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 VIVERES – REMESA PARA 60 HOMBRES POR 15 DIAS
1.1	ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES SECOS

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
1.1.1.	**ACEITE VEGETAL DE SOYA - BOTELLA PLÁSTICA POR 900 CENTÍMETROS CÚBICOS**	Frasco	X	

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
Índice de refracción a 40 °C	1.466	1.470
Índice de Saponificación (mg KOH/g de aceite)	189	195
Índice 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
Índice de peróxidos mil equivalentes de oxígeno activo / Kg de aceite.	
Aceites refinados en planta	1
Aceites refinados fuera de planta	5
Aceites prensados en frío 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.		X	

ARVEJA VERDE SECA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS

1.1.2	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Granos	Kilogramo	X	
		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 6.35 mm (16/64 de pulgada). Clasificación correspondiente a arveja verde de consumo Tipo I – Grado 2, conforme a la NTC 791.			
		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.			

Requisito	Parámetros	
	Mínimo	Máximo
pH	5.2	6.0
Brix	5.2	6.5

ARVEJA Y ZANAHORIA EN LATA POR 580 GRAMOS

1.1.3	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Enlatados	Unidad	X	
		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**:			
		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	X	
		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:			
			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.			
		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	X	
		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:			
			Requisitos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportaran en el análisis			

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 %

Característica	Concepto
Color	Blanco transparente
Apariencia	Grano largo
Sabor y olor	Característico/Libre de olores objetables
Textura	Suave

REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO
Histamina	≤ 50 mg/kg
Cloruro de sodio (NaCl)	≤ 2,0 %

Metales contaminantes.

REQUISITO	LIMITE MAXIMO
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

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>microbiológicos</td><td>de laboratorio.
<table><tr><th colspan="2">PRODUCTO DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADO</th></tr><tr><th>Parámetro</th><th>n=5</th></tr><tr><td>Mesófilos aerobios y anaerobios</td><td>Ausencia en prueba esterilidad comercial</td></tr></table>La prueba para determinar esterilidad comercial debe ser satisfactoria.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Requisitos nutricionales</td><td>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.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Otras características del producto</td><td>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</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>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 1278 – Atún y productos similares en conserva (última actualización).</td><td></td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:</td><td>Presentación del producto</td><td>Lomitos de atún en aceite lata peso neto 160 gramos mínimos.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td>Empaque y/o embalaje</td><td>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 647. el envase debe ser sistema abre fácil.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td>Rotulado</td><td>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.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><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 (02) meses desde su fecha de fabricación.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>1.1.6</td><td colspan="3"><u>REFRESCO DE AVENA MOLIDA POR 500 GRAMOS</u></td><td></td><td>Libra</td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>REQUISITOS GENERALES</td><td>Clasificación</td><td>Avena</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td>Descripción del producto</td><td>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.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Requisitos específicos</td><td>Ingredientes</td><td>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.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td>Requisitos fisicoquímicos:</td><td>El producto deberá cumplir con los siguientes límites:
<table><tr><th>Requisitos</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Acidos grasos libres en base seca (%)</td><td>-</td><td>8</td></tr><tr><td>Humedad (%)</td><td>-</td><td>11.5</td></tr><tr><td>Proteína (%)</td><td>10.5</td><td>-</td></tr><tr><td>Cenizas (%)</td><td>-</td><td>2.1</td></tr><tr><td>Cenizas (si se han adicionado minerales) (%)</td><td>-</td><td>3.2</td></tr><tr><td>Grasas (%)</td><td>6</td><td>-</td></tr><tr><td>Fibra cruda (%)</td><td>-</td><td>3</td></tr><tr><td>Actividad enzimática</td><td colspan="2">Negativa después de 15 min.</td></tr></table>Referencia: Tabla 1 requisitos microbiológicos para avena precocida – NTC2160</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><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 mohos y levaduras/(UFC/g)</td><td>3</td><td>1</td><td>100</td><td>1000</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>Detección e identificación de Salmonella en 25 g</td><td>3</td><td>0</td><td>Ausente</td><td>-</td></tr><tr><td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas. (UFC/g)</td><td>3</td><td>1</td><td>5</td><td>20000</td></tr></table>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 – NTC2160</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td>Otras características del producto</td><td>La harina de avena precocida deberá pasar como mínimo un 80% por el tamiz No. 70 (210u).</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

			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.			X
		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	X	

REQUISITOS GENERALES

Clasificación	Bocadillo
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 Escherichia 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 = índice 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	Este debe ser impreso no adhesivo, según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011.		X	
		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	X	
		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 alergenos 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	X	
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Condimentos			
			Descripción del producto	Producto alimenticio deshidratado, elaborado a partir de una mezcla de carne de gallina, sal, especias, 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 / 10^3 / 10^4 / 1 Recuento clostridium perfingés, UFC/g / 3 / 10^2 / 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** / **Límite máximo (mg/Kg)**: Plomo como Pb En producto deshidratados / 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.			X
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO: 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.			
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO: 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**				
		REQUISITOS GENERALES: Clasificación	Confitería			
		REQUISITOS GENERALES: 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 Ácido de Sodio, Bicarbonato de Amonio, emulsificante Lecitina (de Soya), Leche en Polvo Entera, Saborizantes Artificiales.			
		Requisitos específicos: Requisitos fisicoquímicos	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: **Requisitos en 100 g de muestra** / **mínimo** / **máximo**: pH en solución acuosa al 10% / 5.6 / 9.5; Proteína % en fracción en base seca / 3.0 / -; Humedad, en % / - / 10.0			
		Requisitos específicos: 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 qué 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		Unidad	X
		Requisitos específicos: Otras características del producto	Las galletas no deben exceder los niveles máximos de metales pesados, así: **Metal** / **Contenido**: Plomo como Pb mg/Kg / 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, EMBALAJE Y ROTULADO: 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.			
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO: 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**				
		REQUISITOS GENERALES: Clasificación	Granos			
		REQUISITOS GENERALES: Descripción del producto	Conjunto de granos procedentes de la variedad de los géneros Phaseolus spp. y Vigna, perteneciente a la familia de las fabáceas, 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.		Kilogramo	X
		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	**HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS**					
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Harina de Maiz			
			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.			
			Ingredientes	Harina de maíz con sabor a mantequilla y sal.			
			Requisitos fisicoquímicos:	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 Índice de absorción de agua, (cm3/g) a 25 °C | 4.5 | Contenido de cenizas por adición de sal al producto. Requisitos fisicoquímicos para harinas precocidá de maíz — NTC 3594 (Quinta actualización).	Libra	X	
		Requisitos específicos	Requisitos microbiológicos	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 = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = índice 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 Suna 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		
	1.1.13	**HARINA DE TRIGO FORTIFICADA POR 500 GRAMOS**			Libra	X
		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 especificos	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 Riboflavina / 4 Niacina / 55 Acido 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 Metal | Limite máxima Plomo, mg/kg | 0,2 Cadmio, mg/kg | 0,2 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 requenmientos 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	X
		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: 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 Tabla 1. Requisitos que debe cumplir la lenteja. NTC 937: 2004			
		REQUISITOS GENERALES: Requisitos microbiológicos	El producto no debe presentar olores objetables, residuos de material tóxico, o que estén infestados o infectados.			
		REQUISITOS GENERALES: Requisitos nutricionales	Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2016.			
		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 | EN MASA 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 requenmientos 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	X
		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 | PARÁMETROS MIN | PARÁMETROS 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.					X	
		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 oxigeno 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	X
		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 mesofilicos/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 2008, 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.		

PAN PERRO EMPACADO EN BOLSA POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS.

1.1.17	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 específicos	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.			
					Unidad	X

ESPAGUETI FORTIFICADO PAQUETE POR 500 GRAMOS

1.1.18	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 específicos	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	
					Libra	X

				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 microrganismos 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 1991, 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 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 requenmientos 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	X
		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 microrganismos 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.		X	
		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.			

PULPA DE FRUTA POR 1000 GRAMOS

1.1.20	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Frutas	Kilogramo	X	
		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 específicos	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 microrganismos 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.			

SAL REFINADA, YODADA Y FLUORIZADA POR 1000 GRAMOS

1.1.21	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Sal	Kilogramo	X	
		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 — L 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, 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.		X
			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	X
			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 / - 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	Jamonada 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.		

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

1.1.23		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Panadería	Paquete	X
			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 Deoxinvaleno (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		

					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 (Ultima Actualización)						
			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 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	**PANELA POR 500 GRAMOS**								Libra	X
		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:						
					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		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 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 numero de lote de producción o empaque. El producto se recibe en bodegas con máximo un (1) mes después de la fecha de fabricación.						
	1.1.25	**PANELA PULVERIZADA CON LIMÓN POR 1000 GRAMOS**								Kilogramo	X
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación		Panela						
			Descripción del		Producto obtenido de la extracción, evaporación y procesamiento de los jugos de la						

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>producto</td><td>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.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td rowspan="4">Requisitos específicos</td><td>Ingredientes</td><td>Panela pulverizada o granulada con adición sabor a limón. No se permite la inclusión de azúcar ni de miel en el producto.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Requisitos fisicoquímicos:</td><td>El producto deberá cumplir con los siguientes límites:
<table><tr><th>REQUISITOS</th><th>PARAMETROS MIN</th><th>MAX</th></tr><tr><td>Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %</td><td>5,74%</td><td>-</td></tr><tr><td>Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %</td><td>-</td><td>90%</td></tr><tr><td>Proteínas, en % (N x 6,25)</td><td>0,2 %</td><td>-</td></tr><tr><td>Cenizas, en %</td><td>1,0%</td><td>-</td></tr><tr><td>Humedad, en %</td><td>-</td><td>5,0%</td></tr><tr><td>Plomo expresado con Pb en mg/kg</td><td>-</td><td>0,2</td></tr><tr><td>Arsénico expresado como As en mg/kg</td><td>-</td><td>0,1</td></tr><tr><td>SO^2</td><td>Negativo</td><td></td></tr><tr><td>Colorantes</td><td>Negativo</td><td></td></tr></table>Requisitos fisicoquímicos Panela — Resolución Nro. 779 de 2006</td><td></td><td></td><td rowspan="3">X</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Requisitos microbiológicos</td><td>El producto deberá cumplir con los siguientes límites:
<table><tr><th>Parámetros</th><th>N</th><th>M</th><th>M</th><th>c</th></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras UFC/g o ml</td><td>5</td><td>50</td><td>150</td><td>2</td></tr></table>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.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Otras características del producto</td><td>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.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>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.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td rowspan="3">EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:</td><td>Presentación del producto</td><td>Panela Pulverizada con limón por 1000 gramos.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Empaque y/o embalaje</td><td>El empaque primario debe ser de primer uso y cumplir con NTC 1792 y la Resolución del Ministerio de Protección Social 683 del 2012.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Rotulado</td><td>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.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td colspan="2">Vida útil de producto y requerimientos de la entidad</td><td>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.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>1.1.26</td><td colspan="4"><u>SALCHICHAS DE RES O MIXTA FRANKFURT DE 360 GRAMOS</u></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>REQUISITOS GENERALES</td><td>Clasificación</td><td>Enlatado</td><td>Unidad</td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Descripción del producto</td><td>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.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td rowspan="5">Requisitos específicos</td><td>Ingredientes</td><td>A base de carne de res, cerdo y/o pollo, grasa, aglutinante, sal, mezcla de especias y antioxidantes.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Requisitos fisicoquímicos:</td><td>El producto deberá cumplir con los siguientes límites:
<table><tr><th>COMPONENTES</th><th>PARÁMETROS MIN</th><th>MAX</th></tr><tr><td>Proteína (%)</td><td>9</td><td></td></tr><tr><td>Humedad (%)</td><td></td><td>76</td></tr><tr><td>Grasa (%)</td><td></td><td>12</td></tr><tr><td>Almidón (%)</td><td></td><td>6</td></tr></table></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Requisitos microbiológicos</td><td>La prueba de Esterilidad Comercial debe ser Satisfactoria. Según NTC 4433.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Requisitos nutricionales</td><td>Debe cumplir con la información nutricional del producto.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Otras características del producto</td><td><table><tr><th>REQUISITOS</th><th>LIMITE PERMITIDO</th></tr><tr><td>Olor</td><td>Normal</td></tr><tr><td>Aspecto</td><td>Característico</td></tr><tr><td>pH</td><td>Característico</td></tr><tr><td>Control Ambiental</td><td>Negativo</td></tr></table></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>Decreto 2162 de 1983, Resolución 2674 de 2013, NTC 4433, Resolución 2195 de 2010, Decreto 2270 de 2012, Resolución 2690 de 2015.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td rowspan="3">EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:</td><td>Presentación del producto</td><td>Salchichas de Res o mixta Frankfurt por 360 gramos.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Empaque y/o embalaje</td><td>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.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Rotulado</td><td>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</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

			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.		X	
1.1.27	**SALSA DE TOMATE BOLSA DOY PACK POR 200 GRAMOS**			Unidad	X	

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	Máxim
Sólidos totales, fracción de masa (%)	31,0	-
Solidos solubles por refractómetro, a 20 °C	29,0	-
Acidez (Expresado como Ac. Acético) Fracción de masa en %	0,85	-
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 sobrecosido

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 2671 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 l mes de fabricado o empacado.

1.1.28	**AZÚCAR POR 1000 GRAMOS**			Kilogramo	X	

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	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)** (n, c, m, M) / **Técnica recuento en placa (UFC/g)** (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 = indice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = indice 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.				X
	Otras características del producto	El azúcar debe indicar fecha de empague 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, EMBALAJE Y ROTULADO: 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.				
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO: Rotulado	El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección 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 número 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	X
	REQUISITOS GENERALES: Clasificación	Condimentos				
	REQUISITOS GENERALES: Descripción del producto	Producto elaborado con mezcla de verduras deshidratadas o frescas, especias y colorantes permitidos que han sido declarados aptos para consumo humano.				
	Requisitos especificos: Ingredientes	Tomate fresco, cebolla larga, aceite vegetal, pasta de tomate y aditivos autorizados.				
	Requisitos especificos: Requisitos fisicoquimicos:	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: **Requisito** / **Valor** Solidos solubles Brix: 10-17 pH: 3.8-4.3 Referencia: Resolucion 15790 de 1984				
	Requisitos especificos: 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				
	Requisitos especificos: Otras características del producto	Las materias primas empleadas en la elaboración del producto, deben ser inspeccionados, previo al uso y deben cumplir con los requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y sensoriales que garanticen 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, EMBALAJE Y ROTULADO: Empaque y/o embalaje	El producto debe ser empacado en bolsa flexible bilaminado o Sachet bilaminado.				
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO: 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	X
	REQUISITOS GENERALES: Clasificación	Sardina Enlatada				
	REQUISITOS GENERALES: 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 especificos: Requisitos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:				

			fisicoquímicos:	<table><tr><th rowspan="2">COMPONENTE</th><th colspan="2">Valores</th></tr><tr><th>MIN</th><th>MA</th></tr><tr><td>Bases volátiles expresadas como nitrógeno, en 100 gr, base húmeda.</td><td>-</td><td>50</td></tr><tr><td>Cloruros como cloruro de sodio, % (m/m).</td><td>-</td><td>3</td></tr><tr><td>Gas sulfhídrico como H2S.</td><td colspan="2">Negativo</td></tr><tr><td>Histamina (mg/kg)</td><td>-</td><td>50</td></tr></table> Requisitos fisicoquímicos para las sardinas en conserva — NTC 1242 (última actualización			
			Requisitos microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table><tr><th colspan="3">PRODUCTOS DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADOS, MOLUSCOS Y MARISCOS EN CONSERVAS. ESTERILIDAD COMERCIAL</th></tr><tr><th>PARÁMETROS</th><th>n</th><th></th></tr><tr><td>Microorganismos mesófilos aerobios anaerobios</td><td>5</td><td>- Prueba de esterilidad comercial No presentar crecimient bacteriano</td></tr></table> Prueba de esterilidad comercial negativa – NTC 4433			
			Otras características del producto	<table><tr><th>Metales pesados</th><th>Límite máximo en mg / kg</th></tr><tr><td>Estaño</td><td>200</td></tr><tr><td>Plomo</td><td>0.4</td></tr><tr><td>Mercurio</td><td>0.5</td></tr><tr><td>Cadmio</td><td>0.1</td></tr></table> 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 2671 de 2014 Resolución 3709 de 2015.		X	
			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	X
			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: <table><tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo (%)</th><th>Máximo (%)</th></tr><tr><td>Humedad</td><td>-</td><td>4,0</td></tr><tr><td>Solidos solubles</td><td>1,1</td><td></td></tr><tr><td>Extracción</td><td>18</td><td></td></tr><tr><td>Contenido de cafeína (Base seca %)</td><td>1.0</td><td></td></tr></table> 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 pm (NTC 2441).		
				Requisitos microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table><tr><th>Requisito</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Recuento mohos y Levaduras, UFC/gr</td><td>200</td></tr></table> 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 5181.			
			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.		X	
1.2	ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES FRESCOS					
ITEM	DESCRIPCIÓN			UNIDAD MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
1.2.1	**POLLO FRESCO POR 1000 GRAMOS**			Kilogramo	X	
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Pollo			
		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 / 1 3 / 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[2] / - / - / - / - 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 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.			
		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**			Kilogramo	X	
	REQUISITOS GENERALES:	Clasificación	Carne de res			
		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: pH — Mínimo: 5,4 — Máximo: 6,1				
			Requisitos microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: Parámetro: Escherichia Coli (Genérica) — Mínimo: - — Máximo: 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.		X	
				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	X	
			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 (bota 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: pH — Mínimo: 5,4 — Máximo: 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 vacío 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 vacío.		X	
			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	X	
		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 categoría 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	X	
		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: Huevo / Salmonella / 25g: 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.		X	
1.2.6	**TOMATE CHONTO POR 1000 GRAMOS EMPACADO EN CANASTILLA**				Kilogramo	X	
		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	X	
		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 polietefina 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 GERVECERO/DURADERO 500 GRAMOS**				Unidad	X	
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Embutidos			
			Descripción del producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, moldeado o prensado, elaborado con musculo 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: - / 46 Humedad en fracción de masa: - / 43 Almidón en fracción de masa: - / 10 Proteína no cárnica, en fracción de masa: - / 2 Requisitos de composición y formulación para salchichón - Tabla 10 – NTC 1325 (Última Actualización)			
			Requisitos microbiológicos	Requisitos / n / m / M / c Recuento de aeróbicos 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 /1 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 (%): 55,8 / ± 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, autonzadas, 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 ÍTEM 1.1.22 JAMONETA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS Y/O ÍTEM 1.1.30 SARDINA EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS**							
ÍTEM		DESCRIPCIÓN						UNIDAD MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
1.3.1		**CARNE EN TROZO PARA GOULASH POR 1000 GRAMOS**						Kilogramo	X	
		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: pH 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 vacio.			
		Rotulado	El producto debe estar rotulado segun 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.		X	
		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**					
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Carne de res	Kilogramo	X	
		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 fisicoquimicos:	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: Corte / parámetro: Humedad(g/100g) 71,6 / Lipidos (g/100g) 5.7 / Proteina(g/100g) 21.8 Carne Magra de Res 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 Samonella UFC/25g: Ausencia Resolución del Ministerio de Salud y Protección social 2680 de 2015			
		Otras características del producto	El corte debe estar libre de particulas 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 vacio 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 vacio.			
		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**					
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Carne de res	Kilogramo	X	
		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 fisicoquimicos:	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: Corte / parámetro: Humedad (g/100g) / Lipidos (g/100g) / Proteina (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.		X
		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	X
		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.		
		Requisitos específicos	Ingredientes	No Aplica.		
			Requisitos fisicoquímicos:	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: Corte / parámetro: Humedad (g/100g) — Lípidos (g/100g) — Proteína (g/100g) Sobrebarriga: 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, 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).		X	
Nota: En caso de que se requiera sustituir los ítems 1.1.22 JAMONETA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS Y/O ÍTEM 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.				X	

1.4 ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS DE ASEO

ÍTEM	DESCRIPCIÓN			UNIDAD MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
1.4.1	**JABÓN DE BAÑO POR 100 GRAMOS**			Unidad	X	
	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	X	
	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	X	
	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.		X	
		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	X	
		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	X	
		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	X	
		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	X	

		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.			
	1.4.8	**ESPONJILLA SABRA DOBLE USO PAQUETE POR 12 UNIDADES**			Unidad	X	
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Aseo			
			Descripción del producto	Esponjilla doble uso (material de esponjilla blanda y abrasiva)			
		Requisitos específicos	Ingredientes	Espuma flexible sintética de poliuretano, sustrato verde, pegante.			
			Otras características del producto	Tamaño mínimo de 7 cm de largo por 10 cm de ancho. Propiedades de resiliencia que ayuda a que la esponjilla vuelva a su tamaño original rápidamente.			
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Esponjilla sabrá doble uso por 12 unidades.			
			Empaque y/o embalaje	Empaque primario bolsa de polipropileno, polietileno o cartón, embalado en caja corrugada.			
			Rotulado	Como mínimo debe llevar la información del fabricante y nombre del producto puede ser en sticker o impreso.			
	1.4.9	**CREMA DENTAL POR 50 GRAMOS**			Unidad	X	
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Aseo			
			Descripción del producto	Producto obtenido por la mezcla de sustancias tensioactivas, humectantes, dispersantes, edulcorantes, preservantes, saborizantes y abrasivas e ingredientes activos tales como sales de flúor entre otros; destinado a la limpieza de los dientes naturales o artificiales y encías, que puede tener propiedades preventivas, cosméticas o terapéuticas según el caso.			
		Requisitos específicos	Ingredientes	De acuerdo con la norma NTC 2028 se autoriza que dentro de los componentes se utilicen sustancias tales como: agente tensoactivo y espumante, saborizantes, agente edulcorante, agentes preservantes, vitamina B5 y vitamina E, agentes antioxidantes, agentes humectantes, los aditivos deben cumplir con la legislación nacional vigente.			
			Otras características del producto	Forma del producto: Gel / crema. Olor: Característico. Sabor: Característico. El producto debe cumplir con los siguientes parámetros. Densidad (g/ml): 1000-1500 Ph: 6.0 – 8.0 Fluor (ppm): 1450 - 1500 REQUISITO / LIMITE MÁXIMO Recuento total microorganismos Aeróbicos UFC/g: ≤ 200 Recuento Total combinado de hongos filamentosos y levaduras UFC/g: ≤ 10 Escherichia coli: Ausente Pseudomonas aeruginosa: Ausente Staphylococcus aureus: Ausente Referencia NTC 2028			
		Requisitos normativos		NTC 2028, Decisión 516 de 2002, Decreto Número 219 de 1998, Resolución 3774 de 2004.			
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Crema dental 50 gramos mínimo.			
			Empaque y/o embalaje	Tubo colapsable de aluminio-polietileno triaminado. Empaque secundario cartulina plegadiza de reverso color café embalado en caja corrugada.			
			Rotulado	Nombre o razón social del fabricante y del responsable de la comercialización del producto. Deberá indicarse la ciudad y el país de origen; El contenido nominal en peso o en volumen; La lista de ingredientes en orden ponderal decreciente. Esta lista estará precedida de la palabra "ingredientes". El número de lote o la referencia que permita la identificación de la fabricación; Las precauciones particulares de empleo establecidas en las normas internacionales sobre sustancias o ingredientes, las restricciones o condiciones de uso establecidas por las instituciones u organizaciones reconocidas en el presente decreto, las que deben figurar en el envase primario, en el empaque o en un inserto o prospecto que incorpore el fabricante; Número del registro sanitario con indicación del país de expedición; Vida útil.			
		Condiciones de almacenamiento		El producto debe ser almacenado en bodegas que cuenten con concepto sanitario FAVORABLE, expedido por el ente territorial de salud.			
	1.4.10	**PAPEL HIGIÉNICO TRIPLE HOJA**			Unidad	X	
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Aseo			
			Descripción del producto	Papel de bajo gramaje, flexible y absorbente, destinado específicamente a la higiene personal para ser usado después de las necesidades fisiológicas, los rollos deben estar perforados de acuerdo con las dimensiones especificadas para permitir un fácil desprendimiento. En presentación tri le hoja			
		Requisitos específicos	Ingredientes	Fibra de celulosa			

