *Contribuir al mejoramiento de habilidades y destrezas al personal de las unidades policiales y la fuerza homólogas nacionales e internacionales, con el propósito de fortalecer la ejecución de operaciones especiales.*
6. *Generar y verificar el cumplimiento de la maniobra táctica operacional, que permita mejorar los procedimientos a partir de las experiencias y lecciones aprendidas en las operaciones especiales, áreas pobladas y zonas rurales, con el propósito de minimizar riesgos en las actuaciones policiales.*
7. *Cumplir con los acuerdos y convenios de Derechos Humanos, derecho internacional humanitario y lineamientos institucionales, con el propósito de contribuir a la legitimidad en la prestación del servicio de policía.*
8. *Las demás que le sean asignadas de acuerdo a la Constitución Política la ley, los reglamentos, normatividad, lineamientos institucionales o la naturaleza de la dependencia.*

***Parágrafo:** las compañías antinarcóticos jungla para el cumplimiento de su misionalidad, se encuentran ubicadas en las siguientes sedes determinadas por la dirección antinarcóticos, así:*

NOMBRE DE LA DEPENDENCIA	***SEDE***
Compañía Antinarcóticos de jungla 1	*Facatativá – Cundinamarca*
Compañía Antinarcóticos de jungla 2	*San Luis – Tolima*
Compañía Antinarcóticos de jungla 3	*Santa marta – Magdalena*
Compañía Antinarcóticos de jungla 4	*Tuluá – Valle del cauca*

En virtud de lo anterior, Justificar la necesidad imperante y estratégica de adquirir víveres (remesas) adecuadas y suficientes para el personal de Comandos Jungla de la Policía Nacional de Colombia, asignados al Servicio de Policía Contra el Narcotráfico (SECON) de la Dirección de Antinarcóticos a operaciones de destrucción de infraestructura para el procesamiento de clorhidrato de cocaína en zonas de alto riesgo y difícil acceso geográfico donde se hace necesario la adquisición de estos víveres.

1. **Marco Operacional y Contexto de las Misiones:** Las operaciones de destrucción de laboratorios y cristalizaderos de cocaína se desarrollan en entornos geográficos y climáticos de extrema hostilidad

(selvas, montañas, áreas de conflicto residual). Estas misiones poseen características únicas que exigen un soporte logístico especializado:

Desarticulación de Economías Ilegales: La alimentación del personal Jungla facilita la destrucción de infraestructuras de procesamiento (laboratorios) en zonas rurales dispersas, reduciendo la capacidad financiera de los Grupos Armados Organizados que afectan la implementación de la paz en los territorios.

Seguridad Territorial: Gran parte de las operaciones de las Compañías Jungla ocurren en municipios priorizados para los Programas de Desarrollo con Enfoque Territorial, donde la seguridad es el habilitador necesario para la inversión social.

Condiciones Ambientales Adversas: La humedad, altas temperaturas, y el terreno accidentado incrementan la fatiga y el requerimiento energético para mantener la temperatura corporal y el rendimiento.

2. **Fundamentos de la Necesidad** (Rendimiento y Seguridad) La provisión de víveres adecuados no es un gasto accesorio, sino un factor crítico de éxito operacional y una medida de seguridad laboral sustentada en los siguientes puntos:

A. Mantenimiento del Rendimiento Operacional

- **Aporte Nutricional y Calórico:** Las raciones deben ser diseñadas para proporcionar 3.500 a 4.500 calorías diarias, el rango necesario para compensar el gasto energético de un Comando en condiciones de actividad física intensa. Una nutrición deficiente conduce a la disminución de la alerta, el tiempo de reacción, y la capacidad de toma de decisiones.
- **Resistencia Física y Mental:** La correcta alimentación previene la hipoglucemia y la fatiga extrema, permitiendo al personal mantener la máxima concentración y capacidad de alerta y maniobras necesarias para el manejo de explosivos y la reacción ante posibles emboscadas o encuentros hostiles.
- **Alto Gasto Calórico:** El personal realiza actividades de alto esfuerzo físico, incluyendo largos desplazamientos, transporte de equipos pesados (armamento, explosivos, herramientas de demolición), y la propia labor de desmantelamiento de estructura.

B. Prevención de Riesgos de Salud y Deserción

- **Salubridad e Inocuidad:** La adquisición de víveres-remesas garantiza la inocuidad de los alimentos, previniendo enfermedades gastrointestinales que podrían incapacitar a miembros del equipo y comprometer la misión.

La compra de víveres (remesas) para el personal de Comandos Jungla es una inversión operacional indispensable. Su carencia o insuficiencia compromete directamente:

- La integridad física del personal.
- La eficacia y el éxito de las operaciones de destrucción de infraestructura, objetivo central de la política antinarcóticos.
- La seguridad del Equipo Táctico Operacional al exponerlos a riesgos de fatiga y enfermedad en entornos hostiles.

Por lo expuesto, se solicita la aprobación y asignación de los recursos presupuestales requeridos para la adquisición inmediata de víveres que cumplan con los estándares nutricionales y logísticos exigidos por las misiones de alto impacto desarrolladas por los Comandos Jungla.

2. Fundamentos de la Necesidad Operacional

A. **Especialidad y Despliegue en Zonas de Difícil Acceso** Las Compañías Jungla operan en entornos de selva tropical, zonas de alta montaña y áreas de difícil acceso geográfico donde la infraestructura de suministro comercial es inexistente. La naturaleza de su misión exige autonomía logística prolongada. Sin un suministro de remesas planificado, la capacidad de permanencia en el terreno se ve comprometida, afectando directamente los resultados operacionales.

B. **Interdicción de Laboratorios de Procesamiento de Estupefacientes** Las operaciones de interdicción requieren de inserciones helitransportadas o infiltraciones terrestres que pueden durar varios días. La destrucción de laboratorios de Clorhidrato de Cocaína o Pasta Base de Coca implica:

- **Esfuerzo físico extremo:** Alta demanda calórica para el personal.
- **Exposición a químicos:** Necesidad de una nutrición óptima para mantener el sistema inmunológico del comando frente a entornos contaminados.
- **Seguridad y Vigilancia:** El personal no puede abandonar el área crítica para buscar alimento, el alimento debe estar disponible en el sitio de la operación
- **Rendimiento y Seguridad** La provisión de víveres adecuados no es un gasto accesorio, sino un factor crítico de éxito operacional y una medida de seguridad laboral sustentada en los siguientes puntos:

"La adquisición de víveres no es un gasto administrativo, sino un insumo táctico esencial. Sin el suministro adecuado, la Dirección de Antinarcóticos pierde su capacidad de golpear los centros de producción, debilitando la estrategia nacional contra el narcotráfico."

A. Pilar: Solución al Problema de las Drogas Ilícitas

La presencia de las Compañías Jungla en los territorios es la garantía de seguridad para la implementación del Programa Nacional Integral de Sustitución de Cultivos de Uso Ilícito. Sin la alimentación del personal policial en las bases, se debilitan los perímetros de seguridad que permiten la interdicción trabajar en zonas de alta criticidad.

B. Transformación Territorial y Seguridad en Zonas PDET

Las Compañías Jungla operan principalmente en municipios **PDET** (Programas de Desarrollo con Enfoque Territorial):

- **Interdicción como Habilitador:** Al destruir laboratorios de procesamiento de droga, se debilitan las finanzas de los Grupos Armados Organizados (GAO), Grupos Amados Organizado Residual (GAOR) Grupo Delincuencia Común Organizado (GDCO). que intentan sabotear la implementación de la paz.
- **Control Territorial:** Las bases donde se consumen estos víveres sirven como nodos de control desde donde se lanzan operaciones para la destrucción de infraestructuras para el procesamiento de drogas ilícitas.

Componente del Trazador	Aplicación Táctica
Garantías de Seguridad	Sostenimiento del personal que combate las estructuras de narcotráfico que afectan la paz.
Interdicción Operativa	Mantenimiento de la operatividad en bases de avanzada para la destrucción de laboratorios de base de coca o clorhidrato de cocaína.

Se profundiza en tres ejes: la capacidad psicofísica del comando, la continuidad del servicio público y el análisis de riesgo operacional.

- Autonomía Estratégica: La adquisición centralizada de remesas garantiza que la Dirección de Antinarcóticos no dependa de la economía local de municipios afectados por el narcotráfico. Esto evita:
- Extorsión y Presión sobre el Comercio Local: No se obliga a los proveedores pequeños de la zona (muchas veces presionados por grupos ilegales) a abastecer a la Policía.
- Seguridad Alimentaria (Anti-Sabotaje): Controlar la cadena de suministro desde la adquisición centralizada minimiza el riesgo de contaminación de los alimentos por parte de los grupos armados que se oponen a la misionalidad de la destrucción e inhabilitación de infraestructuras para el procesamiento de drogas ilícitas.
- La paz territorial requiere que la Fuerza Pública no sea una unidad de paso, sino una presencia constante. Las remesas para los diferentes despliegues operacionales garantizan la estacionalidad de los Comandos Jungla en zonas críticas como el Catatumbo, Cauca, Nariño o el Putumayo.

La necesidad se fundamenta en el cumplimiento de las metas del Plan Estratégico Institucional y los indicadores del Gobierno Nacional en cuanto a:

- Tonelaje de clorhidrato de cocaína incautado.
- Número de laboratorios de producción de estupefacientes destruidos.

La adquisición de remesas de víveres es imperativa para la Dirección de Antinarcóticos, toda vez que constituye el soporte vital del talento humano encargado de neutralizar los factores de inestabilidad que impiden la consolidación de la paz en las regiones más afectadas por la economía ilícita del narcotráfico. *"El incumplimiento en la adquisición de víveres afectará directamente el cumplimiento de la meta de la Dirección de Antinarcóticos, impactando los indicadores de seguridad nacional consignados en el Plan Marco de Implementación de los Acuerdos de Paz."*

Dentro de los aspectos relevantes, se encuentra la consolidación de la obtención de estos servicios con el fin de reducir costos unitarios, evitar adquisiciones de urgencias que elevan costos por la premura en adquirir los servicios generando así el uso racional y adecuado de los recursos asignados.

Ahora bien, en relación con las cantidades establecidas para cada uno de los ítems que componen la Remesa Tipo III, estas se consideran necesarias y pertinentes para la atención del personal de los Comandos Jungla, teniendo en cuenta que históricamente se ha contado con dichos volúmenes, los cuales han demostrado ser adecuados para satisfacer las necesidades del personal durante los tiempos de operación establecidos.

Finalmente, la proyección operativa requerida para la presente vigencia corresponde a las cantidades que se detallan a continuación, las cuales han sido definidas con base en el número de efectivos a atender, la duración de las operaciones y las condiciones reales del despliegue operativo.

Para la determinación del requerimiento proyectado en la presente vigencia, se tuvieron en cuenta los históricos de consumo y necesidades reportadas por las Compañías Antinarcóticos Jungla a nivel nacional en periodos anteriores, los cuales permiten establecer una base técnica objetiva para la planeación del abastecimiento logístico en el marco de las operaciones.

Tipo de remesa	Cantidad
Tipo II	03
Tipo III	03

Nota: Las proyecciones anteriormente relacionadas son tomadas con fundamento en los históricos registrados por la Dirección de Antinarcóticos, a partir de los requerimientos consolidados de las Compañías Antinarcóticos Jungla a nivel nacional. En ningún caso, los valores estimados constituyen una condición fija de suministro, toda vez que los requerimientos logísticos responden directamente a la planeación y ejecución de las operaciones, las cuales están sujetas a variaciones conforme a la dinámica operacional, condiciones del terreno, duración de las misiones y necesidades del servicio.

Atentamente,

Firmado digitalmente por:
Nombre: Jorge Eduardo Herrera Rodriguez
Grado: Teniente Coronel
Cargo: Comandante Compañias Antinarcoticos Jungla Nacionales
Cédula: 80283539
Título: Administrador Policial
Dependencia: Servicio De Policía Contra El Narcotrafico
Unidad: Direccion De Antinarcoticos
Correo: jorge.herrera@correo.policia.gov.co
23/04/2026 7:01:42 p. m.

Anexo: no

Aeropuerto Internacional el Dorado entrada 6 CATAM –
Dirección de Antinarcóticos
Teléfono: 31105
diran.secon@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

andres.aldana andres.aldana andres.aldana

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCION DE ANTINARCOTICOS
GRUPO CONTRATOS DIRAN

CEA.3.0-07
16-ECD-003
2922719607

Fecha:	Bogotá D.C., 27 de mayo de 2026		
Hora de inicio:	08:30 horas	**Hora de finalización:**	13:00 horas
Lugar:	JEFATURA ARLOF		

ACTA - 033497 - ARLOF-GRUCO - 2.21

QUE TRATA DE MESA DE TRABAJO - REVISIÓN PRECONTRACTUAL PROCESOS DE VÍVERES, ALOJAMIENTO Y ALIMENTACIÓN.

ORDEN DEL DÍA

1. Verificación de asistentes
2. Lectura del acta anterior
3. Verificación de los compromisos
4. Temas a tratar…

DESARROLLO

1. Verificación de asistentes.

En Bogotá D.C. el día 27 de mayo 2026, se reunieron en las instalaciones de la Jefatura del Area Logística y Financiera de la Dirección Antinarcóticos, ubicada en el Aeropuerto Internacional el Dorado, Entrada 6 vía CATAM, se reúne el señor Teniente Coronel Jhon Alexander Hernandez Molina Jefe Administrativo, Mayor Yonatan Bedoya Gomez Jefe Contratos (E), con los responsables, apoyo técnico y administrativo para la revisión precontractual de los procesos de víveres, alimentación y alojamiento.

2. Lectura el acta anterior.

No aplica.

3. Verificación de los compromisos.

No aplica.

4. Temas a tratar.

Objeto de la reunión.

Realizar mesa de trabajo para la revisión técnica, jurídica y contractual de las observaciones efectuadas a los procesos precontractuales relacionados con el suministro de víveres y alojamiento, con el fin de verificar la estructuración del estudio previo, análisis del sector, estudio de mercado, presupuesto oficial, modalidad de selección y demás aspectos relevantes que permitan garantizar la transparencia, legalidad y eficiencia del proceso contractual.

Desarrollo de la reunión.

Se dio apertura a la mesa de trabajo indicando que el objetivo principal consistía en revisar las observaciones formuladas a los procesos de víveres y alojamiento, evitando posibles riesgos administrativos, fiscales, disciplinarios o penales derivados de errores en la etapa precontractual.

1. Se acordó como metodología revisar cada observación de manera individual, contrastándola directamente con el estudio previo y los documentos del proceso, permitiendo la intervención del equipo estructurador, jurídico y técnico.

2. Se dejó constancia de que algunas observaciones fueron remitidas previamente mediante correo electrónico y documentos Word, especialmente a la doctora Johanna, quien manifestó no haber participado directamente en la mesa previa de estructuración, sino únicamente haber revisado los documentos enviados.

3. El Intendente Jefe Martín expuso las observaciones relacionadas con el estudio de mercado y el análisis histórico de precios de los años 2023, 2024 y 2025.

4. Se discutió ampliamente la metodología utilizada para determinar el valor estimado del contrato y la utilización de valores históricos frente a diferencias en cantidades, modalidades de contratación y costos asociados al transporte.

5. Se identificó que el proceso 2023 incluía el transporte dentro del valor de la remesa, mientras que el proceso 2024 tenía el transporte discriminado o tratado bajo otra metodología, circunstancia que generó dudas sobre la comparabilidad objetiva entre ambos históricos.

6. Se concluyó preliminarmente que el histórico del año 2024 presenta dificultades técnicas para ser comparado directamente con el proceso actual, debido a las diferencias en el modelo de negocio y la incorporación del transporte.

7. Se recomendó justificar técnicamente el uso parcial o exclusión del histórico 2024 dentro del análisis del sector, evitando posibles cuestionamientos de entes de control.

8. Se discutió el uso del promedio de cotizaciones frente al menor valor ofertado, concluyéndose que para procesos relacionados con alimentación y víveres no siempre el menor precio garantiza calidad y adecuada ejecución contractual.

9. Se analizó la necesidad de revisar la modalidad de selección contractual, proponiéndose estudiar la viabilidad de adelantar el proceso mediante selección abreviada en lugar de licitación pública, atendiendo razones de oportunidad, eficiencia y necesidad del servicio.

El doctor Barrantes explicó la justificación de incluir códigos UNSPSC relacionados con transporte, argumentando la importancia de garantizar experiencia en distribución y entrega de remesas en zonas complejas.

10. Los asistentes manifestaron preocupación respecto a que la exigencia obligatoria del código de transporte pudiera constituir una barrera de acceso a posibles oferentes, teniendo en cuenta que el objeto principal del contrato corresponde al suministro de víveres y no al transporte como actividad principal.

11. Se recomendó revisar la pertinencia jurídica y técnica del código obligatorio de transporte dentro de los requisitos habilitantes del proceso.

12. Se indicó la necesidad de fortalecer la motivación y justificación técnica del estudio previo, especialmente en lo relacionado con el transporte, el análisis histórico y la estructura de costos.

13. Finalmente, se concluyó que el proceso requiere ajustes técnicos y jurídicos antes de continuar su trámite precontractual.

Conclusiones

- Revisar y ajustar el análisis del sector y estudio de mercado del proceso de víveres.
- Excluir o justificar técnicamente el uso del histórico contractual del año 2024 debido a diferencias estructurales relacionadas con el transporte.
- Mantener como criterio principal el promedio de cotizaciones y no el menor valor, atendiendo criterios de calidad y adecuada prestación del servicio.
- Analizar la viabilidad jurídica y técnica de adelantar el proceso mediante modalidad de selección abreviada.

- Revisar los códigos UNSPSC exigidos dentro del proceso, especialmente el relacionado con transporte, a fin de evitar posibles barreras de participación.

Fortalecer la redacción de las necesidades y obligaciones contractuales relacionadas con el transporte y entrega de remesas.

- Realizar los ajustes correspondientes al estudio previo y documentos precontractuales antes de la publicación definitiva del proceso.

COMPROMISOS:

Actividad	Responsable	Fecha de Entrega
Realizar la revisión integral del estudio de mercado, incluyendo el análisis histórico de la vigencia 2024 y la debida justificación del contrato de víveres.	Equipo estructurador	03/06/2026
Efectuar el análisis jurídico para la viabilidad del cambio de modalidad de selección a selección abreviada para los contratos de víveres y alimentación, conforme a la normativa vigente.	Equipo estructurador	03/06/2026
Ajustar el estudio previo y los requisitos habilitantes, garantizando su coherencia técnica, jurídica y financiera conforme a los principios de selección objetiva.	Equipo estructurador	03/06/2026
Verificar e incluir, de ser procedente, el código UNSPSC correspondiente al servicio de transporte dentro de la estructuración del proceso.	Equipo estructurador	03/06/2026
Realizar los ajustes pertinentes a la justificación de la necesidad del contrato de víveres, asegurando su debida motivación.	Equipo estructurador	03/06/2026
Suprimir el término "habilitante" de los factores de evaluación ponderables en el proceso de víveres, en concordancia con la diferenciación entre requisitos habilitantes y criterios de calificación.	Equipo estructurador	03/06/2026
Revisar y validar la matriz de riesgos del proceso contractual, verificando su adecuada identificación, asignación y mitigación.	Equipo estructurador	03/06/2026
Establecer un plazo máximo de veinte (20) días calendario posteriores a la adjudicación para la implementación y entrega de	Equipo estructurador	03/06/2026

la plataforma tecnológica en el contrato de alojamiento y alimentación.		
Gestionar la presentación de la plataforma y/o herramienta tecnológica ante el Comité SER para su evaluación y validación en el contrato de alojamiento y alimentación.	Equipo estructurador	03/06/2026
Definir y ajustar los lineamientos relacionados con el diligenciamiento de planillas y el uso obligatorio de la plataforma tecnológica en la ejecución contractual (alojamiento y alimentación).	Equipo estructurador	03/06/2026
Elaborar un instructivo interno y/o emitir una comunicación oficial suscrita por el Director, en la cual se establezca el diligenciamiento permanente de planillas como mecanismo de supervisión, incorporando esta obligación en el estudio previo y el contrato, en el contrato de alojamiento y alimentación.	Equipo estructurador	03/06/2026
Elaborar la justificación técnica y jurídica del porcentaje mínimo del 60% exigido para la acreditación de experiencia, garantizando la pluralidad de oferentes (numeral 4.1.1), en el proceso de alojamiento y alimentación.	Equipo estructurador	03/06/2026

CONVOCATORIA

Si se programa una nueva reunión se indicará la fecha de la convocatoria.

FIRMA DIGITAL

Firmado digitalmente por:
Nombre: John Alexander Hernandez Molina
Grado: Teniente Coronel
Cargo: Jefe Area Logistica Y Financiera
Cédula: 80206290
Título: Administrador Policial
Dependencia: Area Logistica Y Financiera Diran
Unidad: Direccion De Antinarcoticos
Correo: john.hernandez@correo.policia.gov.co
19/06/2026 2:46:20 p. m.

Anexo: uno (lista de asistencia en folios)

Aeropuerto el Dorado entrada Nro. 6 CATAM
Teléfono: 3202974939
diran.arlof-con@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

AC-2026-033497-DIRAN

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE ANTINARCOTICOS
GRUPO CONTRATOS.DIRAN

Fecha:	Bogotá D.C., 04 de junio de 2026		
Hora de inicio:	08:30	**Hora de finalización:**	13:00
Lugar:	JEFATURA ARLOF		

Acta - 033497- ARLOF-GRUCO - 2.21

QUE TRATA DE MESA DE TRABAJO - REVISIÓN PRECONTRACTUAL PROCESOS DE VIVERES, ALOJAMIENTO Y ALIMENTACIÓN.

ASISTENTES

GR	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD O DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CEDULA DE CIUDADANÍA	TELÉFONO	NOTIFICACIÓN
MY	MORENO PERDOMO RICARDO ANDRES	DIRAN.CANCI	ricardo.moreno7616@correo.policia.gov.co	1075227616	3015840339	04/06/2026 14:54
MY	GARCIA VELEZ WILSON FERNANDO	DIRAN GUTIC	wilson.garcia1115@correo.policia.gov.co	75096011	3218150381	04/06/2026 19:49
MY	BEDOYA GOMEZ YONATAN	DIRAN GRULO	yonatah.bedoya1016@correo.policia.gov.co	1020406190	3127271122	04/06/2026 10:42
MY	RIVAS ARENAS WILMER	DIRAN ASJUR	wilmer.rivas@correo.policia.gov.co	1116723798	3016539867	10/06/2026 08:42
MY	MARTIN RODRIGUEZ MIGUEL ANGEL	DIRAN COAPA	miguel.martin@correo.policia.gov.co	80864728	3176464849	09/06/2026 15:37
SI	TORRES BARRIOS LUIS GERMAN	DIRAN GRUCI	german.torres3865@correo.policia.gov.co	1106889435	3197491438	04/06/2026 16:34
PT	ORTIZ TRUJILLO JOSE RAMIRO	DIRAN CANCI	jr.ortiz@correo.policia.gov.co	1061791624	3132263356	04/06/2026 14:53
CPS-2	CASTRO GOMEZ EDGAR ERNESTO	DIRAN.DIRAN	edgar.castro@correo.policia.gov.co	79953966	3204273612	14/06/2026 10:48
CPS-2	SILVA GUARNIZO CHRISTOPHER	DIRAN DIRAN	cc.silva00001@correo.policia.gov.co	1010227329	3016881169	05/06/2026 11:55

Aeropuerto el Dorado entrada Nro. 6
CATAM
Teléfonos 3202974939
diran.arlof-con@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA CLASIFICADA

GS-2026-091180-DIRAN

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE ANTINARCOTICOS
ÁREA INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS

CEA.3.0-07
16-ECD-003
2922486669

SECON - ARINT - 20.1

Bogotá D.C., 06 de junio de 2026

Señor brigadier general
WILLIAM CASTAÑO RAMOS
Director de Antinarcóticos
Aeropuerto el Dorado Entrada 6 CATAM
Bogotá D.C.

Asunto: justificación para cambio de modalidad y solicitud reprogramación del mes de contratación en el MTC.

De manera atenta y respetuosa me permito solicitar a mi general, estudie la viabilidad de autorizar, el cambio de la modalidad y causal de selección dentro del proceso de contratación cuyo objeto es "*SUMINISTRO DE VIVERES Y ELEMENTOS DE ASEO PARA EL PERSONAL QUE CUMPLE LABORES DE INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS Y/O OPERACIONES DE INTERDICCIÓN EN LA DIRECCIÓN ANTINARCÓTICOS – POLICÍA NACIONAL*"; así como la reprogramación del mes de contratación en el MTC del citado proceso.

Lo anterior, con fundamento en los antecedentes y justificaciones que se exponen a continuación:

Inicialmente, dicho proceso se encontraba proyectado bajo la modalidad de selección de Licitación Pública, modalidad consagrada en el numeral 1 del artículo 2 de la Ley 80 de 1993 y el Decreto 1082 de 2015, y que se caracteriza por ser la regla general para la adquisición de bienes y servicios dentro de la contratación estatal.

Ahora bien, conforme con los análisis técnicos y jurídicos realizados en la mesa de trabajo liderada por parte de la jefatura del Área logística y financiera – ARLOF, durante las revisiones de los documentos proyectados para el proceso, se estableció la alternativa de cambiar la modalidad de selección planteada, pasando de una Licitación Pública o una Selección Abreviada por la causal de "Adquisición de Bienes y Servicios para la Defensa y Seguridad Nacional" por el procedimiento de "Menor Cuantía", modalidad y causal de selección que se encuentra consagrada normativamente, de la Ley 1150 de 2007, artículo 2 "*De las modalidades de selección*", numeral 2 "Selección abreviada", literal i) "Contratación de bienes y servicios que se requieran para la defensa y seguridad nacional"; y el Decreto 1082 de 2015, *Capítulo 1 "Disposiciones especiales del sistema de compras y contratación pública", Sección 1 "Modalidades de selección", Subsección 2 "Selección abreviada"*, artículo 2.2.1.2.1.2.26. "Selección Abreviada para la adquisición de Bienes y Servicios para la Defensa y Seguridad Nacional".

El día 27 de mayo de 2026, se llevó a cabo una mesa de trabajo en las instalaciones de la Jefatura del Área Logística y Financiera – ARLOF, durante la cual se analizaron y resolvieron las observaciones formuladas por la Secretaría Privada de la Subdirección y la Dirección de Antinarcóticos. Como resultado de dicha mesa, se concluyó la necesidad de realizar ajustes a los estudios y documentos previos proyectados del proceso contractual, específicamente en los siguientes aspectos:

i) Revisión del análisis del valor estimado para la actual contratación, determinándose que la vigencia 2024 no se tendría como referencia para la estructuración del estudio del mercado.

ii) Ajuste en la justificación de la necesidad, tomando como referencia la ejecución del contrato anterior, particularmente en lo relacionado con la integración de los costos de transporte dentro del componente de remesa.

andres.aldana

iii) Eliminación de la obligación relativa a exigir dentro de la experiencia, el código UNSPSC 78101800 – *Transporte de carga por carretera.*

iv) Eliminación del término "*Habilitante*" dentro de los factores ponderables, en cuanto a los contenedores destinados para el almacenamiento de los víveres a suministrar.

En virtud de lo anterior, es importante señalar que los ajustes mencionados tienen un carácter estructural, en la medida en que impactan de forma directa la configuración del proceso y su análisis del sector.

En consecuencia, se considera oportuno y conveniente aprovechar dichos ajustes para también atender la sugerencia de reestructurar la modalidad de contratación del proceso, optando por utilizar la Selección Abreviada para la Adquisición de Bienes y Servicios para la Defensa y Seguridad Nacional por el procedimiento de menor cuantía, atendiendo las siguientes justificaciones:

Las entidades públicas sujetas al Estatuto General de Contratación Estatal[1], en el ejercicio propio de sus funciones y competencias[2], deben determinar en la etapa de planeación del proceso contractual la modalidad de selección[3] que determine el procedimiento necesario para la selección objetiva del futuro contratista. La escogencia de la modalidad debe realizarse con estricta observancia al principio de legalidad[4], y los que rigen la función administrativa[5], y la contratación estatal[6]. Lo anterior de acuerdo a los bienes y servicios a contratar, el valor del presupuesto asignado y las condiciones propias que traen consigo el futuro negocio jurídico, a través del cual, se pretende prestar el servicio público o suplirá necesidad en garantía del interés general.

En virtud de lo anterior, el ordenamiento jurídico colombiano ha determinado el siguiente marco normativo:

Ley 1150 de 2007

(...)

"***2. Selección abreviada.*** *La selección abreviada corresponde a la modalidad de selección objetiva prevista para aquellos casos en que, por las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación o la cuantía o destinación del bien, obra o servicio, puedan adelantarse procesos simplificados para garantizar la eficiencia de la gestión contractual. El Gobierno Nacional reglamentará la materia.*

Serán causales de selección abreviada las siguientes:

(...)

h) La contratación de bienes y servicios que se requieran para la defensa y seguridad nacional;

(...)

Decreto 1082 de 2015

(...)