			Otras características del producto	Color: Blanco. Olor: Sin Fragancia Textura: Sólido - Papel			
		Requisitos normativos		NTC 1331			
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Papel higiénico 3 tripe hoja por 1 unidad			
			Empaque y/o embalaje	El producto debe venir empacado por unidad en Plástico polipropileno bio-orientado, de manera que sus condiciones no se afecten hasta llegar al usuario final. Embalado en paca de plástico polietileno de baja densidad.		X	
			Rotulado	Como mínimo el lote de producción, fabricante, marca y descripción del producto.			
		Vida útil de producto		El producto no tiene vigencia específica si se almacena adecuadamente, se recomienda consumir en los dos primeros años.			
		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		El producto no tiene vigencia específica si se almacena adecuadamente, se recomienda consumir en los dos primeros años.			
		Condiciones de transporte		En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego.			
	1.4.11	**MÁQUINAS DE AFEITAR TRIPLE HOJA**					
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Aseo	Unidad	X	
			Descripción del producto	Instrumento utilizado para afeitar, consistente en un contenedor de hojas de acero inoxidable y un mango para ser operado manualmente. Deben estar diseñadas para ser desechadas una vez se cumpla su ciclo de vida útil. El cartucho debe estar compuesto de una plataforma que soporta las hojas de afeitar, espaciadores de la hoja y una tapa. La cuchilla debe tener 3 hojas de afeitar, con banda lubricante.			
		Requisitos específicos	Ingredientes	Tipo desechable, Nro. de 3 hojas montadas sobre resortes; material plástico; material hojas antioxidantes, tipo de mango con goma antideslizante; cabeza móvil y banda lubricante.			
			Otras características del producto	El producto debe tener una apariencia uniforme, tanto en color como en su textura, libre de defectos que afecten su función o desempeño, sus partes no pueden desprenderse, despegarse, zafarse.			
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Máquinas de afeitar triple Hoja por Unidad.			
			Empaque y/o embalaje	Empaque primario en plástico biorientado, embalado en caja de cartón totalmente sellado			
			Rotulado	Como mínimo el lote de producción, fabricante, marca y nombre del producto.			
	1.4.12	**TALCO ANTIMICÓTICO PARA PIES POR 100 GRAMOS**					
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Medicamento de uso tópico – Antimicótico (OTC)	Unidad	X	
			Descripción del producto	Talco medicado de uso externo, formulado con principios activos antifúngicos, indicado para la prevención y tratamiento de micosis superficiales, especialmente en la piel de los pies y la región inguinal. Ayuda a controlar el crecimiento de hongos, alivia la comezón, el ardor, el mal olor y la humedad excesiva, contribuyendo a mantener la piel seca y protegida.			
		Requisitos específicos	Ingredientes	Se requiere que el producto contenga por cada 100 gramos: undecilenato de zinc 20 gramos, ácido undecilenico 2 gramos, entre otros.			
			Otras características del producto	Antibacterial y fungicida. Está indicado para combatir algunas alergias e irritación de la piel, principalmente en la zona de los pies y la ingle. Evita y alivia el salpullido, el pie de atleta e irritaciones de la piel en general. Producto antiséptico, absorbente y desodorante.			
		Requisitos normativos.		Ley 9 de 1979 – Código Sanitario Nacional. Decreto 677 de 1995 – Régimen de registros sanitarios de medicamentos. Normatividad vigente del INVIMA aplicable a medicamentos de uso tópico de venta libre (OTC).			
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Talco por 100 gramos.			
			Empaque y/o embalaje	Envase primario que garantice la protección del producto durante su almacenamiento, transporte y uso, evitando la contaminación y preservando sus propiedades fisicoquímicas. Embalaje secundario adecuado para su distribución.			
			Rotulado	El rotulado deberá cumplir con lo establecido en el Decreto 677 de 1995 y demás disposiciones vigentes del INVIMA para medicamentos, incluyendo como mínimo: Nombre del producto. Principios activos y concentraciones. Número de lote. Fecha de vencimiento. Registro Sanitario INVIMA. Indicaciones, contraindicaciones y advertencias. Condiciones de almacenamiento. Nombre y dirección del titular del registro sanitario.			
		Vida útil de producto		Fecha de vencimiento indicada en el envase, conforme a lo aprobado en el Registro Sanitario INVIMA.			
		Certificaciones proveedores / maquilador / comercializador		El producto deberá contar con Registro Sanitario INVIMA vigente, en la categoría de medicamento de uso tópico. Certificación del fabricante o titular del registro.			
	1.4.13	**DESODORANTE ANTITRANSPIRANTE GEL TUBO DE 70 GRAMOS**					
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Aseo personal	Unidad	X	
			Descripción del producto	Producto que hace desaparecer los malos olores, específicamente del cuerpo humano. Se aplica al cuerpo principalmente en las axilas para reducir el olor de la transpiración.			
		Requisitos específicos	Ingredientes	El producto debe contener como mínimo los siguientes componentes, o equivalentes permitidos por la normativa cosmética vigente: Aqua, Aluminum Zirconium Tetrachlorohydrex GLY, Cyclomethicone and PEG/PPG-18/18 Dimethicone, SD Alcohol 40-B, Tripropylene Glycol, Dimethicone, Propylene Glycol, Phenyl Trimethicone, Parfum, Limonene, Butylphenyl Methylpropional, Linalool, Coumarin, Citral.			
			Otras características del producto	Apariencia homogénea. Libre de partículas extrañas o contaminantes. Textura tipo gel. Apto para aplicación tópica en axilas. No debe generar irritación en condiciones normales de uso.			

	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.		X	
		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 12,8 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.			

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	X	
	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 especificos	Ingredientes	Lomitos en aceite: Atún, aceite, agua y sal.			
		Requisitos fisicoquimicos:	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 PARÁMETRO / 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	X	
	REQUISITOS	Clasificación	Refresco en polvo			

		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 especifico de acuerdo a como lo solicite el cliente.			
			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 específicos	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 / 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.		X	
			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 detaminación 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**					
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Energéticos	Unidad	X	
			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, 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.			
		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			

				Metal / requisito: Arsénico, mg/kg: 1,0; Plomo, mg/kg: 2,0				
			Requisitos microbiológicos	Requisitos: Recuento de bacterias aeróbicos mesófilas UFC/g: n 3, c 1, m 5000, M 10.000; NMP Coliformes/g: n 3, c 1, m 9, M 110; NMP Coliformes fecales/g: n 3, c 0, m <3, M -; Estafilococos aureus/g: n 3, c 0, m 100, M -; Hongos y levaduras/g: n 3, c 1, m 1.000, M 2.000; Salmonella/25g: n 3, c 0, m 0, M -. 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 permisibles con resultados entre m y M. Referencia normativa NTC 3749				
			Requisitos nutricionales	Los parametros 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.				
			Otras características del producto	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.				
		Requisitos normativos		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.				
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Unidad de producto por 30 gramos.				
			Empaque y/o embalaje	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.				
			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		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.				
	2.1.4	**GEL DEPORTIVO ENERGIZANTE 30 GRAMOS**					Unidad	X
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Energéticos				
			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: 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.			X	

LECHE CONDENSADA EN SOBRE POR 300 GRAMOS (MALTITIOL)

2.1.5	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Lácteos	Unidad	X	
		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 mesofilas 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.			

BEBIDA HIDRATANTE DE SUERO ORAL POR 100 ML

2.1.6	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Medicamento	Unidad	X	
		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.		X	
2.1.7	**MANÍ CON PASAS SOBRE INDIVIDUAL DE 45 GRAMOS**			Unidad	X	
	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 (cacahuete), 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 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 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	X	
	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	X	
	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></td><td></td><td>artificial vitaminas minerales A, D, B2, B1, hierro y calcio.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td rowspan="5">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><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Requisitos fisicoquímicos:</td><td>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%</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Requisitos microbiológicos</td><td>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: Indice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
M: Indice 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><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><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><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Requisitos normativos</td><td></td><td>Debe cumplir con lo establecido en la NTC 518:2008, Resolución 1511 de 2011, Resolución 2674 de 2013.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td rowspan="3">EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:</td><td>Presentación del producto</td><td>Sobre por 25 gramos en caja o display.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><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><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><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><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Vida útil de producto y requerimientos de la entidad</td><td></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><td></td><td>X</td><td></td></tr>
</table>

2.1.10 — **BEBIDA DEPORTIVA HIDRATANTE Y ENERGIZANTE POR 30 GRAMOS**

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.
Requisitos específicos	Ingredientes	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.
	Requisitos fisicoquímicos:	De acuerdo con lo establecido en la Res. 333 de 2011 y la Res. 002229 DE 1994.
	Requisitos microbiológicos	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
	Requisitos nutricionales	De acuerdo con lo establecido en la Resolución Nro. 333 de 2011 y la Resolución Nro. 002229 de 1994.
	Otras características del producto	El producto debe ser una mezcla homogénea de partículas finas con olor, sabor y textura característica del mismo.
Requisitos normativos		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.
EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Bolsa individual por 30 gramos.
	Empaque y/o embalaje	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.
	Rotulado	Dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución Nro. 333 de 2011, la Resolución Nro. 002229 de 1994
Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		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

Unidad | X

2.1.11 — **LECHE EN POLVO EN SOBRE POR 360 GRAMOS**

REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Lácteo
	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 (Fripolifosfato de sodio y/o potasio) máx. 0,1% m/m.
	Requisitos fisicoquímicos:	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: 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 Indice de insolubilidad en cm3: - / 1.0 Cenizas, en % m/m: - / 6.0 Proteínas, % m/m: 24.5 / - Proteínas de leche en sólidos no grasos de leche (Nx6,38) %m/m: 34 / - Na % m/m: - / 0.42 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 debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: Requisitos / N / m / M / C Recuento de microorganismos mesófilos UFC / g: 3 / 1000 / 10.000 / 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 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
	Requisitos nutricionales	El producto podrá contener la Adición de Vitamina A y Vitamina C, calcio y hierro.
	Otras características del	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

Unidad | X

		producto	cantidad utilizada debe ser tal que el contenido de oxigeno 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	Leche en polvo sobre por 360 gramos.			
		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		X	
	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.			
2.1.12	**BEBIDA NUTRICIONAL DE 237 MILÍMETROS**			Unidad	X	
	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	X	
	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.			
2.2.2	**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.**				X	

ITEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
3	**PROVEEDORES**		
3.1	El proponente presentará certificación firmada por el representante legal, en la cual se compromete a realizar el suministro de víveres los siete (7) días a la semana, veinticuatro (24) horas al día, durante el tiempo de ejecución del contrato.	X	
3.2	El proponente debe certificar mediante carta firmada por el representante legal, en la cual se compromete a contar con disponibilidad de proveedores para el suministro de cada uno de los víveres y elementos de aseo.	X	
3.3	El contratista debe presentar al inicio del contrato, el respectivo documento expedido por el INVIMA vigente, de acuerdo a su descripción como se relaciona más adelante el cual deberá está vigente:	X	

1.1	ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES SECOS	
ITEM	DESCRIPCIÓN	DOCUMENTO INVIMA
1.1.1	ACEITE VEGETAL DE SOYA - BOTELLA PLÁSTICA POR 900 CENTÍMETROS CÚBICOS	Permiso Sanitario INVIMA
1.1.2	ARVEJA VERDE SECA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización
1.1.3	ARVEJA Y ZANAHORIA EN LATA POR 580 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.4	ARROZ EN BOLSA PLÁSTICA POR 500 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización
1.1.5	LOMITOS DE ATÚN EN ACEITE POR 160 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.6	REFRESCO DE AVENA MOLIDA POR 500 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.7	LONJA BOCADILLO DE GUAYABA ROJA POR 500 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.8	CHOCOLATE INSTANTÁNEO EN POLVO BOLSA POR 500 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.9	CALDO DE GALLINA EN CAJA POR 48 CUBOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.10	GALLETAS DE LECHE PAQUETE POR 18 UNIDADES	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.11	FRIJOL BOLA ROJA POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización
1.1.12	HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS	Permiso Sanitario de Alimentos
1.1.13	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA POR 500 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.14	LENTEJA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización
1.1.15	LECHE EN POLVO ENTERA POR 380 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.16	MAYONESA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.17	PAN PERRO EMPACADO EN BOLSA POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.18	ESPAGUETI FORTIFICADO PAQUETE POR 500 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.19	PASTA PARA SOPA POR 500 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.20	PULPA DE FRUTA POR 1000 GRAMOS	Permiso Sanitario de Alimentos
1.1.21	SAL REFINADA, YODADA Y FLUORIZADA POR 1000 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.22	JAMONETA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.23	MOGOLLAS PAQUETE POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.24	PANELA POR 500 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización
1.1.25	PANELA PULVERIZADA CON LIMÓN POR 1000 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.26	SALCHICHAS DE RES O MIXTA FRANKFURT DE 360 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.27	SALSA DE TOMATE BOLSA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.28	AZÚCAR POR 1000 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.29	GUISO PRECOCIDO SAZONADOR SOBRE 55 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.30	SARDINAS EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.31	CAFÉ EN BOLSA CLÁSICO POR 500 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos

1.2	ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES FRESCOS	
ITEM	DESCRIPCIÓN	DOCUMENTO INVIMA
1.2.1	POLLO FRESCO POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización
1.2.2	CARNE DE RES FRESCA POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización
1.2.3	CARNE DE CERDO FRESCA POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización
1.2.4	CEBOLLA CABEZONA POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización
1.2.5	HUEVOS AA EMPACADAS EN CUBETAS CARTÓN POR 30 UNIDADES	No requiere autorización de comercialización
1.2.6	TOMATE CHONTO POR 1000 GRAMOS EMPACADO EN CANASTILLA	No requiere autorización de comercialización
1.2.7	PAPA PASTUSA POR 50 KILOGRAMOS	No requiere autorización de comercialización
1.2.8	SALCHICHÓN CERVECERO/DURADERO 500 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos

1.3	SUSTITUTO DE SARDINA EN SALSA DE TOMATE Y JAMONETA EN TARRO	
ITEM	DESCRIPCIÓN	DOCUMENTO INVIMA
1.3.1	CARNE EN TROZO PARA GOULASH POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización
1.3.2	CARNE MOLIDA DE RES POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización
1.3.3	COSTILLA CARNUDA DE RES POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización
1.3.4	SOBREBARRIGA POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización

1.4	ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS DE ASEO	
ITEM	DESCRIPCIÓN	DOCUMENTO INVIMA
1.4.1	JABÓN DE BAÑO POR 100 GRAMOS	Notificación Sanitaria
1.4.2	JABÓN LAVA PLATOS POR 500 GRAMOS	Notificación Sanitaria
1.4.3	BOLSA DE LA BASURA DE 125 POR 92 CENTÍMETROS POR PAQUETE DE 12 UNIDADES	No aplica
1.4.4	ENCENDEDORES/ MECHEROS DE GAS	No aplica
1.4.5	VELAS LISAS DE 22 CENTÍMETROS LARGO PAQUETE POR 12 UNIDADES	No aplica
1.4.6	JABÓN AZUL EN BARRA PARA LAVAR ROPA 300 GRAMOS	Notificación Sanitaria
1.4.7	ESPONJILLA DE ALAMBRE GRUESA PAQUETE POR 12 UNIDADES	No aplica
1.4.8	ESPONJILLA SABRA DOBLE USO PAQUETE POR 12 UNIDADES	No aplica
1.4.9	CREMA DENTAL POR 50 GRAMOS	Notificación Sanitaria
1.4.10	PAPEL HIGIÉNICO TRIPLE HOJA	No aplica
1.4.11	MÁQUINAS DE AFEITAR TRIPLE HOJA	No aplica
1.4.12	TALCO ANTIMICÓTICO PARA PIES POR 100 GRAMOS	Notificación Sanitaria
1.4.13	DESODORANTE ANTITRANSPIRANTE GEL EN TUBO DE 70 GRAMOS	Notificación Sanitaria

2.1	ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES	
ITEM	DESCRIPCIÓN	DOCUMENTO INVIMA
2.1.1	SOBRE DE ATÚN EN ACEITE POR 85 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
2.1.2	BEBIDA HIDRATANTE EN POLVO TROPICAL EN SOBRE POR 36 GRAMOS (1/2 LITRO)	Registro Sanitario de Alimentos
2.1.3	BARRA DE PROTEÍNA POR 30 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
2.1.4	GEL DEPORTIVO ENERGIZANTE 30 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
2.1.5	LECHE CONDENSADA EN SOBRE POR 300 GRAMOS (MALTITIOL)	Registro Sanitario de Alimentos
2.1.6	BEBIDA HIDRATANTE DE SUERO ORAL POR 100 ML	No aplica
2.1.7	MANÍ CON PASAS SOBRE INDIVIDUAL DE 45 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
2.1.8	COLA GRANULADA EN SOBRE DE 25 GRAMOS	Permiso Sanitario de Alimentos
2.1.9	BEBIDA ACHOCOLATADA SOBRE 25 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
2.1.10	BEBIDA DEPORTIVA HIDRATANTE Y ENERGIZANTE POR 30 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
2.1.11	LECHE EN POLVO EN SOBRE POR 360 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
2.1.12	BEBIDA NUTRICIONAL DE 237 MILÍMETROS	Registro Sanitario de Alimentos

2.2	ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS PARA ALMACENAR	
2.2.1	PAQUETE DE BOLSAS RESELLABLE DE 25 POR 30 CENTÍMETROS (PAQUETE DE 20 UNIDADES)	No aplica

Requisitos sanitarios: Para los productos objeto del presente proceso, el futuro contratista deberá aportar, según corresponda, Registro Sanitario, Permiso Sanitario y Notificación Sanitaria expedida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, de conformidad con la clasificación del riesgo sanitario aplicable a cada producto.

Para aquellos bienes que, conforme a la normatividad vigente, no requieran documento sanitario expedido por el INVIMA, el contratista deberá garantizar y acreditar el cumplimiento de las normas técnicas, sanitarias y de calidad aplicables, así como de los requisitos exigidos por las autoridades competentes.

Actualización de documentos sanitarios: En caso de que durante la ejecución del contrato se presente cambio, sustitución o modificación de los productos, siempre que estos cumplan con las especificaciones técnicas establecidas, el contratista deberá allegar previamente al supervisor del contrato el correspondiente nuevo documento sanitario (Registro, Permiso o Notificación Sanitaria) vigente, como requisito para su aprobación y