"***Artículo 2.2.1.2.1.2.26. Selección Abreviada para la adquisición de Bienes y Servicios para la Defensa y Seguridad Nacional.*** *Las Entidades Estatales que requieran contratar Bienes y Servicios para la Defensa y Seguridad Nacional deben hacerlo a través del procedimiento para la selección abreviada de menor cuantía señalado en el artículo 2.2.1.2.1.2.20 del presente decreto*

[1] Ley 80 de 1993. Art 2. De la Definición de Entidades, Servidores y Servicios Públicos.
[2] Ley 489 de 1998, artículo 53. Competencia Administrativa. Los organismos y entidades administrativos deberán ejercer con exclusividad las potestades y atribuciones inherentes, de manera directa e inmediata, respecto de los asuntos que les hayan sido asignados expresamente por la ley, la ordenanza, el acuerdo o el reglamento ejecutivo".
[3] Ley 1150 de 2007 art 2. (Licitación pública, selección abreviada, mínima cuantía, concurso de méritos o contratación directa.
[4] Constitución política. Art 2, 4, 6, 121, 122, 123, 150 número 7 y 189 números 14, 15, 16 y 17, superiores.
[5] Constitución Política de Colombia. Art. 209. Igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad.
[6] Ley 80 de 1993. Art 24 "transparencia, economía y responsabilidad".

Si los bienes y servicios que se requieran para la defensa y seguridad nacional son Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes o no uniformes en los términos del presente Decreto, la Entidad Estatal deberá utilizar el procedimiento de subasta inversa, compra por Catálogo derivado de la celebración de Acuerdos Marco de Precios o a través de bolsa de productos.

Las Entidades Estatales deben consignar en los Documentos del Proceso las razones por las cuales los bienes o servicios objeto del Proceso de Contratación son requeridos para la defensa y seguridad nacional".

(...)

De otra parte, al interior de la institución, la mentada modalidad y causal de selección encuentra cabida, tal como se muestra a continuación:

Resolución N° 03049 de 2014 – Manual de Contratación de la Policía Nacional

(...)
"Artículo 2.2.2.9 - Selección abreviada – adquisición de bienes y servicios para la defensa y seguridad nacional".
(...)

Como se evidencia en el marco jurídico expuesto, la contratación de bienes y servicios requeridos para la defensa y seguridad nacional constituye una causal de selección, orientada a garantizar la eficiencia de la gestión contractual, siempre que se cumplan los requisitos legales y jurisprudenciales. Su aplicación debe estar motivada y sustentada en un juicio de necesidad y adecuación, y reflejar el interés superior del Estado en garantizar la defensa y seguridad nacional a través de sus instituciones.

En suma de lo anterior, el concepto de "*Bienes y servicios para la defensa y seguridad nacional*", se encuadra dentro de los denominados conceptos jurídicos indeterminados[7], por lo que se hace necesario, a partir de las técnicas de interpretación jurídica, formular criterios que establezcan cierto grado de certeza. En este sentido, se deben exponer los argumentos de hecho y derecho en que se basa la administración[8] para la escogencia de la modalidad y causal de contratación en cuestión.

Dicho lo anterior y con respecto a los postulados normativos establecidos en el citado literal i) del numeral 2 del artículo 2 de la Ley 1150 del 2007 y el artículo 2.2.1.2.1.2.26 del Decreto 1082 de 2015, y según la jurisprudencia evolutiva del Consejo de Estado, se vislumbran varios criterios de interpretación jurídica al respecto, y que se expresan a continuación:

i) Criterio único finalístico: consiste en identificar la finalidad o el propósito que impulsa la celebración del contrato, el cual debe sin lugar a dudas, acunarse en la necesidad de adquirir un servicio requerido para la defensa y seguridad nacional, independientemente de la entidad estatal que concurra a su celebración. La acreditación efectiva y real del criterio, impone a la administración pública, la necesidad de identificar y motivar plenamente la modalidad de selección, así como los argumentos jurídicos que la soportan, en los estudios y documentos previos, antes de la apertura del proceso de contratación[9].

ii) Juicio de adecuación: bajo este criterio interpretativo, a partir del marco competencial que demarca el plano específico propio de las funciones legales y constitucionales previamente atribuidas al organismo de orden nacional, es necesario demostrar que los bienes y servicios objeto de la contratación, permiten alcanzar los objetivos o intereses relacionados con la defensa y seguridad nacional.

En este sentido, debe existir una relación de conexidad, entre los bienes y servicios y las funciones de la entidad, que contribuyan al logro del pacto político garante de la vida, honra y bienes de los habitantes del territorio nacional y la estabilidad del Estado. Como consecuencia de lo anterior, la entidad está en la obligación de realizar un análisis, a través de un juicio de adecuación terminado, que permita determinar de

[7] de Enterría, Eduardo. La lucha contra las inmunidades del poder en el derecho administrativo. 3ª ed. Madrid: Civitas, 1983. pp. 33-34). «Estos concepto jurídicos indeterminados, o que se contienen en lo que también se llaman las normas flexibles, son consustanciales a toda la técnica jurídica y no constituyen una particularidad del Derecho público (...), son conceptos jurídicos indeterminados, en el sentido de que la medida concreta para la aplicación de los mismos en un caso particular no nos la resuelve o determina con exactitud la propia Ley que los ha creado y de cuya aplicación se trata».
[8] Consejo de Estado, Sala Contencioso Administrativa, Sección Tercera, C.P. Alier Eduardo Hernández Enríquez, sentencia Nro. 28059, del 30 de noviembre de 2006.
[9] Consejo de Estado, Sala de lo Contencioso Administrativo, Sección Tercera, Subsección A, C.P MAURICIO FAJARDO GOMEZ, radicación número: 11001-03-26-000-2014-00035-00(50222) del 14/05/2014.

acuerdo con la realidad social, cultural y económica del Estado, si la adquisición de los bienes y servicios, le permiten cumplir sus funciones y que los mismos, procuran por la defensa y seguridad nacional[10].

Ahora, con respecto al concepto de defensa y seguridad, la jurisprudencia del Consejo de Estado enmarcó la defensa como aquellas acciones de protección inclusive bélicas, adelantadas por las fuerzas militares, para asegurar la independencia y la integridad territorial. De otra parte, el concepto de seguridad fue entendido como aquellas actividades preventivas, desarrolladas también por la Policía Nacional, tendientes a garantizar la convivencia pacífica y el orden justo, que demanda el estado de derecho en el territorio nacional[11].

Debido a las condiciones propias del país, el concepto de defensa y seguridad nacional requirió una visión sistemática del ordenamiento jurídico, extendiendo su órbita para aquellas medidas legítimas, proporcionales y razonables, no solo bélicas[12], tendientes a preservar una convivencia pacífica, adelantadas entre otras instituciones por la Policía Nacional de Colombia[13].

En esta línea argumentativa, la defensa y seguridad nacional puede entenderse entonces, como un concepto normativo indeterminado, cuya finalidad se orienta a garantizar el orden constitucional, la convivencia pacífica[14], la seguridad de los habitantes del territorio, el mantenimiento del orden público[15], y la estadidad de las instituciones políticas[16], bajo el marco del contexto social, cultural, y económico del país y las necesidades del colectivo social[17].

No obstante, la alimentación del personal de las Fuerzas Militares y de la Policía Nacional fue expresamente catalogada como bien para la defensa y seguridad nacional en el artículo 65, numeral 6, del Decreto 1510 de 2013[18], hoy compilado en el Decreto 1082 de 2015, disposición que habilitaba su adquisición mediante la modalidad de Selección Abreviada para la Adquisición de Bienes y Servicios para la Defensa y Seguridad Nacional.

Dicho artículo fue suspendido del ordenamiento jurídico con fundamento en que:

(...)
"el ejercicio de dicha potestad constitucionalmente atribuida exige y supone el fiel desarrollo de los criterios señalados por el órgano legislativo, de tal suerte que el respectivo reglamento debe consultar y ajustarse de manera íntegra al marco legal que se pretende reglamentar, por lo cual cabe puntualizar que si la norma legal instaura un criterio finalístico para su aplicación, será ese, y no otro distinto, el criterio que deba desarrollar el Gobierno para su aplicación, cuestión que difiere de lo sucedido en el escenario reglamentario que se analiza, en el cual el Ejecutivo, en el inciso séptimo del artículo 3 del Decreto 1510 de 2013, dejó de lado el criterio eminentemente finalístico que adoptó la norma legal en estudio para que se pudiera acudir al procedimiento administrativo de selección abreviada y en su lugar decidió adoptar y desarrollar un criterio diferente, el cual no fue previsto, ni acogido, ni autorizado en esa norma por el legislador[19]."
(...)

En consecuencia, la suspensión del mentado artículo 65 obedeció exclusivamente a un vicio en el ejercicio de la potestad reglamentaria, ya que el Ejecutivo acudió a un criterio material u objetivo que no estaba contenido en la norma que se reglamentaba, cuando la norma legal que se regulaba había adoptado un criterio eminentemente finalístico. En otras palabras, el reproche jurídico recayó sobre el criterio empleado para expedir el reglamento, no sobre la naturaleza ni la idoneidad de los bienes y servicios que en él se enumeraban.

De lo anterior se puede concluir que, el artículo 65 nunca implicó un cuestionamiento sobre si los bienes y servicios allí listados entre ellos, la alimentación del personal de las Fuerzas Militares y la Policía Nacional

[10] Consejo de Estado, Sala de lo Contencioso Administrativo, Sección Tercera, Sala Plena, C.P: HERNÁN ANDRADE RINCÓN, Sentencia Nro. 36805 del 23/07/2015.
[11] Consejo de Estado, Sala de Consulta y Servicio Civil, consejero Ponente: JAVIER HENAO HIDRÓN, Radicación número: 938 del 30/01/1997.
[12] Consejo de Estado, Sección Tercera, C.P. RUTH STELLA CORREA PALACIO, sentencia Nro. 29393 del 27 de marzo de 2008.
[13] Consejo de Estado, MP. HERNÁN ANDRADE RINCÓN, Sentencia Nro. 26776 del 29/08/2012.
[14] Consejo de Estado, Sala de lo Contencioso Administrativo, Sección Tercera, Sala Plena, C.P: HERNÁN ANDRADE RINCÓN, Sentencia Nro. 36805 del 23/07/2015.
[15] Consejo de Estado, Sala de Consulta y Servicio Civil, C.P: WILLIAM ZAMBRANO CETINA, Radicado Nro. Radicación número: 11001-03-06-000-2010-00038-00(1993) del 25/03/2010.
[16] Agencia Nacional de Contratación Pública Colombia Compra eficiente. Concepto C-450 del 12 de julio de 2022.
[17] Consejo de Estado, Sala de lo Contencioso Administrativo, Sección Tercera, Subsección A, C.P: María Nubia Velásquez Rico, sentencia nro. 50222 del 24/05/2018.
[18] Decreto 1510 de 2013 "Por el cual se reglamenta el sistema de compras y contratación pública" (Compilado en el Decreto 1082 de 2015).
[19] Consejo de Estado Sala de lo Contencioso Administrativo Sección Tercera Subsección A, Consejero Ponente: Mauricio Fajardo Gómez, 14 de mayo de 2014 Radicación número: 11001-03-26-000-2014-00035-00(50222).

correspondía o no a la categoría de "Bienes y Servicios para la Defensa y Seguridad Nacional". Dicha calificación material permaneció incólume, y lo que resultó reprochable fue únicamente el mecanismo reglamentario utilizado por el Ejecutivo para desarrollarlo.

En este contexto, la adquisición de víveres y útiles de aseo para el sustento e higiene del personal policial desplegado en operaciones de erradicación de cultivos, se constituye como un insumo operacional directamente ligado a la capacidad efectiva del Estado para contrarrestar el narcotráfico. Las actividades delictivas asociadas a este fenómeno están encaminadas, precisamente, a ocasionar daños a la población civil, el medio ambiente, la salud pública y a atentar contra la vida e integridad del personal que conforma la Fuerza Pública y la Policía Nacional, razón por la cual garantizar el sustento e higiene de las unidades en el terreno es condición necesaria para el cumplimiento de la misión constitucional que ha sido encomendada.

Por lo anterior, la adquisición de estos bienes se inscribe legítimamente dentro de la categoría de Bienes para la Defensa y Seguridad Nacional, en tanto su destinación final está orientada a preservar un estado óptimo de salud física, mental y capacidad operativa de quienes enfrentan, en condiciones de riesgo, las amenazas más graves contra el orden público, la seguridad nacional y la integridad territorial del Estado colombiano.

Aunado a esto, es importante traer a colación el pronunciamiento realizado por el Consejo de Estado - Sala de lo Contencioso Administrativo - Sección Cuarta, el cual hace una distinción y alcance en cuanto al concepto de munición, extendiéndolo al abastecimiento de la fuerza pública para el cumplimiento de su misión constitucional, así:

(...)

"Munición" es una expresión de más amplio significado. Son "Pertrechos y bastimentos necesarios en un ejército o en una plaza de guerra. Pedazos de plomo de forma esférica con que se cargan las escopetas para caza menor. Los hay de diversos calibres. Carga que se pone en las armas de fuego. Municiones de boca. ***Víveres y forraje para la manutención de hombres y caballerías.*** *De guerra. Todo género de armas ofensivas y defensivas, pólvora, balas y demás pertrechos. De munición.* ***Dícese de lo que el Estado suministra por contrata a la tropa para su manutención*** *y equipo, a diferencia de lo que el soldado compra de su bolsillo[20]."* (Negrita y subrayado fuera de texto).

(...)

De acuerdo con lo expuesto en esta materia, el suministro de víveres y elementos de aseo para el personal que cumple labores de intervención de cultivos ilícitos y/o operaciones de interdicción en la Dirección de Antinarcóticos de la Policía Nacional es requerido para la defensa y seguridad nacional, no solo por su impacto directo en la lucha contra el narcotráfico, sino por su papel en la consolidación territorial, la protección de comunidades vulnerables, la articulación institucional y la promoción de un orden político, social y democrático justo.

Así mismo, analizado lo dispuesto en la Ley 1089 de 2006, por medio de la cual el Congreso de la República reguló de forma específica la adquisición de bienes y servicios destinados a la defensa y seguridad nacional, se logra evidenciar que, esta ley reviste especial relevancia para el asunto que se examina, por cuanto su artículo 2 establece dos (2) criterios orientadores autónomos e independientes para determinar qué bienes y servicios quedan comprendidos dentro de dicha categoría. El primero remite a los listados expresamente enunciados en los decretos reglamentarios vigentes. El segundo es el de mayor trascendencia para el presente análisis, el cual incluye, sin condicionamiento adicional alguno, todos aquellos bienes y servicios que ***"tengan por propósito asegurar el abastecimiento de la Fuerza Pública"***.

Este segundo criterio opera de forma independiente al primero: no exige que el bien esté previamente enlistado en un decreto reglamentario, por lo que basta con que su propósito sea asegurar el abastecimiento de la Fuerza Pública para que quede automáticamente comprendido dentro del régimen especial de adquisición previsto en la ley.

[20] Consejo de Estado Sala de lo Contencioso Administrativo Sección Cuarta, Consejera Ponente: Martha Teresa Briceño de Valencia, *Sentencia del 21 De Mayo de 2009, Rad: 11001-03-27-000-2006-00023-00 (16076)*

Aplicado lo anterior a la Dirección de Antinarcóticos, los víveres y útiles de aseo destinados al personal de las Fuerzas Militares y de la Policía Nacional desplegado en operaciones de erradicación de cultivos ilícitos constituyen, por definición, bienes de abastecimiento de la Fuerza Pública. Su adquisición tiene por propósito directo y exclusivo garantizar las condiciones mínimas de subsistencia e higiene del personal operativo en campo, sin las cuales no se podría llevar a cabo las actividades de intervención de cultivos ilícitos por parte del personal policial que ejecuta estas actividades.

Sumado a esto, se tiene que mediante sentencia proferida el 12 de diciembre de 2024, con radicado Nro. 52001233300020140018 9-02, y ponencia del magistrado Hernando Sánchez Sánchez, la Sección Primera del Consejo de Estado[21] reiteró la obligación que recae sobre la Dirección de Antinarcóticos de la Policía Nacional de ejecutar las actividades de erradicación de cultivos ilícitos.

En dicha providencia, se enfatiza como estas acciones inciden directamente en la seguridad y bienestar de las comunidades afectadas, resaltando la necesidad de armonizar la lucha contra el narcotráfico con la protección de los derechos fundamentales de la población.

Dentro de mencionado pronunciamiento jurisprudencial en cita, se resalta lo siguiente:

(...)

"En ese orden de ideas, la Policía Nacional tiene la función de erradicar los cultivos ilícitos a través de la respectiva Dirección Antinarcóticos, para de esta manera, garantizar la protección del medio ambiente y la seguridad de las comunidades, teniendo en cuenta además como se indicó supra, que la Policía tiene el deber de garantizar el "[…] mantenimiento de las condiciones necesarias para el ejercicio de los derechos y libertades públicas para asegurar la paz ciudadana."

En ese orden de ideas, la Sala comparte lo dispuesto por el Tribunal de haber ordenado a la Policía Nacional que elaborara "[…] un plan de verificación de esas plantaciones en las inmediaciones de la aludida vereda […]", y que en caso de comprobarse la existencia de plantaciones ilícitas, "[…] la Policía Nacional a través de su Dirección Antinarcóticos, las erradicará […]", teniendo en cuenta las funciones de dicha Dirección Antinarcóticos de la Policía Nacional en los términos del artículo 4 de la Resolución núm. 00593 de 2010.

(...)

Por último, la Sala precisa que las órdenes impartidas a la Nación – Ministerio de Defensa Nacional – Policía Nacional no obedecen a la determinación de la existencia de una acción u omisión por parte de esa entidad, que implique amenaza o vulneración de los derechos e intereses colectivos invocados y, por ende, por un lado, responsabilidad en ese sentido, sino que su comparecencia al proceso y las órdenes impartidas se fundamentan en, por un lado, su condición de "[…] entidad administrativa encargada de proteger el derecho o el interés colectivo afectado […]"32; por el otro, en que el ejercicio de sus competencias constitucionales, legales y reglamentarias, en los términos explicados, son "[…] necesarias para volver las cosas al estado anterior a la vulneración del derecho o del interés colectivo […]"33 o, al menos, superar la situación evidenciada en torno a los derechos e intereses colectivos objeto de pronunciamiento."

(...)

Acunando lo expuesto sobre la materia, el suministro de víveres y útiles de aseo para el personal policial que ejecuta la erradicación manual de cultivos ilícitos es una necesidad para la defensa y seguridad nacional, no solo por su impacto directo en la lucha contra el narcotráfico, sino por su papel en la consolidación territorial, la protección de comunidades vulnerables, la articulación institucional y la promoción de un orden político, social y democrático justo. Este aspecto permite justificar legal y estratégicamente la asignación de recursos, la intervención de la Fuerza Pública y la priorización de esta política en el marco de la seguridad nacional.

A través de esta operación de abastecimiento, se busca aportar al cumplimiento de los objetivos de erradicación de cultivos de uso ilícito establecidos por el Ministerio de Defensa Nacional - MDN de 16.366,8 hectáreas

[21] Consejo de Estado. Sección Primera, M.P. Hernando Sánchez Sánchez, Sentencia del 12 de diciembre de 2024. Rad. 52001233300020140018 9-02.

para el 2025 y para la vigencia 2026 de 10.000 hectáreas, afectando significativamente las estructuras financieras del narcotráfico, y debilitando las economías ilegales que sustentan el crimen organizado y los grupos armados al margen de la ley.

Por lo tanto, la ejecución de las actividades de intervención sobre cultivos ilícitos por parte del personal de la Policía Nacional – Dirección de Antinarcóticos, evidencia que la erradicación manual no constituye únicamente una estrategia operativa del Estado, sino una actividad que debe contemplar el bienestar físico y mental del personal que participa en estas actuaciones, en tanto que, esta labor especializada contribuye directamente al cumplimiento de los objetivos trazados por el Gobierno Nacional en su política integral de lucha contra el tráfico de estupefacientes y otras conductas delictivas conexas, acción que se enmarca dentro de la misionalidad institucional de esta Dirección.

De otra parte, y con relación a un posible acercamiento a la definición y alcance del concepto de *seguridad y defensa nacional*, la Agencia Nacional de Contratación Pública Colombia Compra Eficiente, a través de diferentes conceptos[22], ha traído entre otros argumentos, el concepto del 02 de septiembre de 2013[23], expedido por la Sala de Consulta y Servicio Civil del Consejo de Estado, en el cual se determinó lo siguiente:

(...)

"los conceptos de seguridad y defensa nacionales son amplios y comprenden no solo la compra de armamento, sino otras facetas de la política pública en orden a garantizar la convivencia pacífica de los ciudadanos."

(...)

De acuerdo con la anterior jurisprudencia es posible señalar lo siguiente:

(...)

"(i) La seguridad y la defensa nacionales son presupuestos materiales de la soberanía nacional, la independencia, la integridad territorial y el orden constitucional, y contribuyen a garantizar las condiciones necesarias para el ejercicio de los derechos, obligaciones y libertades públicas.

(ii) Se trata de conceptos amplios, relativos y dinámicos, cuya concreción depende de los objetivos que se propone alcanzar el Estado en una época determinada, de manera que son susceptibles de actualización y sufren constantes transformaciones y cambios.

(iii) La conservación y mantenimiento del orden público es la finalidad misma de la "seguridad" y encuentra en el Gobierno Nacional (art. 189.4 CP) su principal responsable y garante, razón por la cual puede adoptar medidas y adelantar acciones coercitivas o militares y soluciones no armamentistas sino políticas negociadas (por ejemplo desmovilización y reinserción), para alcanzar la paz, que es un valor (preámbulo constitucional), un fin esencial del Estado (art. 2 CP), un derecho (art. 22 CP) y un deber social (95.6 CP).

(iv) Estos conceptos no están relacionados únicamente con los dispositivos o actividades bélicas o armamentistas, sino que abarcan todas aquellas estrategias y acciones que permitan la garantía de los derechos y libertades y, por ende, la coexistencia pacífica de los habitantes de la Nación, inclusive aquellas que permitan que los infractores de la ley se reincorporen a la vida civil.

(v) La política de seguridad y defensa nacionales, supone para el Estado no solo la adopción de estrategias y acciones militares directas, sino también soluciones negociadas y, por tanto, estas últimas y todas las acciones y actividades que requieran, también configuran evidentes manifestaciones de la defensa y la seguridad nacionales.

(...)

[22] Agencia Nacional de Contratación Pública Colombia Compra eficiente. Conceptos Nro. C-032 de 2025, C-282 de 2025, Radicado: 2201913000007576 C-450 del 12 de julio de 2022.

[23] Consejo de Estado, Sala de Consulta y Servicio Civil, consejero Ponente: ÁLVARO NAMÉN VARGAS, Radicación número: 11001-03-06-000-2013-00412-00(2168) del 02/09/2013.

7022408566

Como se puede concluir de este análisis, los conceptos de seguridad y defensa nacionales son conceptos jurídicos indeterminados, su alcance no se limita al campo de lo bélico sino que incluye asuntos encaminados, directamente o por conexidad, al mantenimiento del orden público, la convivencia pacífica de la comunidad y la vigencia de los derechos y libertades de las personas."
(Subraya y negrilla fuera de texto)

Aclarado lo anterior, a continuación, se exponen las razones de hecho y de derecho para acudir a la modalidad de SELECCIÓN ABREVIADA – ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS PARA LA DEFENSA Y SEGURIDAD NACIONAL POR EL PROCEDIMIENTO DE MENOR CUANTÍA, dentro de la contratación del "*SUMINISTRO DE VÍVERES Y ELEMENTOS DE ASEO PARA EL PERSONAL QUE CUMPLE LABORES DE INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS Y/O OPERACIONES DE INTERDICCIÓN EN LA DIRECCIÓN ANTINARCÓTICOS – POLICÍA NACIONAL*", así:

a) El artículo 1 de la Ley 62 de 1993, indica, la Policía Nacional tendrá como función principal de *(…) "proteger a todas las personas residentes en Colombia, en su vida, honra, bienes, creencias y demás derechos y libertades y para asegurar el cumplimiento de los deberes sociales del Estado y de los particulares (…)"*[24].

b) A través del Decreto 423 de 1987 se agrupan los servicios especializados de la Policía Nacional en la lucha contra las drogas, y establece que la Dirección de Antinarcóticos será responsable de planear y dirigir las operaciones policiales contra el cultivo, producción y tráfico de estupefacientes[25]. Esta norma refuerza el papel que tiene la Dirección de Antinarcóticos de la Policía Nacional como actor clave en la erradicación de cultivos ilícitos y su incidencia en propender por garantizar la seguridad y tranquilidad de los habitantes de Colombia. Asimismo, de conformidad con lo establecido en el citado decreto, la Dirección de Antinarcóticos de la Policía Nacional, tiene la función de contribuir al desarrollo de la política nacional en materia de lucha contra las drogas ilícitas, así como coordinar y ejecutar el desarrollo de las operaciones de erradicación de los cultivos ilícitos, en sus diferentes modalidades, conforme a las disposiciones legales vigentes[26], entre otras funciones.

c) La erradicación de cultivos ilícitos en Colombia encuentra su fundamento en la Constitución Política de 1991, especialmente en el artículo 2, que establece como fines esenciales del Estado la defensa de la independencia nacional, la integridad territorial y la convivencia pacífica. Asimismo, el artículo 218 define a la Policía Nacional como un cuerpo armado permanente de naturaleza civil, encargado de garantizar las condiciones necesarias para el ejercicio de los derechos y libertades públicas[27].

d) La erradicación de cultivos ilícitos no se concibe únicamente como una acción de control territorial o de política antidrogas, sino como una estrategia de defensa y seguridad del Estado, orientada a:

- Preservar el orden constitucional, frente a economías ilegales que financian grupos armados y erosionan la institucionalidad.
- Proteger el ejercicio de los derechos fundamentales, especialmente en zonas rurales donde el narcotráfico impone dinámicas de violencia, cooptación y desplazamiento.
- Garantizar la soberanía nacional, mediante la recuperación del control estatal sobre territorios afectados por el crimen organizado.
- Mitigar el impacto ambiental, derivado de prácticas ilegales de cultivo, procesamiento y deforestación asociados al narcotráfico.

e) Para ejecutar las actividades propias de erradicación de cultivos de uso ilícito, la Policía Nacional – Dirección de Antinarcóticos despliega las Compañías Antinarcóticos de Intervención de Cultivos Ilícitos CANCI, Escuadrones Móviles de Carabineros – ESMICAR, Unidades de Diálogo y Mantenimiento del Orden – UNDMO, Compañías Junglas Nacional y Compañías Antinarcóticos Regionales, a través de los cuales realiza actividades de erradicación manual y/o presta seguridad a dichas actividades.

[24] Ley 62 de 12 de agosto de 1993 "Por la cual se expiden normas sobre la Policía Nacional, se crea un establecimiento público de seguridad social y bienestar para la Policía Nacional, se crea la Superintendencia de Vigilancia y Seguridad Privada y se reviste de facultades extraordinarias al Presidente de la República".
[25] Decreto 423 de 03 de marzo de 1987 "por el cual se agrupan los Servicios Especializados de Policía de Control de Sustancias que producen Adicción Física o Psíquica y el Servicio Aéreo de la Policía Nacional."
[26] Decreto 113 de enero 25 de 2022 "Por medio del cual se Modifica la estructura del Ministerio de Defensa Nacional".
[27] Constitución Política de Colombia.

f) Los funcionarios de la Dirección de Antinarcóticos que se asignan a las labores de intervención de cultivos ilícitos y/o operaciones de interdicción, requieren ser alimentados en sitio, y dotados de elementos básicos de aseo, a fin de garantizar no solo su sostenimiento sino también condiciones de dignidad mínima dentro del área de intervenciones.

g) Para el abastecimiento en el área de operaciones a los policiales afectos de misiones de erradicación de cultivos de uso ilícito y lucha contra el narcotráfico, la Policía Nacional realiza el suministro de las remesas, que se componen por los víveres frescos, secos y útiles de aseo.

h) Las mencionadas remesas, entonces, de forma alguna, encuentra connotación como "*Bien para la defensa y seguridad nacional*", puesto que, a través de estas se aprovisiona en sitio a las diferentes compañías y grupos policiales, garantizando su sostenimiento, y asegurando el cumplimiento de su misionalidad en materia seguridad pública.

i) Aunque este suministro pueda considerarse como insumos de uso común, su gestión requiere condiciones específicas de transporte, almacenamiento, embalaje, rotulado, distribución y cadena de frío, lo que lo diferencia de otro tipo de suministros. Los víveres y elementos de aseo constituyen recursos logísticos fundamentales para garantizar que el personal uniformado se mantenga en estado de disponibilidad permanente. La adecuada provisión de alimentación y de condiciones higiénicas no solo preserva la salud, sino que asegura la capacidad operativa del personal. En consecuencia, cualquier deficiencia en su administración repercute directamente en la eficacia institucional y, por ende, en la seguridad nacional.

j) La seguridad es un servicio público esencial que no puede interrumpirse. El suministro constante de bienes básicos asegura la continuidad del servicio, evitando que factores como la desnutrición o enfermedades derivadas de la falta de higiene afecten la prestación de la función policial.

k) Se reconoce que los bienes conexos son aquellos que, sin ser armas o equipos de combate, resultan indispensables para el cumplimiento de la misión institucional. Así, los víveres y elementos de aseo se integran como parte del soporte estratégico de la defensa y seguridad nacional.

l) Las remesas de víveres y elementos de aseo para la Dirección de Antinarcóticos deben considerarse bienes conexos a la defensa y seguridad nacional, porque garantizan la operatividad, la salud y la moral de la fuerza, asegurando la continuidad del servicio esencial de seguridad y convivencia pacífica a cargo de la Policía Nacional.

m) Adicionalmente, es importante precisar que los alimentos que van dirigidos a la Fuerza Pública y personal que desarrolla actividades de erradicación y operaciones de interdicción, requieren ser sometidos a una cadena de custodia por ser dirigidos a funcionarios públicos que brindan seguridad, quienes son susceptibles a riesgos frente a la alimentación en el área de operaciones, siendo esto una preocupación de la Dirección de Antinarcóticos de la Policía Nacional, como fin último para preservar la salud de las unidades y asegurar una operatividad efectiva.