	posterior suministro.	X	
3.4	**ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD:** El contratista deberá entregar los víveres y elementos de aseo de óptima calidad e inocuidad, dando cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, en especial a lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, que reglamenta el aseguramiento y control de la calidad e inocuidad de los alimentos, así como a las disposiciones complementarias expedidas por el INVIMA, relacionadas con el registro, permiso o notificación sanitaria, de conformidad con los procedimientos vigentes.	X	
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN**	CUMPLE	NO CUMPLE
4	**TRANSPORTE**		
4.1	El proponente deberá manifestar por escrito que, en caso de resultar adjudicatario, cuenta con la capacidad logística para entregar los bienes objeto del proceso en los lugares establecidos y en condiciones organolépticas adecuadas, garantizando la calidad e inocuidad de los productos que conforman las diferentes remesas. Para tal efecto, el adjudicatario deberá presentar al supervisor del contrato, previo al inicio de su ejecución, la información correspondiente al parque automotor de carga, ya sea de su propiedad o mediante la contratación de un tercero habilitado para la prestación del servicio, aportando en cualquiera de los casos la siguiente documentación: a) Documento que relacione la flota de vehículos que serán utilizados en la ejecución del contrato, los cuales deberán contar con documentación vigente, de conformidad con la Ley 769 de 2002, la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que las complementen, modifiquen o sustituyan, incluyendo como mínimo: • Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT). • Certificado de revisión técnico-mecánica y de emisiones contaminantes. • Licencia de tránsito (tarjeta de propiedad). • Concepto sanitario favorable, expedido por la autoridad competente, que certifique el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias para el transporte de alimentos. b) Documento que acredite la utilización de sellos de seguridad, los cuales garanticen que los vehículos no serán abiertos durante el transporte de los víveres. **Nota 1:** En caso de tercerizar el servicio de transporte, el contratista deberá presentar al supervisor del contrato el documento que acredite la relación contractual con el tercero, en el cual conste el compromiso de prestar el servicio y la capacidad para transportar los víveres y elementos de aseo en la cantidad, calidad y oportunidad requeridas por la Dirección Antinarcóticos de la Policía Nacional, adjuntando igualmente la documentación señalada en los literales a) y b). **Nota 2:** El contratista deberá dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, el Decreto 173 de 2001 del Ministerio de Transporte y la Resolución 1565 de 2014 del Ministerio de Transporte, o las normas que las modifiquen o sustituyan.	X	
4.2	El contratista deberá acreditar la capacidad operativa y logística para transportar, como mínimo, doscientas (200) remesas mensuales en el territorio nacional, de acuerdo con los requerimientos del servicio, garantizando el normal desarrollo de las operaciones de interdicción y/o intervención de cultivos ilícitos.	X	
4.3	El contratista deberá presentar el concepto sanitario favorable vigente de los vehículos que cuenten con sistema de refrigeración, destinado a garantizar la cadena de frío de los productos perecederos, especialmente cárnicos y víveres frescos, evitando su descomposición y dando cumplimiento a las disposiciones sanitarias vigentes aplicables al transporte de alimentos.	X	
4.4	**CONDUCTORES:** En cumplimiento de lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, el contratista deberá contar con personal idóneo y capacitado para las actividades de transporte, cargue y descargue de los víveres, garantizando la conservación de las condiciones microbiológicas y organolépticas de los productos y el cumplimiento de las disposiciones sanitarias vigentes. Para tal efecto, el contratista deberá presentar al supervisor del contrato, previo al inicio de la ejecución, la documentación del personal asignado, la cual deberá incluir como mínimo la hoja de vida y el certificado vigente de manipulación de alimentos.	X	
4.5	El servicio de transporte deberá contar con un sistema de rastreo terrestre, que permita al supervisor del contrato el seguimiento, control y verificación en tiempo real de las remesas, el cual deberá cumplir como mínimo con las siguientes características: • Visualización de toda la operación de carga • Sistemas de trazabilidad en línea • Generación de alertas por retrasos en la operación. • Localización y rastreo en tiempo real de los vehículos. • Canales de comunicación con los operadores. • Información detallada del vehículo y del conductor. • Funcionalidad para consultas y generación de reportes. **Nota 1:** El proponente deberá presentar certificación en la cual se indique la URL del sistema de rastreo y suministrar un usuario de prueba, que permita a la Entidad verificar el cumplimiento de los requisitos aquí establecidos. **Nota 2:** El contratista deberá garantizar la actualización de la plataforma web, como mínimo de manera semestral o cuando el supervisor del contrato lo requiera, así como la prestación de soporte técnico permanente (24 horas al día, 7 días a la semana), incluyendo la aplicación de actualizaciones y modificaciones que se requieran, sin costo adicional para la Dirección Antinarcóticos de la Policía Nacional. **Nota 3:** El contratista deberá suministrar dos (2) usuarios activos al supervisor del contrato, que permitan verificar en todo momento el cumplimiento de los requisitos establecidos en el presente ítem. **Nota 4:** El contratista deberá informar de manera inmediata y por escrito al supervisor del contrato cada vez que los vehículos destinados al transporte de las remesas de víveres sean despachados desde la bodega de almacenamiento.	X	
4.6	Los vehículos utilizados para el transporte de los víveres frescos y productos perecederos deberán contar con sistemas de refrigeración tipo Thermo King, que garanticen la preservación de la cadena de frío de los productos, evitando así la descomposición de los víveres, especialmente los cárnicos y los productos frescos. Dando cumplimiento con todas las disposiciones sanitarias vigentes. **Nota 1:** Una vez los vehículos arriben al lugar de destino, deberán permanecer disponibles hasta la finalización del abastecimiento de todas las unidades correspondientes. Para tal efecto, el contratista deberá garantizar el funcionamiento continuo e ininterrumpido de los sistemas de refrigeración, asumiendo la totalidad de los costos asociados a dicha operación.	X	
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN**	CUMPLE	NO CUMPLE
5	**ALMACENAMIENTO**		
5.1	El oferente deberá certificar mediante documento escrito que cuenta con uno (1) o más sitios de almacenaje, propios o en arrendamiento, ubicados en el territorio nacional, de los cuales al menos uno deberá estar ubicado en la ciudad de Bogotá D. C. o su área metropolitana, con capacidad para el almacenamiento equivalente a mínimo doscientas (200) remesas de rotación quincenal. Lo anterior, con el fin de garantizar que los alimentos sean almacenados en condiciones idóneas de calidad e inocuidad previo a su entrega, y asegurar la continuidad del servicio ante eventuales situaciones como paros, hechos delictivos, eventos de orden público o fenómenos de la naturaleza. Los sitios de almacenaje deberán cumplir como mínimo con las siguientes áreas funcionales: 1. Área de cargue y descargue. 2. Área de almacenamiento congelado y refrigerado (cuarto frío). 3. Área de almacenamiento de víveres secos. 4. Área de almacenamiento de víveres frescos.	X	

		5. Área de almacenamiento de productos de aseo. Asimismo, para la acreditación de estos requisitos, el oferente deberá adjuntar con la oferta los planos del área de almacenamiento, el concepto sanitario favorable vigente, y según corresponda, el certificado de tradición y libertad o el contrato de arrendamiento. El contratista deberá dar cumplimiento a lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, en especial lo establecido en el Capítulo III, artículo 11, así como a la demás normatividad sanitaria vigente aplicable. Los sitios de almacenaje deberán permanecer en óptimas condiciones de orden, aseo e higiene, conforme a las normas sanitarias expedidas por la autoridad competente. La Dirección Antinarcóticos de la Policía Nacional podrá efectuar visitas de verificación al área de almacenamiento ubicada en la ciudad de Bogotá D.C., cuando lo considere necesario, dejando constancia mediante acta y registro fotográfico. **Nota 1:** El almacenamiento de los productos de aseo deberá realizarse en un área totalmente independiente y aislada de las demás áreas de almacenamiento, con el fin de evitar contaminación cruzada. **Nota 2:** Los sitios de almacenaje deberán garantizar el uso adecuado de estibas, las cuales deberán cumplir con lo dispuesto en la Resolución 224 de 2007 de la Superintendencia de Industria y Comercio, clasificando los productos de acuerdo con su naturaleza. **Nota 3:** Las canastillas plásticas utilizadas no deberán ser de material reciclado ni remanufacturado, en cumplimiento de la Resolución 4143 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social, artículo 13, relativa a materiales plásticos en contacto con alimentos. **Nota 4:** Los productos cárnicos (pollo y carne) deberán encontrarse empacados al vacío, con el fin de prolongar su vida útil y proteger su inocuidad frente a agentes externos.	X	
	5.2	**PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO:** El proponente deberá presentar junto con la propuesta el Plan de Saneamiento Básico de los sitios de almacenaje, en cumplimiento de lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, el cual deberá incluir, como mínimo, los siguientes programas: • Limpieza y Desinfección. • Manejo de Residuos Sólidos. • Control de Plagas. • Control de agua potable. Cada uno de los programas deberá contener, como mínimo, los procedimientos definidos y el cronograma de ejecución de las actividades correspondientes.	X	
	5.3	**CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN:** En cumplimiento de lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, especialmente lo establecido en el Capítulo VI – Saneamiento, el proponente debera presentar junto con su propuesta el certificado vigente de control de plagas (fumigación) de los sitios de almacenaje, expedido por una empresa autorizada por la autoridad competente.	X	
	5.4	**CERTIFICACIÓN USO DE INSECTICIDA:** El proponente deberá presentar certificación suscrita por el representante legal, en la cual manifieste que durante la ejecución del contrato no se utilizará el insecticida FIPRONIL en las actividades de control de plagas o fumigación de los sitios de almacenamiento.	X	
	5.5	**MANIPULADORES DE ALIMENTOS SITIOS DE ALMACENAMIENTO:** El proponente deberá anexar junto con la propuesta la documentación que acredite que cuenta con personal idóneo y capacitado para el desarrollo de las actividades de almacenamiento y manipulación de alimentos, en cumplimiento de lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, especialmente lo establecido en el Capítulo III, artículo 12; para lo cual deberá presentar como mínimo: • Plan de capacitación continua, que evidencie la formación del personal en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), con una vigencia mínima de un (1) año. • Certificado médico ocupacional de aptitud, con vigencia mínima de un (1) año, en el cual conste que los manipuladores se encuentran aptos para la manipulación de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente.	X	
	5.6	**DIETISTA-NUTRICIONISTA:** El oferente deberá anexar junto con la propuesta la tarjeta profesional vigente y el certificado de vigencia expedido por la autoridad competente, así como certificación de experiencia específica mínima de un (1) año en la ejecución de contratos relacionados con el manejo, control o gestión de alimentos.	X	
ÍTEM		**DESCRIPCIÓN**	CUMPLE	NO CUMPLE
6		**DISTRIBUCIÓN, EMPAQUE, ROTULADO Y EMBALAJE**		
	6.1	Con el propósito de facilitar la entrega y evitar la confusión de productos, el futuro contratista deberá tener en cuenta lo siguiente: • **Víveres Secos:** Debe realizarse en lonas de fibra sintética, resistente con medidas de mínimo: alto 80 cm x ancho 60 cm con capacidad de cincuenta (50) kg, de acuerdo a los requisitos previstos en el anexo técnico, las cuales debe ir debidamente selladas, marcadas y numeradas de manera que permita su distribución en el área de operaciones, las cuales deben cumplir con lo dispuesto en la Resolución 224 de 2007 del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo "Por la cual se expide el Reglamento Técnico número RTC-002 MDR de requisitos mínimos que deben cumplir los empaques de los productos agrícolas para consumo humano que se importen, se produzcan y se comercialicen en el territorio nacional". La identificación de las lonas debe contener la siguiente información: ✓ Identificación de remesa. ✓ Producto. ✓ Destino. ✓ Cantidad. ✓ Peso. ✓ N° de autorización. ✓ Numeración de bultos. ✓ Fecha de empaque. • **Cárnicos:** 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 a los requisitos previstos en el anexo técnico, empacados al vacío. El rotulado de las cavas debe realizarse por medio de un sticker, para tal efecto se requiere que los cárnicos sean distribuidos uniformemente en 04 cavas, las cuales deben contener la siguiente información: ✓ Identificación de remesa. ✓ Nombre de producto. ✓ Cantidad empacada. ✓ Destino. ✓ Fecha de vencimiento. • **Pulpa de fruta:** Debe realizarse 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, de acuerdo a los requisitos previstos en el anexo técnico, empacados al vacío. El rotulado de las cavas debe realizarse por medio de un sticker, para tal efecto se requiere que la pulpa de fruta sea distribuida uniformemente en 04 cavas, las cuales deben contener la siguiente información: ✓ Identificación de remesa. ✓ Nombre de producto.	X	

		✓ Cantidad empacada. ✓ Destino. ✓ Fecha de vencimiento. • **Víveres frescos:** Debe realizarse en canastillas plásticas con una medida de largo 60 cm x ancho 40 cm x alto 25 cm ± 5 cm y capacidad mínima 25 Kg cada una de acuerdo a los requisitos previstos en el anexo técnico, deben ser apilables y estas no deben ser de material plástico reciclado, ni remanufacturado, las cuales deben cumplir con lo dispuesto en la Resolución 224 de 2007 de la Superintendencia de Industria y Comercio. El rotulado de las canastillas debe realizarse por medio de un sticker, el cual debe contener la siguiente información: ✓ Identificación de remesa. ✓ Nombre de producto. ✓ Cantidad empacada. ✓ Destino. ✓ Fecha de vencimiento. • **Productos de aseo**: Debe realizarse en su empaque secundario debidamente selladas, marcadas y numeradas de manera que permita su distribución en el área de operaciones, las cuales deben cumplir con lo dispuesto en la Resolución 224 de 2007 del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo "Por la cual se expide el Reglamento Técnico número RTC-002 MDR de requisitos mínimos que deben cumplir los empaques de los productos agrícolas para consumo humano que se importen, se produzcan y se comercialicen en el territorio nacional". La identificación de las lonas debe contener la siguiente información: ✓ Identificación de remesa. ✓ Producto. ✓ Cantidad. ✓ Peso. ✓ Nro. de Autorización. ✓ Numeración de bultos. ✓ Fecha de empaque. **Nota 1:** Previa coordinación con el supervisor del contrato, el contratista deberá entregar los víveres en lonas de fibra sintética debidamente identificadas y selladas, e incluir veinte (20) lonas vacías adicionales para la redistribución de las remesas según las capacidades del personal en el área de operaciones. **Nota 2:** Con el fin de evitar la contaminación cruzada, los cárnicos (pollo, carne de res y carne cerdo), deben ir empacados al vacío con el fin de prolongar el período de caducidad del producto y protegerlos contra los elementos externos que puedan afectar su inocuidad. La carne fresca (pollo, carne de res y carne cerdo) deberá ser entregada empacada al vacío en paquetes de 3 kilogramos, cada paquete en porciones de 142 gramos, el pollo fresco deberá ser entregado empacado al vacío con peso de 1,5 kilogramos. **Nota 3**: Las canastillas plásticas y lonas no deben ser de material plástico reciclado ni remanufacturado, dando cumplimiento a lo dispuesto en la Resolución 4143 de 2012, Artículo 13 del Ministerio de Salud y Protección Social "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir lo materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional". **Nota 4:** Lo anteriormente descrito debe ser de estricto cumplimiento, dado que la distribución y entrega de los productos se realizará en zonas donde el ingreso de los víveres es helicoportado.	X	
ITEM		**DESCRIPCIÓN** **COORDINADOR DE SUMINISTROS**	CUMPLE	NO CUMPLE
7	7.1	El proponente deberá certificar mediante documento escrito que, una vez inicie el contrato contará con un (01) Ingeniero de Alimentos para la estructuración, ejecución y supervisión de la cadena de suministros, garantizando la no alteración de las condiciones microbiológicas y organolépticas, el profesional dará el aval técnico a cada una de las remesas. Así mismo debe cumplir con lo establecido por el Ministerio de Salud y Protección en la Resolución 2674 del 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo III, Artículo 11. Además, se requiere que cuente con vinculación vigente, tarjeta profesional vigente y certificado de vigencia y antecedentes disciplinarios de COPNIA.	X	
	7.2	**TIEMPOS ESTABLECIDOS PARA EL CUMPLIMIENTO DEL SERVICIO** **SERVICIO** | **TIEMPO MÁXIMO** REMESA | 72 HORAS PARA DAR CUMPLIMIENTO A LOS REQUERIMIENTOS REALIZADOS POR LA DIRECCIÓN ANTINARCÓTICOS **Nota 1:** Cuando no se pueda cumplir con los plazos establecidos por casos de fuerza mayor, casos fortuitos o hechos de un tercero, se debe informar y coordinar con el supervisor del contrato, para darle una pronta solución a los servicios requeridos por parte de la Dirección de Antinarcóticos.	X	
	7.3	El proponente debe adjuntar carta de compromiso donde soporte que para la ejecución del contrato tendrá a disposición las 24 horas, una oficina de quejas y reclamos con servicios de comunicación PBX y/o celular, en aras de garantizar y brindar un mejor servicio, lo cual será verificado por el supervisor del contrato, previo inicio de la ejecución del contrato.	X	
ITEM		**DESCRIPCIÓN** **SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST).**	CUMPLE	NO CUMPLE
8	8.1	Con el fin de garantizar la protección de los accidentes y enfermedades de los empleados y trabajadores de las diferentes empresas que funcionan en Colombia de forma obligatoria, el oferente deberá diligenciar el formulario COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. Así mismo, el futuro contratista deberá dar cumplimiento al artículo 2.2.4.6.27 del capítulo 6 del decreto 1072 de 2015, Decreto 052 de 2017, Resolución 1111 de 2017 y Resolución 0312 de 2019.	X	
ITEM		**DESCRIPCIÓN** **APLICACIÓN WEB**	CUMPLE	NO CUMPLE
9	9.1	El proponente deberá certificar que cuenta con une aplicación Web, la cual estará vigente hasta el término de la ejecución del contrato, con las siguientes especificaciones: • Radicación de requerimientos. • Reporte de requerimientos pendientes. • Aprobación de requerimientos. • Cumplimiento del requerimiento. • Ingreso digital de planillas de registro de servicios prestados. • Generación de informes diarios en tiempo real. • Seguimiento valor del contrato, valor solicitado, valor aprobado, pagos y saldos. • Generación de reporte individualizado de acuerdo a los servicios prestados. • Aviso en tiempo real de la generación, aprobación, despacho y recibo de los requerimientos. • Generación de reporte en tiempo real del consumo digitado de acuerdo a las planillas firmadas por parte de los funcionarios que tomaron el servicio. • Protocolo de seguridad SSL. Por lo anterior, debe allegar tres (03) usuarios con perfil consulta y dos (02) usuarios con perfil operativo una vez este sea adjudicado, que son de control del supervisor.	X	

	Nota 1: El contratista deberá acreditar mediante documento escrito, en caso de ser adjudicatario, que contará con una URL para la utilización de este aplicativo en la ejecución del contrato. **Nota 2:** El contratista deberá brindar actualización de la aplicación Web semestralmente o cuando el supervisor lo requiera. De igual forma deberá brindar soporte técnico de la aplicación 24/7 (24 horas al día, 7 días a la semana), aplicación de actualizaciones y modificaciones según necesidades sin costo para la Dirección de Antinarcóticos - Policía Nacional. **Nota 3:** La página web, una vez presentada por el contratista deberá ser verificada y avalada por la Oficina de Telemática de la Dirección Antinarcóticos – Policía Nacional. **Nota 4:** En el evento de requerirse ajustes, el contratista tendrá hasta veinte (20) días hábiles para su adecuación y aprobación por parte de la Oficina de Telemática de la Dirección Antinarcóticos – Policía Nacional	X	
9.2	La entrega de los víveres: **REMESAS PARA 80 HOMBRES POR 15 DÍAS y REMESAS PARA LAS COMPAÑÍAS DEL ÁREA DE INVESTIGACIONES Y OPERACIONES 18 HOMBRES POR 15 DÍAS**, se realizarán de acuerdo a las operaciones con previa coordinación con el supervisor del contrato. **Nota 1:** El requerimiento de remesas para las operaciones especiales será independiente de las remesas de los 80 hombres, por lo que, los requerimientos y entregas serán con previa coordinación con el supervisor del contrato.	X	
9.3	El contratista podrá realizar visitas técnicas en cualquier momento que lo solicite durante la ejecución del contrato, en los sitios de entrega previstos para la operación, con el fin de conocer las condiciones actuales de la operación y garantizar así el correcto abastecimiento.	X	
9.4	En el evento en que la ejecución del presente contrato se extienda a una vigencia fiscal distinta a aquella en la cual fue suscrito, y siempre que la entidad contratante autorice la respectiva adición y/o prórroga contractual con cargo a vigencias futuras, los valores unitarios del contrato podrán ser objeto de ajuste económico, reconociendo el incremento del Índice de Precios al Consumidor (IPC) certificado por el Departamento Administrativo Nacional de Estadística – DANE, correspondiente al periodo aplicable. Dicho ajuste se efectuará previa verificación de la disponibilidad presupuestal y conforme a la normatividad vigente.	X	
9.5	El futuro contratista será el único y exclusivo responsable de realizar el pago de los servicios, bienes o actividades subcontratadas con terceros que se deriven de la ejecución del contrato de suministro de víveres y elementos de aseo. Dichos pagos deberán efectuarse dentro de un plazo máximo de treinta (30) días calendario, contados a partir de la fecha en que el contratista reciba el correspondiente pago por parte de la Dirección de Antinarcóticos. En ningún caso la Dirección de Antinarcóticos asumirá responsabilidad alguna frente a los terceros subcontratados por el **CONTRATISTA**, ni será solidaria o subsidiariamente responsable por obligaciones laborales, civiles, comerciales o de cualquier otra naturaleza que se generen con ocasión de dichas relaciones contractuales.	X	

ITEM	DESCRIPCIÓN		CUMPLE	NO CUMPLE
10.	LUGARES DONDE SE REQUIERE EL SUMINISTRO DE VÍVERES			
	CIUDAD Y/O MUNICIPIO	DEPARTAMENTO		
10.1	LETICIA	AMAZONAS	x	
10.2	APARTADÓ	ANTIOQUIA	x	
10.3	CAREPA		x	
10.4	MEDELLÍN		x	
10.5	EL BAGRE		x	
10.6	NECHÍ		x	
10.7	NECOCLÍ		x	
10.8	PUERTO BERRÍO		x	
10.9	SONSÓN		x	
10.10	SANTA FE DE ANTIOQUIA		x	
10.11	CAUCASIA		x	
10.12	DORADAL		x	
10.13	TURBO		x	
10.14	RIONEGRO		x	
10.15	ARAUCA	ARAUCA	x	
10.16	FORTUL		x	
10.17	TAME		x	
10.18	SARAVENA		x	
10.19	BARRANQUILLA	ATLÁNTICO	x	
10.20	CARTAGENA	BOLÍVAR	x	
10.21	EL CARMEN DE BOLÍVAR		x	
10.22	CHIQUINQUIRÁ	BOYACÁ	x	
10.23	PAIPA		x	
10.24	TUNJA		x	
10.25	PUERTO BOYACÁ		x	
10.26	LA DORADA	CALDAS	x	
10.27	MANIZALES		x	
10.28	NORCASIA		x	
10.29	LARANDIA	CAQUETÁ	x	
10.30	TRES ESQUINAS		x	
10.31	FLORENCIA		x	
10.32	YOPAL	CASANARE	x	
10.33	GUAPI	CAUCA	x	
10.34	POPAYÁN		x	
10.35	AGUACHICA	CESAR	x	
10.36	VALLEDUPAR		x	
10.37	MONTERÍA	CÓRDOBA	x	
10.38	BOGOTÁ	CUNDINAMARCA	x	
10.39	FACATATIVÁ		x	
10.40	GIRARDOT		x	
10.41	YACOPÍ		x	
10.42	PUERTO SALGAR		x	
10.43	CONDOTO	CHOCÓ	x	
10.44	QUIBDÓ		x	
10.45	PUERTO INÍRIDA	GUAINÍA	x	
10.46	PUERTO BOLÍVAR	GUAJIRA	x	
10.47	RIOHACHA		x	
10.48	URIBIA		x	
10.49	CALAMAR	GUAVIARE	x	
10.50	SAN JOSÉ		x	
10.51	MIRAFLORES		x	
10.52	NEIVA	HUILA	x	
10.53	EL BANCO	MAGDALENA	x	
10.54	SANTA MARTA		x	
10.55	GRANADA	META	x	
10.56	MAPIRIPAN		x	
10.57	VILLAVICENCIO		x	
10.58	VISTA HERMOSA		x	
10.59	PUERTO LÓPEZ		x	

10.60	CHACHAGÜI	NARIÑO	x		
10.61	IPIALES		x		
10.62	PASTO		x		
10.63	TUMACO		x		
10.64	CUCUTA	NORTE DE SANTANDER	x		
10.65	OCAÑA		x		
10.66	TIBÚ		x		
10.67	PUERTO ASIS	PUTUMAYO	x		
10.68	VILLAGARZON		x		
10.69	MOCOA		x		
10.70	ARMENIA	QUINDIO	x		
10.71	PEREIRA	RISARALDA	x		
10.72	SAN ANDRÉS	SAN ANDRES Y PROVIDENCIA	X		
10.73	BARRANCABERMEJA	SANTANDER	x		
10.74	BUCARAMANGA		x		
10.75	VELEZ		x		
10.76	CIMITARRA		x		
10.77	PUERTO WILCHES		x		
10.78	COROZAL	SUCRE	x		
10.79	SINCELEJO		x		
10.80	SAN LUIS	TOLIMA	x		
10.81	ESPINAL		x		
10.82	IBAGUÉ		x		
10.83	MELGAR		x		
10.84	MARIQUITA		x		
10.85	BUENAVENTURA	VALLE	x		
10.86	CALI		x		
10.87	CARTAGO		x		
10.88	DOVIO		x		
10.89	JUANCHACO		x		
10.90	PALMIRA		x		
10.91	TULUA		x		
10.92	MITU	VAUPÉS	x		
10.93	CARIMAGUA	VICHADA	x		
10.94	CUMARIBO		x		
10.95	PUERTO CARREÑO		x		

COTIZACIÓN

ITEM	REMESA TIPO I				
	ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES – REMESA PARA 80 HOMBRES POR 15 DIAS				
1.	ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES SECOS				
ITEM	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD MEDIDA**	**CANT**	**IVA**	**VALOR ESTIMADO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA**
1.1.1	ACEITE VEGETAL DE SOYA - BOTELLA PLASTICA POR 900 CENTIMETROS CUBICOS	Frasco	120	19%	1.589.882,99
1.1.2	ARVEJA VERDE SECA EN BOLSA PLASTICA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	21	0%	162.579,86
1.1.3	ARVEJA Y ZANAHORIA EN LATA POR 580 GRAMOS	Unidad	42	19%	442.003,47
1.1.4	ARROZ EN BOLSA PLASTICA POR 500 GRAMOS	Libra	1000	0%	3.416.893,49
1.1.5	LOMITOS DE ATUN EN ACEITE POR 160 GRAMOS	Unidad	300	19%	1.808.741,43
1.1.6	REFRESCO DE AVENA MOLIDA POR 500 GRAMOS	Libra	31	5%	197.818,07
1.1.7	LONJA BOCADILLO DE GUAYABA ROJA POR 500 GRAMOS	Unidad	92	0%	514.130,70
1.1.8	CHOCOLATE INSTANTANEO EN POLVO BOLSA POR 500 GRAMOS	Libra	40	19%	1.317.303,45
1.1.9	CALDO DE GALLINA EN CAJA POR 48 CUBOS	Unidad	4	19%	165.256,22
1.1.10	GALLETAS DE LECHE PAQUETE POR 18 UNIDADES	Unidad	26	19%	228.326,42
1.1.11	FRIJOL BOLA ROJA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	60	0%	871.786,84
1.1.12	HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS	Libra	70	5%	189.189,48
1.1.13	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA POR 500 GRAMOS	Libra	50	5%	129.720,21
1.1.14	LENTEJA EN BOLSA PLASTICA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	35	0%	355.979,63
1.1.15	LECHE EN POLVO ENTERA POR 380 GRAMOS	Unidad	95	0%	1.308.279,02
1.1.16	MAYONESA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Unidad	28	19%	139.720,05
1.1.17	PAN PERRO EMPACADO EN BOLSA POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MINIMO 380 GRAMOS	Unidad	35	0%	251.476,97
1.1.18	ESPAGUETI FORTIFICADO PAQUETE POR 500 GRAMOS	Libra	75	5%	286.902,22
1.1.19	PASTA PARA SOPA POR 500 GRAMOS	Libra	60	5%	229.521,78
1.1.20	PULPA DE FRUTA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	35	19%	457.199,11
1.1.21	SAL REFINADA, YODADA Y FLUORIZADA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	30	0%	92.806,98
1.1.22	JAMONADA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS	Unidad	120	19%	2.036.376,71
1.1.23	MOGOLLAS PAQUETE POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MINIMO 380 GRAMOS	Paquete	43	0%	308.957,43
1.1.24	PANELA POR 500 GRAMOS	Libra	360	0%	2.065.703,72
1.1.25	PANELA PULVERIZADA CON LIMON POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	170	5%	3.528.660,35
1.1.26	SALCHICHAS DE RES O MIXTA FRANKFURT DE 360 GRAMOS	Unidad	235	19%	3.082.044,51
1.1.27	SALSA DE TOMATE BOLSA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Unidad	40	19%	199.600,07
1.1.28	AZÚCAR POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	33	5%	281.880,54
1.1.29	GUISO PRECOCIDO SAZONADOR SOBRE 55 GRAMOS	Unidad	83	19%	2.402.003,49
1.1.30	SARDINAS EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS	Unidad	90	19%	823.172,15
1.1.31	CAFÉ EN BOLSA CLASICO POR 500 GRAMOS	Libra	40	5%	1.257.384,87
1.2	ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES FRESCOS				
ITEM	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD MEDIDA**	**CANT**	**IVA**	**VALOR ESTIMADO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA**
1.2.1	POLLO FRESCO POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	60	0%	1.053.808,27
1.2.2	CARNE DE RES FRESCA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%	1.660.546,37
1.2.3	CARNE DE CERDO FRESCA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%	1.357.177,32
1.2.4	CEBOLLA CABEZONA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	75	0%	464.034,89
1.2.5	HUEVOS AA EMPACADAS EN CUBETAS CARTÓN POR 30 UNIDADES	Unidad	47	0%	1.266.366,19

1.2.6	TOMATE CHONTO POR 1000 GRAMOS EMPACADO EN CANASTILLA	Kilogramo	50	0%	488.983,01
1.2.7	PAPA PASTUSA POR 50 KILOGRAMOS	Bulto	4	0%	558.837,72
1.2.8	SALCHICHON CERVECERO/DURADERO 500 GRAMOS	Unidad	50	5%	359.192,94
1.3	**SUSTITUTOS DE ÍTEM 1.1.22 JAMONETA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS Y/O ÍTEM 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%	1.660.546,37
1.3.2	CARNE MOLIDA DE RES POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%	1.660.546,37
1.3.3	COSTILLA CARNUDA DE RES POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%	1.660.546,37
1.3.4	SOBREBARRIGA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%	1.660.546,37
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%	287.477,30
1.4.2	JABÓN LAVA PLATOS POR 500 GRAMOS	Unidad	9	19%	57.478,83
1.4.3	BOLSA DE LA BASURA DE 125 POR 92 CENTÍMETROS POR PAQUETE DE 12 UNIDADES	Unidad	20	19%	279.402,09
1.4.4	ENCENDEDORES/ MECHEROS DE GAS	Unidad	16	19%	19.152,49
1.4.5	VELAS LISAS DE 22 CENTÍMETROS LARGO PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	5	19%	129.725,79
1.4.6	JABÓN AZUL EN BARRA PARA LAVAR ROPA 300 GRAMOS	Unidad	80	19%	542.871,15
1.4.7	ESPONJILLA DE ALAMBRE GRUESA PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	5	0%	62.899,18
1.4.8	ESPONJILLA SABRA DOBLE USO PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	5	0%	30.187,22
1.4.9	CREMA DENTAL POR 50 GRAMOS	Unidad	80	19%	542.843,78
1.4.10	PAPEL HIGIÉNICO TRIPLE HOJA	Unidad	80	19%	201.215,11
1.4.11	MÁQUINAS DE AFEITAR TRIPLE HOJA	Unidad	80	19%	159.604,05
1.4.12	TALCO ANTIMICÓTICO PARA PIES POR 100 GRAMOS	Unidad	80	19%	544.443,78
1.4.13	DESODORANTE ANTITRANSPIRANTE GEL TUBO DE 70 GRAMOS	Unidad	80	19%	526.883,36
	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 DIAS				
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 CUBICOS	Frasco	60	19%	944.941,49
2.1.2	ARVEJA VERDE SECA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	11	0%	85.160,88
2.1.3	ARVEJA Y ZANAHORIA EN LATA POR 580 GRAMOS	Unidad	21	19%	221.001,74
2.1.4	ARROZ EN BOLSA PLÁSTICA POR 500 GRAMOS	Libra	500	0%	1.708.446,74
2.1.5	LOMITOS DE ATÚN EN ACEITE POR 160 GRAMOS	Unidad	150	19%	904.370,71
2.1.6	REFRESCO DE AVENA MOLIDA POR 500 GRAMOS	Libra	16	5%	102.099,65
2.1.7	LONJA BOCADILLO DE GUAYABA ROJA POR 500 GRAMOS	Unidad	46	0%	257.065,35
2.1.8	CHOCOLATE INSTANTÁNEO EN POLVO BOLSA POR 500 GRAMOS	Libra	20	19%	658.651,73
2.1.9	CALDO DE GALLINA EN CAJA POR 48 CUBOS	Unidad	2	19%	82.628,11
2.1.10	GALLETAS DE LECHE PAQUETE POR 18 UNIDADES	Unidad	13	19%	114.163,21
2.1.11	FRIJOL BOLA ROJA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	30	0%	435.893,42
2.1.12	HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS	Libra	35	5%	94.594,74
2.1.13	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA POR 500 GRAMOS	Libra	25	5%	64.860,10
2.1.14	LENTEJA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	18	0%	183.075,24
2.1.15	LECHE EN POLVO ENTERA POR 380 GRAMOS	Unidad	48	0%	661.025,19
2.1.16	MAYONESA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Unidad	14	19%	69.860,02
2.1.17	PAN PERRO EMPACADO EN BOLSA POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS	Unidad	18	0%	129.331,02
2.1.18	ESPAGUETI FORTIFICADO PAQUETE POR 500 GRAMOS	Libra	38	5%	145.363,79
2.1.19	PASTA PARA SOPA POR 500 GRAMOS	Libra	30	5%	114.760,89
2.1.20	PULPA DE FRUTA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	18	19%	235.130,97
2.1.21	SAL REFINADA, YODADA Y FLUORIZADA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	15	0%	46.403,49
2.1.22	JAMONADA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS	Unidad	60	19%	1.018.188,35
2.1.23	MOGOLLAS PAQUETE POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS	Paquete	22	0%	158.071,24
2.1.24	PANELA POR 500 GRAMOS	Libra	180	0%	1.032.851,86
2.1.25	PANELA PULVERIZADA CON LIMÓN POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	85	5%	1.764.330,18
2.1.26	SALCHICHAS DE RES O MIXTA FRANKFURT DE 360 GRAMOS	Unidad	118	19%	1.547.579,80
2.1.27	SALSA DE TOMATE BOLSA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Unidad	20	19%	99.800,03
2.1.28	AZÚCAR POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	17	5%	145.211,19
2.1.29	GUISO PRECOCIDO SAZONADOR SOBRE 55 GRAMOS	Unidad	42	19%	1.215.471,65
2.1.30	SARDINAS EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS	Unidad	45	19%	411.586,08
2.1.31	CAFÉ EN BOLSA CLÁSICO POR 500 GRAMOS	Libra	20	5%	628.692,44
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%	526.904,14
2.2.2	CARNE DE RES FRESCA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	830.273,18
2.2.3	CARNE DE CERDO FRESCA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	678.588,66
2.2.4	CEBOLLA CABEZONA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	38	0%	235.111,01
2.2.5	HUEVOS AA EMPACADAS EN CUBETAS CARTÓN POR 30 UNIDADES	Unidad	24	0%	646.655,08
2.2.6	TOMATE CHONTO POR 1000 GRAMOS EMPACADO EN CANASTILLA	Kilogramo	25	0%	244.491,50

2.2.7	PAPA PASTUSA POR 50 KILOGRAMOS	Bulto	2	0%	279.418,86
2.2.8	SALCHICHON CERVECERO/DURADERO 500 GRAMOS	Unidad	25	5%	179.596,47
3.3	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
2.3.1	CARNE EN TROZO PARA GOULASH POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	830.273,18
2.3.2	CARNE MOLIDA DE RES POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	830.273,18
2.3.3	COSTILLA CARNUDA DE RES POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	830.273,18
2.3.4	SOBREBARRIGA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	830.273,18
2.4	ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS DE ASEO				
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	VALOR ESTIMADO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA
2.4.1	JABÓN DE BAÑO POR 100 GRAMOS	Unidad	40	19%	143.738,65
2.4.2	JABÓN LAVA PLATOS POR 500 GRAMOS	Unidad	5	19%	31.932,69
2.4.3	BOLSA DE LA BASURA DE 125 POR 92 CENTIMETROS POR PAQUETE DE 12 UNIDADES	Unidad	10	19%	139.701,05
2.4.4	ENCENDEDORES/ MECHEROS DE GAS	Unidad	8	19%	9.576,24
2.4.5	VELAS LISAS DE 22 CENTIMETROS LARGO PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	3	19%	77.835,48
2.4.6	JABÓN AZUL EN BARRA PARA LAVAR ROPA 300 GRAMOS	Unidad	40	19%	271.435,57
2.4.7	ESPONJILLA DE ALAMBRE GRUESA PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	3	0%	37.739,51
2.4.8	ESPONJILLA SABRA DOBLE USO PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	3	0%	18.112,33
2.4.9	CREMA DENTAL POR 50 GRAMOS	Unidad	40	19%	271.421,89
2.4.10	PAPEL HIGIÉNICO TRIPLE HOJA	Unidad	40	19%	100.607,55
2.4.11	MAQUINAS DE AFEITAR TRIPLE HOJA	Unidad	40	19%	79.802,03
2.4.12	TALCO ANTIMICOTICO PARA PIES POR 100 GRAMOS	Unidad	40	19%	272.221,89
2.4.13	DESODORANTE ANTITRANSPIRANTE GEL TUBO DE 70 GRAMOS	Unidad	40	19%	263.441,69
	VALOR TOTAL, REMESAS PARA 40 HOMBRES POR 15 DIAS SIN SUSTITUTO DE SARDINA Y/O JAMONETA				

3.	REMESA TIPO III				
	ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES - REMESA PARA 18 HOMBRES POR 15 DIAS				
3.1	ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES				
ÍTEM	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%	4.376.566,19
3.1.2	BEBIDA HIDRATANTE EN POLVO TROPICAL EN SOBRE POR 36 GRAMOS (1/2 LITRO)	Unidad	270	19%	1.528.137,55
3.1.3	BARRA DE PROTEINA POR 30 GRAMOS	Unidad	270	19%	3.677.662,14
3.1.4	GEL DEPORTIVO ENERGIZANTE 30 GRAMOS	Unidad	270	19%	1.272.913,57
3.1.5	LECHE CONDENSADA EN SOBRE POR 300 GRAMOS (MALTITIOL)	Unidad	90	19%	1.514.029,70
3.1.6	BEBIDA HIDRATANTE DE SUERO ORAL POR 100 ML	Unidad	270	19%	721.424,57
3.1.7	MANI CON PASAS SOBRE INDIVIDUAL DE 45 GRAMOS	Unidad	270	19%	1.532.626,42
3.1.8	COLA GRANULADA EN SOBRE DE 25 GRAMOS	Unidad	270	19%	4.230.433,67
3.1.9	BEBIDA ACHOCOLATADA SOBRE 25 GRAMOS	Unidad	270	19%	1.026.667,32
3.1.10	BEBIDA DEPORTIVA HIDRATANTE Y ENERGIZANTE POR 30 GRAMOS	Unidad	270	19%	1.763.482,28
3.1.11	LECHE EN POLVO EN SOBRE POR 360 GRAMOS	Unidad	90	0%	1.239.422,23
3.1.12	BEBIDA NUTRICIONAL DE 237 MILIMETROS	Unidad	147	19%	4.060.426,86
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%	192.379,89
	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 días, (TIPO II) remesa de víveres y elementos de aseo para 40 hombres por 15 días y (TIPO III) Remesa para 18 hombres por 15 días***, 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 2025
	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.	

Original Firmado
Teniente coronel **OLMER ALBERTO URRIAGO JIMENEZ**
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

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					
1.1	ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES – REMESA PARA 80 HOMBRES POR 15 DIAS					
	ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES SECOS					
ITEM	DESCRIPCIÓN			UNIDAD MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
1.1.1	**ACEITE VEGETAL DE SOYA - BOTELLA PLÁSTICA POR 900 CENTÍMETROS CÚBICOS**			Frasco	CUMPLE	
	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
Índice de refracción a 40 °C	1,466	1,470
Índice de Saponificación (mg KOH/g de aceite)	189	195
Índice 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
Índice de peróxidos mil equivalentes de oxígeno 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	CUMPLE
		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 6,35 mm (16/64 de pulgada). Clasificación correspondiente a arveja verde de consumo Tipo I – Grado 2, conforme a la NTC 791.		
		Requisitos microbiológicos	La arveja no debe presentar olores objetables, residuos de material toxico 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.		

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

ARVEJA Y ZANAHORIA EN LATA POR 580 GRAMOS

1.1.3	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Enlatados	Unidad	CUMPLE
		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:**		
		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.		

Requisito	Parámetros	
	Mínimo	Máximo
pH	5,2	6,0
Brix	5,2	6,5

Aprobado: 02/08/2023

		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.			
		ARROZ EN BOLSA PLÁSTICA POR 500 GRAMOS					
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Granos	Libra	CUMPLE	
			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.			
1.1.4		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.			
		LOMITOS DE ATÚN EN ACEITE POR 160 GRAMOS					
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Lomitos (producto de la pesca en conserva).	Unidad	CUMPLE	
			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.			
1.1.5		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			

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>microbiológicos</td><td>de laboratorio.

PRODUCTO DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADO
Parámetro | n=5
Mesófilos aerobios y anaerobios | Ausencia en prueba esterilidad comercial
La prueba para determinar esterilidad comercial debe ser satisfactoria.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Requisitos nutricionales</td><td>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.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Otras características del producto</td><td>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, el 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</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Requisitos normativos</td><td></td><td>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 1278 – Atún y productos similares en conserva (última actualización).</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:</td><td>Presentación del producto</td><td>Lomitos de atún en aceite lata peso neto 160 gramos mínimos.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Empaque y/o embalaje</td><td>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 647, el envase debe ser sistema abre fácil.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Rotulado</td><td>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.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Vida útil de producto y requerimientos de la entidad</td><td></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 (02) meses desde su fecha de fabricación.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>1.1.6</td><td colspan="2">REFRESCO DE AVENA MOLIDA POR 500 GRAMOS</td><td></td><td>Libra</td><td>CUMPLE</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>REQUISITOS GENERALES</td><td>Clasificación</td><td>Avena</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Descripción del producto</td><td>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.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Requisitos específicos</td><td>Ingredientes</td><td>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.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Requisitos fisicoquímicos:</td><td>El producto deberá cumplir con los siguientes límites:

Requisitos | Mínimo | Máximo
Acidos 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 – NTC2160</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Requisitos microbiológicos</td><td>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 – NTC2160</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Otras características del producto</td><td>La harina de avena precocida deberá pasar como mínimo un 80% por el tamiz No. 70 (210u).</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

			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 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.		
			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	**LONJA BOCADILLO DE GUAYABA ROJA POR 500 GRAMOS**			Unidad	CUMPLE
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Bocadillo		
			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.		
		Requisitos especificos	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 Escherichia 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 = índice 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	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	CUMPLE	
		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 alergenos 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	CUMPLE	
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Condimentos			
			Descripción del producto	Producto alimenticio deshidratado, elaborado a partir de una mezcla de carne de gallina, sal, especias, 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 perfingés, UFC/g / 3 / 10^2 / 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** / **Límite máximo (mg/Kg)**: Plomo como Pb. En producto deshidratados: 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, EMBALAJE Y ROTULADO: 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.		
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO: 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	CUMPLE
		REQUISITOS GENERALES: Clasificación	Confitería		
		REQUISITOS GENERALES: Descripción del producto	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras harináceas, 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 específicos: Requisitos fisicoquímicos	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: **Requisitos en 100 g de muestra** / **mínimo** / **máximo**: pH en solución acuosa al 10% — 5.6 — 9.5; Proteína % en fracción en base seca — 3.0 — -; Humedad, en % — - — 10.0		
		Requisitos específicos: 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		
		Requisitos específicos: Otras características del producto	Las galletas no deben exceder los niveles máximos de metales pesados, así: **Metal** / **Contenido**: Plomo como Pb mg/Kg — 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, EMBALAJE Y ROTULADO: 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.		
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO: 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	CUMPLE
		REQUISITOS GENERALES: Clasificación	Granos		
		REQUISITOS GENERALES: Descripción del producto	Conjunto de granos procedentes de la variedad de los géneros Phaseolus spp, y Vigna, perteneciente a la familia de las fabáceas, 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:		

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td>

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 671:2005.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Requisitos microbiológicos</td><td>El producto no debe presentar olores objetables, residuos de material tóxico, o que estén infestados o infectados.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Requisitos nutricionales</td><td>Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Otras características del producto</td><td>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.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Requisitos normativos</td><td>Resolución 2674 de 2013 – Condiciones sanitarias para la fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento, transporte y comercialización de alimentos.
NTC 671:2005 – Frijol para consumo humano.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO: Presentación del producto</td><td>Frijol Bota Roja Bolsa de plástico por 1000 gramos embalada en paca de por 15 o 25 Kg.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Empaque y/o embalaje</td><td>Producto empacado en bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario, los empaques deben ser de primer uso.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Rotulado</td><td>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.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>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 empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha empaque.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>1.1.12</td><td colspan="3">HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS</td><td>Libra</td><td>CUMPLE</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>REQUISITOS GENERALES: Clasificación</td><td>Harina de Maíz</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Descripción del producto</td><td>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.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Ingredientes</td><td>Harina de maíz con sabor a mantequilla y sal.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Requisitos fisicoquímicos:</td><td>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
Índice 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).</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Requisitos específicos
Requisitos microbiológicos</td><td>El producto deberá cumplir con los siguientes límites:

Requisitos	n	c	m	M
Recuento de Eschenchia 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 = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad

Requisitos microbiológicos para harinas precocida de maíz- NTC 3594 (Quinta actualización.)</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

			La harina debe presentar un color homogeneo, 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			
1.1.13	**HARINA DE TRIGO FORTIFICADA POR 500 GRAMOS**			Libra	CUMPLE	
		REQUISITOS GENERALES — Clasificación	Harina de trigo			
		REQUISITOS GENERALES — 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 específicos — 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 Riboflavina — 4 Niacina — 55 Acido Fólico o Folato — 1,54 Hierro — 44 Calcio (opcional) — 1280 Fuente: Decreto 1944 de 1996			
		Requisitos específicos — 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 específicos — Requisitos nutricionales	Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018.			
		Requisitos específicos — 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			

Metal	Límite máxima
Plomo, mg/kg	0,2
Cadmio, mg/kg	0,2

		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 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.		
			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	CUMPLE
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Granos		
			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 fisicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes límites:		

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

Tabla 1. Requisitos que debe cumplir la lenteja. NTC 937: 2004

			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	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 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 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	CUMPLE
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Lácteo		
			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 fisicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes límites:		

REQUISITOS	PARÁMETROS	
	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 360 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	CUMPLE
		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 especificos	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 fisicoquimicos:	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	**Parametros**				
				Recuento microorganismos mesofilicos/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. 17662 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 2008, 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 17662 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	CUMPLE	
	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 específicos	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	CUMPLE	
	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 específicos	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 microrganismos 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 1991, 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 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.			
	1.1.19	**PASTA PARA SOPA POR 500 GRAMOS**				Libra	CUMPLE
		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.			
			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 específicos	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 microrganismos 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	CUMPLE	

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 específicos	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	Máxin
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	CUMPLE	

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	L 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, 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.		
	1.1.22	**JAMONETA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS**			Unidad	CUMPLE
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Enlatado		
			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 – 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	Jamonada 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.		
	1.1.23	**MOGOLLAS PAQUETE POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS**			Paquete	CUMPLE
		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, 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 Deoxinvaleno (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 homeado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.
Requisitos normativos		Resolución 2674 de 2013 y NTC 1363 (Ultima Actualización).
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 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.