En consecuencia, y en virtud de lo expuesto, se solicita que el proceso contractual para el "*SUMINISTRO DE VÍVERES Y ELEMENTOS DE ASEO PARA EL PERSONAL QUE CUMPLE LABORES DE INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS Y/O OPERACIONES DE INTERDICCIÓN EN LA DIRECCIÓN ANTINARCÓTICOS – POLICÍA NACIONAL*" se adelante bajo la la modalidad de contratación de SELECCIÓN ABREVIADA PARA LA ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS PARA LA DEFENSA Y SEGURIDAD NACIONAL POR EL MECANISMO DE MENOR CUANTÍA; modalidad que garantiza también la realización de un proceso de compra pública abierto, plural, y económico procesalmente ya que es simplificado en términos precontractuales y obviamente, alineado con la finalidad prevista por la Policía Nacional.

Finalmente, de otra parte, y con ocasión de los ajustes estructurales que deben aplicarse a los estudios y documentos previos ya tenidos para el proceso contractual para el "*SUMINISTRO DE VÍVERES Y ELEMENTOS DE ASEO PARA EL PERSONAL QUE CUMPLE LABORES DE INTERVENCIÓN DE CULTIVOS*

ILÍCITOS Y/O OPERACIONES DE INTERDICCIÓN EN LA DIRECCIÓN ANTINARCÓTICOS – POLICÍA NACIONAL" ese hace necesario reprogramar el mes de contratación en el Sistema de Información Módulo de Contratación – MTC, pasándolo para el mes de agosto de la presente vigencia, considerando el tiempo requerido para la reformulación de los documentos previos, su validación y la estructuración del nuevo proceso bajo la nueva modalidad propuesta, garantizando así la debida planeación contractual y evitando riesgos de desabastecimiento para el personal en operaciones.

Atentamente,



Firmado digitalmente por:
Nombre: Richar Antonio Rodriguez Laiton
Grado: Teniente Coronel
Cargo: Jefe Area De Intervencion A Cultivos Ilicitos
Cédula: 80802954
Título: Administrador Policial
Dependencia: Grupo Gestion Para La Intervencion De Cultivos Ilicitos
Unidad: Dirección De Antinarcoticos
Correo: richar.rodriguez@correo.policia.gov.co
7/06/2026 9:27:41 a. m.

Firmó

Anexo: no

AVENIDA EL DORADO ENTRADA 6 CATAM – EDIFICIO ANTINARCÓTICOS SEGUNDO PISO
Teléfono: 3103299499
diran.arint-jef@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

GS-2026-096874-DIRAN

CEA.3.0-07
16-ECD-003
2922485613

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE ANTINARCOTICOS
ÁREA INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS

SECON - ARINT - 20.1

Bogotá D.C., 17 de junio de 2026

Señor brigadier general
WILLIAM CASTAÑO RAMOS
Director de Antinarcóticos
Aeropuerto el Dorado Entrada 6 CATAM
Bogotá D.C.

Asunto: solicitud reducción Certificación Plan de Compras

Teniendo en cuenta la Certificación Plan de Compras – CPC Nro.138 del 03/03/2026, que tiene un valor de NUEVE MIL DOSCIENTOS MILLONES ($9.200.000.000,00); de manera atenta y respetuosa me permito solicitar a mi general, estudie la viabilidad de autorizar el inicio de los trámites correspondientes para efectuar la reducción de dicha certificación en un monto de DOS MIL DOSCIENTOS MILLONES DE PESOS ($2.200.000.000,00), quedando de la siguiente manera, así:

DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	RUBRO PRESUPUESTAL	VALOR CERTIFICACION
ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS	02-02-02-006-003	$ 7.000.000.000,00

La presente solicitud se fundamenta en la reducción efectiva del personal perteneciente a los Grupos Móviles de Erradicación (GME), quienes inicialmente tenían previsto participar en las labores de intervención de cultivos ilícitos durante la tercera y cuarta fase de la presente vigencia. Esta disminución de personal impacta directamente la necesidad de recursos previstos para el suministro de los víveres, generando una menor demanda presupuestal en este rubro.

Atentamente,

FIRMA DIGITAL

Firmado digitalmente por:
Nombre: Richar Antonio Rodriguez Laiton
Grado: Teniente Coronel
Cargo: Jefe Area De Intervencion A Cultivos Ilicitos
Cédula: 80802954
Título: Administrador Policial
Dependencia: Grupo Gestion Para La Intervencion De Cultivos Ilicitos
Unidad: Direccion De Antinarcoticos
Correo: richar.rodriguez@correo.policia.gov.co
17/06/2026 7:49:56 p. m.

Anexo: no

AVENIDA EL DORADO ENTRADA 6 CATAM – EDIFICIO ANTINARCÓTICOS SEGUNDO PISO
Teléfono: 3103299499
diran.arint-jef@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

andres.aldana andres.aldana andres.aldana

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS

SOLICITUD COTIZACIÓN	
ADVERTENCIA	La presente cotización solicitada servirá como base para la elaboración del estudio de mercado y, por lo tanto, no constituye en sí misma una oferta y consecuentemente NO obliga las partes.
OBJETO	**SUMINISTRO DE VIVERES Y ELEMENTOS DE ASEO PARA EL PERSONAL QUE CUMPLE LABORES DE INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILICITOS Y/O OPERACIONES DE INTERDICCIÓN EN LA DIRECCIÓN ANTINARCÓTICOS – POLICÍA NACIONAL.**
VALIDEZ DE LA COTIZACIÓN	El plazo para la validez de la cotización será de noventa (90) días a partir de su expedición.

ITEM	FICHAS TÉCNICAS PARA REMESAS TIPO I - II			
	ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES – REMESA PARA 80 HOMBRES POR 15 DIAS			
1.1	ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES SECOS			
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
1.1.1	**ACEITE VEGETAL DE SOYA - BOTELLA PLÁSTICA POR 900 CENTÍMETROS CÚBICOS**	Frasco		

REQUISITOS GENERALES

Clasificación	Grasas y aceites comestibles.
Descripción del producto	Mezcla de aceites vegetales comestibles: mezcla constituida por dos o más aceites comestibles puros, obtenidos a partir de diferentes especies vegetales, aptos para consumo humano.

Requisitos fisicoquímicos:

El producto deberá cumplir con los parámetros establecidos para mezclas vegetales, los cuales deberán ser certificados mediante análisis de laboratorio.

Requisitos	Mínimo	Máximo
Densidad relativa (20 °C)	0.919	0.925
Indice de refracción a 40 °C	1.466	1.470
Indice de Saponificación (mg KOH/g de aceite)	189	195
Indice de yodo (Wijs)	124	139
Materia insaponificable g/kg	<15	
Acidez expresada como ácido oleico, en % de fracción en masa		0,10
Humedad y material volátil, en % de fracción en masa		0,05
Impurezas insolubles, en % de fracción en masa		0,05
Contenido de jabón residual	Negativo	
Contenido de aceite mineral	Negativa	

Características de calidad para aceites vegetales

Requisitos	Máximos
Humedad y materia volátil (105°C)	0.2 %
Impurezas insolubles	0,05 %
Contenido de jabón	Negativo
Indice de peróxidos mil equivalentes de oxigeno activo / Kg de aceite.	
Aceites refinados en planta	1
Aceites refinados fuera de planta	5
Aceites prensados en frio y vírgenes	≤ 20
Acidez	0,10 %

Otras características del producto

La mezcla deberá estar compuesta por 90 % aceite refinado de soya y 10 % oleína de palma.
El producto deberá presentar aspecto limpido o translúcido a temperatura de comercialización.
Debe encontrarse libre de materiales extraños, residuos del proceso de extracción o refinación, olores y sabores no característicos, y sin signos de rancidez.
La mezcla deberá ser estable en todos los pisos térmicos del territorio nacional.Debe cumplir con los siguientes requisitos en metales contaminantes:

Contaminante	Cantidades máximas
Hierro (Fe)	1.5 mg / kg
Cobre (Cu)	0.1 mg / kg
Plomo (Pb)	0.1 mg / kg
Arsénico (As)	0.1 mg / kg

Debe cumplir con los siguientes requisitos en dioxinas y PCBS contaminantes:

Contenidos máximos	
Suma de dioxinas	Suma de dioxinas y PCBS similares a las dioxinas (EQT PCDD / F-PCB OMS)
0.75 pg / g grasa	1.5 pg / g grasa

Requisitos normativos

El producto deberá cumplir con la normatividad sanitaria y técnica vigente, entre ellas:

Resolución 2154 de 2012
Resolución 2674 de 2013
Resolución 5109 de 2005
Resolución 333 de 2011
Resolución 2508 de 2012
Normas Técnicas Colombianas aplicables (NTC aceites vegetales)

EMPAQUE EMBALAJE Y ROTULADO:

Presentación del producto	Botella plástica por 900 centímetros cúbicos
Empaque y/o embalaje	Envase plástico de primer uso, apto para alimentos, impermeable al agua y a las grasas, que no altere las características organolépticas del producto. Debe contar con sello de seguridad que garantice su destrucción en la primera apertura. No se aceptarán envases rotos, deformados o con filtraciones de material graso.

		Rotulado	Debe cumplir lo estipulado en la resolución 5109 de 2005, como también de la resolución 333 de 2011 y resolución 2508 de 2012. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.			
		Vida útil de producto y requerimientos de la entidad	El producto requiere una vida útil de doce 12 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.			

ARVEJA VERDE SECA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS

1.1.2	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Granos		Kilogramo	
		Descripción del producto	Granos secos de la especie Pisum sativum L., de forma esférica, con tegumentos externos de color verde pálido, destinados al consumo humano.			
		Requisitos fisicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes parámetros de calidad: Mínimo el 97 % del producto deberá ser retenido al pasar por una criba con orificios circulares de 5,35 mm (16/64 de pulgada). Clasificación correspondiente a arveja verde de consumo Tipo I – Grado 2, conforme a la NTC 791.			
			Componente	**Valor máximo en masa**		
			Grano dañado	3,0		
			Grano abierto	2,0		
			Grano partido	2,0		
			Variedades contrastantes	3,0		
			Humedad (% en base húmeda)	13 máximo		
		Requisitos microbiológicos	La arveja no debe presentar olores objetables, residuos de material tóxico o que estén infestados o infectados.			
		Requisitos nutricionales	El producto deberá cumplir con los valores nutricionales de referencia establecidos en la Tabla de Composición de Alimentos – ICBF 2018, o la que la modifique o sustituya.			
		Otras características del producto	Arveja verde seca para consumo humano, Tipo I – Grado 2. No deberá contener más de: 1 % de impurezas 0,1 % de materias duras 13 % de humedad (base húmeda) El producto deberá corresponder a cosecha no mayor a seis (6) meses anteriores a la fecha de entrega. Deberá encontrarse en buen estado físico, sin signos de deterioro, moho o contaminación.			
	Requisitos normativos		El producto deberá cumplir con la normatividad vigente, entre ellas: NTC 791 – Arveja verde seca para consumo humano (segunda actualización). Resolución 2674 de 2013 – Requisitos sanitarios para alimentos.			
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Arveja verde seca en bolsa plástica por 1000g			
		Empaque y/o embalaje	Bolsa de polietileno de baja densidad, grado alimentario, de primer uso, que garantice la conservación, inocuidad y calidad del producto durante su almacenamiento y transporte.			
		Rotulado	El rótulo deberá cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, incluyendo información obligatoria como: nombre del producto, contenido neto, fecha de empaque, lote, registro sanitario y datos del fabricante o proveedor.			
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de empaque.			

ARVEJA Y ZANAHORIA EN LATA POR 580 GRAMOS

1.1.3	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Enlatados		Unidad	
		Descripción del producto	Producto obtenido a partir de la mezcla de arvejas verdes secas rehidratadas y cubos de zanahoria, con adición de agua potable, azúcar y sal como líquido de gobierno, envasado herméticamente en hojalata y sometido a proceso de esterilización térmica, apto para consumo humano.			
	Requisitos específicos	Ingredientes	Arvejas verdes secas, zanahoria, agua potable, azúcar y sal, los ingredientes deben cumplir con la legislación sanitaria nacional vigente y ser aptos para consumo humano.			
		Requisitos fisicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes parámetros, los cuales deberán ser reportados mediante **análisis de laboratorio:**			
			Requisito	**Parámetros**		
				Mínimo	**Máximo**	
			pH	5,2	6,0	
			Brix	5:2	6,5	
		Requisitos microbiológicos	La prueba para determinar la esterilidad comercial del producto deberá ser satisfactoria, conforme a la normativa técnica aplicable. El producto no deberá presentar crecimiento microbiano que comprometa su inocuidad.			
		Otras características del producto	El contenido total de hortalizas y verduras deberá corresponder, como mínimo, al 15 % del peso escurrido del producto. Las arvejas y zanahorias deberán presentar color, sabor y olor característicos, propios del producto. La textura de las verduras deberá ofrecer resistencia al masticarlas, sin ser duras ni fibrosas. El producto deberá encontrarse libre de materias extrañas y defectos visibles.			
	Requisitos normativos		El producto deberá cumplir con la normatividad sanitaria y técnica vigente, entre ellas: NTC 4434 – Arvejas (guisantes) rehidratadas en conserva (primera actualización). NTC 4433 – Microbiología. Método para evaluar la esterilidad comercial en alimentos. Resolución 2674 de 2013 – Requisitos sanitarios para la fabricación y comercialización de alimentos.			
	EMPAQUE, EMBALAJE Y	Presentación del producto	Lata por 580 gramos de peso neto mínimo. Embalaje en cajas de cartón corrugado, en presentaciones de 24 o 48 latas.			

		ROTULADO:	Empaque y/o embalaje	El producto deberá estar envasado herméticamente en envase de hojalata de dos (2) o tres (3) piezas, esterilizado mediante aplicación de calor. El envase deberá contar con sistema abre fácil y encontrarse libre de abolladuras, corrosión, fugas o deformaciones.			
			Rotulado	El rótulo deberá cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y la Resolución 333 de 2011, incluyendo información obligatoria como: nombre del producto, lista de ingredientes, contenido neto, lote, fecha de vencimiento, registro sanitario INVIMA e información nutricional.			
		Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de dieciocho (18) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.			
	1.1.4	**ARROZ EN BOLSA PLÁSTICA POR 500 GRAMOS**			Libra		
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Granos			
			Descripción del producto	Es un grano de cereal de la especie Oryza sativa L, perteneciente a la familia de las gramíneas. Es aquel en 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.			
		Requisitos específicos	Ingredientes	Arroz blanco tipo I grado 1.			
			Requisitos fisicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes parámetros, los cuales deberán ser soportados mediante análisis de laboratorio, conforme a la NTC 671:2001: **Característica** / **Especificaciones**: Humedad ≤ 14 %; Aflatoxinas (ug/kg) ≤ 20 ug/kg; Grano dañado por calor ≤ 0,1 %; Grano dañado total ≤ 2,5 %; Grano yesado ≤ 7,0 %; Grano rojo ≤ 0,5 %; Grano partido ≤ 8,0 %; Blancura 40 – 41 °Kett; Tipo de contraste ≤ 2,0 %			
			Requisitos microbiológicos	El producto deberá encontrarse libre de hongos, sin signos de fermentación, calentamiento o deterioro microbiológico que comprometan su inocuidad.			
			Requisitos nutricionales	Los valores nutricionales deberán tomarse como referencia de la Tabla de Composición de Alimentos – ICBF 2018, o la norma que la modifique o sustituya.			
			Otras características del producto	Tipo I: Arroz de grano largo, cuya relación longitud/anchura es de 3,0 o más. **Característica** / **Concepto**: Color – Blanco transparente; Apariencia – Grano largo; Sabor y olor – Característico/Libre de olores objetables.; Textura – Suave El producto deberá encontrarse limpio, seco, homogéneo y libre de materias extrañas.			
		Requisitos normativos		El producto deberá cumplir con la normatividad vigente, entre ellas: NTC 671:2001 – Arroz elaborado para consumo humano. Resolución 2674 de 2013 – Requisitos sanitarios para alimentos.			
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Arroz en bolsa plástica por 500 gramos			
			Empaque y/o embalaje	Producto empacado en bolsa de polietileno de baja densidad, de grado alimentario, de primer uso, que garantice la conservación, inocuidad y protección del producto durante su almacenamiento y transporte.			
			Rotulado	El rótulo deberá cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005, incluyendo información obligatoria como: nombre del producto, contenido neto, lote, fecha de vencimiento, registro sanitario INVIMA y datos del fabricante o proveedor.			
		Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación o empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación o empaque.			
	1.1.5	**LOMITOS DE ATÚN EN ACEITE POR 160 GRAMOS**			Unidad		
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Lomitos (producto de la pesca en conserva).			
			Descripción del producto	Producto constituido por la carne de las especies de atún autorizadas y relacionadas en la Tabla 1 del artículo 3° de la Resolución 148 de 2007 del Ministerio de Protección Social, envasado en aceite vegetal y/o agua, con adición o no de sal, libre de aditivos y de cualquier ingrediente o sustancia que genere aumento artificial del peso drenado. El producto deberá estar envasado en recipientes herméticamente cerrados y sometido a proceso de esterilización térmica, que garantice su estabilidad e inocuidad.			
		Requisitos específicos	Ingredientes	Atún, aceite vegetal, agua y sal.			
			Requisitos fisicoquímicos	El producto deberá cumplir con los siguientes parámetros, los cuales deberán ser soportados mediante análisis de laboratorio: **REQUISITO** / **LÍMITE MÁXIMO**: Histamina ≤ 50 mg/kg; Cloruro de sodio (NaCl) ≤ 2,0 % Metales contaminantes: **REQUISITO** / **LÍMITE MÁXIMO**: Arsénico expresado como As en mg/kg 0,7; Cadmio, expresado como Cd en mg/kg 0,1; Mercurio expresado como Hg en mg/kg 1,0; Plomo expresado como Pb en mg/kg 0,4			
			Requisitos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportaran en el análisis			

			microbiológicos	de laboratorio. **PRODUCTO DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADO** Parámetro: Mesófilos aerobios y anaerobios — n=5: Ausencia en prueba esterilidad comercial La prueba para determinar esterilidad comercial debe ser satisfactoria.			
			Requisitos nutricionales	Los valores nutricionales deberán tomarse como referencia de la Tabla de Composición de Alimentos – ICBF 2018, correspondiente a atún enlatado en aceite, o la norma que la modifique o sustituya.			
			Otras características del producto	Lomos perfectamente definidos, se aceptará una cantidad máxima de atún en trozos, rallado o desmenuzado del 18% del peso escurrido del envase, provenientes del proceso de fabricación del producto. El peso escurrido para el atún en conserva al natural debe ser mínimo el 65% del peso neto declarado. El atún no debe presentar olores ni coloraciones objetables, ni ninguna otra característica sensorial que evidencie alteración o descomposición. Limpio, libre de piel, coágulos de sangre y espinas. El Lomo Fino (compacto), es el atún cortado en segmentos transversales, al cual no se debe adicionar fragmentos sueltos. Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento vigente, con registro sanitario de INVIMA. Color, sabor y aroma característico			
		Requisitos normativos		El producto deberá cumplir con la normatividad sanitaria y técnica vigente, entre ellas: Resolución 148 de 2007 – Ministerio de Protección Social (productos de la pesca en conserva). Resolución 0122 de 2012 – Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 0683 de 2012 – Ministerio de Salud y Protección Social. NTC 1276 – Atún y productos similares en conserva (última actualización).			
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del producto	Lomitos de atún en aceite lata peso neto 160 gramos mínimos.			
			Empaque y/o embalaje	El atún debe ser envasado en un recipiente de 2 o 3 piezas, en base de acero libre de estaño (lamina o chapa cromada TFS) y/o de hojalata electrolítica, con recubrimiento en estaño y barniz interno tipo "Epoxi-Fenólico Aluminizado" para evitar alterar sus características organolépticas o generar sustancias toxicas; las dimensiones del envase deben garantizar el cumplimiento del peso neto del producto, cumpliendo con los requisitos establecidos en la Resolución 4142 de 2012 del Ministerio de Salud de Protección Social y la NTC 847, el envase debe ser sistema abre fácil.			
			Rotulado	El rotulado debe ser impreso en la caja, no adhesivo y cumplir con la Resolución Ministerio de Protección Social Nro. 005109 de 2005, Resolución Ministerio de Protección Social Nro. 333 de 2011.La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.			
		Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (02) meses desde su fecha de fabricación.			
1.1.6		**REFRESCO DE AVENA MOLIDA POR 500 GRAMOS**				Libra	
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Avena			
			Descripción del producto	La harina de avena precocida debe ser fabricada a partir de avena en hojuelas o de granos de avena pre cocidos libres de infestación o contaminación por roedores, para consumo debe estar libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancio o amargo o cualquier otro color o sabor objetable, la harina de avena precocida debe tener un color uniforme, ligeramente crema y debe estar razonable libre de manchas oscuras, cascarilla y material extraño.			
		Requisitos específicos	Ingredientes	Harina de avena precocida, azúcar y/o panela, acidulantes permitidos, colorantes, saborizantes y aditivos permitidos, contenido de vitamina (A, B1, B2, B6, B12, C, D), hierro y Zinc.			
			Requisitos fisicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: **Requisitos** / **Mínimo** / **Máximo** Ácidos grasos libres en base seca (%): - / 8 Humedad (%): - / 11.5 Proteína (%): 10.5 / - Cenizas (%): - / 2.1 Cenizas (si se han adicionado minerales) (%): - / 3.2 Grasas (%): 6 / - Fibra cruda (%): - / 3 Actividad enzimática: Negativa después de 15 min. Referencia: Tabla 1 requisitos microbiológicos para avena precocida – NTC2180			
			Requisitos microbiológicos	**Requisitos** / **n** / **c** / **m** / **M** Recuento de mohos y levaduras/(UFC/g): 3 / 1 / 100 / 1000 Recuento de E.coli (UFC/g): 3 / 0 / <10 / - Detección e identificación de Salmonella en 25 g: 3 / 0 / Ausente / - Recuento de bacterias aerobias mesófilas. (UFC/g): 3 / 1 / 5 / 20000 n = tamaño de la muestra. c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M. m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. Referencia: Tabla 2 requisitos microbiológicos para avena precocida – NTC2180			
			Otras características del producto	La harina de avena precocida deberá pasar como mínimo un 80% por el tamiz No. 70 (210u).			

			El producto se requiere en varios sabores.			
		Requisitos normativos	El producto deberá cumplir con la normatividad sanitaria y técnica vigente, entre ellas: NTC 2160 – Harina de avena precocida (segunda actualización). Resolución 2674 de 2013 – Requisitos sanitarios para alimentos. Resolución 5109 de 2005 – Rotulado general de alimentos. Resolución 0683 de 2012 – Contaminantes químicos en alimentos. Resolución 4506 de 2013 – Alimentos fortificados.			
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO: Presentación del producto	Bolsa por 500 gramos.			
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO: Empaque y/o embalaje	Bolsa de estructura trilaminada de BOPP+ Foil + LDPE o BOPP laminado de polietileno. Las referencias deben estar embaladas en caja de cartón corrugado.			
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO: Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución ministerio de Protección Social 5109/2005, Resolución Ministerio de Protección Social 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.			
		Vida útil de producto y requerimientos de la entidad	El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación o empaque. Al momento de la entrada no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación o empaque.			
1.1.7	Requisitos específicos	**LONJA BOCADILLO DE GUAYABA ROJA POR 500 GRAMOS**		Unidad		
		REQUISITOS GENERALES: Clasificación	Bocadillo			
		REQUISITOS GENERALES: Descripción del producto	Pasta solida obtenida mediante la cocción de una mezcla de pulpa de guayaba madura y sana, con adición de edulcorantes naturales o artificiales. El bocadillo debe tener una consistencia que permita cortar después de frio sin perder su forma y textura.			
		Ingredientes	Guayaba fresca, pulpa de guayaba, sacarosa y aditivos permitidos en la legislación nacional vigente.			
		Requisitos fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: **Requisitos** / **Mínimo** / **Máximo** *solidos solubles por lectura Refracrometrica a 20°c (Brix): 75 / 85 Humedad en fracción en masa expresada como %: 11 / 20 Carbohidratos en Fracción de masa expresada como %: 80 / – *Esta lectura aplica si se ha empleado únicamente sacarosa como edulcorante. Referencia normativa NTC5856 – Para Bocadillo de Guayaba.			
		Requisitos microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: **Requisitos** / **n** / **c** / **m** / **M** Recuento de bacterias aerobias mesófilas. (UFC/g): 5 / 10 / 100 / 2 Recuento de mohos (UFC/g): 5 / 10 / 50 / 2 Recuento de levaduras(UFC/g): 5 / 50 / 100 / 2 recuento de esporas Clostridium reductoras (UFC/g): 5 / <10 / – / 0 Recuento de coliformes totales, en placa (UFC/g): 5 / < 10 / 10 / 2 Recuento de Eschenchia coli (UFC/g): 5 / < 10 / – / 0 n = tamaño de la muestra. c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M. m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = Indice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. El producto debe cumplir con los siguientes límites de contaminantes: **Contaminantes** / **Límite Máximo en mg/kg** Contenido de Plomo (Pb): 0,05 Referencia normativa NTC5856 – Para Bocadillo de Guayaba.			
		Requisitos nutricionales	El producto deberá ajustarse a los valores de referencia establecidos en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018, para bocadillo o dulce de guayaba.			
		Otras características del producto	El bocadillo será elaborado con mínimo de 60 % de pulpa o fruta y debe presentar las siguientes características sensoriales: Color uniforme, olor y sabor propio de la fruta procesada, libre de sabores y olores extraños y de consistencia firme. El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas y sin señales de resequedad o revenimiento. Como aditivos solo se permite el uso de pectinas. No debe adicionarse aditivos no autorizados en la normativa correspondiente con el fin de mejorar las condiciones del producto. El producto no puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecte el consumo de producto o generen algún riesgo. No se permite la presencia de ningún tipo de almidón.			
		Requisitos normativos	Resolución 3929 de 2013 Resolución 2674 de 2013 Resolución 5109 de 2005 Resolución 14712 de 1984 NTC 5856 – Bocadillo de Guayaba			
		EMPAQUE, EMBALAJE Y: Presentación del producto	Lonja de 500 gramos			

		ROTULADO: Empaque y/o embalaje	Lonja envuelta de plástico de material apto para entrar en contacto con alimentos. No debe presentar ningún tipo de residuo orgánico en el empaque. El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.			
		ROTULADO: Rotulado	Este debe ser impreso no adhesivo, según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011			
		Vida útil de producto y requerimientos de la entidad	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) meses contados a partir de su fecha de elaboración. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un /1) mes desde su fecha de elaboración.			
1.1.8	**CHOCOLATE INSTANTÁNEO EN POLVO BOLSA POR 500 GRAMOS**				Libra		
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Bebidas				
		Descripción del producto	Producto en polvo o granulado, preparado a partir de cacao fermentado, tostado y molido, desprovisto de su cubierta, mezcla con aditivos o ingredientes alimentarios permitidos de tal forma que al prepararlos como bebida su dispersión sea instantánea.				
	Requisitos específicos	Ingredientes	Azúcar, masa de cacao, emulsificante (lecitina de soya) y sabores naturales; conforme a la legislación sanitaria vigente.				
		Requisitos fisicoquímicos:	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:				
			Parámetro / Mínimo / Máximo				
			Humedad / - / 4%				
			Contenido de grasa de cacao / 11 % / -				
			tiempo de instantaneidad / - / 30				
			Contenido de azúcar / / 71%				
		Requisitos microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes límites:				
			Requisitos / n / c / m / M				
			Recuento de microorganismos aerobios mesófilos (UFC/g) / 5 / 2 / 10.000 / 15.000				
			NMP coliformes Totales, UFC /g / 5 / 2 / <10 / 20				
			Recuento de E. Coli, UFC/g / 5 / 0 / <10 / -				
			Recuento de mohos y levaduras (UFC/g) / 5 / 2 / 100 / 200				
			Detección de salmonela /25g / 5 / 0 / 0 /				
			Requisitos microbiológicos:NTC 3619 - 2012				
		Otras características del producto	El contenido máximo de plomo no deberá ser mayor a 2 mg/kg y de Aflatoxinas 20 mg/Kg.				
	Requisitos normativos		NTC 3619 – Chocolate en polvo y bebidas achocolatadas Resolución 2674 de 2013 – Requisitos sanitarios para alimentos Resolución 1511 de 2011 – Reglamentación técnica de productos derivados del cacao				
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Bolsa por 500 gramos				
		Empaque y/o embalaje	Envase elaborado en polipropileno biorientado metalizado, con laminado interior en polipropileno biorientado transparente, resellable, apto para contacto con alimentos. Las referencias deberán estar embaladas en caja de cartón corrugado.				
		Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque y cumplir con las Resolución Ministerio de Protección Social 5109 de 2005. Es indispensable indicar la fecha de vencimiento del producto para ser recibido en bodega. Resolución Ministerio de Protección Social 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.				
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.				
1.1.9	**CALDO DE GALLINA EN CAJA POR 48 CUBOS**				Unidad		
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Condimentos				
		Descripción del producto	Producto alimenticio deshidratado, elaborado a partir de una mezcla de carne de gallina, sal, especies, grasa vegetal y aditivos permitidos, formulado en cubos sólidos, apto para consumo humano, destinado a la preparación de caldos y sopas.				
	Requisitos específicos	Ingredientes	Sal, harina de cereales, potenciadores de sabor, grasa vegetal hidrogenada, carne de gallina deshidratada, especias (cebolla y/ajo y/o apio y/o perejil cúrcuma en polvo colorante artificial, tartrazina.				
		Requisitos fisicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes límites:				
			COMPONENTE / VALORES				
			Humedad (%) / 6 máximo				
			Densidad (%) / 990 g/lt				
			Cloruros (%) / 12.5 máximo				
			Proteína (%) / 11 g/kg mínimo				
			Nitrógeno total (mg) / 100 mínimo				
		Requisitos microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes límites:				
			Requisitos / n / c / M / C				
			Recuento de mesófilos aerobios /g / 3 / 10^4 / $2X10^5$ / 1				
			NMP coliformes totales /g / 3 / 20 / 500 / 1				
			NMP coliformes fecales/g / 3 / < 3 / 11 / 0				
			Mohos (M) y levaduras (L)./g / 3 / 500 / 1.000 / 1				
			Recuento Estafilococos coagulasa positiva/g / 3 / 10^2 / 10^4 / 1				
			Recuento clostridium perfinges, UFC/g / 3 / 10^3 / 10^4 / 1				
			Detección de salmonela /25g / 3 / 0 / – / -				