1.1.2 4 — **PANELA POR 500 GRAMOS** — Libra — CUMPLE

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	PARÁMETROS MIN	PARÁMETROS 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
SO²	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 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.

1.1.2 5 — **PANELA PULVERIZADA CON LIMÓN POR 1000 GRAMOS** — Kilogramo — CUMPLE

REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Panela
	Descripción del producto	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.			
		Ingredientes	Panela pulverizada o granulada con adición sabor a limón. No se permite la inclusión de azúcar ni de miel en el producto.			
	Requisitos específicos	Requisitos fisicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: REQUISITOS / PARÁMETROS 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 SO² / 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	CUMPLE
	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 / LIMITE 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	CUMPLE	

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	Máxim
Sólidos totales, fracción de masa (%)	31,0	-
Solidos solubles por refractómetro, a 20 °C	29,0	-
Acidez (Expresado como Ac. Acético) Fracción de masa en %	0,85	-
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	PARÁMETROS
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 sobrecosido

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 2671 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 l mes de fabricado o empacado.

1.1.28	**AZÚCAR POR 1000 GRAMOS**			Kilogramo	CUMPLE	

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	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 Protección 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 número 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	CUMPLE
	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.			
	Requisitos especificos	Ingredientes	Tomate fresco, cebolla larga, aceite vegetal, pasta de tomate y aditivos autorizados.			
		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 características del producto	Las materias primas empleadas en la elaboración del producto, deben ser inspeccionados, previo al uso y deben cumplir con los requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y sensoriales que garanticen 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 bilaminado o Sachet bilaminado.			
		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	CUMPLE
	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:			

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>fisicoquímicos:</td><td>
<table>
<tr><th rowspan="2">COMPONENTE</th><th colspan="2">Valores</th></tr>
<tr><th>MIN</th><th>MA</th></tr>
<tr><td>Bases volátiles expresadas como nitrógeno, en 100 gr, base húmeda.</td><td>-</td><td>50</td></tr>
<tr><td>Cloruros como cloruro de sodio, % (m/m).</td><td>-</td><td>3</td></tr>
<tr><td>Gas sulfhídrico como H2S.</td><td colspan="2">Negativo</td></tr>
<tr><td>Histamina (mg/kg)</td><td>-</td><td>50</td></tr>
</table>
Requisitos fisicoquímicos para las sardinas en conserva — NTC 1242 (última actualización</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Requisitos microbiológicos</td><td>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:
<table>
<tr><th colspan="3">PRODUCTOS DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADOS, MOLUSCOS Y MARISCOS EN CONSERVAS.
ESTERILIDAD COMERCIAL.</th></tr>
<tr><th>PARÁMETROS</th><th>n</th><th></th></tr>
<tr><td>Microorganismos mesófilos aerobios anaerobios</td><td>5</td><td>Prueba de esterilidad comercial. No presentar crecimient bacteriano</td></tr>
</table>
Prueba de esterilidad comercial negativa – NTC 4433.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Otras características del producto</td><td>
<table>
<tr><th>Metales pesados</th><th>Límite máximo en mg / kg</th></tr>
<tr><td>Estaño</td><td>200</td></tr>
<tr><td>Plomo</td><td>0,4</td></tr>
<tr><td>Mercurio</td><td>0,5</td></tr>
<tr><td>Cadmio</td><td>0,1</td></tr>
</table>
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 2671 de 2014 Resolución 3709 de 2015.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Requisitos normativos</td><td>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.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO: Presentación del producto</td><td>Lata 425 gramos peso neto mínimo.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Empaque y/o embalaje</td><td>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.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Rotulado</td><td>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.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Vida útil de producto y requerimientos de la entidad</td><td>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.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>1.1.3.1</td><td><u>CAFÉ EN BOLSA CLÁSICO POR 500 GRAMOS</u></td><td>REQUISITOS GENERALES: Clasificación</td><td>Café</td><td>Libra</td><td>CUMPLE</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Descripción del producto</td><td>Café tostado y molido sin descafeinar: Producto obtenido de la torrefacción del café verde, semitostado posterior molienda o ambos.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Requisitos específicos: Ingredientes</td><td>Granos de café en almendra verde, de acuerdo con la siguiente proporción: Café Consumo: 100%</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Requisitos fisicoquímicos:</td><td>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:
<table>
<tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo (%)</th><th>Máximo (%)</th></tr>
<tr><td>Humedad</td><td>-</td><td>4,0</td></tr>
<tr><td>Solidos solubles</td><td>1,1</td><td></td></tr>
<tr><td>Extracción</td><td>18</td><td></td></tr>
<tr><td>Contendido de cafeína (Base seca %)</td><td>1,0</td><td></td></tr>
</table>
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).</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Requisitos microbiológicos</td><td>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:
<table>
<tr><th>Requisito</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Recuento mohos y Levaduras, UFC/gr</td><td>200</td></tr>
</table>
NTC 3534 (Segunda actualización) - Requisitos microbiológicos para café tostado. Molido.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Otras características del producto</td><td>El límite máximo de Plaguicidas (pesticidas), no debe sobrepasar lo indicado por la legislación vigente o el Codex Alimentarius.
Análisis sensonal: 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.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Requisitos normativos:</td><td>Debe cumplir con lo establecido en la Norma NTC 3534, Resolución 2674 de 2013 y NTC 5161.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO: Presentación del producto</td><td>Bolsa 500 gramos</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Empaque y/o embalaje</td><td>El producto debe ser empacado en material no tóxico, de estructura trilaminada, Con almosfera modificada, embalado en pacas de polietileno de alta densidad o papel</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

			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
1.2.1	**POLLO FRESCO POR 1000 GRAMOS**			Kilogramo	CUMPLE	
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Pollo.			
		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 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.			
		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**			Kilogramo	CUMPLE	
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Carne de res			
		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 vacio 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	CUMPLE	
			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: PARAMETROS: 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 Sola de pierna Bota de pierna Centro de pierna El producto se requiere en paquetes empacados al vacío 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 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 y/o máximo de treinta (30) días en condiciones de congelación.			
1.2.4		**CEBOLLA CABEZONA POR 1000 GRAMOS**					
		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 categoría 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.	Kilogramo	CUMPLE	
		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:**					
		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 (Última 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.	Unidad	CUMPLE	
			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	CUMPLE	
		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	CUMPLE	
		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 polioletina 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	CUMPLE	
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Embutidos			
			Descripción del producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, moldeado o prensado, elaborado con musculo 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:	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 de composición y formulación para salchichón -Tabla 10 – NTC 1325 (Última Actualización)			
			Requisitos microbiológicos	Requisitos / n / m / M / c Recuento de aeróbicos 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 / PARÁMETROS: Promedio / Desviación: Proteína (%): 14,2 / ± 0.7 Humedad (%): 58.8 / ± 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
1.3.1	**CARNE EN TROZO PARA GOULASH POR 1000 GRAMOS**									Kilogramo	CUMPLE	
	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 / 21.6 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: 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 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 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).			
	CARNE MOLIDA DE RES POR 1000 GRAMOS					
1.3.2	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Carne de res	Kilogramo	CUMPLE	
		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) — Lipidos (g/100g) — Proteina(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: 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 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 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 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).			
	COSTILLA CARNUDA DE RES POR 1000 GRAMOS					
1.3.3	REQUISITOS GENERALES:	Clasificación	Carne de res	Kilogramo	CUMPLE	
		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) — Lipidos (g/100g) — Proteina (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: Parámetros: Escherichia Coli (Genérica) — Mínimo: - — Máximo: 100 E coli O157:H7 — Ausencia Salmonella 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	CUMPLE
	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: Parámetros: Escherichia Coli (Genérica) — Mínimo: - — Máximo: 100 E coli O157:H7 — Ausencia Salmonella 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.				CUMPLE	
1.4	ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS DE ASEO				
ÍTEM	DESCRIPCIÓN			UNIDAD MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
1.4.1	**JABÓN DE BAÑO POR 100 GRAMOS** REQUISITOS GENERALES – Clasificación: Aseo (Producto cosmético de higiene personal) REQUISITOS GENERALES – 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. Requisitos específicos – 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 2018 – 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, EMBALAJE Y ROTULADO: – 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. EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO: – 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.			Unidad	CUMPLE	
1.4.2	**JABÓN LAVA PLATOS POR 500 GRAMOS** REQUISITOS GENERALES – Clasificación: Aseo (Producto de limpieza doméstica para uso manual) REQUISITOS GENERALES – 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. Requisitos específicos – 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, EMBALAJE Y ROTULADO: – Empaque y/o embalaje: Envases plásticos, embalado en caja corrugada. EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO: – 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.			Unidad	CUMPLE	
1.4.3	**BOLSA DE LA BASURA DE 125 POR 92 CENTÍMETROS POR PAQUETE DE 12 UNIDADES** REQUISITOS GENERALES – Clasificación: Aseo REQUISITOS GENERALES – 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 Requisitos específicos – Otras: Elaborada en polietileno de baja densidad.			Unidad	CUMPLE	

			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	CUMPLE	
		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		Encendedoras 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	CUMPLE	
		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	CUMPLE	
		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 706/2006.			
		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	CUMPLE	

		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.			
	1.4.8	**ESPONJILLA SABRA DOBLE USO PAQUETE POR 12 UNIDADES**				Unidad	CUMPLE
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Aseo			
			Descripción del producto	Esponjilla doble uso (material de esponjilla blanda y abrasiva)			
		Requisitos específicos	Ingredientes	Espuma flexible sintética de poliuretano, sustrato verde, pegante.			
			Otras características del producto	Tamaño mínimo de 7 cm de largo por 10 cm de ancho. Propiedades de resiliencia que ayuda a que la esponjilla vuelva a su tamaño original rápidamente.			
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Esponjilla sabra doble uso por 12 unidades.			
			Empaque y/o embalaje	Empaque primario bolsa de polipropileno, polietileno o cartón, embalado en caja corrugada.			
			Rotulado	Como mínimo debe llevar la información del fabricante y nombre del producto puede ser en sticker o impreso.			
	1.4.9	**CREMA DENTAL POR 50 GRAMOS**				Unidad	CUMPLE
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Aseo			
			Descripción del producto	Producto obtenido por la mezcla de sustancias tensioactivas, humectantes, dispersantes, edulcorantes, preservantes, saborizantes y abrasivas e ingredientes activos tales como sales de flúor entre otros; destinado a la limpieza de los dientes naturales o artificiales y encías, que puede tener propiedades preventivas; cosméticas o terapéuticas según el caso;			
		Requisitos específicos	Ingredientes	De acuerdo con la norma NTC 2028 se autoriza que dentro de los componentes se utilicen sustancias tales como: agente tensoactivo y espumante, saborizantes, agente edulcorante, agentes preservantes, vitamina B5 y vitamina E, agentes antioxidantes, agentes humectantes, los aditivos deben cumplir con la legislación nacional vigente.			
			Otras características del producto	Forma del producto: Gel / crema. Olor: Característico. Sabor: Característico. El producto debe cumplir con los siguientes parámetros.			
				Densidad (g/ml) 1000-1500 Ph 6.0 – 8.0 Fluor (ppm) 1450 - 1500			
				REQUISITO / **LIMITE MAXIMO** Recuento total microorganismos Aeróbicos UFC/g ≤ 200 Recuento Total combinado de hongos filamentosos y levaduras UFC/g ≤ 10 Escherichia coli Ausente Pseudomonas aeruginosa Ausente Staphylococcus aureus Ausente			
				Referencia NTC 2028			
		Requisitos normativos		NTC 2028, Decisión 516 de 2002, Decreto Número 219 de 1998, Resolución 3774 de 2004.			
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Crema dental 50 gramos mínimo.			
			Empaque y/o embalaje	Tubo colapsable de aluminio-polietileno laminado. Empaque secundario cartulina plegadiza de reverso color café embalado en caja corrugada.			
			Rotulado	Nombre o razón social del fabricante y del responsable de la comercialización del producto. Deberá indicarse la ciudad y el país de origen; El contenido nominal en peso o en volumen; La lista de ingredientes en orden ponderal decreciente. Esta lista estará precedida de la palabra "ingredientes". El número de lote o la referencia que permita la identificación de la fabricación; Las precauciones particulares de empleo establecidas en las normas internacionales sobre sustancias o ingredientes, las restricciones o condiciones de uso establecidas por las instituciones u organizaciones reconocidas en el presente decreto, las que deben figurar en el envase primario, en el empaque o en un inserto o prospecto que incorpore el fabricante; Número del registro sanitario con indicación del país de expedición; Vida útil.			
		Condiciones de almacenamiento		El producto debe ser almacenado en bodegas que cuenten con concepto sanitario FAVORABLE, expedido por el ente territorial de salud.			
	1.4.10	**PAPEL HIGIÉNICO TRIPLE HOJA**				Unidad	CUMPLE
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Aseo			
			Descripción del producto	Papel de bajo gramaje, flexible y absorbente, destinado específicamente a la higiene personal para ser usado después de las necesidades fisiológicas, los rollos deben estar perforados de acuerdo con las dimensiones especificadas para permitir un fácil desprendimiento. En presentación tri le hoja			
		Requisitos específicos	Ingredientes	Fibra de celulosa			

		Otras características del producto	Color: Blanco Olor: Sin Fragancia Textura: Sólido - Papel			
	Requisitos normativos		NTC 1331			
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Papel higiénico 3 tripe hoja por 1 unidad.			
		Empaque y/o embalaje	El producto debe venir empacado por unidad en Plástico polipropileno bio-orientado, de manera que sus condiciones no se afecten hasta llegar al usuario final. Embalado en paca de plástico polietileno de baja densidad.			
		Rotulado	Como mínimo el lote de producción, fabricante, marca y descripción del producto.			
	Vida útil de producto		El producto no tiene vigencia específica si se almacena adecuadamente, se recomienda consumir en los dos primeros años.			
	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		El producto no tiene vigencia específica si se almacena adecuadamente, se recomienda consumir en los dos primeros años.			
	Condiciones de transporte		En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego.			
1.4.11	**MÁQUINAS DE AFEITAR TRIPLE HOJA**			Unidad	CUMPLE	
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Aseo			
		Descripción del producto	Instrumento utilizado para afeitar, consistente en un contenedor de hojas de acero inoxidable y un mango para ser operado manualmente. Deben estar diseñadas para ser desechadas una vez se cumpla su ciclo de vida útil. El cartucho debe estar compuesto de una plataforma que soporta las hojas de afeitar, espaciadores de la hoja y una tapa. La cuchilla debe tener 3 hojas de afeitar, con banda lubricante.			
	Requisitos específicos	Ingredientes	Tipo desechable, Nro. de 3 hojas montadas sobre resortes; material plástico; material hojas antioxidantes, tipo de mango con goma antideslizante; cabeza móvil y banda lubricante.			
		Otras características del producto	El producto debe tener una apariencia uniforme, tanto en color como en su textura, libre de defectos que afecten su función o desempeño, sus partes no pueden desprenderse, despegarse, zafarse			
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Máquinas de afeitar triple Hoja por Unidad.			
		Empaque y/o embalaje	Empaque primario en plástico biorientado, embalado en caja de cartón totalmente sellado			
		Rotulado	Como mínimo el lote de producción, fabricante, marca y nombre del producto.			
1.4.12	**TALCO ANTIMICÓTICO PARA PIES POR 100 GRAMOS**			Unidad	CUMPLE	
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Medicamento de uso tópico – Antimicótico (OTC)			
		Descripción del producto	Talco medicado de uso externo, formulado con principios activos antifúngicos, indicado para la prevención y tratamiento de micosis superficiales, especialmente en la piel de los pies y la región inguinal. Ayuda a controlar el crecimiento de hongos, alivia la comezón, el ardor, el mal olor y la humedad excesiva, contribuyendo a mantener la piel seca y protegida.			
	Requisitos específicos	Ingredientes	Se requiere que el producto contenga por cada 100 gramos: undecilenato de zinc 20 gramos, ácido undecilenico 2 gramos, entre otros.			
		Otras características del producto	Antibacterial y fungicida. Está indicado para combatir algunas alergias e irritación de la piel, principalmente en la zona de los pies y la ingle. Evita y alivia el salpullido, el pie de atleta e irritaciones de la piel en general. Producto antiséptico, absorbente y desodorante.			
	Requisitos normativos		Ley 9 de 1979 – Código Sanitario Nacional. Decreto 677 de 1995 – Régimen de registros sanitarios de medicamentos. Normatividad vigente del INVIMA aplicable a medicamentos de uso tópico de venta libre (OTC).			
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Talco por 100 gramos.			
		Empaque y/o embalaje	Envase primario que garantice la protección del producto durante su almacenamiento, transporte y uso, evitando la contaminación y preservando sus propiedades fisicoquímicas. Embalaje secundario adecuado para su distribución.			
		Rotulado	El rotulado deberá cumplir con lo establecido en el Decreto 677 de 1995 y demás disposiciones vigentes del INVIMA para medicamentos, incluyendo como mínimo: Nombre del producto. Principios activos y concentraciones. Número de lote. Fecha de vencimiento. Registro Sanitario INVIMA. Indicaciones, contraindicaciones y advertencias. Condiciones de almacenamiento. Nombre y dirección del titular del registro sanitario.			
	Vida útil de producto		Fecha de vencimiento indicada en el envase, conforme a lo aprobado en el Registro Sanitario INVIMA.			
	Certificaciones proveedores / maquilador / comercializador		El producto deberá contar con Registro Sanitario INVIMA vigente, en la categoría de medicamento de uso tópico. Certificación del fabricante o titular del registro.			
1.4.13	**DESODORANTE ANTITRANSPIRANTE GEL TUBO DE 70 GRAMOS**			Unidad	CUMPLE	
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Aseo personal			
		Descripción del producto	Producto que hace desaparecer los malos olores, específicamente del cuerpo humano. Se aplica al cuerpo principalmente en las axilas para reducir el olor de la transpiración.			
	Requisitos específicos	Ingredientes	El producto debe contener como mínimo los siguientes componentes, o equivalentes permitidos por la normativa cosmética vigente: Aqua, Aluminum Zirconium Tetrachlorohydrex GLY, Cyclomethicone and PEG/PPG-18/18 Dimethicone, SD Alcohol 40-B, Tripropylene Glycol, Dimethicone, Propylene Glycol, Phenyl Trimethicone, Parfum, Limonene, Butylphenyl Methylpropional, Linalool, Coumarin, Citral.			
		Otras características del producto	Apariencia homogénea. Libre de partículas extrañas o contaminantes. Textura tipo gel. Apto para aplicación tópica en axilas. No debe generar irritación en condiciones normales de uso.			

	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 12,8 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	CUMPLE	
	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 PARÁMETRO / 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	CUMPLE	
	REQUISITOS	Clasificación	Refresco en polvo			

		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	CUMPLE	
		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, 615 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			

				Metal	requisito			
				Arsénico, mg/kg	1,0			
				Plomo, mg/kg	2,0			
			Requisitos microbiológicos	Requisitos: n / c / m / M Recuento de bacterias aeróbicos mesófilas UFC/g: 3 / 1 / 5000 / 10.000 NMP Coliformes/g: 3 / 1 / 9 / 110 NMP Coliformes fecales/g: 3 / 0 / <3 / - Estafilococos aureus/g: 3 / 0 / 100 / - Hongos y levaduras/g: 3 / 1 / 1.000 / 2.000 Salmonella/25g: 3 / 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 Referencia normativa NTC 3749			
			Requisitos nutricionales	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.				
			Otras características del producto	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.				
		Requisitos normativos		NTC 3749, CODEX STAN 192-1995, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011, Resolución 5109 de 2005, Resolución 4143 de 2012, Resolución 4508 de 2013 y/o cualquier otra norma que las derogue, modifique o adicione.				
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Unidad de producto por 30 gramos.				
			Empaque y/o embalaje	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.				
			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		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.				
	2.1.4	**GEL DEPORTIVO ENERGIZANTE 30 GRAMOS**					Unidad	CUMPLE
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Energéticos				
			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.			
2.1.5	**LECHE CONDENSADA EN SOBRE POR 300 GRAMOS (MALTITIOL)**				Unidad	CUMPLE

REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Lácteos
	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 característicos.
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 Sólidos lácteos no grasos % (m/m): 20,0 / - Sólidos lácteos totales, % (m/m): 20,0 / - Proteína de leche en el extracto seco magro (Nx6) (%m/m): 7,0 / - Sólidos 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 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 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	CUMPLE

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	CUMPLE	
	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 1961			
		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 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 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	CUMPLE	
	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	CUMPLE	
	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="5">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><td>Parámetro</td><td>Mínimo</td><td>Máximo</td></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><td>Requisitos</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td></tr>
<tr><td>Recuento de microorganismos mesofils 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>
<tr><td colspan="5">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</td></tr>
</table>
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>

BEBIDA DEPORTIVA HIDRATANTE Y ENERGIZANTE POR 30 GRAMOS

2.1.10	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Energéticos	Unidad	CUMPLE
		Descripción del producto	Bebidas diseñadas para permitir a quien realice actividad física de alto rendimiento recuperar y rehidratarse simultáneamente durante el ejercicio.		
	Requisitos específicos	Ingredientes	Glucosa, maltodextrina, dextrosa, L carnitina, fructosa, acidulante, sabores artificiales, anticompactantes, sal, vitamina C y edulcorantes artificiales, libre de cafeína y azucares añadidos. Todos los aditivos y sus cantidades deben ser permitidos por la legislación nacional vigente.		
		Requisitos fisicoquímicos:	De acuerdo con lo establecido en la Res. 333 de 2011 y la Res. 002229 DE 1994.		
		Requisitos microbiológicos	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		
		Requisitos nutricionales	De acuerdo con lo establecido en la Resolución Nro. 333 de 2011 y la Resolución Nro. 002229 de 1994.		
		Otras características del producto	El producto debe ser una mezcla homogénea de partículas finas con olor, sabor y textura característica del mismo.		
	Requisitos normativos		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.		
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Bolsa individual por 30 gramos.		
		Empaque y/o embalaje	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.		
		Rotulado	Dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución Nro. 333 de 2011, la Resolución Nro. 002229 de 1994		
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		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		

LECHE EN POLVO EN SOBRE POR 360 GRAMOS

2.1.11	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Lácteo	Unidad	CUMPLE
		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 fisicoquímicos:	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: REQUISITOS / PARÁMETROS 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: - / 8.0 Proteínas, % m/m: 24.5 / - Proteínas de leche en sólidos no grasos de leche (Nx6,38) %m/m: 34 / - Na % m/m: - / 0.42 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 debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: Requisitos / N / m / M / C Recuento de microorganismos mesófilos UFC / g: 3 / 1000 / 10.000 / 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 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 permisibles con resultados entre m y M 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	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		

		producto	cantidad utilizada debe ser tal que el contenido de oxigeno 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	Leche en polvo sobre por 360 gramos.			
		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.			
2.1.12	**BEBIDA NUTRICIONAL DE 237 MILÍMETROS**			Unidad	CUMPLE	
	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 (ß-hidroxi-ß-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**					
ITEM	**DESCRIPCIÓN**			**UNIDAD MEDIDA**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
2.2.1	**PAQUETE DE BOLSAS RESELLABLE DE 25 POR 30 CENTÍMETROS (PAQUETE DE 20 UNIDADES)**			Unidad	CUMPLE	
	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.			
		Ingredientes	Polietileno de baja densidad			
	Requisitos específicos	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.			
2.2.2	**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.**				CUMPLE	

ITEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
3	**PROVEEDORES**		
3.1	El proponente presentará certificación firmada por el representante legal, en la cual se compromete a realizar el suministro de víveres los siete (7) días a la semana, veinticuatro (24) horas al día, durante el tiempo de ejecución del contrato.	CUMPLE	
3.2	El proponente debe certificar mediante carta firmada por el representante legal, en la cual se compromete a contar con disponibilidad de proveedores para el suministro de cada uno de los víveres y elementos de aseo.	CUMPLE	
3.3	El contratista debe presentar al inicio del contrato, el respectivo documento expedido por el INVIMA vigente, de acuerdo a su descripción como se relaciona más adelante el cual deberá está vigente.	CUMPLE	

1.1	ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES SECOS	
ITEM	DESCRIPCIÓN	DOCUMENTO INVIMA
1.1.1	ACEITE VEGETAL DE SOYA - BOTELLA PLÁSTICA POR 900 CENTÍMETROS CUBICOS	Permiso Sanitario INVIMA
1.1.2	ARVEJA VERDE SECA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización
1.1.3	ARVEJA Y ZANAHORIA EN LATA POR 580 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.4	ARROZ EN BOLSA PLÁSTICA POR 500 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
1.1.5	LOMITOS DE ATÚN EN ACEITE POR 160 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.6	REFRESCO DE AVENA MOLIDA POR 500 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.7	LONJA BOCADILLO DE GUAYABA ROJA POR 500 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.8	CHOCOLATE INSTANTÁNEO EN POLVO BOLSA POR 500 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.9	CALDO DE GALLINA EN CAJA POR 46 CUBOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.10	GALLETAS DE LECHE PAQUETE POR 18 UNIDADES	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.11	FRÍJOL BOLA ROJA POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
1.1.12	HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS	Permiso Sanitario de Alimentos
1.1.13	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA POR 500 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.14	LENTEJA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
1.1.15	LECHE EN POLVO ENTERA POR 380 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.16	MAYONESA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.17	PAN PERRO EMPACADO EN BOLSA POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.18	ESPAGUETI FORTIFICADO PAQUETE POR 500 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.19	PASTA PARA SOPA POR 500 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.20	PULPA DE FRUTA POR 1000 GRAMOS	Permiso Sanitario de Alimentos
1.1.21	SAL REFINADA, YODADA Y FLUORIZADA POR 1000 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.22	JAMONETA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.23	MOGOLLAS PAQUETE POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.24	PANELA POR 500 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
1.1.25	PANELA PULVERIZADA CON LIMÓN POR 1000 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.26	SALCHICHAS DE RES O MIXTA FRANKFURT DE 350 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.27	SALSA DE TOMATE BOLSA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.28	AZÚCAR POR 1000 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.29	GUISO PRECOCIDO SAZONADOR SOBRE 55 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.30	SARDINAS EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.31	CAFÉ EN BOLSA CLÁSICO POR 500 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos

1.2	ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES FRESCOS	
ITEM	DESCRIPCIÓN	DOCUMENTO INVIMA
1.2.1	POLLO FRESCO POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
1.2.2	CARNE DE RES FRESCA POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
1.2.3	CARNE DE CERDO FRESCA POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
1.2.4	CEBOLLA CABEZONA POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
1.2.5	HUEVOS AA EMPACADAS EN CUBETAS CARTÓN POR 30 UNIDADES	No requiere autorización de comercialización.
1.2.6	TOMATE CHONTO POR 1000 GRAMOS EMPACADO EN CANASTILLA	No requiere autorización de comercialización.
1.2.7	PAPA PASTUSA POR 50 KILOGRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
1.2.8	SALCHICHÓN CERVECERO/DURADERO 500 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos

1.3	SUSTITUTO DE SARDINA EN SALSA DE TOMATE Y JAMONETA EN TARRO	
ITEM	DESCRIPCIÓN	DOCUMENTO INVIMA
1.3.1	CARNE EN TROZO PARA GOULASH POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
1.3.2	CARNE MOLIDA DE RES POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
1.3.3	COSTILLA CARNUDA DE RES POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
1.3.4	SOBREBARRIGA POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.

1.4	ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS DE ASEO	
ITEM	DESCRIPCIÓN	DOCUMENTO INVIMA
1.4.1	JABÓN DE BAÑO POR 100 GRAMOS	Notificación Sanitaria
1.4.2	JABÓN LAVA PLATOS POR 500 GRAMOS	Notificación Sanitaria
1.4.3	BOLSA DE LA BASURA DE 125 POR 92 CENTÍMETROS POR PAQUETE DE 12 UNIDADES	No aplica
1.4.4	ENCENDEDORES/ MECHEROS DE GAS	No aplica
1.4.5	VELAS LISAS DE 22 CENTÍMETROS LARGO PAQUETE POR 12 UNIDADES	No aplica
1.4.6	JABÓN AZUL EN BARRA PARA LAVAR ROPA 300 GRAMOS	Notificación Sanitaria
1.4.7	ESPONJILLA DE ALAMBRE GRUESA PAQUETE POR 12 UNIDADES	No aplica
1.4.8	ESPONJILLA SABRA DOBLE USO PAQUETE POR 12 UNIDADES	No aplica
1.4.9	CREMA DENTAL POR 50 GRAMOS	Notificación Sanitaria
1.4.10	PAPEL HIGIÉNICO TRIPLE HOJA	No aplica
1.4.11	MÁQUINAS DE AFEITAR TRIPLE HOJA	No aplica
1.4.12	TALCO ANTIMICÓTICO PARA PIES POR 100 GRAMOS	Notificación Sanitaria
1.4.13	DESODORANTE ANTITRANSPIRANTE GEL EN TUBO DE 70 GRAMOS	Notificación Sanitaria

2.1	ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES	
ITEM	DESCRIPCIÓN	DOCUMENTO INVIMA
2.1.1	SOBRE DE ATÚN EN ACEITE POR 85 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
2.1.2	BEBIDA HIDRATANTE EN POLVO TROPICAL EN SOBRE POR 36 GRAMOS (1/2 LITRO)	Registro Sanitario de Alimentos
2.1.3	BARRA DE PROTEÍNA POR 30 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
2.1.4	GEL DEPORTIVO ENERGIZANTE 30 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
2.1.5	LECHE CONDENSADA EN SOBRE POR 300 GRAMOS (MALTITIOL)	Registro Sanitario de Alimentos
2.1.6	BEBIDA HIDRATANTE DE SUERO ORAL POR 100 ML	No aplica
2.1.7	MANÍ CON PASAS SOBRE INDIVIDUAL DE 45 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
2.1.8	COLA GRANULADA EN SOBRE DE 25 GRAMOS	Permiso Sanitario de Alimentos
2.1.9	BEBIDA ACHOCOLATADA SOBRE 25 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
2.1.10	BEBIDA DEPORTIVA HIDRATANTE Y ENERGIZANTE POR 30 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
2.1.11	LECHE EN POLVO EN SOBRE POR 360 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
2.1.12	BEBIDA NUTRICIONAL DE 237 MILÍMETROS	Registro Sanitario de Alimentos

2.2	ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS PARA ALMACENAR	
2.2.1	PAQUETE DE BOLSAS RESELLABLE DE 25 POR 30 CENTÍMETROS (PAQUETE DE 20 UNIDADES)	No aplica

Requisitos sanitarios: Para los productos objeto del presente proceso, el futuro contratista deberá aportar, según corresponda, Registro Sanitario, Permiso Sanitario y Notificación Sanitaria expedida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, de conformidad con la clasificación del riesgo sanitario aplicable a cada producto.

Para aquellos bienes que, conforme a la normatividad vigente, no requieran documento sanitario expedido por el INVIMA, el contratista deberá garantizar y acreditar el cumplimiento de las normas técnicas, sanitarias y de calidad aplicables, así como de los requisitos exigidos por las autoridades competentes.

Actualización de documentos sanitarios: En caso de que durante la ejecución del contrato se presente cambio, sustitución o modificación de los productos, siempre que estos cumplan con las especificaciones técnicas establecidas, el contratista deberá allegar previamente al supervisor del contrato el correspondiente nuevo documento sanitario (Registro, Permiso o Notificación Sanitaria) vigente, como requisito para su aprobación y

	posterior suministro.		
3.4	**ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD:** El contratista deberá entregar los víveres y elementos de aseo de óptima calidad e inocuidad, dando cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, en especial a lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, que reglamenta el aseguramiento y control de la calidad e inocuidad de los alimentos, así como a las disposiciones complementarias expedidas por el INVIMA, relacionadas con el registro, permiso o notificación sanitaria, de conformidad con los procedimientos vigentes.	CUMPLE	
ITEM	**DESCRIPCION**	CUMPLE	NO CUMPLE
4	**TRANSPORTE**		
4.1	El proponente deberá manifestar por escrito que, en caso de resultar adjudicatario, cuenta con la capacidad logística para entregar los bienes objeto del proceso en los lugares establecidos y en condiciones organolépticas adecuadas, garantizando la calidad e inocuidad de los productos que conforman las diferentes remesas. Para tal efecto, el adjudicatario deberá presentar al supervisor del contrato, previo al inicio de su ejecución, la información correspondiente al parque automotor de carga, ya sea de su propiedad o mediante la contratación de un tercero habilitado para la prestación del servicio, aportando en cualquiera de los casos la siguiente documentación: a) Documento que relacione la flota de vehículos que serán utilizados en la ejecución del contrato, los cuales deberán contar con documentación vigente, de conformidad con la Ley 769 de 2002, la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que las complementen, modifiquen o sustituyan, incluyendo como mínimo: • Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT). • Certificado de revisión técnico-mecánica y de emisiones contaminantes. • Licencia de tránsito (tarjeta de propiedad). • Concepto sanitario favorable, expedido por la autoridad competente, que certifique el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias para el transporte de alimentos. b) Documento que acredite la utilización de sellos de seguridad, los cuales garanticen que los vehículos no serán abiertos durante el transporte de los víveres. **Nota 1**: En caso de tercerizar el servicio de transporte, el contratista deberá presentar al supervisor del contrato el documento que acredite la relación contractual con el tercero, en el cual conste el compromiso de prestar el servicio y la capacidad para transportar los víveres y elementos de aseo en la cantidad, calidad y oportunidad requeridas por la Dirección Antinarcóticos de la Policía Nacional, adjuntando igualmente la documentación señalada en los literales a) y b). **Nota 2**: El contratista deberá dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, el Decreto 173 de 2001 del Ministerio de Transporte y la Resolución 1565 de 2014 del Ministerio de Transporte, o las normas que las modifiquen o sustituyan.	CUMPLE	
4.2	El contratista deberá acreditar la capacidad operativa y logística para transportar, como mínimo, doscientas (200) remesas mensuales en el territorio nacional, de acuerdo con los requerimientos del servicio, garantizando el normal desarrollo de las operaciones de interdicción y/o intervención de cultivos ilícitos.	CUMPLE	
4.3	El contratista deberá presentar el concepto sanitario favorable vigente de los vehículos que cuenten con sistema de refrigeración, destinado a garantizar la cadena de frío de los productos perecederos, especialmente cárnicos y víveres frescos, evitando su descomposición y dando cumplimiento a las disposiciones sanitarias vigentes aplicables al transporte de alimentos.	CUMPLE	
4.4	**CONDUCTORES:** En cumplimiento de lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, el contratista deberá contar con personal idóneo y capacitado para las actividades de transporte, cargue y descargue de los víveres, garantizando la conservación de las condiciones microbiológicas y organolépticas de los productos y el cumplimiento de las disposiciones sanitarias vigentes. Para tal efecto, el contratista deberá presentar al supervisor del contrato, previo al inicio de la ejecución, la documentación del personal asignado, la cual deberá incluir como mínimo la hoja de vida y el certificado vigente de manipulación de alimentos.	CUMPLE	
4.5	El servicio de transporte deberá contar con un sistema de rastreo terrestre, que permita al supervisor del contrato el seguimiento, control y verificación en tiempo real de las remesas, el cual deberá cumplir como mínimo con las siguientes características: • Visualización de toda la operación de carga • Sistemas de trazabilidad en línea • Generación de alertas por retrasos en la operación. • Localización y rastreo en tiempo real de los vehículos. • Canales de comunicación con los operadores. • Información detallada del vehículo y del conductor • Funcionalidad para consultas y generación de reportes. **Nota 1:** El proponente deberá presentar certificación en la cual se indique la URL del sistema de rastreo y suministrar un usuario de prueba, que permita a la Entidad verificar el cumplimiento de los requisitos aquí establecidos. **Nota 2:** El contratista deberá garantizar la actualización de la plataforma web, como mínimo de manera semestral o cuando el supervisor del contrato lo requiera, así como la prestación de soporte técnico permanente (24 horas al día, 7 días a la semana), incluyendo la aplicación de actualizaciones y modificaciones que se requieran, sin costo adicional para la Dirección Antinarcóticos de la Policía Nacional. **Nota 3:** El contratista deberá suministrar dos (2) usuarios activos al supervisor del contrato, que permitan verificar en todo momento el cumplimiento de los requisitos establecidos en el presente ítem. **Nota 4:** El contratista deberá informar de manera inmediata y por escrito al supervisor del contrato cada vez que los vehículos destinados al transporte de las remesas de víveres sean despachados desde la bodega de almacenamiento.	CUMPLE	
4.6	Los vehículos utilizados para el transporte de los víveres frescos y productos perecederos deberán contar con sistemas de refrigeración tipo Thermo King, que garanticen la preservación de la cadena de frío de los productos, evitando así la descomposición de los víveres, especialmente los cárnicos y los productos frescos. Dando cumplimiento con todas las disposiciones sanitarias vigentes. **Nota 1**: Una vez los vehículos arriben al lugar de destino, deberán permanecer disponibles hasta la finalización del abastecimiento de todas las unidades correspondientes. Para tal efecto, el contratista deberá garantizar el funcionamiento continuo e ininterrumpido de los sistemas de refrigeración, asumiendo la totalidad de los costos asociados a dicha operación.	CUMPLE	
ITEM	**DESCRIPCIÓN**	CUMPLE	NO CUMPLE
5	**ALMACENAMIENTO**		
5.1	El oferente deberá certificar mediante documento escrito que cuenta con uno (1) o más sitios de almacenaje, propios o en arrendamiento, ubicados en el territorio nacional, de los cuales al menos uno deberá estar ubicado en la ciudad de Bogotá D. C. o su área metropolitana, con capacidad para el almacenamiento equivalente a mínimo doscientas (200) remesas de rotación quincenal. Lo anterior, con el fin de garantizar que los alimentos sean almacenados en condiciones idóneas de calidad e inocuidad previo a su entrega, y asegurar la continuidad del servicio ante eventuales situaciones como paros, hechos delictivos, eventos de orden público o fenómenos de la naturaleza. Los sitios de almacenaje deberán cumplir como mínimo con las siguientes áreas funcionales: 1. Área de cargue y descargue. 2. Área de almacenamiento congelado y refrigerado (cuarto frío). 3. Área de almacenamiento de víveres secos. 4. Área de almacenamiento de víveres frescos.	CUMPLE	

		5. Área de almacenamiento de productos de aseo. Asimismo, para la acreditación de estos requisitos, el oferente deberá adjuntar con la oferta los planos del área de almacenamiento, el concepto sanitario favorable vigente, y según corresponda, el certificado de tradición y libertad o el contrato de arrendamiento. El contratista deberá dar cumplimiento a lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, en especial lo establecido en el Capítulo III, artículo 11, así como a la demás normatividad sanitaria vigente aplicable. Los sitios de almacenaje deberán permanecer en óptimas condiciones de orden, aseo e higiene, conforme a las normas sanitarias expedidas por la autoridad competente. La Dirección Antinarcóticos de la Policía Nacional podrá efectuar visitas de verificación al área de almacenamiento ubicada en la ciudad de Bogotá D.C., cuando lo considere necesario, dejando constancia mediante acta y registro fotográfico. **Nota 1:** El almacenamiento de los productos de aseo deberá realizarse en un área totalmente independiente y aislada de las demás áreas de almacenamiento, con el fin de evitar contaminación cruzada. **Nota 2:** Los sitios de almacenaje deberán garantizar el uso adecuado de estibas, las cuales deberán cumplir con lo dispuesto en la Resolución 224 de 2007 de la Superintendencia de Industria y Comercio, clasificando los productos de acuerdo con su naturaleza. **Nota 3:** Las canastillas plásticas utilizadas no deberán ser de material reciclado ni remanufacturado, en cumplimiento de la Resolución 4143 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social, artículo 13, relativa a materiales plásticos en contacto con alimentos. **Nota 4:** Los productos cárnicos (pollo y carne) deberán encontrarse empacados al vacío, con el fin de prolongar su vida útil y proteger su inocuidad frente a agentes externos.		
	5.2	**PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO:** El proponente deberá presentar junto con la propuesta el Plan de Saneamiento Básico de los sitios de almacenaje, en cumplimiento de lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, el cual deberá incluir, como mínimo, los siguientes programas: • Limpieza y Desinfección. • Manejo de Residuos Sólidos. • Control de Plagas. • Control de agua potable. Cada uno de los programas deberá contener, como mínimo, los procedimientos definidos y el cronograma de ejecución de las actividades correspondientes.	CUMPLE	
	5.3	**CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN:** En cumplimiento de lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, especialmente lo establecido en el Capítulo VI – Saneamiento, el proponente deberá presentar junto con su propuesta el certificado vigente de control de plagas (fumigación) de los sitios de almacenaje, expedido por una empresa autorizada por la autoridad competente.	CUMPLE	
	5.4	**CERTIFICACIÓN USO DE INSECTICIDA:** El proponente debera presentar certificación suscrita por el representante legal, en la cual manifieste que durante la ejecución del contrato no se utilizará el insecticida FIPRONIL en las actividades de control de plagas o fumigación de los sitios de almacenamiento.	CUMPLE	
	5.5	**MANIPULADORES DE ALIMENTOS SITIOS DE ALMACENAMIENTO:** El proponente deberá anexar junto con la propuesta la documentación que acredite que cuenta con personal idóneo y capacitado para el desarrollo de las actividades de almacenamiento y manipulación de alimentos, en cumplimiento de lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, especialmente lo establecido en el Capítulo III, artículo 12, para lo cual deberá presentar como mínimo: • Plan de capacitación continua, que evidencie la formación del personal en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), con una vigencia mínima de un (1) año. • Certificado médico ocupacional de aptitud, con vigencia mínima de un (1) año, en el cual conste que los manipuladores se encuentran aptos para la manipulación de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente.	CUMPLE	
	5.6	**DIETISTA-NUTRICIONISTA:** El oferente deberá anexar junto con la propuesta la tarjeta profesional vigente y el certificado de vigencia expedido por la autoridad competente, así como certificación de experiencia específica mínima de un (1) año en la ejecución de contratos relacionados con el manejo, control o gestión de alimentos.	CUMPLE	
ITEM		**DESCRIPCIÓN**	CUMPLE	NO CUMPLE
6		**DISTRIBUCIÓN, EMPAQUE, ROTULADO Y EMBALAJE**		
	6.1	Con el propósito de facilitar la entrega y evitar la confusión de productos, el futuro contratista deberá tener en cuenta lo siguiente: • **Víveres Secos:** Debe realizarse en lonas de fibra sintética, resistente con medidas de mínimo: alto 90 cm x ancho 60 cm con capacidad de cincuenta (50) kg, de acuerdo a los requisitos previstos en el anexo técnico, las cuales debe ir debidamente selladas, marcadas y numeradas de manera que permita su distribución en el área de operaciones, las cuales deben cumplir con lo dispuesto en la Resolución 224 de 2007 del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo "Por la cual se expide el Reglamento Técnico número RTC-002 MDR de requisitos mínimos que deben cumplir los empaques de los productos agrícolas para consumo humano que se importen, se produzcan y se comercialicen en el territorio nacional". La identificación de las lonas debe contener la siguiente información: ✓ Identificación de remesa. ✓ Producto. ✓ Destino. ✓ Cantidad. ✓ Peso. ✓ N° de autorización. ✓ Numeración de bultos. ✓ Fecha de empaque. • **Cárnicos:** 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 a los requisitos previstos en el anexo técnico, empacados al vacío. El rotulado de las cavas debe realizarse por medio de un sticker, para tal efecto se requiere que los cárnicos sean distribuidos uniformemente en 04 cavas, las cuales deben contener la siguiente información: ✓ Identificación de remesa. ✓ Nombre de producto. ✓ Cantidad empacada. ✓ Destino. ✓ Fecha de vencimiento. • **Pulpa de fruta:** Debe realizarse 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, de acuerdo a los requisitos previstos en el anexo técnico, empacados al vacío. El rotulado de las cavas debe realizarse por medio de un sticker, para tal efecto se requiere que la pulpa de fruta sea distribuida uniformemente en 04 cavas, las cuales deben contener la siguiente información: ✓ Identificación de remesa. ✓ Nombre de producto.	CUMPLE	