			Otras características del producto	El producto debe ser empacado en estructura laminada de aluminio y polipropileno ofreciendo una adecuada protección, conservación e higiene durante el transporte y almacenamiento. Requisito: Plomo como Pb En producto deshidratados — Límite máximo (mg/Kg): 1			
			Requisitos normativos	NTC 1995 – Condimentos, caldos y sopas deshidratadas Resolución 2674 de 2013 – Requisitos sanitarios para alimentos			
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Caja por 48 cubos, cada cubo con un peso individual mínimo entre 11 y 12 gramos.			
			Empaque y/o embalaje	Cada cubo deberá estar empacado de manera individual en estructura multicapa, compuesta por papel aluminio y papel santera blanco con sistema hot melt, apta para contacto con alimentos. El producto deberá estar embalado en caja de cartón corrugado.			
			Rotulado	El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social 5109 del 2005 Resolución 333 de 2011.			
		Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.			
	1.1.10	**GALLETAS DE LECHE PAQUETE POR 18 UNIDADES**			Unidad		
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Confitería			
			Descripción del producto	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano.			
		Requisitos específicos	Ingredientes	Leudantes Bicarbonato de Sodio, Pirofosfato Acido de Sodio, Bicarbonato de Amonio, emulsificante Lecitina (de Soya), Leche en Polvo Entera, Saborizantes Artificiales.			
			Requisitos fisicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: Requisitos en 100 g de muestra: pH en solución acuosa al 10% — mínimo 5,6 — máximo 9,5; Proteína % en fracción en base seca — mínimo 3,0 — máximo -; Humedad, en % — mínimo - — máximo 10,0			
			Requisitos microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: Microorganismos — n — m — M — c: Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UCF/g — 3 — 1.000 — 5.000 — 1 Recuento de coliformes en placa, UCF/g — 3 — <10 — 10 — 1 Recuento de Staphylococcus aureus Coagulasa positiva UFC/g — 3 — <100 — - — 0 Recuento Mohos y levaduras, UFC /g — 3 — 50 — 500 — 1 Recuento de Escherichia coli, UFC/g — 3 — <10 — - — 0 Recuento de Bacillus cereus, UCF /g — 3 — 10 — 100 — 1 n = Número de muestras que se van a examinar. m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M. Parámetros microbiológicos INVIMA ara Galletas			
			Otras características del producto	Las galletas no deben exceder los niveles máximos de metales pesados, así: Metal: Plomo como Pb mg/Kg — Contenido: 0,2			
		Requisitos normativos		NTC 1241 – Galletas Resolución 2674 de 2013 – Requisitos sanitarios para alimentos Resolución 5109 de 2005 – Rotulado de alimentos Resolución 333 de 2011 – Rotulado nutricional			
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Paquete por 18 unidades, cada unidad debe tener un peso neto mínimo de 10 gramos conteniendo 4 galletas.			
			Empaque y/o embalaje	Las galletas deberán contar con doble empaque, así: Empaque primario: PEL BOPP o BOPP Bioseal TSI de 20 micras. Empaque secundario: PEL BOPP o BOPP Bioseal TSI de 30 micras. Los materiales deberán ser atóxicos, de grado alimentario, de primer uso y autorizados por la autoridad sanitaria competente, garantizando la higiene y conservación del producto.			
			Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005. Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011			
		Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de 6 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos (2) meses de empacado.			
	1.1.11	**FRIJOL BOLA ROJA POR 1000 GRAMOS**			Kilogramo		
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Granos			
			Descripción del producto	Conjunto de granos procedentes de la variedad de los géneros Phaseolus spp. y Vigna perteneciente a la familia de las fabaceas, antiguamente conocida como familia de las papilionáceas. El frijol es una especie que presenta una enorme variabilidad genética, existiendo miles de cultivares que producen semillas de los más diversos colores, formas y tamaños. El cultivo se destina mayoritariamente a la obtención de grano seco, tiene una importante utilización hortícola, ya sea como poroto verde o como poroto granado.			
			Requisitos fisicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes límites:			

Requisitos	% MAX EN MASA
Materia dura	0.2
Granos dañados	2.0
Granos partidos	1.0
Granos abiertos	1.0
Variedades de contrastes	2.0
Variedad de no contrastantes	5.0

Tabla 1. Requisitos de calidad del frijol de consumo. NTC 871: 2005.

	Requisitos microbiológicos	El producto no debe presentar olores objetables, residuos de material tóxico, o que estén infestados o infectados.
	Requisitos nutricionales	Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018.
	Otras características del producto	Frijol de consumo Tipo I Grado 2. Producto natural sin preservativos y/o aditivos. No debe presentar signos de infestación o infecciones. El frijol no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius. Humedad máxima 15%. Olor característico, color característico según la variedad, limpio, no debe contener más del 1 % de impurezas.
Requisitos normativos		Resolución 2674 de 2013 – Condiciones sanitarias para la fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento, transporte y comercialización de alimentos. NTC 871:2005 – Frijol para consumo humano.
EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Frijol Bola Roja Bolsa de plástico por 1000 gramos embalada en paca de por 15 o 25 Kg.
	Empaque y/o embalaje	Producto empacado en bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario, los empaques deben ser de primer uso.
	Rotulado	El rotulo del producto debe incluir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005.
Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha empaque.

1.1.12 — Libra

HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS

REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Harina de Maíz
	Descripción del producto	Producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz, clasificados para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, pre cocción molturación o molienda.
Requisitos específicos	Ingredientes	Harina de maíz con sabor a mantequilla y sal.
	Requisitos fisicoquímicos	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: (ver tabla)
	Requisitos microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: (ver tabla)

El producto deberá cumplir con los siguientes límites:

Requisitos	Mínimo	Máximo
Humedad, en fracción de masa expresada como %	-	13.0
Proteína (Nx6.25), en fracción de masa en base expresada como %	6.0	-
Grasa en fracción de masa en base seca expresada como %	-	2.0
Cenizas, en fracción de masa en base seca expresada como %		1.2
Indice de absorción de agua, (cm3/g) a 25 °C	4.5	

Contenido de cenizas por adición de sal al producto. Requisitos fisicoquímicos para harinas precocida de maíz — NTC 3594 (Quinta actualización).

El producto deberá cumplir con los siguientes límites:

Requisitos	n	c	m	M
Recuento de Escherichia coli UFC/g	3	0	<10	-
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	3	0	< 100	-
Recuento de bacillus cereus UFC /g	3	1	100	-
Recuento de mohos y levaduras UFC /g	3	1	1000	2000
Detección de salmonella /25g	3	0	Ausente	-

n = tamaño de la muestra.
c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.
m = Indice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M = Indice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad

Requisitos microbiológicos para harinas precocida de maíz - NTC 3594 (Quinta actualización.)

		Otras características del producto	La harina debe presentar un color homogéneo, y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños. La harina precocida de maíz para consumo humano no debe presentar olores ni sabores objetables. No debe exceder los límites máximos de plaguicidas especificados en la legislación nacional vigente. La harina precocida de maíz, podrá contener los aditivos permitidos por la legislación Nacional vigente. Las harinas de maíz deben cumplir con el requisito para micotoxinas así: **Micotoxinas — Límite máxima en pg/kg** Aflatoxina B1 — 5.0 Suma de aflatoxina B1 B2 y G1 G2 — 10.0 Ocratoxina A — 3.0 Deoxinivalenol (DON) — 1.250.0 Zearalenona — 300.0 Fumonisina (suma de B1 – B2) — 1.000.0			
		Requisitos normativos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 3594, NTC 3581, Resolución del Ministerio de Protección Social No. 1528 de 2002 y la Resolución del Ministerio de Salud Protección Social No.4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013.			
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del producto	Harina para arepas - Bolsa por 500 gramos embalada en paca por 12 o 12,5 Kg.		
			Empaque y/o embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado + polietileno de baja densidad de grado alimentario, los empaques deben ser de primer uso. El producto debe estar reempacado en termoencogible.		
			Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social 5109/2005 y la Resolución de Ministerio Protección Social 333 de 2011.		
		Vida útil de producto y requerimientos de la entidad	El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación			
	1.1.1.3	**HARINA DE TRIGO FORTIFICADA POR 500 GRAMOS**			Libra	
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Harina de trigo		
			Descripción del producto	Harina de Trigo: Principal producto obtenido de la molienda y cernido, del endospermo de granos de trigo común Triticum aestivum o trigo ramificado, Triticum compactum Host., o mezcla de ellos, con el fin de obtener un tamaño de partícula determinado. Harina de Trigo Fortificada: Harina de trigo a la cual se le han agregado los micronutrientes en las cantidades especificadas en el Decreto No. 1944 de 1996.			
		Requisitos específicos	Ingredientes	Harina de Trigo y micronutrientes aceptables.		
			Requisitos fisicoquímicos	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: **COMPONENTE — Mínimo — Máximo** Humedad en (%) — - — 14.5 Proteína (Nx5, 7), fracción de masa en base seca — 7,0 — 7.8% Requisitos físico químicos - NTC 267: 2017 Novena Actualización Cantidad mínima adicionada o añadida de micronutrientes por kg de harina de trigo **Micronutrientes — mg/kg** Vitamina B1 o Tiamina — 6 Vitamina B2 o Rivoflavina — 4 Niacina — 55 Ácido Fólico o Folato — 1,54 Hierro — 44 Calcio (opcional) — 1280 Fuente: Decreto 1944 de 1996			
			Requisitos microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: **Requisitos — n — c — M — C** Recuento de aerobios mesófilos,UFC/g — 5 — 2 — 200000 — 300000 Recuento de Eschenchia coli UFC/g — 5 — 0 — <10 — - Detección de salmonela /25g — 5 — 0 — Ausencia — - Recuento de mohos y levaduras UFC /g — 5 — 2 — 3000 — 5000 Recuento de bacillus cereus UFC /g — 5 — 2 — 500 — 1000 n = Número de muestras que se van a examinar. m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M. Requisitos microbiológicos - NTC 267: 2017 Novena Actualización			
			Requisitos nutricionales	Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018.		
			Otras características del producto	La harina de trigo debe estar exenta de sabores y olores extraños. La harina de trigo, así como todos los ingredientes o aditivos que se agreguen, deben ser inocuos y apropiados para el consumo humano. la harina de trigo deberá estar adicionada o añadida con la cantidad mínima de micronutrientes por cada kilo de harina, estipulados en el Decreto 1944 de 1996. La suma de aflatoxinas B1, B2, G1 y G2 no debe exceder el límite máximo: 4.0			

			µg/Kg. Límites máximos de metales contaminantes - NTC 267 Novena Actualización			
		Requisitos normativos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 267, el Decreto No. 1944 de 1996 y la Resolución del Ministerio de Protección Social Nro. 1528 de 2002, Resolución 2674 de 2013.			
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO: Presentación del producto	Harina de trigo fortificada por 500 gramos.			
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO: Empaque y/o embalaje	Producto empacado en bolsa de polietileno baja densidad grado alimentario de primer uso. El empaque secundario debe ser bolsa de polietileno de alta densidad, el cual debe soportar el peso de las unidades y producto, debe garantizar que el producto se preserve hasta llegar al consumidor final.			
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO: Rotulado	El producto deberá contener en forma destacada la leyenda Harina de Trigo Fortificada con la declaración de las cantidades de los micronutrientes adicionados en miligramos por kilogramo (mg/kg) de harina. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social 5109 de 2005 y la Resolución de Ministerio Protección Social 333 de 2011.			
		Vida útil de producto y requerimientos de la entidad	El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.			
1.1.14	**LENTEJA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS**				Kilogramo	
		REQUISITOS GENERALES: Clasificación	Granos			
		REQUISITOS GENERALES: Descripción del producto	Grano procedente de la especie Lens sculenta Moench, de forma de lente de textura lisa sin pliegues, ni rugosidades de color marrón terroso, tirando a pardo limpias de las cuales el 97% mínimo queda retenido en una criba con orificios circulares de 5,95mm (15/64")			
		REQUISITOS GENERALES: Requisitos fisicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: Tabla 1. Requisitos que debe cumplir la lenteja. NTC 937. 2004			
			Requisitos	**% MAX EN MASA**		
			Materias duras	0.3		
			Granos dañados	2.5		
			Granos partidos	2.0		
			Granos abiertos	3.0		
			Variedades contrastantes	3.0		
			Humedad (%)	13 máximo		
		REQUISITOS GENERALES: Requisitos microbiológicos	El producto no debe presentar olores objetables, residuos de material tóxico, o que estén infestados o infectados.			
		Requisitos nutricionales	Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018.			
		REQUISITOS GENERALES: Otras características del producto	Lenteja de consumo Tipo I Grado 2 La lenteja para consumo debe ser fresco de cosecha máxima del semestre anterior a la entrega El producto no debe contener más de un 1% de impurezas, ni más de 13% de humedad, ni debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex alimentario.			
			Componentes	**EN MASA**		
				MIN	**MAX**	
			Daños por insectos	-	0,3 %	
			Materias extrañas	-	1,0 %	
			Verdosos y/o decolorados	-	1,5 %	
		Requisitos normativos	Resolución 2674 de 2013, debe cumplir con lo establecido en la NTC 937.			
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO: Presentación del producto	Lenteja en Bolsa de plástica por 1000 gramos			
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO: Empaque y/o embalaje	Producto empacado en bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario, los empaques deben ser de primer uso.			
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO: Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005.			
		Vida útil de producto y requerimientos de la entidad	El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha empaque.			
1.1.15	**LECHE EN POLVO ENTERA POR 380 GRAMOS**				Unidad	
		REQUISITOS GENERALES: Clasificación	Lácteo			
		REQUISITOS GENERALES: Descripción del producto	La leche en polvo es un producto desecado hasta obtener un extracto seco de leche en un volumen reducido para obtener una mayor conservación. En donde el agua que contiene la leche es evaporada. Mediante la adición y/o retiro de constituyentes lácteos, de tal forma que no se altere la relación entre proteína de suero caseína de la leche.			
		Requisitos específicos: Ingredientes	Leche entera higienizada aglomerada. Regulador de acidez (Tripolifosfato de sodio y/o potasio) máx. 0,1% m/m.			
		Requisitos específicos: Requisitos fisicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes límites:			
			REQUISITOS	**PARAMETROS**		
				MIN	**MAX**	
			Materia grasa, en % m/m	26.0	33.0	
			Humedad, % m/m	-	4.0	
			Acidez expresada como ácido láctico	0.9	1.3	
			Índice de insolubilidad en cm3	-	1.0	

				Cenizas, en % m/m		-	6.0			
				Proteínas, % m/m		24,5	-			
				Proteínas de leche en solidos no grasos de leche (Nx6,38) %m/m		34	-			
				Na % m/m		-	0,4			
				K % m/m		-	1.3			
				Lactosa % m/m		34.0	44.0			
				Características fisicoquímicas de la leche en polvo — Decreto 616 de 2006						
			Requisitos microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes límites:						
				Requisitos	**N**	**m**	**M**	**C**		
				Recuento de microorganismos mesófilos UFC / g	3	1000	10000	1		
				NMP Recuento de Coliformes UFC / g	3	<3	11	1		
				Recuento de Coliformes Fecales UFC / g	3	<3	-	0		
				Recuento de Mohos y Levaduras UFC / g	3	100	500	1		
				Recuento Staphylococcus coagulasa positiva UFC / g	3	<100	100	1		
				Recuento de Bacillus cereus UFC / g	3	100	1000	1		
				Detección de Salmonella / 25 g	3	0	-	0		
				Características microbiológicas de la leche en polvo — Decreto 616 de 2006						
			Requisitos nutricionales	El producto podrá contener la Adición de Vitamina A y Vitamina C, calcio y hierro.						
			Otras características del producto	Polvo ultrafino, no se permite la adición de suero ni de azúcar. Cuando se utilice gas inerte (Nitrógeno, anhidro carbónico) en el envasado de la leche en polvo entera, la cantidad utilizada debe ser tal que el contenido de oxígeno en el envase sea máximo del 10%.						
		Requisitos normativos		Debe cumplir con lo establecido en el Decreto 616 de 2006, Decreto 1673 de 2010 y la NTC 1033.						
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Bolsa por 380 gramos mínimo						
			Empaque y/o embalaje	La bolsa, debe ser con estructura: trilaminada así: BOPP + PPB Metalizado + Polietileno.						
			Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, Resolución Ministerio de Protección Social 333 de 2011						
		Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación, Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación. La leche importada debe tener una vida útil mayor a doce (12) meses contados a partir de la llegada al País.						
1.1.16		**MAYONESA DOY PACK POR 200 GRAMOS**							Unidad	
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Mayonesa						
			Descripción del producto	Producto emulsionado de consistencia cremosa o semisólida, preparado con aceite vegetal comestible refinado, huevos o yemas de huevos, vinagre, sal, condimentos o especies aditivos permitidos.						
		Requisitos específicos	Ingredientes	Agua, Aceite vegetal refinado, Huevo, Almidón modificado de maíz, azúcar, sal, vinagre de alcohol, cloruro de potasio, espesante, acidulantes, conservante (Ácido sórbico), sabor y color natural, sabor y color idéntico al natural, secuestrante, condimentos permitidos de acuerdo con la legislación sanitaria aplicable vigente.						
			Requisitos fisicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: **REQUISITOS** / **PARAMETROS** (MIN / MAX) Acidez (como ácido acético): 0,28 – 0,4 pH a 20°C: 3,0 – 3,5						
			Requisitos microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: **Requisitos** / **Parámetros** Recuento microorganismos mesofílicos/gr: 500 NMP - Coliformes Totales/gr: < 3 NMP - Coliformes Fecales/gr: < 3 Estafilococos coagulasa positiva: < 100 Recuento Hongos Levaduras/ r: 20 Bacillus cereus/g: < 100 Salmonella/25g: negativo Requisitos microbiológicos mayonesa Resolución No. 17882 del 1985						
			Requisitos nutricionales:	El contenido de grasas totales debe ser mayor o igual al 30%.						
			Otras características del producto	La Mayonesa deberá presentar las siguientes características organolépticas: ASPECTO: Masa homogénea sin separación de fases. COLOR: Blanco crema OLOR: Característico y libre de rancidez SABOR: Característico y libre de rancidez El producto debe ser BAJO EN GRASA Y CALORÍAS libre de Grasas Trans y debe contener naturalmente Omega 3. Mayonesas en las que se utilice gomas y almidones pueden denominarse como tal, siempre que se ajuste su nombre a las especificaciones aplicables en la Resolución 288 de 2006, la que la modifique o sustituya. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009, con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 Resolución 3709 de 2015.						
		Requisitos normativos		Debe cumplir la norma técnica NTC 1756 (última actualización), Resolución 17882 de 1985, Resolución 2674 del 2013.						
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Doy Pack por 200 gramos						
			Empaque y/o	Empaque Doy Pack bilaminado impreso de PET y PE con válvula tapa rosca						

			embalaje	plástica. Embalaje en caja de cartón corrugado sellado. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013. El empaque debe ofrecer cierre hermético, que proporcione al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.			
			Rotulado	El rotulado del doy pack debe ser impreso no adhesivo, debe cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No 333 del 2011, los demás productos deben cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social No 5109 de 1995. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. La denominación baja en grasa y calorías debe aparecer en la cara principal del rotulo o etiqueta, en caracteres destacados y de igual tamaño de tal manera que el consumidor diferencie en forma clara, inmediata y nítida este producto de la mayonesa normal.			
		Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de ocho (8) meses contados a partir de la fecha de fabricación o empaque. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de 1 mes de fabricado.			
1.1.17	**PAN PERRO EMPACADO EN BOLSA POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS.**				Unidad		
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Panadería			
			Descripción del producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico, con la adición de ajonjolí tostado en su superficie. Se caracterizan por su contenido alto de humedad la suavidad en toda su estructura.			
		Requisitos especificos	Ingredientes	Harina de trigo fortificada azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, semillas de ajonjolí, etc. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.			
			Requisitos fisicoquímicos:	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: **REQUISITOS** / **Pan de un solo horneo (Panes blandos)** — MIN / MAX Humedad en (%): 20.0 / 40.0 pH: 4.8 / 6.0 Proteína en base seca %: 9.0 / - NTC 1363 Requisitos Fisicoquímicos para el pan Tabla 3. Límite máximos permitidos de micotoxinas para el pan.			
			Requisitos microbiológicos	**Requisitos microbiológicos** / N / c / m / M Recuento de bacterias aerobios mesófilos,UFC/g: 5 / 2 / 5000 / 10.000 Recuento de mohos y levaduras UFC/g o ml: 5 / 2 / 100 / 200 Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva en UFC/g: 5 / 0 / <100 / - Detección de Salmonella spp, UFC/25g: 5 / 0 / Ausencia / - Recuento de Bacillus cereus, en UFC/g: 5 / 2 / 10 / 100 n = tamaño de la muestra. c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M. m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. NTC 1363 – Requisitos microbiológicos para el pan			
			Otras características del producto	El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.			
		Requisitos normativos		Resolución 2674 del 2013. Resolución del Ministerio de Protección social 5109 del 2005.			
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Bolsa por 12 unidades, peso neto mínimo 380 gramos			
			Empaque y/o embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso grado alimentario.			
			Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento. Dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.			
		Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto se requiere con una vida útil mínimo de ocho (8) días al momento de la entrega del producto.			
1.1.18	**ESPAGUETI FORTIFICADO PAQUETE POR 500 GRAMOS**				Libra		
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Pastas			
			Descripción del producto	Producto elaborado con granos de trigo, de la variedad Triticum durum. Preparados mediante el secado apropiado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y derivados del trigo. Aptas para el consumo humano.			
		Requisitos especificos	Ingredientes	Sémola de trigo y/o harina de trigo (cereal que contiene gluten) fortificados, sal, agua u otros ingredientes, Los aditivos deben ser aprobados por la legislación nacional vigente.			
			Requisitos fisicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: **REQUISITOS** / **PARAMETROS** — MIN / MAX Humedad (%): - / 13.0 Ceniza: - / 1.20			

				Proteína %: 10.5 - Acidez como ácido láctico (%): - 0.45 Productos Grasos (%): 0.4 - Colorantes Artificiales: Negativo Requisitos fisicoquímicos Pastas alimenticias - Resolución 4393 de 1995 El contenido de cenizas se referencia en NTC 1055.				
			Requisitos microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: **Requisitos** n m M c Recuento de microorganismos mesofílicos 3 800000 1000000 1 NMP coliformes totales/ g 3 43 150 1 NMP coliformes fecales/g 3 <3 - 0 Hongos y levaduras (g 3 4000 5000 1 Estafilococo coagulasa positiva /g 3 100 200 1 n = tamaño de la muestra. c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M. m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. Requisitos microbiológicos Pastas alimenticias secas- Resolución 4393 de 1995.				
			Requisitos nutricionales	El producto debe ser fortificado mínimo con hierro, niacina, ácido fálico.				
			Otras características del producto	Rico en nutrientes, las pastas alimenticias deben estar libres de contaminación física, química y biológica y exenta de olores y sabores extraños.				
		Requisitos normativos		Debe cumplir con lo establecido en la Resolución de Ministerio de Protección Social 4393 de 1997, Resolución 2674 de 2013.				
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Paquete por 500 gramos.				
			Empaque y/o embalaje	Polietileno de baja densidad, polipropileno biorentado o bolsa de celofán Para empaque secundario, caja de cartón corrugado de primer uso o Polietileno de baja densidad termoencogible. Empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.				
			Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109 del 2005 y Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011. La información en rótulo debe indicar que el producto ha sido fortificado o enriquecido, la información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.				
		Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de dieciocho (18) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.				
	1.1.19	**PASTA PARA SOPA POR 500 GRAMOS**						Libra	
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Pastas					
			Descripción del producto	Producto elaborado con granos de trigo, de la variedad Triticum durum. Preparados mediante el secado apropiado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y derivados del trigo. Aptas para el consumo humano.					
		Requisitos especificos	Ingredientes:	Sémola de trigo y/o harina de trigo (cereal que contiene gluten) fortificados, sal, agua u otros ingredientes. Los aditivos deben ser aprobados por la legislación nacional vigente.					
			Requisitos fisicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: REQUISITOS / PARAMETROS MIN / MAX Humedad (%) - 13.0 Ceniza - 1.20 Proteína % 10.5 - Acidez como ácido láctico (%) - 0.45 Productos Grasos (%) 0.4 - Colorantes Artificiales Negativo Requisitos fisicoquímicos Pastas alimenticias - Resolución 4393 de 1995 El contenido de cenizas se referencia en NTC 1055.					
			Requisitos microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: **Requisitos** N m M c Recuento de microorganismos mesofílicos 3 800000 1000000 1 NMP coliformes totales/ g 3 43 150 1 NMP coliformes fecales/g 3 <3 - 0 Hongos y levaduras (g 3 4000 5000 1 Estafilococo coagulasa positiva /g 3 100 200 1 Requisitos microbiológicos Pastas alimenticias secas- Resolución 4393 de 1995					
			Requisitos nutricionales	El producto debe ser fortificado mínimo con hierro, niacina, ácido fálico.					
			Otras características del producto	Rico en nutrientes, las pastas alimenticias deben estar libres de contaminación física, química y biológica y exenta de olores y sabores extraños.					
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Paquete por 500 gramos.					
			Empaque y/o embalaje	Polietileno de baja densidad, polipropileno biorentado o bolsa de celofán Para empaque secundario, caja de cartón corrugado de primer uso o Polietileno de baja densidad termoencogible. Empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.					
			Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109 del 2005, y					

			Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011. La información en rotulo debe indicar que el producto ha sido fortificado o enriquecido, la información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.			
		Vida útil de producto y requerimientos de la entidad	El producto requiere una vida útil de dieciocho (18) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.			
1.1.20	**PULPA DE FRUTA POR 1000 GRAMOS**			Kilogramo		
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Frutas			
		Descripción del producto	Pulpa azucarada, es un producto elaborado con pulpa o concentrados de jugo o pulpa de frutas con un contenido mínimo de 60% de fruta y adicionado de azúcar. Deben elaborarse en condiciones sanitarias aprobadas, la pulpa deberá ser producida mediante frutas sanas y limpias. El producto deberá estar libre de materias o sabores extraños, el color y olor deberá ser uniforme y semejante a de la fruta de la cual se ha extraído.			
	Requisitos especificos	Ingredientes	Pulpa de fruta, azúcar y aditivos de acuerdo con la legislación sanitaria vigente.			
		Requisitos fisicoquímicos:	El producto debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos indicados: PARÁMETRO / Mínimo / Máxim Sólidos solubles por lectura refracto métrica a 20°C (°Brix) / 40 / Contenido mínimo de fruta a su °Brix Natural expresado como % / 60 / Límite máximo de azúcar adicionada en fracción en masa expresada como % / / 40 pH a 20 °C / / 4 Parámetros establecidos en la Resolución 003929 del 2013.			
		Requisitos microbiológicos	El producto debe cumplir los Requisitos Microbiológicos indicados: Requisitos / N / m / M / c Recuento de microorganismos mesofílicos UFC/g o ml / 5 / 500 / 800 / 1 Recuento de E. Coli. UFC/g o ml / 5 / <10 / - / 0 Recuento de clostridium sulfito reductores UFC/g o ml / 5 / <10 / - / 0 Recuento de mohos y levaduras UFC/g o ml / 5 / 100 / 200 / 0 Parámetros establecidos en la NTC 5468 Resolución Nro. 003929 del 2013.			
		Otras características del producto	Se requiere el producto en sabores surtidos, mínimo los siguientes: Mango, Durazno, Manzana, Tomate de Árbol, Curuba, Guayaba, Piña, Mandarina, Lulo, Maracuyá, Mora, Guanábana, entre otros.			
	Requisitos normativos		El producto debe cumplir con la Resolución Nro. 003929 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución Nro. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud, Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud Protección Social NTC 5468.			
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Bolsa por 1000 gramos (1 Kg)			
		Empaque y/o embalaje	El producto debe empacarse en bolsa de polietileno de baja densidad de primer uso grado alimentario y en cavas de poliestireno expandido con una medida de mínimo de: largo 54 cm x ancho 34,2 cm x alto 38 cm ± 5 cm y capacidad de 40 litros, sin presencia de hielo o agua.			
		Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Protección Social No. 5109 del 2005.			
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto debe contar con una vida útil mínima de seis (6) meses después de la fecha de fabricación. El producto se recibe en bodega, máximo quince (15) días después de su fecha de fabricación.			
1.1.21	**SAL REFINADA, YODADA Y FLUORIZADA POR 1000 GRAMOS**			Kilogramo		
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Sal			
		Descripción del producto	Producto final refinado constituido predominantemente por NaCl, obtenido a partir de la sal marina o sal gema, clasificado como alimento y al que se le han adicionado yodo y flúor en forma de sales solubles y un deshidratante o autocompactante, en las cantidades establecidas por la Legislación Nacional.			
		Requisitos fisicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: REQUISITOS / LIMITE MIN Contenido de cloruro de sodio, expresada como NaCl % m/m en base seca. / 99,00 Contenido de humedad entre 00 °C y 110 °C %.m/m / Contenido de flúor, expresado como fluoruro, mg/kg / 180 Contenido de yodo, expresado como yoduro, mg/kg / 50 Contenido de sulfatos, expresados como SO_4^{2-}, mg/kg / Contenido de Mg, expresado como Mg^{2}, mg/kg / Contenido de Ca, como Ca^{2} mg/kg / Otros insolubles en agua, mg/kg / **CONTAMINANTES** / Plomo, expresado como Pb mg/kg / Arsénico, expresado como As, mg/kg / **GRANULOMETRÍA** / Pasa malla 20 / 80,00 Pasa malla 70 / Se permite el uso de los siguientes anticompactantes y anti humectantes basado en la Decreto 547 de 1996 así: FERROCIANURO DE POTASIO hasta 10 mg/kg de sal FERROCIANURO DE SODIO hasta 10 mg/kg de sal SILICOALUMINATO DE SODIO HASTA 200 mg/Kg de sal. Referencia Normativa - Requisitos fisicoquímicos Sal para consumo humano — Decreto 547 de 1996 NTC 1254			
		Requisitos nutricionales	Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018.			
		Otras características del producto	El producto debe presentarse en forma de cristales blancos, inodoros, solubles en agua y con sabor salino característico. No debe presentar cuerpos extraños tales como vidrio, pelos, trozos de metal, residuos de vegetales u otros.			

		Requisitos normativos		Decreto 0547 de 1996 del Ministerio de Salud, Resolución 2674 de 2013, NTC 1254.			
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Sal Refinada, Yodada y Fluorizada Unidad por 1000 gramos.			
			Empaque y/o embalaje	Producto empacado en bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario, los empaques deben ser de primer uso. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 la Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.			
			Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 del 2005 y Decreto 547/1996. El producto debe declarar Nro. de lote y/o fecha de empaque.			
		Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto se requiere con indicación de número de lote de producción o empaque. El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) meses después de la fecha de fabricación o empaque.			

JAMONETA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS

1.1.22		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Enlatado	Unidad		
			Descripción del producto	Alimento Cárnico Procesado o molde mixto de carne de cerdo y pollo emulsificado y envasado herméticamente de baja acidez sometida a un proceso de esterilización con ingredientes aditivos permitidos.			
		Requisitos específicos	Ingredientes	Agua, Carne de Cerdo. Carne de Pollo, Cuero de Cerdo, Extracto Proteico de Cerdo, Proteína de Soya. Retenedor de Humedad, Sal, Modificador de pH, Sabor Artificial a Carne, Agentes Reductores, fijador de color, colores y sabores permitidos por la legislación nacional vigente.			
			Requisitos fisicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: COMPONENTES / PARÁMETROS MIN / MAX Proteína (%): 14 – 67 Humedad (%): – – 67 Grasa (%): 5 – 15 Almidón (%): – – 5 El producto debe presentar un pH entre 5,8 y 6,2.			
			Requisitos microbiológicos	La prueba de Esterilidad Comercial debe ser Satisfactoria. Según NTC 4433.			
			Requisitos nutricionales	Dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución Nro. 333 de 2011			
			Otras características del producto	Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el Decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución Nro. 2606 de 2009, con relación a las materias primas se deben cumplir con lo establecido en la Resolución Nro. 4506 de 2013 y / o sus modificaciones siguientes: Resolución Nro. 2671 de 2014 Resolución Nro. 3709 de 2015.			
		Requisitos normativos		Decreto 2162 de 1983, Resolución 2674 de 2013, NTC 4433, Resolución 2195 de 2010, Decreto 2270 de 2012, Resolución 2690 de 2015.			
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Jamoneada en lata por 370 gramos.			
			Empaque y/o embalaje	El producto debe ser envasado en un recipiente de hojalata, en acero o aluminio, recubierto de estaño y lacas sanitarias protectoras atoxicas de origen orgánico que no altere sus características organolépticas o que puedan generar sustancias toxicas, el cierre debe ser hermético y aséptico. El envase debe ser full o en sistema abre fácil.			
			Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social Nro. 5109 del 2005 y la Resolución de Ministerio Protección Social 333 de 2011. La información suministrada debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.			
		Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de veinticuatro (24) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.			

MOGOLLAS PAQUETE POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS

1.1.23		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Panadería	Paquete		
			Descripción del producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico, Generalmente tiene forma semicircular, muy similar al pan usado para hacer hamburguesas.			
		Requisitos específicos	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, levadura. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente.			
			Requisitos fisicoquímicos:	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: REQUISITOS / Pan de un solo horneo (Panes blandos) MIN / MAX Humedad en (%): 20.0 – 40.0 pH: 4.8 – 6.0 Proteína en base seca %: 9.0 – NTC 1363 Requisitos Fisicoquímicos para el pan Tabla 3. Límite máximos permitidos de micotoxinas para el pan Micotoxinas / Límite máximo en µg/Kg Suma de aflatoxinas B1, B2, G1 y G2: 4,0 Deoxinvalenc (DON): 500 Zearalenona: 50,0			
			Requisitos microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: Requisitos microbiológicos / N / c / m / M Recuento de bacterias aerobios mesófilos UFC/g: 5 / 2 / 5000 / 10,0			

				00
Recuento de mohos y levaduras UFC/g o ml	5	2	100	200
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva en UFC/g	5	0	<100	-
Detección de Salmonella spp, UFC/25g	5	0	Ausencia	-
Recuento de Bacillus cereus, en UFC/g	5	2	10	100

En donde
n = tamaño de la muestra.
c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.

NTC 1363 – Requisitos microbiológicos para el pan.

	Otras características del producto	El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.
Requisitos normativos		Resolución 2674 de 2013 y NTC 1363 (Última Actualización).
EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Bolsa por 12 unidades peso neto mínimo 360 gramos.
	Empaque y/o embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario debe ser embalado en canastillas limpias desinfectadas.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento. Dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución Nro. 5109 de 2005.
Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días desde su fecha de elaboración y al momento de su entrega.

1.1.24 — Libra

PANELA POR 500 GRAMOS

REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Panela
	Descripción del producto	Producto obtenido de la extracción y evaporación de los jugos de la caña de azúcar, elaborado en los establecimientos denominados trapiches paneleros o en las centrales de acopio de mieles vírgenes, en cualquiera de sus formas y presentaciones.
Requisitos específicos	Ingredientes	Jugo de caña de azúcar 100 %.
	Requisitos fisicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: (ver tabla) Requisitos fisicoquímicos Panela — Resolución Nro. 779 de 2006
	Requisitos microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: (ver tabla) Requisitos microbiológicos Panela - NTC 1311.
	Otras características del producto	En la elaboración de la panela se prohíbe el uso de las siguientes sustancias e insumos: a) Hidro sulfito de Sodio u otras sustancias químicas tóxicas con propiedades blanqueadoras; b) Colorantes o sustancias toxicas, grasas saturadas; c) Azúcar, mieles procedentes de ingenios azucareros, mieles de otros trapiches paneleros, jarabe de maíz, otros endulzantes y panelas devueltas que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad de la panela; d) Cualquier otra sustancia química que altere sus características físico-químicas, su valor nutricional o que eventualmente pueda afectar la salud.
Requisitos normativos		Resolución Nro. 779 del 2006, Resolución Nro. 3462 del 2008, Resolución Nro. 3544 del 2009, Resolución Nro. 4121 del 2011, NTC 1311, Resolución Nro. 2546 del 2004, Decreto del Ministerio y Protección Social 3075 de 1997.
EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Panela por 500 gramos
	Empaque y/o embalaje	Cada unidad de producto debe ser empacado en: polipropileno termoencogible. El material de empaque debe cubrir completamente el producto y protegerlo frente a la contaminación.
	Rotulado	El rotulado puede estar impreso en la bolsa, o con adhesivo, y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 del 2005 y Resolución 779 de 2006.
Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto se requiere con indicación de número de lote de producción o empaque. El producto se recibe en bodegas con máximo un (1) mes después de la fecha de fabricación.

Requisitos fisicoquímicos:

REQUISITOS	PARÁMETROS	
	MIN	MAX
Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	5.5%	-
Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %	-	83%
Proteínas. en % (N x 6.25)	0,2 %	-
Cenizas, en %	0,8%	-
Humedad, en %	-	9,0%
Plomo expresado con Pb en mg/kg	-	0,2
Arsénico expresado como As en mg/kg	-	0,1
SO^2	Negativo	
Colorantes	Negativo	

Requisitos fisicoquímicos Panela — Resolución Nro. 779 de 2006

Requisitos microbiológicos:

Parámetros	N	M	M	c
Recuento de mohos y levaduras UFC/g o ml	5	50	150	2

n = Número de muestras que se van a examinar.
m = parámetro normal.
M = valor máximo permitido.
c = Número de muestras aceptadas con M.

Requisitos microbiológicos Panela - NTC 1311.

1.1.25 — Kilogramo

PANELA PULVERIZADA CON LIMÓN POR 1000 GRAMOS

REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Panela
	Descripción del	Producto obtenido de la extracción, evaporación y procesamiento de los jugos de la

		producto	caña de azúcar, elaborada en los establecimientos denominados trapiches paneleros, o en las centrales de acopio de mieles vírgenes, con adición de sabor a limón permitido por el Ministerio de la Protección Social.				
		Requisitos específicos	Ingredientes	Panela pulverizada o granulada con adición sabor a limón. No se permite la inclusión de azúcar ni de miel en el producto.			
			Requisitos fisicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: REQUISITOS / PARAMETROS MIN / MAX Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %: 5,74% / - Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %: - / 90% Proteínas, en % (N x 6.25): 0,2 % / - Cenizas, en %: 1,0% / - Humedad, en %: - / 5,0% Plomo expresado con Pb en mg/kg: - / 0,2 Arsénico expresado como As en mg/kg: - / 0,1 SO_2: Negativo Colorantes: Negativo Requisitos fisicoquímicos Panela — Resolución Nro. 779 de 2006			
			Requisitos microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: Parámetros / N / M / M / c Recuento de mohos y levaduras UFC/g o mL: 5 / 50 / 150 / 2 n = Número de muestras que se van a examinar; m = parámetro normal; M = valor máximo permitido; c = Número de muestras aceptadas con M. Requisitos microbiológicos Panela - NTC 1311.			
			Otras características del producto	En la elaboración de la panela se prohíbe el uso de las siguientes sustancias e insumos: a) Hidro sulfito de Sodio u otras sustancias químicas tóxicas con propiedades blanqueadoras; b) Colorantes o sustancias toxicas, grasas saturadas; c) Azúcar, mieles procedentes de ingenios azucareros, mieles de otros trapiches paneleros, jarabe de maíz, otros endulzantes y panelas devueltas que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad de la panela; d) Cualquier otra sustancia química que altere sus características físico-químicas, su valor nutricional o que eventualmente pueda afectar la salud.			
		Requisitos normativos		Resolución del Ministerio de Protección Social Nro. 779 del 2006. Resolución del Ministerio de Protección Social 3462 del 2008, Resolución del Ministerio de Protección Social 3544 del 2009. Resolución del Ministerio de Protección Social 4121 del 2011. NTC 1311.			
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Panela Pulverizada con limón por 1000 gramos.			
			Empaque y/o embalaje	El empaque primario debe ser de primer uso y cumplir con NTC 1792 y la Resolución del Ministerio de Protección Social 683 del 2012.			
			Rotulado	El rotulado debe ser impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 del 2005. Se deberá a solicitud de la Entidad adelantar declaración de la fecha de vencimiento del producto.			
		Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de veinticuatro (24) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.			
	1.1.26	**SALCHICHAS DE RES O MIXTA FRANKFURT DE 360 GRAMOS**				Unidad	
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Enlatado			
			Descripción del producto	Producto cárnico procesado, escaldado en una masa fina y homogénea, elaborada a base de carne de res, pollo o cerdo, o dos de ellas. con la adición de almidón de yuca, especias condimentos de uso permitido.			
		Requisitos específicos	Ingredientes	A base de carne de res, cerdo y/o pollo, grasa, aglutinante, sal, mezcla de especias y antioxidantes.			
			Requisitos fisicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: COMPONENTES / PARÁMETROS MIN / MAX Proteína (%): 9 / - Humedad (%): - / 76 Grasa (%): - / 12 Almidón (%): - / 6			
			Requisitos microbiológicos	La prueba de Esterilidad Comercial debe ser Satisfactoria. Según NTC 4433.			
			Requisitos nutricionales:	Debe cumplir con la información nutricional del producto.			
			Otras características del producto	REQUISITOS / LÍMITE PERMITIDO Olor: Normal Aspecto: Característico pH: Característico Control Ambiental: Negativo			
		Requisitos normativos		Decreto 2162 de 1983, Resolución 2674 de 2013, NTC 4433, Resolución 2195 de 2010, Decreto 2270 de 2012, Resolución 2690 de 2015.			
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Salchichas de Res o mixta Frankfurt por 360 gramos.			
			Empaque y/o embalaje	El producto debe ser envasado en un recipiente de hojalata, en acero o aluminio, recubierto de estaño y lacas sanitarias protectoras atoxicas de origen orgánico que no altere sus características organolépticas o que puedan generar sustancias toxicas; el cierre debe ser hermético aséptico. Sistema Abre Fácil.			
			Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social 5109 del 2005 y la Resolución de Ministerio de Protección Social			

			333 de 2011.			
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de veinticuatro (24) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.			
1.1.27	**SALSA DE TOMATE BOLSA DOY PACK POR 200 GRAMOS**			Unidad		
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Aderezo			
		Descripción del producto	Producto preparado con la pulpa de tomates (Lycopersicum esculentum) sanos y maduros, adicionado de sal, azúcar, edulcorantes permitidos, vinagre cebollas, o especies aditivos permitidos.			
	Requisitos específicos	Ingredientes	Agua, concentrado de tomate, azúcar, vinagre de alcohol, sal, especias y condimentos, conservantes, espesante, los aditivos deben ser permitidos por la legislación nacional vigente.			
		Requisitos fisicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: COMPONENTE / Mínimo / Máximo Sólidos totales, fracción de masa (%) / 31,0 / - Sólidos solubles por refractómetro, a 20 °C / 29,0 / - Acidez (Expresado como Ac. Acético) Fracción de masa en % / 0,65 / - pH a 20 °C / - / 4,3 Consistencia Boswihc, cm /30 s a 20°C / - / 7,0 Cloruro de sodio, fracción en masa, en % / - / 4,0 Colorantes, solo en mezcla (ppm) / - / 250 Requisitos fisicoquímicos para la salsa de Tomate — NTC 921 (Tercera actualización) Requisito colorante Resolución 15790 de 1984			
		Requisitos microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: REQUISITOS / PARAMETROS Recuento microrganismos mesofílicos/gr / 200 NMP - Coliformes Totales/gr / <3 NMP - Coliformes Fecales/gr / <3 Esporas Clostridium Sulfito Reductor/gr / <10 Recuento Hongos Levaduras/gr / 20 Recuento de Mohos (Hifas-Howard) máximo 40% / Campos Requisitos microbiológicos Resolución Min. Protección Social 15790 de 1984			
		Otras características del producto	Su color debe ser rojo característico y completamente homogéneo. Su olor y sabor deben ser propios y libres de olores y sabores extraños, debido a su preparación con ingredientes de buena calidad, además de estar libre de sabor sobrecocido Metales pesados / Límite máximo en ppm Arsénico / 1.0 Plomo / 2.0 Cobre / 2.5 Estaño / 150.0 Límite metales tóxicos Resolución Min. Protección Social 15790 de 1984 Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el Decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2871 de 2014 Resolución 3709 de 2015			
	Requisitos normativos		Debe cumplir con lo establecido en la NTC 921 (última actualización), Resolución Ministerio Protección Social No. 15790/1984, Resolución 2674 de 2013.			
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Bolsa Doy Pack por 200 gramos.			
		Empaque y/o embalaje	Envase Doy Pack con válvula y tapa rosca plástica. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013. El empaque debe ofrecer cierre hermético, que proporcione al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.			
		Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio Protección Social No:5109/2005, Resolución Ministerio Protección Social No. 333 de 2011.			
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere con una vida útil mínima de diez (10) meses a partir de la fecha de fabricación o empaque. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de 1 mes de fabricado o empacado.			
1.1.28	**AZÚCAR POR 1000 GRAMOS**			Kilogramo		
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Azúcar			
		Descripción del producto	Producto cristalizado obtenido del cocimiento del jugo de la caña de azúcar (Saccharum officinarum L.) o de la remolacha azucarera (Beta vulgaris L.), constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa obtenidos mediante procedimientos industriales apropiados y que no han sido sometidos a procesos de refinación, cuyo color es máximo de 400 UI y la turbiedad es máximo 250 UI.			
	Requisitos específicos	Ingredientes	Caña de Azúcar			
		Requisitos fisicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: REQUISITOS / PARAMETROS MIN / PARAMETROS MAX Polarización a 20°C, °Z / 99,4 / Cenizas, en % m/m / - / 0,15 Humedad, % m/m, máx. / - / - Granulado / - / 0,07 Color a 420 nm, UI / - / 400 Turbiedad a 420 nm, UI / - / 250			

			Dióxido de azufre (SO^2) mg/kg | - | <10,0 Referencia Tabla 1 - NTC 611 (Ultima Actualización)		
		Requisitos microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **Requisitos** | **Método filtración por membrana (UFC/10g)** | **Técnica recuento en placa (UFC/g** (n | c | m | M | n | c | m) Recuento de Bacterias Aerobias Mesófilas UFC/10g: 5 | 3 | 250 | 550 | 5 | 3 | 20 Recuento de Coliformes Totales: 5 | 3 | 0 | 50 | 5 | 3 | <10 Recuento de Mohos: 5 | 3 | <5 | 15 | 5 | 3 | 10 Recuento de Levaduras: 5 | 3 | 120 | 300 | 5 | 3 | 10 Recuento de escherichia. Coli / 10g: 5 | 3 | NA | NA | 5 | 3 | <10 n = Número de muestras que se van a examinar. m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M. Referencia Tabla 2 y 3 - NTC 611 (Ultima Actualización).		
		Requisitos nutricionales	Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018.		
		Otras características del producto	El azúcar debe indicar fecha de empaque o referir número de lote. El producto debe ser almacenado en un ambiente seco libre de humedad. El producto debe ser fabricado con el debido compromiso ambiental estipulado en la normatividad vigente de la entidad competente en temas ambientales. El azúcar blanco debe tener el olor y sabor característicos, libres de aromas colores extraños.		
	Requisitos normativos		NTC 611 Azúcar Blanco, Resolución 2674 de 2013.		
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Azúcar por 1000 gramos.		
		Empaque y/o embalaje	El producto debe cumplir las siguientes condiciones de empaque que permitan asegurar su conservación, transporte y almacenamiento durante todo el periodo de vida útil: Bolsa de polipropileno, mezcla de alta baja densidad.		
		Rotulado	El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Proteccion Social 5109 de 2005. El producto debe declarar Número de lote y/o fecha de empaque.		
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto se requiere con indicación de numero de lote de producción o empaque. El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) meses después de la fecha de fabricación.		
1.1.29	**GUISO PRECOCIDO SAZONADOR SOBRE 55 GRAMOS**			Unidad	
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Condimentos		
		Descripción del producto	Producto elaborado con mezcla de verduras deshidratadas o frescas, especias y colorantes permitidos que han sido declarados aptos para consumo humano.		
		Ingredientes	Tomate fresco, cebolla larga, aceite vegetal, pasta de tomate y aditivos autorizados.		
	Requisitos especificos	Requisitos fisicoquímicos:	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: **Requisito** | **Valor** Solidos solubles Brix | 10-17 pH | 3.8-4.3 Referencia: Resolución 15790 de 1984		
		Requisitos microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: **Parámetros** | **Valor** Recuento de Coliformes Fecales UFC/ml | Ausencia Detección de Salmonella /25g | Ausencia		
		Otras caracteristicas del producto	Las materias primas empleadas en la elaboración del producto, deben ser inspeccionados, previo al uso y deben cumplir con los requisitos microbiológicos, fisicoquimicos y sensoriales que garantican un producto inocuo. Los extractos y aditivos utilizados en la fabricación del guiso casero deberán tener calidad sanitaria apta para consumo humano.		
	Requisitos normativos		El producto debe cumplir con los requisitos establecidos de la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007. Resolución 4241 de 1991 especias y condimento. Resolución 15790 de 1984 concentrados del tomate.		
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Unidad sobre por 55 gramos embalado en caja / Display		
		Empaque y/o embalaje	El producto debe ser empacado en bolsa flexible biaminado o Sachet biaminado.		
		Rotulado	El rótulo del producto debe incluir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min Protección Social 005109 del 2005 Resolución 333 de 2011.		
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de seis (6) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.		
1.1.30	**SARDINAS EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS**			Unidad	
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Sardina Enlatada		
		Descripción del producto	Producto preparado con las especies de pescados admitidos, envasado con liquido de cobertura, como salsa de tomate, aceite vegetal comestible u otros medios adecuados con la adición o no de sal, aderezos comestibles, ingredientes y aditivos permitidos, envasado en recipientes herméticamente cerrados, sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración.		
	Requisitos especificos	Ingredientes	Pescado opisthonema sp, salsa de tomate, agua, pasta de tomate, azúcar, espesantes, glucosa, aromatizantes, sal, especias, los aditivos deben ser permitidos por la legislación nacional vigente.		
		Requisitos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:		

			fisicoquímicos:	**COMPONENTE** / **Valores MIN** / **MA** Bases volátiles expresadas como nitrógeno, en 100 gr. base húmeda. / - / 50 Cloruros como cloruro de sodio, % (m/m). / - / 3 Gas sulfhídrico como H2S. / Negativo Histamina (mg/kg) / - / 50 Requisitos fisicoquímicos para las sardinas en conserva — NTC 1242. (última actualización	
			Requisitos microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **PRODUCTOS DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADOS, MOLUSCOS Y MARISCOS EN CONSERVAS. ESTERILIDAD COMERCIAL.** **PARÁMETROS** / **n** / **c** Microorganismos mesófilos aerobios anaeróbios / 5 / Prueba de esterilidad comercial. No presentar crecimiento bacteriano Prueba de esterilidad comercial negativa – NTC 4433	
			Otras características del producto	**Metales pesados** / **Límite máximo en mg / kg** Estaño / 200 Plomo / 0.4 Mercurio / 0.5 Cadmio / 0.1 Límites máximos de metales pesados — NTC 1242 (última actualización) Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el Decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución Nro. 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2871 de 2014 Resolución 3709 de 2015.	
		Requisitos normativos		Se debe hacer cumplimiento a la NTC 1242, NTC 4433, NTC 865, Resolución Ministerio Protección Social No 337 del 2006 y Resolución Ministerio Protección Social Nro. 730 del 1998.	
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Lata 425 gramos peso neto mínimo.	
			Empaque y/o embalaje	Las Sardinas deben ser envasadas en un recipiente de 2 o 3 piezas, en base de acero libre de estaño (lámina o chapa cromada TFS) y/o de hojalata electrolítica, de 3 piezas, con recubrimiento en estaño y, barniz interno tipo "Epoxi- Fenólico Aluminado" para evitar alterar sus características organolépticas o generar sustancias toxicas, con tapa abre fácil.	
			Rotulado	El rotulado debe ser impreso en la caja, no adhesivo y cumplir con la Resolución del Ministerio Protección Social Nro. 5109 del 2005, Resolución Ministerio Protección Social Nro. 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.	
		Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil mínima de veinticuatro (24) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de doce (2) meses desde su fecha de fabricación.	
1.1.3.1	**CAFÉ EN BOLSA CLÁSICO POR 500 GRAMOS**				Libra
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Café	
			Descripción del producto	Café tostado y molido sin descafeinar: Producto obtenido de la torrefacción del café verde, semitostado posterior molienda o ambos.	
		Requisitos específicos	Ingredientes	Granos de café en almendra verde, de acuerdo con la siguiente proporción: Café Consumo: 100%	
			Requisitos fisicoquímicos:	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **Parámetro** / **Mínimo (%)** / **Máximo (%)** Humedad / - / 4,0 Sólidos solubles / 11 / Extracción / 18 / Contenido de cafeína (Base seca %) / 1,0 / NTC 3534 (Segunda actualización) — Requisitos fisicoquímicos para café tostado. Molido Teniendo en cuenta el parámetro para molienda fina, la granulometría: el tamaño efectivo debe ser < 500 µm (NTC 2441).	
			Requisitos microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **Requisito** / **Máximo** Recuento mohos y Levaduras, UFC/gr. / 200 NTC 3534 (Segunda actualización) - Requisitos microbiológicos para café tostado. Molido.	
			Otras características del producto	El límite máximo de Plaguicidas (pesticidas), no debe sobrepasar lo indicado por la legislación vigente o el Codex Alimentarius. Análisis sensorial: Taza no debe presentar olores ni sabores extraños. No puede presentar olor ni sabor diferente a los característicos del producto en buen estado de conservación, hasta su fecha de vencimiento. El café tostado molido debe presentar una apariencia homogénea. El café tostado en grano o molido, no debe tener sustancias o materias extrañas, ya sean de origen vegetal, animal o mineral. El café tostado, en grano o molido podrá contener impurezas, de acuerdo con los límites establecidos para sus materias primas de acuerdo con la normatividad vigente.	
		Requisitos normativos		Debe cumplir con lo establecido en la Norma NTC 3534, Resolución 2674 de 2013 y NTC 5161.	
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Bolsa 500 gramos	
			Empaque y/o embalaje	El producto debe ser empacado en material no tóxico, de estructura trilaminada, Con atmosfera modificada, embalado en pacas de polietileno de alta densidad o papel	

			Kraft por mínimo 10 unidades.			
		Rotulado	El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social Nro. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros de rotulado y etiquetado de los productos terminados y materias primas.			
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil mínima de 7 meses contados a partir de la fecha de empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de empaque.			
1.2	ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES FRESCOS					
ITEM	DESCRIPCIÓN			UNIDAD MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
	POLLO FRESCO POR 1000 GRAMOS					
1.2.1	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Pollo	Kilogramo		
		Descripción del producto	Carne de pollo, obtenida de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones y vasos, proveniente del Pollo (ave de la familia de Faisanidae, del género Gallus, de la especie domesticus), que en edad de sacrificio han sido declarados aptos para el consumo humano. Estas canales de aves deben ser entero sin vísceras.			
		Requisitos fisicoquímicos:	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: **Requisito** / **Límite Máximo** Nitrógeno volátil total, mg/100 g muestra máx / 30 pH a 20 °C / 5,4 a 7,0 Requisitos fisicoquímicos del pollo y sus cortes - NTC 3644-2 Tabla 2. El porcentaje máximo de hidratación de pollo en canal no debe superar el 13%.			
		Requisitos microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: Parámetros / n / M / M / c Recuento Escherichia coli biotipo 1 / 13 / 220 / 1500 / 3 Detección de Salmonella /25g ml / 5 / P (*) / - / 1 Recuento de Staphylococcus: / / / / / Aureus coagulasa positiva, UFC/g / 5 / 100 / 500 / 1 Campylobacter sp* / - / - / - / - Las unidades de ml corresponden a la técnica a usar que es enjuague. P (*) = Presencia Campylobacter sp se debe determinar de acuerdo con el numeral 7.8 y el tratamiento dado a los productos de esta norma que tengan presencia o ausencia de este microorganismo se realizará de acuerdo lo establecido en la legislación nacional. En donde: n: número de muestras por examinar m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c: número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M Requisitos microbiológicos del pollo y sus cortes - NTC 3644-2 Tabla 3.			
		Otras características del producto	No debe presentar quemaduras excesivas por frío, debe tener un color rosa claro, textura suave al tacto, olor característico a pollo saludable. Debe estar libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas o traumatismos. El ave no puede presentar caquéxica (características de desnutrición). No debe contener hielo. Los cortes deben estar limpios, sin exposición de la cavidad medular del hueso. El producto debe ser fresco y mantener la cadena de frío. NO se permite la entrega de pollo marinado.			
		Requisitos normativos	El producto y la planta deben cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social Nro. 241 del 2013, Resolución del Ministerio de Protección Social Nro. 242 del 2013, Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya NTC 3644-2 (última actualización), Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019.			
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO: Presentación del producto	Por Kilogramo de producto, el pollo debe ser entero sin vísceras, con piel:1.500 gramos			
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO: Empaque y/o embalaje	Producto empacado al vacío en bolsa de grado alimentario de primer uso, sin presencia excesiva de hielo y/o agua dentro del empaque, así como ausencia de sangre fuera del mismo, deberá ser entregado empacado al vacío con peso de 1,5 kilogramos.			
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO: Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social Nro. 5109 del 2005 y Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione sustituya NTC 3644-2 (última actualización).			
		Vida útil de producto y requerimientos de la entidad	El producto se requiere con una vida útil mínima de siete (7) días, refrigerado y/o Congelado: Máximo de 90 días desde la fecha de fabricación.			
1.2.2	**CARNE DE RES FRESCA POR 1000 GRAMOS**					
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Carne de res	Kilogramo		
		Descripción del producto	Piezas individuales limpias, libre de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Cortes finos para asar, freír y a la plancha correspondientes al cuarto trasero y delantero de la res.			
		Requisitos fisicoquímicos:	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: corte / parámetros / humedad (g/100g) / lípidos (g/100g) / proteína (g/100g) Carne Magra de Res / 71,6 / 5,7 / 21,8 Carne semigorda de Res / 62,0 / 15,1 / 21,6 Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis proximal Res. También debe reportar el siguiente parámetro:			

			PARÁMETROS / Mínimo / Máximo pH / 5,4 / 6,1		
		Requisitos microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: Parámetro / Mínimo / Máximo Escherichia Coli (Genérica) / - / 100 E Coli O157:H7 / Ausencia Salmonella UFC/25g / Ausencia Resolución Ministerio de Salud y Protección Social Nro. 2690 de 2015.		
		Otras características del producto	El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Resolución del Ministerio de Protección Social Nro. 240 de 2013, o aquella que la sustituya o reemplace. El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, lo cual se validará con los demás certificados solicitados. El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.		
		Requisitos normativos	El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social Nro. 5109 del 2005. Decreto 1500 de 2007. Resolución del Ministerio de Protección Social Nro. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.		
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Cortes Lomo de Brazo Bola de Brazo Bola de Pierna Paletero Pecho Sobrebarriga Cadera El producto se requiere en paquetes empacados al vacío mínimo por 3 kilos con aproximadamente 21 porciones de 142 gramos. Las porciones deben estar abiertas sin presencia de hielo o agua sangre, etc.		
			Empaque y/o embalaje	Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. Debe realizarse en cavas de poliestireno expandido con una medida de mínimo de: largo 47,5 cm x ancho 47,5 cm x alto 62 cm ± 5 cm y capacidad de 75 litros, de acuerdo con los requisitos previstos en el anexo técnico.		
			Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social Nro. 5109 del 2005 y decreto 1500 de 2007. El rotulado deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. Establecer la vida útil del producto condiciones de conservación. No se permiten sticker ni adhesivos.		
		Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración y/o máximo de treinta (30) días en condiciones de congelación.		
1.2.3	**CARNE DE CERDO FRESCA POR 1000 GRAMOS** REQUISITOS GENERALES	Clasificación		Carne de cerdo	Kilogramo	
		Descripción del producto		Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies (porcinas), incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Del deshuese se obtienen cortes o postas: Cabeza de lomo, Lomo limpio, Chuleta, Brazo, Pierna (bola de pierna, bota de pierna, centro de pierna.		
		Requisitos fisicoquímicos:		El producto debe cumplir los siguientes parámetros: Corte / parámetros / Humedad (g/100g) / Lípidos (g/100g) / Proteína (g/100g) Lomo / 74,3 / 2,5 / 21,6 Brazo / 74,4 / 3,8 / 20,3 Pierna / Pernil / 72,9 / 5,4 / 20,5 Carne Magra / 71,3 / 6,0 / 21,4 Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2018. También debe reportar el siguiente parámetro: PARÁMETROS / Mínimo / Máximo pH / 5,4 / 6,1		
		Requisitos microbiológicos		El producto debe cumplir los siguientes parámetros: Parámetro / Mínimo / Máximo Escherichia Coli (Genérica) / - / 100 E Coli O157:H7 / Ausencia Salmonella UFC/25g / Ausencia		
		Otras características del producto		La carne debe llegar en piezas individuales limpias, libres de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rosado (nunca un color pálido o blanco), textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, lo cual se validará con los demás certificados solicitados. El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que haya entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.		
		Requisitos normativos		El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social Nro. 5109 del 2005. Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019, Resolución Invima 2019049081 de 2019 y demás normas que las (os) modifiquen, adicionen o sustituyan.		