	✓ Cantidad empacada. ✓ Destino. ✓ Fecha de vencimiento. • **Víveres frescos:** Debe realizarse en canastillas plásticas con una medida de largo 60 cm x ancho 40 cm x alto 25 cm ± 5 cm y capacidad mínima 25 Kg cada una de acuerdo a los requisitos previstos en el anexo técnico, deben ser apilables y estas no deben ser de material plástico reciclado, ni remanufacturado, las cuales deben cumplir con lo dispuesto en la Resolución 224 de 2007 de la Superintendencia de industria y Comercio. El rotulado de las canastillas debe realizarse por medio de un sticker, el cual debe contener la siguiente información: ✓ Identificación de remesa. ✓ Nombre de producto. ✓ Cantidad empacada. ✓ Destino. ✓ Fecha de vencimiento. • **Productos de aseo**: Debe realizarse en su empaque secundario debidamente selladas, marcadas y numeradas de manera que permita su distribución en el área de operaciones, las cuales deben cumplir con lo dispuesto en la Resolución 224 de 2007 del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo "Por la cual se expide el Reglamento Técnico número RTC-002 MDR de requisitos mínimos que deben cumplir los empaques de los productos agrícolas para consumo humano que se importen, se produzcan y se comercialicen en el territorio nacional". La identificación de las lonas debe contener la siguiente información: ✓ Identificación de remesa. ✓ Producto. ✓ Cantidad. ✓ Peso. ✓ Nro. de Autorización. ✓ Numeración de bultos. ✓ Fecha de empaque. **Nota 1:** Previa coordinación con el supervisor del contrato, el contratista deberá entregar los víveres en lonas de fibra sintética debidamente identificadas y selladas, e incluir veinte (20) lonas vacías adicionales para la redistribución de las remesas según las capacidades del personal en el área de operaciones. **Nota 2:** Con el fin de evitar la contaminación cruzada, los cárnicos (pollo, carne de res y carne cerdo), deben ir empacados al vacío con el fin de prolongar el período de caducidad del producto y protegerlos contra los elementos externos que puedan afectar su inocuidad. La carne fresca (pollo, carne de res y carne cerdo) deberá ser entregada empacada al vacío en paquetes de 3 kilogramos, cada paquete en porciones de 142 gramos, el pollo fresco deberá ser entregado empacado al vacío con peso de 1,5 kilogramos. **Nota 3**: Las canastillas plásticas y lonas no deben ser de material plástico reciclado ni remanufacturado, dando cumplimiento a lo dispuesto en la Resolución 4143 de 2012, Artículo 13 del Ministerio de Salud y Protección Social "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional". **Nota 4:** Lo anteriormente descrito debe ser de estricto cumplimiento, dado que la distribución y entrega de los productos se realizará en zonas donde el ingreso de los víveres es helicoportado.		
ITEM	**DESCRIPCIÓN**	CUMPLE	NO CUMPLE
7	**COORDINADOR DE SUMINISTROS**		
7.1	El proponente deberá certificar mediante documento escrito que, una vez inicie el contrato contará con un (01) Ingeniero de Alimentos para la estructuración, ejecución y supervisión de la cadena de suministros, garantizando la no alteración de las condiciones microbiológicas y organolépticas, el profesional dará el aval técnico a cada una de las remesas. Así mismo debe cumplir con lo establecido por el Ministerio de Salud y Protección en la Resolución 2674 del 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo III, Artículo 11. Además, se requiere que cuente con vinculación vigente, tarjeta profesional vigente y certificado de vigencia y antecedentes disciplinarios de COPNIA.	CUMPLE	
7.2	**TIEMPOS ESTABLECIDOS PARA EL CUMPLIMIENTO DEL SERVICIO** **SERVICIO** — **TIEMPO MÁXIMO** REMESA — 72 HORAS PARA DAR CUMPLIMIENTO A LOS REQUERIMIENTOS REALIZADOS POR LA DIRECCIÓN ANTINARCÓTICOS **Nota 1:** Cuando no se pueda cumplir con los plazos establecidos por casos de fuerza mayor, casos fortuitos o hechos de un tercero, se debe informar y coordinar con el supervisor del contrato, para darle una pronta solución a los servicios requeridos por parte de la Dirección de Antinarcóticos.	CUMPLE	
7.3	El proponente debe adjuntar carta de compromiso donde soporte que para la ejecución del contrato tendrá a disposición las 24 horas, una oficina de quejas y reclamos con servicios de comunicación PBX y/o celular, en aras de garantizar y brindar un mejor servicio, lo cual será verificado por el supervisor del contrato, previo inicio de la ejecución del contrato.	CUMPLE	
ITEM	**DESCRIPCIÓN**	CUMPLE	NO CUMPLE
8	**SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST).**		
8.1	Con el fin de garantizar la protección de los accidentes y enfermedades de los empleados y trabajadores de las diferentes empresas que funcionan en Colombia de forma obligatoria, el oferente deberá diligenciar el formulario COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. Así mismo, el futuro contratista deberá dar cumplimiento al artículo 2.2.4.6.27 del capítulo 6 del decreto 1072 de 2015, Decreto 052 de 2017, Resolución 1111 de 2017 y Resolución 0312 de 2019.	CUMPLE	
ITEM	**DESCRIPCIÓN**	CUMPLE	NO CUMPLE
9	**APLICACIÓN WEB**		
9.1	El proponente deberá certificar que cuenta con una aplicación Web, la cual estará vigente hasta el término de la ejecución del contrato, con las siguientes especificaciones: • Radicación de requerimientos. • Reporte de requerimientos pendientes. • Aprobación de requerimientos. • Cumplimiento del requerimiento. • Ingreso digital de planillas de registro de servicios prestados. • Generación de informes diarios en tiempo real. • Seguimiento valor del contrato, valor solicitado, valor aprobado, pagos y saldos. • Generación de reporte individualizado de acuerdo a los servicios prestados. • Aviso en tiempo real de la generación, aprobación, despacho y recibo de los requerimientos. • Generación de reporte en tiempo real del consumo digitado de acuerdo a las planillas firmadas por parte de los funcionarios que tomaron el servicio. • Protocolo de seguridad SSL. Por lo anterior, debe allegar tres (03) usuarios con perfil consulta y dos (02) usuarios con perfil operativo una vez este sea adjudicado, que son de control del supervisor.	CUMPLE	

	Nota 1: El contratista deberá acreditar mediante documento escrito, en caso de ser adjudicatario, que contará con una URL para la utilización de este aplicativo en la ejecución del contrato. **Nota 2**: El contratista deberá brindar actualización de la aplicación Web semestralmente o cuando el supervisor lo requiera. De igual forma deberá brindar soporte técnico de la aplicación 24/7 (24 horas al día, 7 días a la semana), aplicación de actualizaciones y modificaciones según necesidades sin costo para la Dirección de Antinarcóticos - Policía Nacional. **Nota 3:** La página web, una vez presentada por el contratista deberá ser verificada y avalada por la Oficina de Telemática de la Dirección Antinarcóticos – Policía Nacional. **Nota 4:** En el evento de requerirse ajustes, el contratista tendrá hasta veinte (20) días hábiles para su adecuación y aprobación por parte de la Oficina de Telemática de la Dirección Antinarcóticos – Policía Nacional.		
9.2	La entrega de los víveres: **RACIONES PARA 80 HOMBRES POR 15 DÍAS y RACIONES PARA LAS COMPAÑÍAS DEL AREA DE INVESTIGACIONES Y OPERACIONES 18 HOMBRES POR 15 DÍAS**, se realizarán de acuerdo a las operaciones con previa coordinación con el supervisor del contrato. **Nota 1:** El requerimiento de raciones para las operaciones especiales será independiente de las raciones de los 80 hombres, por lo que, los requerimientos y entregas serán con previa coordinación con el supervisor del contrato.	CUMPLE	
9.3	El contratista podrá realizar visitas técnicas en cualquier momento que lo solicite durante la ejecución del contrato, en los sitios de entrega previstos para la operación, con el fin de conocer las condiciones actuales de la operación y garantizar así el correcto abastecimiento.	CUMPLE	
9.4	En el evento en que la ejecución del presente contrato se extienda a una vigencia fiscal distinta a aquella en la cual fue suscrito, y siempre que la entidad contratante autorice la respectiva adición y/o prórroga contractual con cargo a vigencias futuras, los valores unitarios del contrato podrán ser objeto de ajuste económico, reconociendo el incremento del Índice de Precios al Consumidor (IPC) certificado por el Departamento Administrativo Nacional de Estadística – DANE, correspondiente al periodo aplicable. Dicho ajuste se efectuará previa verificación de la disponibilidad presupuestal y conforme a la normatividad vigente.	CUMPLE	
9.5	El futuro contratista será el único y exclusivo responsable de realizar el pago de los servicios, bienes o actividades subcontratadas con terceros que se deriven de la ejecución del contrato de suministro de víveres y elementos de aseo. Dichos pagos deberán efectuarse dentro de un plazo máximo de treinta (30) días calendario, contados a partir de la fecha en que el contratista reciba el correspondiente pago por parte de la Dirección de Antinarcóticos. En ningún caso la Dirección de Antinarcóticos asumirá responsabilidad alguna frente a los terceros subcontratados por el **CONTRATISTA**, ni será solidaria o subsidiariamente responsable por obligaciones laborales, civiles, comerciales o de cualquier otra naturaleza que se generen con ocasión de dichas relaciones contractuales.	CUMPLE	

ÍTEM	DESCRIPCIÓN		CUMPLE	NO CUMPLE
10	LUGARES DONDE SE REQUIERE EL SUMINISTRO DE VÍVERES			
	CIUDAD Y/O MUNICIPIO	DEPARTAMENTO		
10.1	LETICIA	AMAZONAS	CUMPLE	
10.2	APARTADÓ	ANTIOQUIA	CUMPLE	
10.3	CAREPA		CUMPLE	
10.4	MEDELLÍN		CUMPLE	
10.5	EL BAGRE		CUMPLE	
10.6	NECHÍ		CUMPLE	
10.7	NECOCLÍ		CUMPLE	
10.8	PUERTO BERRÍO		CUMPLE	
10.9	SONSÓN		CUMPLE	
10.10	SANTA FE DE ANTIOQUIA		CUMPLE	
10.11	CAUCASIA		CUMPLE	
10.12	DORADAL		CUMPLE	
10.13	TURBO		CUMPLE	
10.14	RIONEGRO		CUMPLE	
10.15	ARAUCA	ARAUCA	CUMPLE	
10.16	FORTUL		CUMPLE	
10.17	TAME		CUMPLE	
10.18	SARAVENA		CUMPLE	
10.19	BARRANQUILLA	ATLÁNTICO	CUMPLE	
10.20	CARTAGENA	BOLÍVAR	CUMPLE	
10.21	EL CARMEN DE BOLÍVAR		CUMPLE	
10.22	CHIQUINQUIRÁ	BOYACÁ	CUMPLE	
10.23	PAIPA		CUMPLE	
10.24	TUNJA		CUMPLE	
10.25	PUERTO BOYACÁ		CUMPLE	
10.26	LA DORADA	CALDAS	CUMPLE	
10.27	MANIZALES		CUMPLE	
10.28	NORCASIA		CUMPLE	
10.29	LARANDIA	CAQUETÁ	CUMPLE	
10.30	TRES ESQUINAS		CUMPLE	
10.31	FLORENCIA		CUMPLE	
10.32	YOPAL	CASANARE	CUMPLE	
10.33	GUAPI	CAUCA	CUMPLE	
10.34	POPAYÁN		CUMPLE	
10.35	AGUACHICA	CESAR	CUMPLE	
10.36	VALLEDUPAR		CUMPLE	
10.37	MONTERÍA	CÓRDOBA	CUMPLE	
10.38	BOGOTÁ	CUNDINAMARCA	CUMPLE	
10.39	FACATATIVÁ		CUMPLE	
10.40	GIRARDOT		CUMPLE	
10.41	YACOPÍ		CUMPLE	
10.42	PUERTO SALGAR		CUMPLE	
10.43	CONDOTO	CHOCÓ	CUMPLE	
10.44	QUIBDÓ		CUMPLE	
10.45	PUERTO INÍRIDA	GUAINÍA	CUMPLE	
10.46	PUERTO BOLÍVAR	GUAJIRA	CUMPLE	
10.47	RIOHACHA		CUMPLE	
10.48	URIBIA		CUMPLE	
10.49	CALAMAR	GUAVIARE	CUMPLE	
10.50	SAN JOSÉ		CUMPLE	
10.51	MIRAFLORES		CUMPLE	
10.52	NEIVA	HUILA	CUMPLE	
10.53	EL BANCO	MAGDALENA	CUMPLE	
10.54	SANTA MARTA		CUMPLE	
10.55	GRANADA	META	CUMPLE	
10.56	MAPIRIPAN		CUMPLE	
10.57	VILLAVICENCIO		CUMPLE	
10.58	VISTA HERMOSA		CUMPLE	
10.59	PUERTO LÓPEZ		CUMPLE	

	10.60	CHACHAGUÍ	NARIÑO	CUMPLE	
	10.61	IPIALES		CUMPLE	
	10.62	PASTO		CUMPLE	
	10.63	TUMACO		CUMPLE	
	10.64	CÚCUTA	NORTE DE SANTANDER	CUMPLE	
	10.65	OCAÑA		CUMPLE	
	10.66	TIBÚ		CUMPLE	
	10.67	PUERTO ASÍS	PUTUMAYO	CUMPLE	
	10.68	VILLAGARZÓN		CUMPLE	
	10.69	MOCOA		CUMPLE	
	10.70	ARMENIA	QUINDÍO	CUMPLE	
	10.71	PEREIRA	RISARALDA	CUMPLE	
	10.72	SAN ANDRÉS	SAN ANDRÉS Y PROVIDENCIA	CUMPLE	
	10.73	BARRANCABERMEJA	SANTANDER	CUMPLE	
	10.74	BUCARAMANGA		CUMPLE	
	10.75	VÉLEZ		CUMPLE	
	10.76	CIMITARRA		CUMPLE	
	10.77	PUERTO WILCHES		CUMPLE	
	10.78	COROZAL	SUCRE	CUMPLE	
	10.79	SINCELEJO		CUMPLE	
	10.80	SAN LUIS	TOLIMA	CUMPLE	
	10.81	ESPINAL		CUMPLE	
	10.82	IBAGUÉ		CUMPLE	
	10.83	MELGAR		CUMPLE	
	10.84	MARIQUITA		CUMPLE	
	10.85	BUENAVENTURA	VALLE	CUMPLE	
	10.86	CALI		CUMPLE	
	10.87	CARTAGO		CUMPLE	
	10.88	DOVIO		CUMPLE	
	10.89	JUANCHACO		CUMPLE	
	10.90	PALMIRA		CUMPLE	
	10.91	TULUÁ		CUMPLE	
	10.92	MITÚ	VAUPÉS	CUMPLE	
	10.93	CARIMAGUA	VICHADA	CUMPLE	
	10.94	CUMARIBO		CUMPLE	
	10.95	PUERTO CARREÑO		CUMPLE	

COTIZACIÓN

ÍTEM	REMESA TIPO I:
	ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES - REMESA PARA 80 HOMBRES POR 15 DIAS
1.	ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES SECOS

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	VALOR ESTIMADO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA
1.1.1	ACEITE VEGETAL DE SOYA - BOTELLA PLÁSTICA POR 900 CENTÍMETROS CÚBICOS	Frasco	120	19%	$ 2.634.984
1.1.2	ARVEJA VERDE SECA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	21	0%	$ 340.124
1.1.3	ARVEJA Y ZANAHORIA EN LATA POR 580 GRAMOS	Unidad	42	19%	$ 783.714
1.1.4	ARROZ EN BOLSA PLÁSTICA POR 500 GRAMOS	Libra	1000	0%	$ 6.517.500
1.1.5	LOMITOS DE ATÚN EN ACEITE POR 160 GRAMOS	Unidad	300	19%	$ 4.024.350
1.1.6	REFRESCO DE AVENA MOLIDA POR 500 GRAMOS	Libra	31	5%	$ 502.140
1.1.7	LONJA BOCADILLO DE GUAYABA ROJA POR 500 GRAMOS	Unidad	92	0%	$ 1.090.683
1.1.8	CHOCOLATE INSTANTÁNEO EN POLVO BOLSA POR 500 GRAMOS	Libra	40	19%	$ 1.149.720
1.1.9	CALDO DE GALLINA EN CAJA POR 48 CUBOS	Unidad	4	19%	$ 226.057
1.1.10	GALLETAS DE LECHE PAQUETE POR 18 UNIDADES	Unidad	26	19%	$ 224.624
1.1.11	FRIJOL BOLA ROJA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	60	0%	$ 1.575.486
1.1.12	HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS	Libra	70	5%	$ 443.058
1.1.13	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA POR 500 GRAMOS	Libra	50	5%	$ 288.338
1.1.14	LENTEJA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	35	0%	$ 536.960
1.1.15	LECHE EN POLVO ENTERA POR 380 GRAMOS	Unidad	96	0%	$ 2.348.272
1.1.16	MAYONESA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Unidad	28	19%	$ 263.663
1.1.17	PAN PERRO EMPACADO EN BOLSA POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS	Unidad	35	0%	$ 427.523
1.1.18	ESPAGUETI FORTIFICADO PAQUETE POR 500 GRAMOS	Libra	75	5%	$ 562.196
1.1.19	PASTA PARA SOPA POR 500 GRAMOS	Libra	60	5%	$ 446.490
1.1.20	PULPA DE FRUTA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	35	19%	$ 1.019.692
1.1.21	SAL REFINADA, YODADA Y FLUORIZADA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	30	0%	$ 120.780
1.1.22	JAMONADA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS	Unidad	120	19%	$ 3.351.744
1.1.23	MOGOLLAS PAQUETE POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS	Paquete	43	0%	$ 515.665
1.1.24	PANELA POR 500 GRAMOS	Libra	360	0%	$ 1.846.152
1.1.25	PANELA PULVERIZADA CON LIMÓN POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	170	5%	$ 5.689.943
1.1.26	SALCHICHAS DE RES O MIXTA FRANKFURT DE 360 GRAMOS	Unidad	235	19%	$ 5.166.381
1.1.27	SALSA DE TOMATE BOLSA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Unidad	40	19%	$ 361.350
1.1.28	AZÚCAR POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	33	5%	$ 361.276
1.1.29	GUISO PRECOCIDO SAZONADOR SOBRE 55 GRAMOS	Unidad	83	19%	$ 283.487
1.1.30	SARDINAS EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS	Unidad	90	19%	$ 2.022.719
1.1.31	CAFÉ EN BOLSA CLÁSICO POR 500 GRAMOS	Libra	40	5%	$ 1.259.082
1.2	ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES FRESCOS				

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	VALOR ESTIMADO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA
1.2.1	POLLO FRESCO POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	60	0%	$ 1.351.251
1.2.2	CARNE DE RES FRESCA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%	$ 2.365.572
1.2.3	CARNE DE CERDO FRESCA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%	$ 2.233.044
1.2.4	CEBOLLA CABEZONA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	75	0%	$ 683.471
1.2.5	HUEVOS AA EMPACADAS EN CUBETAS CARTÓN POR 30 UNIDADES	Unidad	47	0%	$ 1.818.082
1.2.6	TOMATE CHONTO POR 1000 GRAMOS EMPACADO EN CANASTILLA	Kilogramo	50	0%	$ 569.003
1.2.7	PAPA PASTUSA POR 50 KILOGRAMOS	Bulto	4	0%	$ 1.247.737
1.2.8	SALCHICHÓN CERVECERO/DURADERO 500 GRAMOS	Unidad	50	5%	$ 791.340
1.3	SUSTITUTOS DE ÍTEM 1.1.22 JAMONETA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS Y/O ÍTEM 1.1.30 SARDINA EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS				

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANT	IVA	VALOR ESTIMADO

		MEDIDA			CON IVA SEGÚN CORRESPONDA
1.3.1	CARNE EN TROZO PARA GOULASH POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%	$ 3.108.798
1.3.2	CARNE MOLIDA DE RES POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%	$ 2.130.678
1.3.3	COSTILLA CARNUDA DE RES POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%	$ 2.416.326
1.3.4	SOBREBARRIGA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%	$ 3.367.584
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%	$ 702.636
1.4.2	JABÓN LAVA PLATOS POR 500 GRAMOS	Unidad	9	19%	$ 182.521
1.4.3	BOLSA DE LA BASURA DE 125 POR 92 CENTÍMETROS POR PAQUETE DE 12 UNIDADES	Unidad	20	19%	$ 471.636
1.4.4	ENCENDEDORES/ MECHEROS DE GAS	Unidad	16	19%	$ 37.224
1.4.5	VELAS LISAS DE 22 CENTÍMETROS LARGO PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	5	19%	$ 101.607
1.4.6	JABÓN AZUL EN BARRA PARA LAVAR ROPA 300 GRAMOS	Unidad	80	19%	$ 646.932
1.4.7	ESPONJILLA DE ALAMBRE GRUESA PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	5	0%	$ 131.959
1.4.8	ESPONJILLA SABRA DOBLE USO PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	5	0%	$ 39.716
1.4.9	CREMA DENTAL POR 50 GRAMOS	Unidad	80	19%	$ 551.100
1.4.10	PAPEL HIGIÉNICO TRIPLE HOJA	Unidad	80	19%	$ 428.076
1.4.11	MÁQUINAS DE AFEITAR TRIPLE HOJA	Unidad	80	19%	$ 525.228
1.4.12	TALCO ANTIMICÓTICO PARA PIES POR 100 GRAMOS	Unidad	80	19%	$ 2.136.156
1.4.13	DESODORANTE ANTITRANSPIRANTE GEL TUBO DE 70 GRAMOS	Unidad	80	19%	$ 1.908.984
	VALOR TOTAL REMESAS PARA 80 HOMBRES POR 15 DÍAS SIN SUSTITUTO DE SARDINA Y/O JAMONETA				$ 76.330.814