		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Cortes: Cabeza de lomo Lomo limpio Brazo Bola de pierna Bota de pierna Centro de pierna El producto se requiere en paquetes empacados al vacio por 3 kilos con aproximadamente 21 porciones de 142 gramos. Las porciones deben estar abiertas, sin presencia de hielo o agua sangre, etc.			
			Empaque y/o embalaje	Debe realizarse en cavas de poliestireno expandido con una medida de mínimo de: largo 47,5 cm x ancho 47,5 cm x alto 62 cm ± 5 cm y capacidad de 75 litros, de acuerdo con los requisitos previstos en el anexo técnico, empacados al vacio.			
			Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social Nro. 5109 del 2005 y decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto condiciones de conservación;			
		Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración y/o maximo de treinta (30) días en condiciones de congelación.			
1.2.4	**CEBOLLA CABEZONA POR 1000 GRAMOS**				Kilogramo		
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Verduras			
			Descripción del producto	Cebollas de variedad Allium Cepa. L. Raíz fibrosa, poco profunda y sin ramificaciones, el tallo está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado.			
			Requisitos nutricionales	**Análisis Proximal** / **Unidades de expresión de los nutrientes Por100 g, de parte comestible del alimento** Humedad (g): 90,3 Energía (Kcal): 40 Proteína (g): 1,4 Carbohidratos totales (g): 7,7 Tabla de composición nutricional ICBF 2018 – Cebolla Cabezona			
			Otras características del producto	Cebolla Cabezona Blanca, de categoria I. El diámetro ecuatorial del producto debe ser de 71 mm a 90 mm. Las cebollas de categoría I, deben ser de buena calidad, su forma y color deben ser característicos de la variedad. Deben ser firmes y compactos, no deben tener retoños, ni perforaciones, ni tallos duros. No deben tener hinchazón causada por un desarrollo anormal, deben estar libres de nudos en la raíz. Se permiten manchas ligeras que no afecten la última piel seca que protege la pulpa. Debe estar libre de plagas, mohos u hongos o daños causados por éstas.			
		Requisitos normativos		NTC 1221, NTC 5422, Res. 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Resolución 224 del 2007 de Min. Agricultura Desarrollo Rural.			
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Por kilogramo de producto.			
			Empaque y/o embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla en cantidades inferiores a 20 kilos el producto por canastilla, debe estar empacado en bolsa de polipropileno cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 del 2007 de Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.			
			Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.			
		Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.			
1.2.5	**HUEVOS AA EMPACADAS EN CUBETAS CARTÓN POR 30 UNIDADES**				Unidad		
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Huevos			
			Descripción del producto	Cuerpo ovoide, proveniente de la ovoposición de la gallina (Gallus gallus), constituida por la cascara, membranas, cámara de aire, clara, chalazas yema y germen.			
			Requisitos microbiológicos	El producto debe cumplir con el siguiente parámetro: Producto: Salmonella / 25g Huevo: Ausencia Según la Resolución 3651 de 2014, expedida por el ICA. en su artículo 13.			
			Otras características del producto	Los huevos frescos de gallina tipo "AA", no deben ser sometidos a ningún proceso de conservación y estar libres de contaminación, de la misma forma los huevos no deben presentar en su cascara residuos de sangre, excremento de aves, restos de huevo, ni ningún otro compuesto diferente a la definición del huevo. Los huevos no deberán estar quebrados ni pegados al cartón que los soporta, Alérgeno natural.			
		Requisitos normativos		NTC 1240 (Ultima Actualización), Resolución 3651 de 2014 – Expedida por el ICA, Resolución 2674 de 2013 — Expedida por el Ministerio de Salud Protección Social.			
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	El huevo debe tener un peso en el rango de 60.0 a 66,9 gramos.			
			Empaque y/o embalaje	Los huevos se empacarán en bandejas o cubetas de cartón por 30 unidades, con un color uniforme, son fabricadas con material reciclable mediante proceso de moldeo. Estos empaques no deben presentar manchas, deben estar libres de daños en los alvéolos, así como las pestañas deben ser uniformes y bien definidas. Estas deben ser de primer uso y no deben presentar residuos de sangre, excremento de aves, restos de huevo, ni ningún otro compuesto diferente a la definición de huevo. Depende de la solicitud del producto puede darse a granel o empacado.			
			Rotulado	De acuerdo con el artículo 13.2 Rotulado, de la Resolución 3651 de 2014 expedida por el ICA, determina que el huevo empacado debe cumplir con los siguientes requisitos: Nombre del Alimento. Número de unidades. Nombre y dirección del establecimiento en donde se realiza la clasificación. Fecha de Vencimiento. Los huevos no deben ser incubados y su cascaron debe estar entero. Adicionalmente deberá identificar el número de Lote de selección del producto con el			

			fin de cumplir con el requisito de trazabilidad como materia prima. Los huevos no deberán estar expuestos a procesos de conservación.			
		Vida útil de producto y requerimientos de la entidad	Mínimo 30 días. De la misma forma se aceptará al momento de la entrega hasta con 5 días posteriores al empaque.			
1.2.6	**TOMATE CHONTO POR 1000 GRAMOS EMPACADO EN CANASTILLA**			Kilogramo		
	REQUISITOS GENERALES:	Clasificación	Verdura			
		Descripción del producto	El fruto es una baya de forma y tamaño variable, uniforme, redondo sin protuberancias ni deformaciones.			
		Otras características del producto	La superficie debe ser brillante, fresca, turgente, de pulpa jugosa, sin arrugas y sin señales de marchitamiento. Sin manchas externas, sin indicios de infección internas y/o externa producidas por microorganismos sin rupturas de epidermis, sin asoleaduras, sin quemaduras, sin residuos tóxicos de fumigación, sin rajaduras radiales, sin daños fisiológicos y sin indicios de putrefacción. El producto debe tener un tamaño mayor a 4 cm de diámetro.			
	Requisitos normativos		NTC 1103, NTC 5422, Resolución Nro. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Resolución Nro. 224 del 2007 de Ministerio de Agricultura Desarrollo Rural.			
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Por Kilogramo de producto			
		Empaque y/o embalaje	En canastilla con peso neto máximo de 15 Kg, el empaque debe cumplir con la Resolución del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural Nro. 224 del 2007, NTC 5422 y NTC 1103-2.			
		Rotulado	El rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre del proveedor, fecha de empaque, lote del producto y peso neto al momento de ser empacado.			
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto se requiere con una vida útil mínima de Cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.			
1.2.7	**PAPA PASTUSA POR 50 KILOGRAMOS**			Bulto		
	REQUISITOS GENERALES:	Clasificación	Verduras			
		Descripción del producto	Género: Solanum Tuberosum L. La papa es una especie de planta herbácea perteneciente al género Solanum de la familia de las solanáceas originaria de Sudamérica y cultivada por todo el mundo, el tubérculo crece de manera subterránea y alberga los nutrientes de la planta.			
		Otras características del producto	El tamaño de la papa debe ser en un rango de 65-90 mm de diámetro en la sección ecuatorial de la papa Grado A Tamaño Grande. Papas con características internas y externas homogéneas, en buen estado de madurez, buena forma, limpia (sin tierra y material biológico), seca, sin humedad exterior y sin contaminantes químicos, libre de defectos fisiológicos, de daños causados por hongos, insectos o moluscos y bacterias, exentos de daños mecánicos y daños fisiológicos. La papa debe estar libre de coloraciones verdes.			
	Requisitos normativos		NTC 341, NTC 5422, Resolución Nro. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Protección Social Resolución Nro. 224 del 2007 de Ministerio de Agricultura Desarrollo Rural			
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Por Kilogramo de producto.			
		Empaque y/o embalaje	El producto puede ser empacado en costales de fibras naturales o fibra de polipropileno que permita realizar muestreo, debe ser resistente al peso de 50 Kilos. El empaque usado debe cumplir la NTC 5422 y Resolución Nro. 224 del 2007 del Ministerio de Agricultura Desarrollo Rural.			
		Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.			
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto se requiere con una vida útil mínima de quince (15) días contados a partir de la fecha de entrega.			
1.2.8	**SALCHICHÓN CERVECERO/DURADERO 500 GRAMOS**			Unidad		
	REQUISITOS GENERALES:	Clasificación	Embutidos			
		Descripción del producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, moldeado o prensado, elaborado con músculo sea este entero o troceado, con la adición de sustancias de uso permitido. Se excluyen los sistemas cárnicos homogeneizados y picados. El producto elaborado hace referencia a la especie animal empleada. Sometido a tratamiento térmico, ahumado.			
	Requisitos específicos	Ingredientes	Producto cárnico procesado, embutido, cocido, que en su superficie de corte muestra trozos de carne y grasa visibles, con la adición de sustancias de uso permitido y cuyo diámetro es mayor o igual a 40 mm. Así mismo se le ha realizado un proceso molido, mezclado, emulsificado, embutido en barras, sometidos a cocción hasta lograr compactar el producto elaborado.			
		Requisitos fisicoquímicos:	Parámetro / Seleccionada: % Mínimo / % Máximo Proteína (Nx6.25), en fracción de masa: 20 / - Grasa en fracción de masa: - / 48 Humedad en fracción de masa: - / 43 Almidón en fracción de masa: - / 10 Proteína no cárnica, en fracción de masa: - / 2			
		Requisitos microbiológicos	Requisitos de composición y formulación para salchichón -Tabla 10 – NTC 1325 (Última Actualización) Requisitos: n / m / M / c Recuento de aerobios mesofílicos UFC/g: 3 / - / 100.000 / 1 Recuento de coliformes UFC/g: 3 / 100 / 500 / 1 Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g: 3 / <100 / - / - Recuento de esporas: 3 / <10 / 100 / 1			

			Clostridium: Sulfito reductor (UFC/g)	-	-	-	-		
			Detección de salmonella /25g	3	Ausencia	-	-		
			Detección de Listeria monocytogenes /25g	3	Ausencia	-	-		
			Recuento de Eschenchia coli / g	3	<10	-	-		
			n: número de muestras que se ven a examinar m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c: número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M						
		Requisitos nutricionales	MACRONUTRIENTE / PARAMETROS: Promedio / Desviación Proteína (%): 14.2 / ± 0.7 Humedad (%): 55.6 / ± 3.8 Grasas (%): 15.2 / ± 2.8 Carbohidratos (%): 11.7 / - Calorías (%): 241 / - Datos de la tabla nutricional ICBF 2005 – Salchichón cervecero						
		Otras características del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización). los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: Plomo 0.5 mg/Kg máximo						
	Requisitos normativos		Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015. El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización y demás normas vigentes que le aplique.						
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	El producto debe tener un peso mínimo de 500 gramos.						
		Empaque y/o embalaje	El producto debe ser empacado en fundas artificiales, no comestibles, autorizadas, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes.						
		Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución Ministerio Protección Social Nro. 5109 del 2005, El rotulado debe venir en la funda artificial no comestibles, impreso, sin etiqueta. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.						
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		Mínimo 30 días desde su fecha de elaboración, en condiciones de refrigeración (Temperatura entre 0 °C y 4°C).						
1.3	SUSTITUTOS DE ITEM 1.1.22 JAMONETA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS Y/O ITEM 1.1.30 SARDINA EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS								
ITEM	DESCRIPCIÓN							UNIDAD MEDIDA	CUMPLE / NO CUMPLE
	CARNE EN TROZO PARA GOULASH POR 1000 GRAMOS								
1.3.1	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Carne de res					Kilogramo	
		Descripción del producto	Piezas individuales limpias, libres de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res. Carne 80/20 porción de carne/ grasa.						
		Requisitos fisicoquímicos:	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: Corte / parámetro: Humedad (g/100g) / Lípidos (g/100g) / Proteína (g/100g) Carne Magra de Res: 71.6 / 5.7 / 21.8 Carne Semigorda de Res: 62.0 / 15.1 / 21.6 Carne Semigorda molida de Res: 66.5 / 12.7 / 19.6 Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Res También debe reportar el siguiente parámetro: Parámetros: Mínimo: 5.4 / Máximo: 6.1						
		Requisitos microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: Parámetros: Mínimo / Máximo Escherichia Coli (Genérica): - / 100 E coli O157:H7: Ausencia Samonella UFC/25g: Ausencia Resolución del Ministerio de Salud y Protección social 2690 de 2015						
		Otras características del producto	El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos, plásticos vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min Protección Social No. 240 de 2013 o aquella que la sustituya o remplace.El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados. El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente, y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.						
	Requisitos normativos		El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan						
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Carne en trozo para Goulash: Carne picada de res de los cortes: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo: piezas de 2.5 cm x 2.5 cm x 1.5 cm aproximadamente, similar a un cubo.						
		Empaque y/o embalaje	Producto empacado a vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. Bolsa para 3 Kg. Debe realizarse en cavas de poliestireno expandido con una medida de mínimo de: largo 47.5 cm x ancho 47.5 cm x alto 62 cm ± 5 cm y capacidad de 75 litros, de						

			acuerdo con los requisitos previstos en el anexo técnico, empacados al vacío.			
		Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social Nro. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación.			
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración (0.a 4 °C). El producto pedido en casos especiales se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días en condiciones de congelación (-10 a -18 °C).			
1.3.2	**CARNE MOLIDA DE RES POR 1000 GRAMOS**				Kilogramo	
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Carne de res			
		Descripción del producto	Piezas individuales limpias, libres de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res. Carne 80/20 porción de carne/ grasa.			
		Requisitos fisicoquímicos:	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: Corte / parámetro: Humedad(g/100g) — Lípidos (g/100g) — Proteína(g/100g) Carne Magra de Res — 71,6 — 5.7 — 21.8 Carne Semigorda de Res — 62.0 — 15.1 — 21.6 Carne Semigorda molida de Res — 66.5 — 12.7 — 19.6 Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Res También debe reportar el siguiente parámetro: Parámetros — Mínimo — Máximo pH — 5,4 — 6,1			
		Requisitos microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: Parámetros — Mínimo — Máximo Escherichia Coli (Genérica) — - — 100 E.coli O157:H7 — Ausencia Salmonella UFC/25g — Ausencia Resolución del Ministerio de Salud y Protección social 2690 de 2015			
		Otras características del producto	El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos, plásticos vísceras no comestibles, sebo y otros; debe cumplir con lo establecido en la Res. Min Protección Social No. 240 de 2013 0 aquella que la sustituya o remplace El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados. El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.			
	Requisitos normativos		El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 0 las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.			
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Carne molida de res: de los cortes muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo: debe someterse a proceso de molido en disco de tamaño 4 mm o fino, la carne debe ser magra, sin sebo y con un contenido de grasa 20% y carne 80%. Se requiere el producto en presentación (picada o molida) en bolsas de 3 kilogramos			
		Empaque y/o embalaje	Producto empacado a vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso,Bolsa para 3 Kg. El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. máximo de 20 Kg. Para los productos que requieran transporte multimodal, se deberá embalar en cavas de icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final. No debe estar empacado al vacío.			
		Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación.			
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración (0 a 4 °C). El producto pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días en condiciones de congelación (-10 a -18 °C).			
1.3.3	**COSTILLA CARNUDA DE RES POR 1000 GRAMOS**				Kilogramo	
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Carne de res			
		Descripción del producto	Corte formada por la estructura ósea de las costillas y los músculos intercostales internos y externos, serrato ventral y porción torácico.			
		Ingredientes	No Aplica.			
	Requisitos específicos	Requisitos fisicoquímicos:	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: Corte / parámetro: Humedad (g/100g) — Lípidos (g/100g) — Proteína (g/100g) Costilla de Res — 56,6 — 23,3 — 17,1 Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Res.			

				También debe reportar el siguiente parámetro: Parámetros: pH; Mínimo: 5,4; Máximo: 6,1			
			Requisitos microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: Escherichia Coli (Genérica): Mínimo -, Máximo 100 E coli O157:H7: Ausencia Samonella UFC/25g: Ausencia			
			Otras características del producto	La carne debe provenir de plantas de beneficios autorizados y certificados por la autoridad sanitaria competente que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma. Las piezas individuales limpias, libres de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados.			
		Requisitos normativos		El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No. 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.			
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Se requiere el producto en presentación de mínimo 1 Kilogramo			
			Empaque y/o embalaje	Producto empacado a vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. Bolsa para 3 Kg. El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. máximo de 20 Kg. Para los productos que requieran transporte multimodal, se deberá embalar en cavas de icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frio y demás condiciones de calidad hasta su destino final. No debe estar empacado al vacío.			
			Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social Nro. 5109 del 2005 y Decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto condiciones de conservación.			
		Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración (0 a 4 °C). El producto pedido en casos especiales se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días en condiciones de congelación (-10 a -18 °C).			
1.3.4	**SOBREBARRIGA POR 1000 GRAMOS**				Kilogramo		
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Carne de res			
			Descripción del producto	Corte formada por la estructura ósea de las costillas y los músculos intercostales internos y externos, serrato ventral y porción torácica.			
		Requisitos específicos	Ingredientes	No Aplica.			
			Requisitos fisicoquímicos:	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: Corte / parámetro: Sobrebarriga; Humedad (g/100g): 56,6; Lípidos (g/100g): 23,3; Proteína (g/100g): 17,1 Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Res. También debe reportar el siguiente parámetro: Parámetros: pH; Mínimo: 5,4; Máximo: 6,1			
			Requisitos microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: Escherichia Coli (Genérica): Mínimo -, Máximo 100 E coli O157:H7: Ausencia Samonella UFC/25g: Ausencia			
			Otras características del producto	La carne debe provenir de plantas de beneficios autorizados y certificados por la autoridad sanitaria competente, que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma. Las piezas individuales limpias, libres de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados.			
		Requisitos normativos		El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Resolución Ministerio Protección social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.			
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Se requiere el producto en presentación de mínimo 1 Kilogramo.			
			Empaque y/o embalaje	Producto empacado a vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. Bolsa para 3 Kg. El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. máximo de 20 Kg. Para los productos que requieran transporte multimodal, se deberá embalar en cavas de icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frio y demás condiciones de calidad hasta su destino final. No debe estar empacado al vacío.			
			Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social Nro. 5109 del 2005 y Decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto condiciones de conservación.			

	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad	El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración (0 a 4 °C). El producto pedido en casos especiales se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días en condiciones de congelación (-10 a -18 °C).			

Nota: En caso de que se requiera sustituir los ítems 1.1.22 JAMONETA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS Y/O ITEM 1.1.30 SARDINA EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS, se podrá solicitar por uno de los ítems de sustituto anteriormente descritos (1.3.1, 1.3.2, 1.3.3 y/o 1.3.4), con previa autorización del supervisor del contrato.

1.4 ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS DE ASEO

ITEM	DESCRIPCIÓN			UNIDAD MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
1.4.1	**JABÓN DE BAÑO POR 100 GRAMOS**			Unidad		
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Aseo (Producto cosmético de higiene personal)			
		Descripción del producto	Producto cosmético destinado a la higiene corporal, formulado para la limpieza de la piel mediante la acción de agentes tensoactivos, al cual se le adicionan ingredientes aromatizantes y agentes antibacteriales permitidos, que contribuyen a la reducción de microorganismos no patógenos presentes en la piel, sin afectar su equilibrio natural.			
	Requisitos específicos	Ingredientes	Tensoactivos aniónicos, agentes humectantes y excipientes permitidos para uso cosmético, conforme a la normativa sanitaria vigente.			
		Otras características del producto	Elaborado a partir de materias primas aptas para uso cosmético, bajo un proceso controlado. Fórmula antibacterial y humectante. Soluble en agua, con dureza característica que permita su uso normal. Capacidad de generar espuma incluso en aguas duras o salinas. No debe enranciarse con facilidad. Aromas agradables. Producto biodegradable. Disponible en mínimo dos (2) fragancias. Debe contener agentes humectantes. pH del producto entre 5,5 y 7, compatible con la piel.			
	Requisitos normativos		Decisión Andina 516 de 2002 – Régimen común sobre productos cosméticos. Resolución 689 de 2016 – Por la cual se establecen los requisitos para la Notificación Sanitaria Obligatoria (NSO) de productos cosméticos ante el INVIMA.			
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Barra jabón de baño antibacterial peso neto mínimo de 100 gramos.			
		Empaque y/o embalaje	Empaque primario en cartulina o material plástico tipo BOPP o BOPP metalizado; apto para productos cosméticos, y embalado en caja de cartón corrugado que garantice su protección durante el transporte y almacenamiento.			
		Rotulado	El rotulado deberá cumplir con lo dispuesto en la Decisión Andina 516 de 2002, y demás normas aplicables, indicando como mínimo: Nombre del producto Número de Notificación Sanitaria Obligatoria (NSO) Lista de ingredientes Contenido nominal Número de lote Fecha de vencimiento o periodo de vida útil Advertencias y precauciones de uso			
	Vida útil de producto		El producto debe tener una vida útil mínima de un (1) año a partir de la fabricación.			
	Condiciones de almacenamiento		El producto debe ser almacenado en bodegas que cuenten con concepto sanitario FAVORABLE, expedido por el ente territorial de salud.			
1.4.2	**JABÓN LAVA PLATOS POR 500 GRAMOS**			Unidad		
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Aseo (Producto de limpieza doméstica para uso manual)			
		Descripción del producto	Producto formulado especialmente con agentes detergentes, limpiadores, desengrasantes, diseñado para la remoción de grasa y residuos alimenticios en la loza y demás implementos de cocina, para aplicación manual.			
	Requisitos específicos	Ingredientes	Con agente(s) tensoactivo(s) biodegradable(s) con efecto limpiador y desengrasante en una concentración mínima del 8%, Agua, Agentes desengrasantes, Fragancias, conservantes, puede contener Agentes Humectantes.			
		Otras características del producto	Disponible en diferentes fragancias. Soluble en cualquier proporción de agua. Apariencia líquida o cremosa, con color asociado a la fragancia. Adecuada capacidad desengrasante. Fácil enjuague y uso seguro bajo las condiciones normales de aplicación.			
	Requisitos normativos		Resolución 1356 de 2012 – Por la cual se establece el régimen de notificación sanitaria obligatoria para productos de aseo, higiene y limpieza de uso doméstico. Decreto 1496 de 2018 – Adopta el Sistema Globalmente Armonizado (GHS) para la clasificación y etiquetado de sustancias químicas, cuando aplique. Normativa sanitaria y de protección al consumidor vigente aplicable a productos de aseo.			
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Jabón Lavaloza por 500 gramos.			
		Empaque y/o embalaje	Envases plásticos; embalado en caja corrugada.			
		Rotulado	El envase del producto deberá estar correctamente etiquetado nombre comercial del producto, pictogramas de los compuestos peligrosos e instrucciones de uso.			
	Vida útil de producto		El producto requiere una vida útil de un (1) año, en las condiciones especificadas de almacenamiento.			
1.4.3	**BOLSA DE LA BASURA DE 125 POR 92 CENTÍMETROS POR PAQUETE DE 12 UNIDADES**			Unidad		
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Aseo			
		Descripción del producto	Bolsas de polietileno de baja densidad, diseñadas para almacenar desperdicios y deshechos. Deben especificarse los colores por tipo de desecho si es necesario según la normativa vigente			
	Requisitos específicos	Ingredientes	Polietileno de baja densidad			
		Otras	Elaborada en polietileno de baja densidad.			

		características del producto	Calibre mínimo: 2,5. Dimensiones: Ancho: 92 cm Largo: 125 cm Resistente al rasgado y a la perforación en condiciones normales de uso. Sellado inferior continuo que garantice la contención de residuos. Adecuada para residuos ordinarios. Compatible con canecas de gran capacidad. Flexible y de fácil manipulación. No debe presentar perforaciones, defectos de sellado ni variaciones dimensionales significativas.				
		Requisitos normativos		NTC 1007 – Bolsas plásticas para basura. Normativa ambiental vigente relacionada con la gestión de residuos sólidos, cuando aplique.			
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Bolsa basura 125 cm por 92 cm por 12 unidades			
			Empaque y/o embalaje	Embalado en paquetes en bolsa de polipropileno por 12 unidades.			
			Rotulado	El empaque de las bolsas para basura debe estar etiquetado, especificando el material del que están elaboradas, número de bolsas que contiene y sus dimensiones, nombre y dirección del fabricante y del importador, si aplica, número del lote y fecha de fabricación, instrucciones y precauciones de uso y país de origen.			
1.4.4	**ENCENDEDORES/ MECHEROS DE GAS**					Unidad		
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Otras Mercancías			
			Descripción del producto	Encendedor Desechable Con Gas autoextinguible accionado con piedra, para encender una materia combustible; funciona con gas o algún tipo de combustible produce una llama o una chispa.			
		Requisitos específicos	Ingredientes	Gas licuado Isobutano al 100%			
			Otras características del producto	Tanque o depósito en material termoplástico resistente. Anillo y pulsador en material plástico. Cubreflama metálico. Base plástica termoformada. Producto incoloro o translúcido. Olor característico a gas. Llama estable y controlada. No debe presentar fugas de gas ni defectos visibles.			
		Requisitos normativos		Encendedores. Requisitos de seguridad generales para el consumidor. Norma internacional ISO 9994 (Encendedores. Requisitos de seguridad) Norma ISO 22702.			
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Por unidad de producto			
			Empaque y/o embalaje	Material de envase primario termoplástico PVC termoformado. Material secundario: Cartón corrugado			
			Rotulado	De acuerdo con la información del fabricante			
		Vida útil de producto		Según el fabricante.			
1.4.5	**VELAS LISAS DE 22 CENTÍMETROS LARGO PAQUETE POR 12 UNIDADES**					Unidad		
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Otras Mercancías			
			Descripción del producto	Objeto para alumbrar que consiste en una pieza, generalmente cilíndrica, de cera u otra materia grasa con una mecha en su interior que sobresale por el extremo por el que se enciende.			
		Requisitos específicos	Ingredientes	Vela: Parafina y pigmento al 100% Mecha: Al Odón uro.			
			Otras características del producto	Consistencia sólida, delgada y lisa, sin perforaciones, sin aroma.			
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Vela lisa de 22 Centímetros, Paquete por 12 unidades			
			Empaque y/o embalaje	Empaque primario en bolsas plásticas, Embalaje en caja de cartón corrugado.			
			Rotulado	Debe tener como mínimo la información del fabricante, nombre del producto.			
		Vida útil de producto		Más de 10 años.			
1.4.6	**JABÓN AZUL EN BARRA PARA LAVAR ROPA 300 GRAMOS**					Unidad		
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Aseo			
			Descripción del producto	Jabón en barra, producido por saponificación de grasas, para el lavado de ropa.			
		Requisitos específicos	Ingredientes	Grasa, ácido orgánico, hidróxido de sodio, perfumes y colorantes.			
			Otras características del producto	El producto debe ser biodegradable, composición de ácidos grasos de mínimo 50%. Debe tener apariencia homogénea, no debe tener olor objetable ni dejar residuos de color u olor desagradables sobre los objetos lavados.			
		Requisitos normativos		Resolución, Nro. 689 de 2016, NTC 545; Decisión 706/2008.			
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Barra de jabón peso neto mínimo 300 gramos en caja por mínimo 25 unidades.			
			Empaque y/o embalaje	Empaque primario en Polipropileno Biorientado y embalado en caja de cartón corrugado.			
			Rotulado	El rotulado del producto debe ser impreso en el empaque en tinta indeleble y debe contener mínimo la siguiente información: Nombre comercial y marca, información del fabricante, contenido nominal o neto, número del lote, composición básica cualitativa, notificación sanitaria, condiciones especiales de almacenamiento fecha de vencimiento.			
		Vida útil de producto		El producto debe tener una vida útil mínima de un (1) año) desde su fecha de fabricación.			
1.4.7	**ESPONJILLA DE ALAMBRE GRUESA PAQUETE POR 12 UNIDADES**					Unidad		

	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Aseo			
		Descripción del producto	Esponja de alambre, utilizado para el lavado de ollas y limpieza de superficies donde se necesita una acción abrasiva. Ideal para lavar Ollas de aluminio percudidas. No es apto para uso en limpieza de superficies antiadherentes, acero inoxidable utensilios delicados.			
	Requisitos específicos	Ingredientes	Elaborada con alambre de acero inoxidable			
		Otras características del producto	Las partes de la esponjilla deben formar una unidad, no pueden desprenderse con el uso normal o presentar otro tipo de deficiencias de ensamble, en el uso no puede dejar residuos de esponjilla, tintes residuales o elementos que produzcan manchado sobre superficies.			
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Esponjilla alambre. Paquete por 12 unidades.			
		Empaque y/o embalaje	Empaque de Polipropileno.			
		Rotulado	Como mínimo debe llevar la información del fabricante y nombre del producto.			
	ESPONJILLA SABRA DOBLE USO PAQUETE POR 12 UNIDADES					

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS

	Requisitos normativos		Decisión Andina 516 de 2002 – Régimen común sobre productos cosméticos. Resolución 689 de 2016 – Notificación Sanitaria Obligatoria (NSO) de productos cosméticos. NTC 1808:2011 – Productos cosméticos. Desodorantes y antitranspirantes. Requisitos.			
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Desodorante antitranspirante en gel, tubo por 70 gramos mínimo.			
		Empaque y/o embalaje	Tubo colapsable elaborado en película multicapa de Polietileno – EVOH, con sistema de cierre seguro, cuyas dimensiones son: (Profundidad: 5,2 cm, Ancho: 3,5 cm, Altura 12,6 cm)			
		Rotulado	Nombre del producto. Función cosmética (desodorante antitranspirante). Contenido neto (60 g). Número de Notificación Sanitaria Obligatoria (NSO). Número de lote. Fecha de vencimiento. Nombre y dirección del fabricante o importador. País de origen.			
	Vida útil de producto		Fecha de vencimiento indicada en el producto.			

ITEM	REMESA TIPO III				
2	ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES - REMESAS PARA 18 HOMBRES POR 15 DIAS				
2.1	ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES				
ITEM	DESCRIPCIÓN			UNIDAD MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
2.1.1	**SOBRE DE ATÚN EN ACEITE POR 85 GRAMOS**			Unidad		
	Requisitos específicos	Clasificación	Pescado			
		Descripción del producto	Atún de las especies indicadas en la Tabla Nro. 1 de la Resolución del Ministerio de Protección Social No 148 del 2007, producto en conserva, envasado en agua o aceite, sal, condimentos y aderezos, en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración. El Lomo Fino (compacto), es el atún cortado en segmentos transversales, esta presentación admite en su envase final, un porcentaje máximo de atún en trozos o desmenuzado del 20%.			
		Ingredientes	Lomitos en aceite: Atún, aceite, agua y sal.			
		Requisitos fisicoquímicos:	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, los cuales se reportan en el análisis de laboratorio. REQUISITO | LÍMITE MÁXIMO Histamina, mg/kg | 50.0 Cloruro de sodio, expresado como NaCl, en % | 2.0 Resolución 0148 de 2007 — Tabla 4. Requisitos Fisicoquímicos atún Metales contaminantes: REQUISITO | LÍMITE MÁXIMO Arsénico expresado como As en mg/kg | 0.7 Cadmio, expresado como Cd en mg/kg | 0.1 Mercurio expresado como Hg en mg/kg | 1.0 Plomo expresado como Pb en mg/kg | 0.4 Resolución 0148 de 2007 — Tabla 5. Límites máximos de metales contaminantes en el atún			
			El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportaran en el análisis de laboratorio.			

		GENERALES	Descripción del producto	Las bebidas hidratantes deben presentar características de color, sabor y olor agradables, sin sabor residual, diferentes sabores, o con un sabor específico de acuerdo a como lo solicite el cliente.			
		Requisitos específicos	Ingredientes	Sacarosa, dextrosa, ácido cítrico, citrato de sodio, sal, fosfato mono potásico, sabor certificado, color natural, vitaminas y minerales permitidos por la Legislación Nacional vigente.			
			Requisitos fisicoquímicos:	No Aplica			
			Requisitos microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: REQUISITO / LIMITE MÁXIMO Recuento total de microorganismos Mesófilos (UFC/g) / <10 Recuento NMP Coliformes Totales (UFC/g) / <3 Recuento NMP Coliformes Fecales (UFC/g) / <3 Recuento de Esporas Clostridium Sulfito-reductor (UFC/g) / <10 Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g) / <10 Referencia: Resolución 2229 de 1994			
			Requisitos nutricionales	El producto no debe contener ningún tipo de saborizante o especias. En 36 gramos de producto debe tener el siguiente aporte mínimo de macronutrientes y micronutrientes: MACRONUTRIENTE / PARÁMETROS Mínimo / Máximo Carbohidratos (g) / 33,0 / 36,0 Calorías (Kcal) / 133 / - Vitamina C (mg) / 60 / - Sodio (Meq/L) / 10 / 20 Cloruro (Meq/L) / 10 / 12 Potasio (Meq/L) / 2,5 / 5 Calcio (Meq/L) / - / 3 Magnesio (Meq/L) / - / 1,2 Referencia: Resolución 2229 de 1994 También pueden adicionarse opcionalmente vitaminas: Tiamina, Riboflavina, Piridoxina, Niacina. Los niveles de adición de estas vitaminas deben ser en las cantidades tales que cumplan con la recomendación diaria de Consumo de vitaminas y minerales establecidas en la Resolución 11488 de 1984.			
			Otras características del producto	La bebida hidratante en polvo debe estar formulada para prepararse en 500 mililitros de agua y la disolución debe permanecer intacta en olor, sabor y propiedades isotónicas al menos durante las 24 horas siguientes a su preparación, se requiere que los sabores sean variados o específicos de acuerdo a la solicitud del cliente.			
		Requisitos normativos		Las bebidas hidratantes en polvo deben cumplir con lo establecido en el Resolución 2229 de abril 12 de 1994 del Ministerio de protección Social o el que lo modifique, adicione o complemente, Resolución 2674 de 2013, cumplimiento de la Resolución del Ministerio de Protección Social Nro. 5109 1 05, Resolución 333 de 2011 ara el rotulado Nutricional.			
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Bebida hidratante en polvo en sobre por 36 gramos.			
			Empaque y/o embalaje	El producto debe estar empacado en sachet trilaminado de polipropileno biorentado transparente (Espesor 25 micras) - Foil de aluminio (Espesor 9 micras) - polietileno de baja densidad (espesor 43.18 micras) con sistema de apertura fácil (muescas) en los costados del empaque, el empaque debe estar sellado en tres costados, el empaque no debe presentar delaminación durante el tiempo de vida útil del producto.			
			Rotulado	El rotulo debe ser impreso en la bolsa, cumplir con la Resolución de ministerio de protección Social 5109 de 2005, Resolución de Ministerio de Protección Social 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. El rotulado debe contener la siguiente información: Nombre del producto. Componentes, aportes nutricionales (macro nutrientes) Peso Neto, nombre y dirección del fabricante, fecha de fabricación mes/año, y vencimiento mes/año. Número de lote de fabricación.			
		Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto se requiere con una vida útil mínima de 18 meses contados a partir de la fecha de producción. Al momento de la entrega no debe tener más de seis (6) meses desde su fecha de fabricación.			
	2.1.3	**BARRA DE PROTEÍNA POR 30 GRAMOS**			Unidad		
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Energéticos			
			Descripción del producto	Producto elaborado a partir de la mezcla de proteína, chocolate y aglutinantes, así: 10 gramos de proteína aislada de alto valor biológico, 1435 mg de bcaas, 1519 mg de glutamina, 616 mg de arginina, 2728 mg de aminoácidos esenciales, 7567 mg de aminoácidos, 1.5 gramos de maltodextrina (carbohidratos de cadena corta y cadena larga), 7.5 gramos de glucosa (carbohidrato de energía inmediata), 600 mg de miel de abeja, 35 mg de miel de abeja, 35 mg de sodio (baja en sodio), 3.54 gramos de maní, 1 gramo de fibra dietaria, isoflavonas y antioxidante.			
		Requisitos específicos	Ingredientes	Maltodextrina, grasa vegetal, humectantes, miel de abejas, sabor artificial, chocolate, agua, extracto de malta y cocoa, emulsificantes, sal, edulcorante (sucralosa), cocoa, antioxidante, ácido L-ascórbico, extracto de especias naturales, con aditivos permitidos por la legislación sanitaria vigente.			
			Requisitos fisicoquímicos:	El producto debe cumplir con: Características / Min. / Max. Proteína (%) / 3,5 / - Humedad (%) / - / 6 Grasas (%) / - / 15 Cenizas Totales (%) / - / 5 Contenido máximo de metales tóxicos			

			vencimiento mes/año. Número de lote de fabricación.			
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad.		El producto requiere una vida útil de 5 años contados a partir de la fecha de producción. Al momento de la entrega no debe tener más de seis (6) meses desde su fecha de fabricación.			
2.1.7	**MANÍ CON PASAS SOBRE INDIVIDUAL DE 45 GRAMOS**			Unidad		
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Deshidratados			
		Descripción del producto	Maní que ha pasado por un proceso de fritura y salado y pasas.			
		Ingredientes	Maní tostado frito, salado, y pasas.			
		Requisitos fisicoquímicos:	Requisitos / Máximo Humedad / 9.0 Granos dañados / 0.5 Granos partidos / 1.0 Granos abiertos / 3.0 Granos vanos / 1.0 Acidez / 1.0 Otras variedades / 1.0 Impurezas / 1.0 Fuente: NTC 748 de 1981.			
	Requisitos específicos	Requisitos microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: Análisis / Valor Microorganismos UFC/g / 1000 máximo Mohos y levaduras UFC/g / 100 máximo Coliformes Totales NMP/g / <10 Coliformes Fecales/ g / <3 Salmonella/25g / Negativo Aflatoxinas / 10 máximo			
		Requisitos nutricionales	No aplica			
		Otras características del producto	El maní deberá ser inocuo y apropiado para ser elaborado para el consumo humano y estar exento de sabores, olores anormales, de insectos ácaros vivos			
	Requisitos normativos		NTC 748 Industrias Alimentarias Oleaginosas. Maní (cacahuate), Resolución 2674 de 2013			
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Sobre individual por 45 gramos.			
		Empaque y/o embalaje	El producto debe ser empacado en BOPP metalizado que asegure su higiene y buena conservación; que sean alóxicos y que estén autorizados por la autoridad competente. El empaque debe tener sistema de apertura fácil (MUESCAS) en los costados. El empaque no debe presentar delaminado durante el tiempo de vida útil del producto.			
		Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Nro. Ministerio de Protección Social 5109/2005. Resolución Nro. Min. Protección Social 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.			
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere une vida útil de 4 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) mes de empacado.			
2.1.8	**COLA GRANULADA EN SOBRE DE 25 GRAMOS**			Unidad		
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Suplemento			
		Descripción del producto	Complejo vitamínico que sirve principalmente para mantener los niveles de vitaminas minerales en el organismo.			
	Requisitos específicos	Ingredientes	Azúcar, Glucosa, Jarabe USP, Citrato de Sodio Dihidrato USP, Benzoato de Sodio, Carboximetilcelulosa Sódica, Edetato Disódico Dihidratado, Etilvainillina, Extracto Artificial y Natural de Kola, Colorantes, vitaminas B1, B2, B3, B5, B6, B12, C, E, D3, Ácido Fólico, Hierro, Calcio, Fósforo.			
		Requisitos fisicoquímicos:	No aplica			
		Requisitos microbiológicos	Ausencia de Escherichia Coli y Salmonella			
		Requisitos nutricionales	Adición de vitaminas, Ácido Fólico, Hierro, Calcio			
		Otras características del producto	Gránulos de color rojo a anaranjado, sabor a dulce, olor a vitaminas. Al preparar debe formarse una suspensión roja-anaranjada con sedimento blanco con sedimentos blancos y con puntos negros.			
	Requisitos normativos		Decreto 3863 de 2008 y en la Resolución Nro. 333 de 2011, Resolución Nro. 2674 de 2013, Decreto 3249 de 2006 y/o cualquier otra norma que las derogue, modifique o adicione.			
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Sobre por 25 gramos.			
		Empaque y/o embalaje	El producto debe ser empacado en bolsa flexible bilaminado o Sachet bilaminado o sobre en material PET/aluminio/ polietileno.			
		Rotulado	Nombre y/o marca del producto, listado de ingredientes, composición nutricional, nombre y domicilio, identificación del lote y fecha de vencimiento, condiciones de almacenamiento, modo de uso, registro sanitario y declaraciones y/o leyendas particulares cuando aplique. Dar cumplimiento a lo establecido en el Decreto 3863 de 2008 y en la Resolución Nro. 333 de 2011.			
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto se requiere con una vida útil mínima de (24) meses desde su fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de (5) meses desde su fecha de fabricación.			
2.1.9	**BEBIDA ACHOCOLATADA SOBRE 25 GRAMOS**			Unidad		
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Bebidas			
		Descripción del producto	Mezcla en polvo para preparar bebida de chocolate instantánea, elaborado a partir de azúcar, cocoa en polvo, reguladores de acidez (bicarbonato de sodio), sal, sabor			

<table>
<tr><td></td><td></td><td>artificial vitaminas minerales A, D, B2, B1, hierro y calcio.</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Requisitos específicos</td><td>Ingredientes</td><td>Leche, extracto de malta (cebada trigo), azúcar, cacao, sales minerales, lecitina de soya,vitamina C, niacina, pantotetano de calcio, vitaminas B6, B1, B2, B12, fumarato ferroso, biotina y saborizantes artificiales.</td></tr>
<tr><td>Requisitos fisicoquímicos:</td><td>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:
<table>
<tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Humedad</td><td>-</td><td>4 %</td></tr>
<tr><td>Contenido de grasa de cacao</td><td>2%</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Tiempo de instantaneidad</td><td>-</td><td>30</td></tr>
<tr><td>Contenido de azúcar</td><td>-</td><td>71%</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Requisitos microbiológicos</td><td>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:
<table>
<tr><th>Requisitos</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Recuento de microorganismos mesofilos UFC/g</td><td>3</td><td>1</td><td>10000</td><td>15000</td></tr>
<tr><td>Recuento de Coliformes en pasa UFC/g</td><td>3</td><td>1</td><td><10</td><td>20</td></tr>
<tr><td>Recuento de E. Coli UFC/g</td><td>3</td><td>0</td><td><10</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g</td><td>3</td><td>1</td><td>100</td><td>200</td></tr>
<tr><td>Detección de salmonella/ 25g</td><td>5</td><td>0</td><td>0</td><td>-</td></tr>
</table>
n: número de muestras que se ven a examinar
m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad
c: número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M.
Requisitos microbiológicos — Referencia: Tabla 2- NTC-518: 2008.</td></tr>
<tr><td>Otras características del producto</td><td>La Bebida Achocolatada instantánea se debe disolver en agua y/o leche sin dejar grumos en un tiempo máximo de 30 segundos. Puede contener trazas de leche.
El contenido máximo de Plomo no deberá no deberá ser mayor de 2 mg/Kg.
El producto no debe contener sustancias inertes, dextrinas; sustancias conservantes, ni materiales objetables o extrañas.
Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014; Resolución 3709 de 2015.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>Debe cumplir con lo establecido en la NTC 518:2008, Resolución 1511 de 2011, Resolución 2674 de 2013.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:</td><td>Presentación del producto</td><td>Sobre por 25 gramos en caja o display.</td></tr>
<tr><td>Empaque y/o embalaje</td><td>El producto debe ser empacado en BOPP metalizado que asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén autorizados por la autoridad competente. El empaque debe tener sistema de apertura fácil (MUESCAS) en los costados.
El empaque no debe presentar delaminado durante el tiempo de vida útil del producto.</td></tr>
<tr><td>Rotulado</td><td>El rotulado debe ser impreso en la bolsa y debe cumplir con las especificaciones de la Resolución Nro. Min. Protección Social 5109/2005, Resolución del Ministerio de Protección Social Nro. 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Vida útil de producto y requerimientos de la entidad</td><td>El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.</td></tr>
</table>

1.2.6	TOMATE CHONTO POR 1000 GRAMOS EMPACADO EN CANASTILLA	Kilogramo	50	0%	
1.2.7	PAPA PASTUSA POR 50 KILOGRAMOS	Bulto	4	0%	
1.2.8	SALCHICHÓN CERVECERO/DURADERO 500 GRAMOS	Unidad	50	5%	
1.3	SUSTITUTOS DE ITEM 1.1.22 JAMONETA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS Y/O ITEM 1.1.30 SARDINA EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS				
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	VALOR ESTIMADO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA
1.3.1	CARNE EN TROZO PARA GOULASH POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%	
1.3.2	CARNE MOLIDA DE RES POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%	
1.3.3	COSTILLA CARNUDA DE RES POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%	
1.3.4	SOBREBARRIGA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%	
1.4	ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS DE ASEO				
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	VALOR ESTIMADO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA
1.4.1	JABÓN DE BAÑO POR 100 GRAMOS	Unidad	80	19%	
1.4.2	JABÓN LAVA PLATOS POR 500 GRAMOS	Unidad	9	19%	
1.4.3	BOLSA DE LA BASURA DE 125 POR 92 CENTÍMETROS POR PAQUETE DE 12 UNIDADES	Unidad	20	19%	
1.4.4	ENCENDEDORES/ MECHEROS DE GAS	Unidad	16	19%	
1.4.5	VELAS LISAS DE 22 CENTÍMETROS LARGO PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	5	19%	
1.4.6	JABÓN AZUL EN BARRA PARA LAVAR ROPA 300 GRAMOS	Unidad	80	19%	
1.4.7	ESPONJILLA DE ALAMBRE GRUESA PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	5	0%	
1.4.8	ESPONJILLA SABRA DOBLE USO PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	5	0%	
1.4.9	CREMA DENTAL POR 50 GRAMOS	Unidad	80	19%	
1.4.10	PAPEL HIGIÉNICO TRIPLE HOJA	Unidad	80	19%	
1.4.11	MÁQUINAS DE AFEITAR TRIPLE HOJA	Unidad	80	19%	
1.4.12	TALCO ANTIMICÓTICO PARA PIES POR 100 GRAMOS	Unidad	80	19%	
1.4.13	DESODORANTE ANTITRANSPIRANTE GEL TUBO DE 70 GRAMOS	Unidad	80	19%	
	VALOR TOTAL, REMESAS PARA 80 HOMBRES POR 15 DÍAS SIN SUSTITUTO DE SARDINA Y/O JAMONETA				

ÍTEM	REMESA TIPO II				
	ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES - REMESA PARA 40 HOMBRES POR 15 DÍAS				
2.	ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES SECOS				
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	VALOR ESTIMADO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA
2.1.1	ACEITE VEGETAL DE SOYA - BOTELLA PLÁSTICA POR 900 CENTÍMETROS CÚBICOS	Frasco	60	19%	
2.1.2	ARVEJA VERDE SECA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	11	0%	
2.1.3	ARVEJA Y ZANAHORIA EN LATA POR 580 GRAMOS	Unidad	21	19%	
2.1.4	ARROZ EN BOLSA PLÁSTICA POR 500 GRAMOS	Libra	500	0%	
2.1.5	LOMITOS DE ATÚN EN ACEITE POR 160 GRAMOS	Unidad	150	19%	
2.1.6	REFRESCO DE AVENA MOLIDA POR 500 GRAMOS	Libra	16	5%	
2.1.7	LONJA BOCADILLO DE GUAYABA ROJA POR 500 GRAMOS	Unidad	46	0%	
2.1.8	CHOCOLATE INSTANTÁNEO EN POLVO BOLSA POR 500 GRAMOS	Libra	20	19%	
2.1.9	CALDO DE GALLINA EN CAJA POR 48 CUBOS	Unidad	2	19%	
2.1.10	GALLETAS DE LECHE PAQUETE POR 18 UNIDADES	Unidad	13	19%	
2.1.11	FRIJOL BOLA ROJA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	30	0%	
2.1.12	HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS	Libra	35	5%	
2.1.13	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA POR 500 GRAMOS	Libra	25	5%	
2.1.14	LENTEJA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	18	0%	
2.1.15	LECHE EN POLVO ENTERA POR 380 GRAMOS	Unidad	48	0%	
2.1.16	MAYONESA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Unidad	14	19%	
2.1.17	PAN PERRO EMPACADO EN BOLSA POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS	Unidad	18	0%	
2.1.18	ESPAGUETI FORTIFICADO PAQUETE POR 500 GRAMOS	Libra	38	5%	
2.1.19	PASTA PARA SOPA POR 500 GRAMOS	Libra	30	5%	
2.1.20	PULPA DE FRUTA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	18	19%	
2.1.21	SAL REFINADA, YODADA Y FLUORIZADA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	15	0%	
2.1.22	JAMONADA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS	Unidad	60	19%	
2.1.23	MOGOLLAS PAQUETE POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS	Paquete	22	0%	
2.1.24	PANELA POR 500 GRAMOS	Libra	180	0%	
2.1.25	PANELA PULVERIZADA CON LIMÓN POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	85	5%	
2.1.26	SALCHICHAS DE RES O MIXTA FRANKFURT DE 360 GRAMOS	Unidad	118	19%	
2.1.27	SALSA DE TOMATE BOLSA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Unidad	20	19%	
2.1.28	AZÚCAR POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	17	5%	
2.1.29	GUISO PRECOCIDO SAZONADOR SOBRE 55 GRAMOS	Unidad	42	19%	
2.1.30	SARDINAS EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS	Unidad	45	19%	
2.1.31	CAFÉ EN BOLSA CLÁSICO POR 500 GRAMOS	Libra	20	5%	
2.2	ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES FRESCOS				
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	VALOR ESTIMADO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA
2.2.1	POLLO FRESCO POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	30	0%	
2.2.2	CARNE DE RES FRESCA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	
2.2.3	CARNE DE CERDO FRESCA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	
2.2.4	CEBOLLA CABEZONA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	38	0%	
2.2.5	HUEVOS AA EMPACADAS EN CUBETAS CARTÓN POR 30 UNIDADES	Unidad	24	0%	

2.2.7	PAPA PASTUSA POR 50 KILOGRAMOS	Bulto	2	0%	
2.2.8	SALCHICHON CERVECERO/DURADERO 500 GRAMOS	Unidad	25	5%	
2.3	SUSTITUTOS DE ITEM 1.1.22 JAMONETA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS Y/O ITEM 1.1.30 SARDINA EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS				
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	VALOR ESTIMADO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA
2.3.1	CARNE EN TROZO PARA GOULASH POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	
2.3.2	CARNE MOLIDA DE RES POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	
2.3.3	COSTILLA CARNUDA DE RES POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	
2.3.4	SOBREBARRIGA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	
2.4	ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS DE ASEO				
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	VALOR ESTIMADO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA
2.4.1	JABÓN DE BAÑO POR 100 GRAMOS	Unidad	40	19%	
2.4.2	JABON LAVA PLATOS POR 500 GRAMOS	Unidad	5	19%	
2.4.3	BOLSA DE LA BASURA DE 125 POR 92 CENTIMETROS POR PAQUETE DE 12 UNIDADES	Unidad	10	19%	
2.4.4	ENCENDEDORES/ MECHEROS DE GAS	Unidad	8	19%	
2.4.5	VELAS LISAS DE 22 CENTIMETROS LARGO PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	3	19%	
2.4.6	JABÓN AZUL EN BARRA PARA LAVAR ROPA 300 GRAMOS	Unidad	40	19%	
2.4.7	ESPONJILLA DE ALAMBRE GRUESA PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	3	0%	
2.4.8	ESPONJILLA SABRA DOBLE USO PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	3	0%	
2.4.9	CREMA DENTAL POR 50 GRAMOS	Unidad	40	19%	
2.4.10	PAPEL HIGIÉNICO TRIPLE HOJA	Unidad	40	19%	
2.4.11	MÁQUINAS DE AFEITAR TRIPLE HOJA	Unidad	40	19%	
2.4.12	TALCO ANTIMICÓTICO PARA PIES POR 100 GRAMOS	Unidad	40	19%	
2.4.13	DESODORANTE ANTITRANSPIRANTE GEL TUBO DE 70 GRAMOS	Unidad	40	19%	
	VALOR TOTAL REMESAS PARA 40 HOMBRES POR 15 DIAS SIN SUSTITUTO DE SARDINA Y/O JAMONETA				

3	REMESA TIPO III				
3.1	ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES - REMESA PARA 18 HOMBRES POR 15 DIAS				
	ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES				
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	VALOR ESTIMADO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA
3.1.1	SOBRE DE ATUN EN ACEITE POR 85 GRAMOS	Unidad	540	19%	
3.1.2	BEBIDA HIDRATANTE EN POLVO TROPICAL EN SOBRE POR 36 GRAMOS (1/2 LITRO)	Unidad	270	19%	
3.1.3	BARRA DE PROTEINA POR 30 GRAMOS	Unidad	270	19%	
3.1.4	GEL DEPORTIVO ENERGIZANTE 30 GRAMOS	Unidad	270	19%	
3.1.5	LECHE CONDENSADA EN SOBRE POR 300 GRAMOS (MALTITIOL)	Unidad	90	19%	
3.1.6	BEBIDA HIDRATANTE DE SUERO ORAL POR 100 ML	Unidad	270	19%	
3.1.7	MANI CON PASAS SOBRE INDIVIDUAL DE 45 GRAMOS	Unidad	270	19%	
3.1.8	COLA GRANULADA EN SOBRE DE 25 GRAMOS	Unidad	270	19%	
3.1.9	BEBIDA ACHOCOLATADA SOBRE 25 GRAMOS	Unidad	270	19%	
3.1.10	BEBIDA DEPORTIVA HIDRATANTE Y ENERGIZANTE POR 30 GRAMOS	Unidad	270	19%	
3.1.11	LECHE EN POLVO EN SOBRE POR 360 GRAMOS	Unidad	90	0%	
3.1.12	BEBIDA NUTRICIONAL DE 237 MILIMETROS	Unidad	147	19%	
3.2	ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS PARA ALMACENAR				
3.2.1	PAQUETE DE BOLSAS RESELLABLE DE 25 POR 30 CENTIMETROS (PAQUETE DE 20 UNIDADES)	Unidad	18	19%	
	VALOR TOTAL REMESA PARA 18 HOMBRES POR 15 DIAS				

Las remesas para suministrar al personal se encuentran divididas en tres ítems que son: ***(TIPO I) Remesa de víveres y elementos de aseo para 80 hombres por 15 dias, (TIPO II) remesa de víveres y elementos de aseo para 40 hombres por 15 dias y (TIPO III) Remesa para 18 hombres por 15 dias***, las cuales están diferenciadas por la recurrencia y la cantidad de personal involucrado en cada una de estas actividades que adelanta la Dirección de Antinarcóticos – Policía Nacional.

NOTA 1: El valor del "Impuesto al Valor Agregado (IVA)" se aplica en cada uno de los alimentos de conformidad con las normas legales vigentes en el estatuto tributario.

NOTA 2: El valor de los víveres debe contemplar los costos de almacenaje, embalaje y transporte.

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN	PLAZO	El plazo de ejecución se contará a partir de la aprobación de la Garantía Única hasta el 31 de diciembre del 2026
	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	Obligaciones derivadas del contrato a suscribir.
	FORMA DE PAGO	La Dirección de Antinarcóticos pagará al contratista el 100% de cada factura por los servicios prestados de conformidad con el recibido a satisfacción suscrito por el supervisor del contrato y acompañado de los demás documentos requeridos. El pago se realizará en moneda legal colombiana con plena verificación del supervisor del contrato, dentro de los sesenta (60) días siguientes previos a la presentación de la factura de acuerdo a lo establecido en la Directiva presidencial 09 del 17/09/2020 "Lineamientos para el pago a los proveedores del estado" y Resolución No. 000042 del 05 de mayo de 2020 "Por la cual se desarrollan los sistemas de facturación, los proveedores tecnológicos, el registro de la factura electrónica de venta como título valor, se expide el anexo técnico de factura electrónica de venta y se dictan otras disposiciones en materia de sistemas de

		facturación", acompañada de la certificación de aportes parafiscales vigente (en los casos que aplique), el recibido a satisfacción por parte del supervisor del contrato, previo el cumplimiento de los trámites administrativos y fiscales vigentes a que haya lugar, ajeno a esto al cumplimiento del contrato de acuerdo con la disponibilidad presupuestal y plan anual de caja, previo el cumplimiento del objeto contractual y cumplidos los demás trámites Administrativos y Fiscales vigentes a que haya a lugar. Acorde con el derecho a turno estipulado en el Art. 19 de la Ley 1150 de 2007. Se tendrá en cuenta la Circular Externa 016 SISTEMA INTEGRADO DE INFORMACIÓN FINANCIERA SIIF NACIÓN del 09 de marzo de 2021, donde se expide la reglamentación para el Proceso de Recepción de Facturas Electrónicas de Venta, Notas Débito y Notas Crédito. La Administración del SIIF Nación implementó el "Modelo de Recepción de Facturas de Venta, Notas Débito y/o Notas Crédito", el cual aplica de forma obligatoria a partir del 01 de abril de 2021 para todas las Entidades que hacen parte del Presupuesto General de la Nación (PGN), de conformidad con lo establecido en la Directiva Presidencial 09 de septiembre del 2020. Aquellos Proveedores o Contratistas que tengan identificado en el RUT la responsabilidad 52 – Facturador electrónico (emisor), deberán entregar factura electrónica de venta por los bienes y/o servicios ofrecidos a las entidades del ámbito SIIF Nación, como también las notas débito y/o notas crédito, a través del buzón dispuesto para el efecto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, para lo cual la información tributaria de los terceros creados en el SIIF Nación se actualizará con base en los datos de la DIAN mediante un Servicio Web. Así las cosas, las entidades ejecutoras del PGN, al realizar el registro de la obligación o del egreso de una caja menor, el sistema identificará si el tercero beneficiario de la misma es sujeto a facturar electrónicamente, y al verificarlo solicitará la consulta y vinculación de la(s) factura(s) electrónica(s) de venta en estado "Aprobada" (s) por el supervisor y/o tácitamente, según lo define la norma, para continuar con el proceso de pago. Para este proceso se han identificado los siguientes actores y esquemas para el de tramite al interior de las entidades ejecutoras PGN:" Los pagos se efectuarán una vez la Dirección del Tesoro Nacional sitúe los correspondientes recursos, previo el cumplimiento del objeto contractual y cumplidos los demás trámites administrativos y fiscales vigentes a que haya lugar. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Si los documentos en referencia no se reciben dentro del plazo establecido o si recibidos son devueltos por inconsistencias tales como la falta de información o mal diligenciamiento de los mismos, la Policía Nacional - Dirección de Antinarcóticos, se obliga a cancelar la factura al mes siguiente, siempre y cuando se hubieren subsanado las observaciones y se haya cumplido con el trámite documental dentro del plazo indicado. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** Si los documentos recibidos son devueltos por la Dirección de Antinarcóticos, por inconsistencias, como la falta de información, mal diligenciado o son entregadas con posterioridad para el pago en el mes de diciembre de 2026, la Policía Nacional – Dirección de Antinarcóticos constituirá la factura en cuentas por pagar y realizará el pago una vez la Dirección del Tesoro Nacional ubique los recursos para el pago de las cuentas por pagar del año 2027, siempre y cuando se hayan subsanado las observaciones y cumplido con el trámite documental solicitado. Lo anterior no acarreará ningún pago de intereses y se constituirá como un riesgo asumido por el contratista. **PARÁGRAFO TERCERO:** El valor total de la factura deberá ser presentado en pesos colombianos discriminado los valores en forma individual de los bienes entregados (en los casos que aplique), incluyendo descuentos, impuestos o cualquier otro aspecto que pudiera afectarlos, de modo que los mismos constituyan precios finales y no puedan ser objeto de modificaciones.
PLAZO PARA PRESENTAR LA COTIZACIÓN	Las cotizaciones deben ser enviadas a través del portal SECOP II, de acuerdo a los plazos establecidos en mencionada plataforma.	

Teniente coronel **ISMAEL EUDORO MURCIA SABOYA**
Jefe Área Intervención de Cultivos Ilícitos (E)

Aeropuerto Internacional El Dorado Entrada 6 CATAM
Teléfono: 5159750 ext. 31103 E-mail
diran.arint-jef@policia.gov.co
www.policia.gov.co

En análisis
REF: SC 0024-3 2026

Solicitud de información a los Proveedores

UC:DIRECCION DE ANTIARCOTICOS
Equipo:Estructuradores / 4/02/2026 11:19 AM (UTC -5 horas)((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

00 : 00 : 00
HORAS MINS SEG

Información general

Información general

Número del proceso	SC 0024-3 2026
Nombre	SUMINISTRO DE VIVERES Y ELEMENTOS DE ASEO PARA EL PERSONAL QUE CUMPLE LABORES DE INTERVENCION DE CULTIVOS ILICITOS Y/O OPERACIONES DE INTERDICCION EN LA DIRECCION ANTINARCOTICOS POLICIA NACIONAL
Descripción	SUMINISTRO DE VIVERES Y ELEMENTOS DE ASEO PARA EL PERSONAL QUE CUMPLE LABORES DE INTERVENCION DE CULTIVOS ILICITOS Y/O OPERACIONES DE INTERDICCION EN LA DIRECCION ANTINARCOTICOS POLICIA NACIONAL
Relacionar con otro proceso	○ Sí ○ No
ID técnico	CO1.BDOS.9950727

DIRECCION

Clasificación del bien o servicio

Código UNSPSC	47131700 - Suministros para aseos
Lista adicional de códigos UNSPSC	50111500 - Carne y aves de corral 50151500 - Grasas y aceites vegetales comestibles 50421800 - Frijoles Secos 50467000 - Kimchis dulces en lata o en frasco 53131600 - Baño y cuerpo 50161500 - Chocolates, azúcares, edulcorantes productos 50406519 - Tomates shirley 50101700 - Frutos secos 50171800 - Salsas y condimentos y productos para untar 50221000 - Legumbres

Plan anual de adquisiciones

¿Es una adquisición del PAA?	○ Sí ○ No	
Motivo de la creación del Proceso sin adquisiciones definidas:	El PAA se encuentra en modificación	germantorres3865 4/02/2026 11:28 AM *(UTC -5 horas)*

Información del contrato

Duración del contrato	7 Meses
Fecha de terminación del contrato	31/12/2026 12:00:00 AM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Dirección de notificaciones

○ Utilizar la misma dirección de la unidad de contratación

Configuración del equipo y del flujo de aprobación

Seleccione el equipo	Estructuradores / 4/02/2026 11:19 AM (UTC -5 horas)((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito) Detalle

Documentos internos

No se han encontrado.

An

En análisis
REF: SC 0024-3 2026

Solicitud de información a los Proveedores

UC:DIRECCION DE ANTIARCOTICOS Equipo:Estructuradores / 4/02/2026 11:19 AM (UTC -5 horas)((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

00 : 00 : 00
HORAS MINS SEG

Volver

Sentencia T-302 de 2017

Proceso asociado a las órdenes impartidas por la Corte Constitucional en la Sentencia T-302 de 2017 Sí ○ No * Sentencia que declara el estado de Cosas Inconstitucionales en relación con los derechos de los niños del pueblo Wayúu.

Cronograma

Zona horaria (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito

Plazo para solicitar aclaraciones 7/02/2026 12:00:00 AM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Fecha límite para responder la solicitud de información 27 días de tiempo transcurrido *(12/02/2026 12:00:00 AM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Fecha de publicación 4/02/2026 11:42:04 AM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Visita al lugar de ejecución

¿Permitir visitas al lugar de ejecución? ○ Sí ○ No

Configuraciones avanzadas

¿Visualizar y editar configuraciones avanzadas? ○ Sí ○ No

Cuestionario

Ver resumen | Ver

⊞
⊟

1 Lista de artículos — Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal

Documentos del Proceso

Comentario

Documentos

	Nombre	Clasificación de documento	Descripción
☐	SOLICITUD DE COTIZACIÓN VIVERES MODIFICADA ok.pdf	-	SOLICITUD DE COTIZACIÓN VIVERES MODIFICADA ok.pdf
☐	SOLICITUD DE COTIZACIÓN VIVERES MODIFICADA ok.doc	-	SOLICITUD DE COTIZACIÓN VIVERES MODIFICADA ok.doc

Proveedores

Para invitar Proveedores al proceso, ¿Desea buscar los Proveedores ○ Sí ○ No

En análisis
REF: SC 0024-3 2026

Solicitud de información a los Proveedores

UC:DIRECCION DE ANTIARCOTICOS
Equipo:Estructuradores / 4/02/2026 11:19 AM (UTC -5 horas)((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

00 : 00 : 00
HORAS MINS SEG

Volver

50171800 - Alimentos, Bebidas y Tabaco > Condimentos y conservantes > **Salsas y condimentos y**
50221000 - Alimentos, Bebidas y Tabaco > Productos de cereales y legumbres > **Legumbres**
50406519 - Alimentos, Bebidas y Tabaco > Vegetales frescos > Tomates > **Tomates shirley**
50421800 - Alimentos, Bebidas y Tabaco > Vegetales secos > **Frijoles Secos**
50467000 - Alimentos, Bebidas y Tabaco > Vegetales en lata o en frasco > **Kimchis dulces en lata**
53131600 - Ropa, Maletas y Productos de Aseo Personal > Artículos de tocador y cuidado personal

Buscar proveedores...

Proveedor (2073)	Contactos	Primera/Última Vista	Invitación directa (0)	Interesad
INTEGRALSERVICIOS SAS COLOMBIA | Bogotá Número de documento 900414529	Telefono: 3002383	DIANA MILENA ESPEJO PEÑA de 27 días de tiempo transcurrido *(11/02/2026 1:32:53 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* DIANA MILENA ESPEJO PEÑA de 19 días de tiempo transcurrido *(10/02/2026 6:12:50 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	-	Sí
SOLUCIONES LOGISTICAS LA FE SAS COLOMBIA | Bogotá Número de documento 901122725	Telefono: 4624518	AUGUSTO RAFAEL BENITEZ SIERRA de 27 días de tiempo transcurrido *(11/02/2026 7:44:32 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* AUGUSTO RAFAEL BENITEZ SIERRA de 27 días de tiempo transcurrido *(11/02/2026 7:47:41 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	-	Sí
CYL COMERCIO Y LOGISTICA INTEGRAL SAS COLOMBIA | Bogotá Número de documento 901071541	Telefono: 3214718166	Lina Marcela Vergara Diosa de 27 días de tiempo transcurrido *(11/02/2026 7:52:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* Lina Marcela Vergara Diosa de 27 días de tiempo transcurrido *(11/02/2026 7:53:56 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	-	Sí
Hidalgo & Arango Asociados SAS COLOMBIA | Bogotá Número de documento 901393729	Telefono: 3174447862	Cristian Perez de 4/02/2026 4:32:30 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* Cristian Perez de 4/02/2026 4:32:31 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	-	Sí

© VORTAL 2019 Términos de uso Normativa Soporte Remoto Ayuda Español (Colombia) 018000-52-0808 www.colombiacompra.gov.co/soporte Lunes a Viernes 7:00 a.m. a 7:00 p.m.

En análisis
REF: SC 0024-3 2026

Solicitud de información a los Proveedores

UC:DIRECCION DE ANTIARCOTICOS
Equipo:Estructuradores / 4/02/2026 11:19 AM (UTC -5 horas)((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

Volver

00 : 00 : 00
HORAS MINS SEG

GS-2026-034582-DIRAN

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCION DE ANTINARCOTICOS
ÁREA INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS

CEA.3.0-07
16-ECD-003

SECON - ARINT - 20.1

Bogotá D.C., 02 de marzo de 2026

Señor brigadier general
WILLIAM CASTAÑO RAMOS
Director de Antinarcóticos (E)
Aeropuerto Internacional El Dorado Entrada 6, edificio Antinarcóticos
Bogotá D.C.

Asunto: solicitud certificación plan compras

En atención a lo dispuesto en la Resolución No. 00356 del 26 de febrero de 2026, mediante la cual se asignó el presupuesto a la Policía Nacional – Dirección de Antinarcóticos para atender las necesidades del Área de Intervención de Cultivos Ilícitos, de manera atenta y respetuosa me permito solicitar a mi general, estudie la viabilidad de autorizar, la expedición de la Certificación Plan de Compras – CPC, así:

DESCRIPCIÓN DEL BIEN O SERVICIO	MES PROYECTADO DE COMPRA	CANTIDAD	VALOR CERTIFICACIÓN
VÍVERES Y ELEMENTOS DE ASEO	JUNIO	GLOBAL	$ 9.200.000.000,00

Atentamente,

FIRMA DIGITAL

Firmado digitalmente por:
Nombre: Pedro Nel Villamil Villamil
Grado: Teniente Coronel
Cargo: Jefe Area De Intervencion A Cultivos Ilicitos
Cédula: 7318734
Título: Administrador Policial
Dependencia: Grupo Gestion Para La Intervencion De Cultivos Ilicitos
Unidad: Direccion De Antinarcoticos
Correo: pedro.villamil@correo.policia.gov.co
3/03/2026 8:56:13 a. m.

Anexo: no

AVENIDA EL DORADO ENTRADA 6 CATAM – EDIFICIO ANTINARCÓTICOS SEGUNDO PISO
Teléfono: 3103299499
diran.arint-gru@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

GS-2026-036659-DIRAN

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCION DE ANTINARCOTICOS
ÁREA INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS

CEA.3.0-07
16-ECD-003

SECON - ARINT - 20.1

Bogotá D.C., 04 de marzo de 2026

Señor brigadier general
WILLIAM CASTAÑO RAMOS
Director de Antinarcóticos (E)
Aeropuerto Internacional El Dorado Entrada 6, edificio Antinarcóticos
Bogotá D.C.

Asunto: solicitud autorización inicio proceso de contratación en la modalidad de licitación

En atención a lo dispuesto en la Resolución No. 00356 del 26 de febrero de 2026, mediante la cual se asignó el presupuesto a la Policía Nacional – Dirección de Antinarcóticos para atender las necesidades del Área de Intervención de Cultivos Ilícitos y teniendo en cuenta la certificación plan de compras CPC - Nro. 138 del 03/03/2026 por valor de $ 9.200.000.000,00, de manera atenta y respetuosa me permito solicitar a mi general, estudie la viabilidad de autorizar la realización del proceso de contratación cuyo objeto es "*SUMINISTRO DE VÍVERES Y ELEMENTOS DE ASEO PARA EL PERSONAL QUE CUMPLE LABORES DE INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS Y/O OPERACIONES DE INTERDICCIÓN EN LA DIRECCIÓN ANTINARCÓTICOS – POLICÍA NACIONAL*", en la modalidad de licitación pública.

Atentamente,

FIRMA DIGITAL

Firmado digitalmente por:
Nombre: Pedro Nel Villamil Villamil
Grado: Teniente Coronel
Cargo: Jefe Area De Intervencion A Cultivos Ilicitos
Cédula: 7318734
TItulo: Administrador Policial
Dependencia: Grupo Gestion Para La Intervencion De Cultivos Ilicitos
Unidad: Direccion De Antinarcoticos
Correo: pedro.villamil@correo.policia.gov.co
6/03/2026 8:59:22 a. m.

Anexo: no

AVENIDA EL DORADO ENTRADA 6 CATAM – EDIFICIO
ANTINARCÓTICOS SEGUNDO PISO
Teléfono: 3103299499
diran.arint-jef@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

GS-2026-001004-DIRAN

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICIA NACIONAL
DIRECCION DE ANTINARCOTICOS
GRUPO GESTION PARA LA INTERVENCION DE CULTIVOS ILICITOS

ARINT-GRUCI - 20.1

Bogotá D.C. 03 de enero de 2026

Señor teniente coronel
OLMER ALBERTO URRIAGO JIMÉNEZ
Jefe área intervención de cultivos ilícitos
Aeropuerto Internacional el Dorado Entrada Nro. 6 CATAM
Bogotá D.C.

Asunto: respuesta comunicación oficial Nro. GS-2025-178221-DIRAN

En atención a la comunicación oficial relacionada en el asunto, de fecha 16 de diciembre de 2025 mediante la cual se solicitan las fichas técnicas correspondientes a los procesos de contratación previstos para la vigencia 2026, de manera atenta y respetuosa me permito remitir a mi coronel la información requerida relacionada con el proceso de suministro de víveres y elementos de aseo, la cual se anexa a la presente comunicación para su conocimiento y fines que estime pertinentes.

Atentamente,

Firmado digitalmente por:
Nombre: Luis German Torres Barrios
Grado: Subintendente
Cargo: Caracterizador (A) Ambiental
Cédula: 1106889435
Dependencia: Grupo Gestion Para La Intervencion De Cultivos Ilicitos
Unidad: Direccion De Antinarcoticos
Correo: german.torres3665@correo.policia.gov.co
3/01/2026 2:40:51 p. m.

Anexo: si

AVENIDA EL DORADO ENTRADA 6 CATAM – EDIFICIO
ANTINARCOTICOS SEGUNDO PISO
Teléfono: 3103299499
diran.arint-gru@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

Outlook

[SE Suite] - Notificación comunicación PQRDS - 20251390691 .000001 - PQRSD : 29/12/2025 - ajimenezt

Desde SE Suite <notiss@invima.gov.co>
Fecha Mar 13/01/2026 9:41 AM

2 archivos adjuntos (590 KB)
plantilla respuesta pqrds..docx; plantilla respuesta pqrds..pdf;

No suele recibir correo electrónico de notiss@invima.gov.co. Por qué es esto importante

invima | **Notificaciones SE Suite** | 13-ene-2026 - 9:40:40

Workflow
Notificación comunicación PQRDS

20251390691 .000001 - PQRSD : 29/12/2025 - ajimenezt

PROCESO: SOLUCION PQRS

Apreciado Usuario:

El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima, se permite informar la respuesta emitida a la solicitud con el radicado de la referencia. La misma, puede ser verificada en el archivo adjunto.

Por favor No responda, ni reenvié mensajes a esta cuenta de correo, debido a que es unicamente de uso informativo y por lo tanto no es monitoreada. Si Usted requiere realizar una solicitud de PQRDS, lo invitamos a realizarlo ingresando al sitio web de Invima www.invima.gov.co, sección Atención al Ciudadano / peticiones, quejas, reclamos y sugerencias.

Gracias por utilizar nuestros servicios.

Atentamente,

Oficina de Atención al Ciudadano
Invima

**********NO RESPONDER - Mensaje Generado Automáticamente**********

INICIADOR
Radicador OAC1 [jgilv1 | OFICINA DE ATENCIÓN AL CIUDADANO]

Usted recibió esta notificación por estar involucrado directamente o forma parte de un grupo involucrado.
Accede a: https://sesuite.invima.gov.co/softexpert/

AVISO LEGAL: Este correo electrónico y cualquier archivo(s) adjunto al mismo, contiene información de carácter confidencial exclusivamente dirigida a su destinatario(s). Si usted no es el receptor indicado, queda notificado que la lectura, utilización, divulgación y/o copia sin autorización está prohibida en virtud de la legislación vigente. En el caso de haber recibido este correo electrónico por error, agradecemos informarnos inmediatamente de esta situación mediante el reenvío a la dirección electrónica del remitente. Las opiniones que contenga este mensaje son exclusivas de su autor y no necesariamente representan la opinión oficial del INVIMA.

LEGAL NOTICE: This email and any file(s) attached to it contain confidential information that is exclusively addressed to its recipient(s). If you are not the indicated recipient, you are informed that reading, using, disseminating and/or copying it without authorization is forbidden in accordance with the legislation in effect. If you have received this email by mistake, please immediately notify the sender of this situation by resending it to their email address. The opinions contained in this message are solely those of the author and do not necessarily represent the official views of INVIMA.

Outlook

[SE Suite] - Notificación recepción PQRDS

Desde SE Suite <notiss@invima.gov.co>
Fecha Lun 29/12/2025 5:32 PM

No suele recibir correo electrónico de notiss@invima.gov.co. Por qué es esto importante

Bogotá DC,

Señor (a):

Luis German Torres Barrios

TRANSVERSAL 113 F 64 A 12

german.torres3865@correo.policia.gov.co

El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos Invima se permite informarle que su solicitud ha sido radicada.

Para consultar el estado del trámite debe utilizar el radicado inicial. Recuerde que este número es único, confidencial e identifica el trámite.

Trámite: DERECHO DE PETICIÓN

Número de radicado:20251390691

Fecha radicación: 29/12/2025

Solicitante: Luis German Torres Barrios

Contacto: german.torres3865@correo.policia.gov.co

Solicitud: e manera atenta y respetuosa, me permito solicitar a esa entidad se sirva informar cuáles de los productos relacionados en el archivo adjunto requieren Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria Obligatoria, de conformidad con la normativa sanitaria vigente y la clasificación del riesgo sanitario aplicable a cada uno de ellos.

Lo anterior obedece a que la Dirección de Antinarcóticos de la Policía Nacional se encuentra en la etapa de planeación de un proceso de contratación para el suministro de los referidos productos, razón por la cual resulta necesario establecer, con precisión técnica y jurídica, el tipo de documento sanitario exigible para cada ítem, a fin de incorporarlo adecuadamente dentro de los estudios previos y documentos del proceso contractual, garantizando así el cumplimiento de la normatividad sanitaria y los principios de transparencia, legalidad y selección objetiva.

Cite número de primera radicación : 20251390691

Recuerde leer las Políticas de Privacidad y Condiciones de Uso del sitio web en la dirección https://www.invima.gov.co/images/stories/formatotramite/GDI-DIE-PL009.pdf

Cordialmente,

Oficina de Atención al Ciudadano

Invima

AVISO LEGAL: Este correo electrónico y cualquier archivo(s) adjunto al mismo, contiene información de carácter confidencial exclusivamente dirigida a su destinatario(s). Si usted no es el receptor indicado, queda notificado que la lectura, utilización, divulgación y/o copia sin autorización está prohibida en virtud de la legislación vigente. En el caso de haber recibido este correo electrónico por error, agradecemos informarnos inmediatamente de esta situación mediante el reenvío a la dirección electrónica del remitente. Las opiniones que contenga este mensaje son exclusivas de su autor y no necesariamente representan la opinión oficial del INVIMA.

LEGAL NOTICE: This email and any file(s) attached to it contain confidential information that is exclusively addressed to its recipient(s). If you are not the indicated recipient, you are informed that reading, using, disseminating and/or copying it without authorization is prohibited in accordance with the legislation in effect. If you have received this email by mistake, please immediately notify the sender of the situation by resending it to their email address. The opinions contained in this message are solely those of the author and do not necessarily represent the official views of INVIMA.

Bogotá D.C, enero de 2026

Invima - Saliente
20262000747
20262000747
Fecha:13/01/2026 Folio(s): 1 Código: 2.423.449
De: GRUPO DE REGISTROS SANITARIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
Para: Luis German Torres Barrios
Solicitud: DERECHO DE PETICIÓN 20251390691 .000001

Señor
Luis German Torres Barrios
german.torres3865@correo.policia.gov.co

Referencia: Respuesta a Radicado Invima No. 20251390691 de fecha 29/12/2025

Respetado Señor Torres

Dando respuesta a su petición radicada ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, mediante la cual solicita información referente a la obligatoriedad de autorización de comercialización para algunos productos alimenticias, este Despacho se permite dar respuesta a su solicitud de aclaración, informando lo siguiente: Que teniendo en cuenta la legislación vigente en materia de alimentos en Colombia contemplada mediante Resolución 2674 de 2013 en su Artículo 37 modificada mediante Artículo 1° de la Resolución 3168 de 2015, *"OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO, PERMISO Y NOTIFICACIÓN SANITARIA"*. Todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido conforme a lo establecido en la presente Resolución".

Que el Artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 contempla las siguientes excepciones al Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria:

"1. Los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas y hortalizas frescas, miel de abejas, y los otros productos apícolas.

2. Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación

3. Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas.

De otra parte y a manera informativa la clasificación de los alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública se encuentra establecida en la Resolución 719 de 2015.

Así las cosas, y aclarado lo anterior en el siguiente cuadro se especifica si el alimento necesita o no autorización de comercialización, tenga en cuenta que si alguno de los productos es utilizado como materia para alguna preparación posterior se encontraría incluido en el ítem tres citado anteriormente, por lo cual estaría exento de autorización de comercialización.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN CORRESPONDIENTE
ACEITE VEGETAL DE SOYA - BOTELLA PLÁSTICA POR 900 CENTÍMETROS CÚBICOS	Permiso Sanitario de Alimentos
ARVEJA VERDE SECA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
ARVEJA Y ZANAHORIA EN LATA POR 580 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos

ARROZ EN BOLSA PLÁSTICA POR 500 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización. En caso de ser fortificado debe tener Registro sanitario
LOMITOS DE ATÚN EN ACEITE POR 160 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
REFRESCO DE AVENA MOLIDA POR 500 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
LONJA BOCADILLO DE GUAYABA ROJA POR 500 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
CHOCOLATE INSTANTÁNEO EN POLVO BOLSA POR 500 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
CALDO DE GALLINA EN CAJA POR 48 CUBOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
GALLETAS DE LECHE PAQUETE POR 18 UNIDADES	Notificación Sanitaria de Alimentos
FRIJOL BOLA ROJA POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS	Permiso Sanitario de Alimentos
HARINA DE TRIGO FORTIFICADA POR 500 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
LENTEJA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
LECHE EN POLVO ENTERA POR 380 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
MAYONESA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
PAN PERRO EMPACADO EN BOLSA POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
ESPAGUETI FORTIFICADO PAQUETE POR 500 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
PASTA PARA SOPA POR 500 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
PULPA DE FRUTA POR 1000 GRAMOS	Permiso Sanitario de Alimentos
SAL REFINADA, YODADA Y FLUORIZADA POR 1000 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
JAMONADA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
MOGOLLAS PAQUETE POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
PANELA POR 500 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
PANELA PULVERIZADA CON LIMÓN POR 1000 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
SALCHICHAS DE RES O MIXTA FRANKFURT DE 360 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
SALSA DE TOMATE BOLSA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
AZÚCAR POR 1000 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
GUISO PRECOCIDO SAZONADOR SOBRE 55 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
SARDINAS EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
CAFÉ EN BOLSA CLÁSICO POR 500 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
POLLO FRESCO POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.

CARNE DE RES FRESCA POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
CARNE DE CERDO FRESCA POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
CEBOLLA CABEZONA POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
HUEVOS AA EMPACADAS EN CUBETAS CARTÓN POR 30 UNIDADES	No requiere autorización de comercialización.
TOMATE CHONTO POR 1000 GRAMOS EMPACADO EN CANASTILLA	No requiere autorización de comercialización.
PAPA PASTUSA POR 50 KILOGRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
SALCHICHÓN CERVECERO/DURADERO 500 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
CARNE EN TROZO PARA GOULASH POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
CARNE MOLIDA DE RES POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
COSTILLA CARNUDA DE RES POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
SOBREBARRIGA POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
SOBRE DE ATÚN EN ACEITE POR 85 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
BEBIDA HIDRATANTE EN POLVO TROPICAL EN SOBRE POR 36 GRAMOS (1/2 LITRO)	Registro Sanitario de Alimentos
BARRA DE PROTEÍNA POR 30 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
GEL DEPORTIVO ENERGIZANTE 30 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
LECHE CONDENSADA EN SOBRE POR 300 GRAMOS (MALTITIOL)	Registro Sanitario de Alimentos
BEBIDA HIDRATANTE DE SUERO ORAL POR 100 ML	NO EXISTE dicha denominación en alimentos. La denominación correcta es: ***Bebida Hidratante Energética para Deportistas.***
MANÍ CON PASAS SOBRE INDIVIDUAL DE 45 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
BEBIDA ACHOCOLATADA SOBRE 25 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
BEBIDA DEPORTIVA HIDRATANTE Y ENERGIZANTE POR 30 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
LECHE EN POLVO EN SOBRE POR 360 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
BEBIDA NUTRICIONAL DE 237 MILÍMETROS	Registro Sanitario de Alimentos

Es importante tener en cuenta lo establecido en la Ley 2049 de 2020 *"POR LA CUAL SE ESTABLECEN MECANISMOS PARA PROMOVER LA PARTICIPACIÓN DE PEQUEÑOS PRODUCTORES LOCALES AGROPECUARIOS Y DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA EN LOS MERCADOS DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS"* y serán obligatorias para las entidades públicas del nivel nacional, departamental, distrital, municipal, sociedades de economía mixta, y entidades privadas que manejen recursos públicos y operen en el territorio nacional, que demanden de forma directa o a través de interpuesta persona, alimentos para el abastecimiento y para suministro de productos de origen agropecuario, cumpliendo con los requisitos sanitarios que establezca la normatividad vigente.

En los anteriores términos hemos absuelto su consulta, no sin antes manifestarle que el alcance del presente pronunciamiento es el contemplado en el artículo 28 de la Ley 1755 de 2015, el cual señala "Salvo disposición legal en contrario, los conceptos emitidos por las autoridades como respuestas a peticiones realizadas en ejercicio del derecho a formular consultas no serán de obligatorio cumplimiento o ejecución."

Cordialmente,

ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
DIRECTORA TECNICA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Proyectó: *aba*
Revisó: CFCA