ÍTEM	REMESA TIPO II				
	ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES – REMESA PARA 40 HOMBRES POR 15 DÍAS				
2.	ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES 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%	$ 1.317.492
2.1.2	ARVEJA VERDE SECA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	11	0%	$ 178.160
2.1.3	ARVEJA Y ZANAHORIA EN LATA POR 580 GRAMOS	Unidad	21	19%	$ 391.857
2.1.4	ARROZ EN BOLSA PLÁSTICA POR 500 GRAMOS	Libra	500	0%	$ 3.258.750
2.1.5	LOMITOS DE ATÚN EN ACEITE POR 160 GRAMOS	Unidad	150	19%	$ 2.012.175
2.1.6	REFRESCO DE AVENA MOLIDA POR 500 GRAMOS	Libra	16	5%	$ 259.169
2.1.7	LONJA BOCADILLO DE GUAYABA ROJA POR 500 GRAMOS	Unidad	46	0%	$ 545.342
2.1.8	CHOCOLATE INSTANTÁNEO EN POLVO BOLSA POR 500 GRAMOS	Libra	20	19%	$ 574.860
2.1.9	CALDO DE GALLINA EN CAJA POR 48 CUBOS	Unidad	2	19%	$ 113.028
2.1.10	GALLETAS DE LECHE PAQUETE POR 18 UNIDADES	Unidad	13	19%	$ 112.312
2.1.11	FRIJOL BOLA ROJA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	30	0%	$ 787.743
2.1.12	HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS	Libra	35	5%	$ 221.529
2.1.13	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA POR 500 GRAMOS	Libra	25	5%	$ 144.169
2.1.14	LENTEJA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	18	0%	$ 276.151
2.1.15	LECHE EN POLVO ENTERA POR 380 GRAMOS	Unidad	48	0%	$ 1.186.495
2.1.16	MAYONESA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Unidad	14	19%	$ 131.832
2.1.17	PAN PERRO EMPACADO EN BOLSA POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS	Unidad	18	0%	$ 219.869
2.1.18	ESPAGUETI FORTIFICADO PAQUETE POR 500 GRAMOS	Libra	38	5%	$ 284.846
2.1.19	PASTA PARA SOPA POR 500 GRAMOS	Libra	30	5%	$ 223.245
2.1.20	PULPA DE FRUTA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	18	19%	$ 524.413
2.1.21	SAL REFINADA, YODADA Y FLUORIZADA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	15	0%	$ 80.390
2.1.22	JAMONADA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS	Unidad	60	19%	$ 1.675.872
2.1.23	MOGOLLAS PAQUETE POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS	Paquete	22	0%	$ 263.828
2.1.24	PANELA POR 500 GRAMOS	Libra	180	0%	$ 923.076
2.1.25	PANELA PULVERIZADA CON LIMÓN POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	85	5%	$ 2.844.971
2.1.26	SALCHICHAS DE RES O MIXTA FRANKFURT DE 360 GRAMOS	Unidad	118	19%	$ 2.594.183
2.1.27	SALSA DE TOMATE BOLSA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Unidad	20	19%	$ 180.675
2.1.28	AZÚCAR POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	17	5%	$ 186.112
2.1.29	GUISO PRECOCIDO SAZONADOR SOBRE 55 GRAMOS	Unidad	42	19%	$ 143.451
2.1.30	SARDINAS EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS	Unidad	45	19%	$ 1.011.359
2.1.31	CAFÉ EN BOLSA CLASICO POR 500 GRAMOS	Libra	20	5%	$ 629.541
2.2	ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES FRESCOS				
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	VALOR ESTIMADO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA
2.2.1	POLLO FRESCO POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	30	0%	$ 675.626
2.2.2	CARNE DE RES FRESCA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	$ 1.182.786
2.2.3	CARNE DE CERDO FRESCA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	$ 1.116.522
2.2.4	CEBOLLA CABEZONA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	38	0%	$ 346.292
2.2.5	HUEVOS AA EMPACADAS EN CUBETAS CARTÓN POR 30 UNIDADES	Unidad	24	0%	$ 928.382
2.2.6	TOMATE CHONTO POR 1000 GRAMOS EMPACADO EN CANASTILLA	Kilogramo	25	0%	$ 284.501
2.2.7	PAPA PASTUSA POR 50 KILOGRAMOS	Bulto	2	0%	$ 623.868
2.2.8	SALCHICHÓN CERVECERO/DURADERO 500 GRAMOS	Unidad	25	5%	$ 395.670
3.3	SUSTITUTOS DE ÍTEM 1.1.22 JAMONETA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS Y/O ÍTEM 1.1.30 SARDINA EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS				
ÍTEM	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%	$ 1.554.399
2.3.2	CARNE MOLIDA DE RES POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	$ 1.065.339
2.3.3	COSTILLA CARNUDA DE RES POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	$ 1.208.163
2.3.4	SOBREBARRIGA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	$ 1.683.792
2.4	ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS DE ASEO				
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	VALOR ESTIMADO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA
2.4.1	JABÓN DE BAÑO POR 100 GRAMOS	Unidad	40	19%	$ 351.318
2.4.2	JABÓN LAVA PLATOS POR 500 GRAMOS	Unidad	5	19%	$ 101.401

2.4.3	BOLSA DE LA BASURA DE 125 POR 92 CENTÍMETROS POR PAQUETE DE 12 UNIDADES	Unidad	10	19%	$ 235.818
2.4.4	ENCENDEDORES/ MECHEROS DE GAS	Unidad	8	19%	$ 18.612
2.4.5	VELAS LISAS DE 22 CENTÍMETROS LARGO PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	3	19%	$ 60.964
2.4.6	JABÓN AZUL EN BARRA PARA LAVAR ROPA 300 GRAMOS	Unidad	40	19%	$ 323.466
2.4.7	ESPONJILLA DE ALAMBRE GRUESA PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	3	0%	$ 79.175
2.4.8	ESPONJILLA SABRA DOBLE USO PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	3	0%	$ 23.629
2.4.9	CREMA DENTAL POR 50 GRAMOS	Unidad	40	19%	$ 275.550
2.4.10	PAPEL HIGIÉNICO TRIPLE HOJA	Unidad	40	19%	$ 214.038
2.4.11	MAQUINAS DE AFEITAR TRIPLE HOJA	Unidad	40	19%	$ 262.614
2.4.12	TALCO ANTIMICOTICO PARA PIES POR 100 GRAMOS	Unidad	40	19%	$ 1.068.078
2.4.13	DESODORANTE ANTITRANSPIRANTE GEL TUBO DE 70 GRAMOS	Unidad	40	19%	$ 954.492
	VALOR TOTAL, REMESAS PARA 40 HOMBRES POR 15 DÍAS SIN SUSTITUTO DE SARDINA Y/O JAMONETA				**$ 38.311.590**

3.	REMESA TIPO III				
3.1	ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES - REMESA PARA 18 HOMBRES POR 15 DÍAS				
	ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES				
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT.	IVA	VALOR ESTIMADO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA
3.1.1	SOBRE DE ATÚN EN ACEITE POR 85 GRAMOS	Unidad	540	19%	$ 7.292.835
3.1.2	BEBIDA HIDRATANTE EN POLVO TROPICAL EN SOBRE POR 36 GRAMOS (1/2 LITRO)	Unidad	270	19%	$ 2.726.015
3.1.3	BARRA DE PROTEINA POR 30 GRAMOS	Unidad	270	19%	$ 2.859.219
3.1.4	GEL DEPORTIVO ENERGIZANTE 30 GRAMOS	Unidad	270	19%	$ 3.645.527
3.1.5	LECHE CONDENSADA EN SOBRE POR 300 GRAMOS (MALTITIOL)	Unidad	90	19%	$ 1.544.549
3.1.6	BEBIDA HIDRATANTE DE SUERO ORAL POR 100 ML	Unidad	270	19%	$ 2.203.889
3.1.7	MANI CON PASAS SOBRE INDIVIDUAL DE 45 GRAMOS	Unidad	270	19%	$ 1.727.204
3.1.8	COLA GRANULADA EN SOBRE DE 25 GRAMOS	Unidad	270	19%	$ 4.247.397
3.1.9	BEBIDA ACHOCOLATADA SOBRE 25 GRAMOS	Unidad	270	19%	$ 903.474
3.1.10	BEBIDA DEPORTIVA HIDRATANTE Y ENERGIZANTE POR 30 GRAMOS	Unidad	270	19%	$ 2.476.980
3.1.11	LECHE EN POLVO EN SOBRE POR 360 GRAMOS	Unidad	90	0%	$ 1.949.063
3.1.12	BEBIDA NUTRICIONAL DE 237 MILIMETROS	Unidad	147	19%	$ 4.365.172
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%	$ 261.598
	VALOR TOTAL, REMESA PARA 18 HOMBRES POR 15 DÍAS				**$ 36.202.922**

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 días, (TIPO II) remesa de víveres y elementos de aseo para 40 hombres por 15 días y (TIPO III) Remesa para 18 hombres por 15 días***, 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. Asi 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.	

FIRMA EMPRESA

CARLOS ELIAN LIGARRETO AVENDAÑO
C.C. No. 80.739.644 de Bogotá D.C
Representante Legal
GRUPO INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE SERVICIOS Y SUMINISTROS SAS
NIT. 901.579.629 – 6

1 Sobre único

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

Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal

60,00

	Ref. Artículo	Código UNSPSC	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario estimado	Precio unitario	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
	1	50111500	50111500	1,00	UN	0,00	10,00	10,00
	1	50151500	50151500	1,00	UN	0,00	10,00	10,00
	1	50467000	50467000	1,00	UN	0,00	10,00	10,00
	1	50161500	50161500	1,00	UN	0,00	10,00	10,00
	1	50171800	50171800	1,00	UN	0,00	10,00	10,00
	1	50221000	50221000	1,00	UN	0,00	10,00	10,00

1 Sobre único

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

Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
88.765.270,00

Ref. Artículo	Código UNSPSC	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario estimado	Precio unitario	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
1	50111500	50111500	1,00	UN	0,00	41.034.433,00	41.034.433,00
1	50151500	50151500	1,00	UN	0,00	20.612.659,00	20.612.659,00
1	50467000	50467000	1,00	UN	0,00	27.138.178,00	27.138.178,00
1	50161500	50161500	1,00	UN	0,00	0,00	0,00
1	50171800	50171800	1,00	UN	0,00	0,00	0,00
1	50221000	50221000	1,00	UN	0,00	0,00	0,00

Comercio y Logística Integral SAS

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 INTERVENCION 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	X	
	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
Índice de refracción a 40 °C	1,466	1,470
Índice de Saponificación (mg KOH/g de aceite)	189	195
Índice 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
Índice 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 virgenes	≤ 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 límpido 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, EMBALAJE Y ROTULADO: 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.		X	

ARVEJA VERDE SECA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS

1.1.2	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Granos	Kilogramo	X	
		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 6,35 mm (16/64 de pulgada). Clasificación correspondiente a arveja verde de consumo Tipo I – Grado 2, conforme a la NTC 791.			
		Requisitos microbiológicos	La arveja no debe presentar olores objetables, residuos de material toxico 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.			

Requisito	Parámetros	
	Mínimo	Máximo
pH	5.2	6.0
Brix	5.2	6.5

ARVEJA Y ZANAHORIA EN LATA POR 580 GRAMOS

1.1.3	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Enlatados	Unidad	X	
		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:**			
		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.		X	
		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.			

ARROZ EN BOLSA PLÁSTICA POR 500 GRAMOS

1.1.4		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Granos	Libra	X	
			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.			

LOMITOS DE ATÚN EN ACEITE POR 160 GRAMOS

1.1.5		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Lomitos (producto de la pesca en conserva).	Unidad	X	
			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 tata 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 647, 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	X
		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 – NTC2160			
			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 – NTC2160			
			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.			X
		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	X	

REQUISITOS GENERALES

Clasificación	Bocadillo
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 Refractometrica 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 = índice 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	Este debe ser impreso no adhesivo, según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011.		X	
		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	X	
		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 alergenos 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	X	
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Condimentos			
			Descripción del producto	Producto alimenticio deshidratado, elaborado a partir de una mezcla de carne de gallina, sal, especias, 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 / 10^2 / 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** / **Límite máximo (mg/Kg)**: Plomo como Pb En producto deshidratados / 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.		X	
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO: 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.			
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO: 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** REQUISITOS GENERALES: Clasificación	Confitería		Unidad	X	
	REQUISITOS GENERALES: 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 Ácido de Sodio, Bicarbonato de Amonio, emulsificante Lecitina (de Soya), Leche en Polvo Entera, Saborizantes Artificiales.				
	Requisitos específicos: Requisitos fisicoquímicos	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: **Requisitos en 100 g de muestra** / **mínimo** / **máximo**: pH en solución acuosa al 10% / 5.6 / 9.5; Proteína % en fracción en base seca / 3.0 / -; Humedad, en % / - / 10.0				
	Requisitos específicos: 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				
	Requisitos específicos: Otras características del producto	Las galletas no deben exceder los niveles máximos de metales pesados, así: **Metal** / **Contenido**: Plomo como Pb mg/Kg / 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, EMBALAJE Y ROTULADO: 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.				
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO: 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** REQUISITOS GENERALES: Clasificación	Granos		Kilogramo	X	
	REQUISITOS GENERALES: Descripción del producto	Conjunto de granos procedentes de la variedad de los géneros Phaseolus spp. y Vigna, perteneciente a la familia de las fabáceas, 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:				

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><th>Requisitos</th><th>% MAX EN MASA</th></tr>
<tr><td>Materia dura</td><td>0.2</td></tr>
<tr><td>Granos dañados</td><td>2.0</td></tr>
<tr><td>Granos partidos</td><td>1.0</td></tr>
<tr><td>Granos abiertos</td><td>1.0</td></tr>
<tr><td>Variedades de contrastes</td><td>2.0</td></tr>
<tr><td>Variedad de no contrastantes</td><td>5.0</td></tr>
</table>
Tabla 1. Requisitos de calidad del fríjol de consumo. NTC 871: 2005.</td></tr>
<tr><td></td><td>Requisitos microbiológicos</td><td>El producto no debe presentar olores objetables, residuos de material tóxico, o que estén infestados o infectados.</td></tr>
<tr><td></td><td>Requisitos nutricionales</td><td>Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018.</td></tr>
<tr><td></td><td>Otras características del producto</td><td>Fríjol de consumo Tipo I Grado 2.
Producto natural sin preservativos y/o aditivos.
No debe presentar signos de infestación o infecciones.
El fríjol 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.</td></tr>
<tr><td>Requisitos normativos</td><td></td><td>Resolución 2674 de 2013 – Condiciones sanitarias para la fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento, transporte y comercialización de alimentos.
NTC 871:2005 – Fríjol para consumo humano.</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:</td><td>Presentación del producto</td><td>Fríjol Bola Roja Bolsa de plástico por 1000 gramos embalada en paca de por 15 o 25 Kg.</td></tr>
<tr><td></td><td>Empaque y/o embalaje</td><td>Producto empacado en bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario, los empaques deben ser de primer uso.</td></tr>
<tr><td></td><td>Rotulado</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>Vida útil de producto y requerimientos de la entidad</td><td></td><td>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.</td></tr>
</table>
</td><td></td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>1.1.12</td><td>
<u>HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS</u>
<table>
<tr><td>REQUISITOS GENERALES</td><td>Clasificación</td><td>Harina de Maíz</td></tr>
<tr><td></td><td>Descripción del producto</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>Requisitos específicos</td><td>Ingredientes</td><td>Harina de maíz con sabor a mantequilla y sal.</td></tr>
<tr><td></td><td>Requisitos fisicoquímicos:</td><td>El producto deberá cumplir con los siguientes límites:
<table>
<tr><th>Requisitos</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Humedad, en fracción de masa expresada como %</td><td>-</td><td>13.0</td></tr>
<tr><td>Proteína (Nx6.25), en fracción de masa en base expresada como %</td><td>6.0</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Grasa en fracción de masa en base seca expresada como %</td><td>-</td><td>2.0</td></tr>
<tr><td>Cenizas, en fracción de masa en base seca expresada como %</td><td></td><td>1.2</td></tr>
<tr><td>Índice de absorción de agua, (cm3/g) a 25 °C</td><td>4.5</td><td></td></tr>
</table>
Contenido de cenizas por adición de sal al producto. Requisitos fisicoquímicos para harinas precocida de maíz — NTC 3594 (Quinta actualización).</td></tr>
<tr><td></td><td>Requisitos microbiológicos</td><td>El producto deberá cumplir con los siguientes límites:
<table>
<tr><th>Requisitos</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Recuento de Escherichia coli UFC/g</td><td>3</td><td>0</td><td><10</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g</td><td>3</td><td>0</td><td><100</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Recuento de bacillus cereus UFC /g</td><td>3</td><td>1</td><td>100</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos y levaduras UFC /g</td><td>3</td><td>1</td><td>1000</td><td>2000</td></tr>
<tr><td>Detección de salmonella /25g</td><td>3</td><td>0</td><td>Ausente</td><td>-</td></tr>
</table>
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 para harinas precocida de maíz- NTC 3594 (Quinta actualización.)</td></tr>
</table>
</td><td>Libra</td><td>X</td><td></td></tr>
</table>

		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.			
	1.1.13	**HARINA DE TRIGO FORTIFICADA POR 500 GRAMOS**			Libra	X
		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 Riveflavina / 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			

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td>µg/Kg.
<table><tr><th>Metal</th><th>Limite máxima</th></tr><tr><td>Plomo, mg/kg</td><td>0,2</td></tr><tr><td>Cadmio, mg/kg</td><td>0,2</td></tr></table>Límites máximos de metales contaminantes - NTC 267 Novena Actualización</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>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.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td rowspan="3">EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:</td><td>Presentación del producto</td><td>Harina de trigo fortificada por 500 gramos.</td><td></td><td rowspan="3">X</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Empaque y/o embalaje</td><td>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.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Rotulado</td><td>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.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><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><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>1.1.14</td><td colspan="5"><u>LENTEJA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS</u></td><td>Kilogramo</td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td rowspan="6">REQUISITOS GENERALES</td><td>Clasificación</td><td>Granos</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Descripción del producto</td><td>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")</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Requisitos fisicoquímicos:</td><td>El producto deberá cumplir con los siguientes límites:
<table><tr><th>Requisitos</th><th>% MAX EN MASA</th></tr><tr><td>Materias duras</td><td>0.3</td></tr><tr><td>Granos dañados</td><td>2.5</td></tr><tr><td>Granos partidos</td><td>2.0</td></tr><tr><td>Granos abiertos</td><td>3.0</td></tr><tr><td>Variedades contrastantes</td><td>3.0</td></tr><tr><td>Humedad (%)</td><td>13 máximo</td></tr></table>Tabla 1. Requisitos que debe cumplir la lenteja. NTC 937: 2004</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Requisitos microbiológicos</td><td>El producto no debe presentar olores objetables, residuos de material tóxico, o que estén infestados o infectados.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Requisitos nutricionales</td><td>Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Otras características del producto</td><td>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.
<table><tr><th rowspan="2">Componentes</th><th colspan="2">EN MASA</th></tr><tr><th>MIN</th><th>MAX</th></tr><tr><td>Daños por insectos</td><td>-</td><td>0,3 %</td></tr><tr><td>Materias extrañas</td><td>-</td><td>1,0 %</td></tr><tr><td>Verdosos y/o decolorados</td><td>-</td><td>1,5 %</td></tr></table></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>Resolución 2674 de 2013, debe cumplir con lo establecido en la NTC 937.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td rowspan="3">EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:</td><td>Presentación del producto</td><td>Lenteja en Bolsa de plástica por 1000 gramos</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Empaque y/o embalaje</td><td>Producto empacado en bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario, los empaques deben ser de primer uso.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Rotulado</td><td>El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><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 empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha empaque.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>1.1.15</td><td colspan="5"><u>LECHE EN POLVO ENTERA POR 380 GRAMOS</u></td><td>Unidad</td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td rowspan="2">REQUISITOS GENERALES</td><td>Clasificación</td><td>Lácteo</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Descripción del producto</td><td>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></td><td rowspan="2">Requisitos especificos</td><td>Ingredientes</td><td>Leche entera higienizada aglomerada. Regulador de acidez (Tripolifosfato de sodio y/o potasio) máx. 0,1% m/m.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Requisitos fisicoquímicos:</td><td>El producto deberá cumplir con los siguientes límites:
<table><tr><th rowspan="2">REQUISITOS</th><th colspan="2">PARÁMETROS</th></tr><tr><th>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>Indice de insolubilidad en cm3</td><td>-</td><td>1.0</td></tr></table></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

				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.					X
			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	X
		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) / 0,26 / 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/ F / 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 CALORIAS 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 285 de 2008, 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	X	
	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 específicos	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	X	
	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 específicos	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 microrganismos 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 1991, 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 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.			
	1.1.1 9.	**PASTA PARA SOPA POR 500 GRAMOS**			Libra	X	
		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 específicos	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 microrganismos 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.		X	

PULPA DE FRUTA POR 1000 GRAMOS

1.1.20	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Frutas	Kilogramo	X	
		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 específicos	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: **PARAMETRO** — Mínimo — Máximo 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 microrganismos 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.			

SAL REFINADA, YODADA Y FLUORIZADA POR 1000 GRAMOS

1.1.21	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Sal	Kilogramo	X	
		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** — **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, 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 — **GRANULOMETRIA** 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.			
1.1.22	**JAMONETA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS**				Unidad	X	
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Enlatado			
			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 (%): MIN 14 Humedad (%): MAX 67 Grasa (%): MIN 5, MAX 15 Almidón (%): MAX 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	Jamonada 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 tapas 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.			
1.1.23	**MOGOLLAS PAQUETE POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS**				Paquete	X	
		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, 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 (%): MIN 20.0, MAX 40.0 pH: MIN 4.8, MAX 6.0 Proteína en base seca %: MIN 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 Deoxinvaleno (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			

				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.						X	
		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 380 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	**PANELA POR 500 GRAMOS**									Libra	X
	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:							
				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					
				SO²	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 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.							
1.1.25	**PANELA PULVERIZADA CON LIMÓN POR 1000 GRAMOS**									Kilogramo	X
	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 / PARÁMETROS (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.		X
			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	X
		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 (%): - 75 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.		X	

SALSA DE TOMATE BOLSA DOY PACK POR 200 GRAMOS

1.1.27	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Aderezo	Unidad	X	
		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 / - Solidos solubles por réfractómetro, a 20 °C. / 29,0 / - Acidez (Expresado como Ac. Acético) Fracción de masa en % / 0,85 / - 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 / PARÁMETROS 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 sobrecosido 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 2671 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.			

AZÚCAR POR 1000 GRAMOS

1.1.28	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Azúcar	Kilogramo	X	
		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 Azucar			
		Requisitos fisicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: REQUISITOS / PARÁMETROS MIN / 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 nutricionales	Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018.				X
	Otras características del producto	El azúcar debe indicar fecha de empaque o referir numero 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, EMBALAJE Y ROTULADO: 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.				
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO: Rotulado	El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección 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 número de lote de producción o empaque. El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) meses después de la fecha de fabricación.				

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

1.1.29	**GUISO PRECOCIDO SAZONADOR SOBRE 55 GRAMOS**					
	REQUISITOS GENERALES: Clasificación	Condimentos			Unidad	X
	REQUISITOS GENERALES: Descripción del producto	Producto elaborado con mezcla de verduras deshidratadas o frescas, especias y colorantes permitidos que han sido declarados aptos para consumo humano.				
	Requisitos específicos: Ingredientes	Tomate fresco, cebolla larga, aceite vegetal, pasta de tomate y aditivos autorizados.				
	Requisitos específicos: Requisitos fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:				
	Requisitos específicos: Requisitos microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:				
	Requisitos específicos: Otras características del producto	Las materias primas empleadas en la elaboración del producto, deben ser inspeccionados, previo al uso y deben cumplir con los requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y sensoriales que garanticen 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, EMBALAJE Y ROTULADO: Empaque y/o embalaje	El producto debe ser empacado en bolsa flexible bilaminado o Sachet bilaminado.				
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO: 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.				

Requisito	Valor
Solidos solubles Brix	10-17
pH	3,8-4,3

Referencia: Resolución 15790 de 1984

Parámetros	Valor
Recuento de Coliformes Fecales UFC/ml	Ausencia
Detección de Salmonella /25g	Ausencia

1.1.30	**SARDINAS EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS**					
	REQUISITOS GENERALES: Clasificación	Sardina Enlatada			Unidad	X
	REQUISITOS GENERALES: Descripción del producto	Producto preparado con las especies de pescados admitidos, envasado con líquido 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 específicos: 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 específicos: Requisitos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:				

			fisicoquímicos:	<table><tr><th>COMPONENTE</th><th>Valores MIN</th><th>MA</th></tr><tr><td>Bases volátiles expresadas como nitrógeno, en 100 gr. base húmeda.</td><td>-</td><td>50</td></tr><tr><td>Cloruros como cloruro de sodio, % (m/m).</td><td>-</td><td>3</td></tr><tr><td>Gas sulfhídrico como H2S.</td><td colspan="2">Negativo</td></tr><tr><td>Histamina (mg/kg)</td><td>-</td><td>50</td></tr></table> Requisitos fisicoquímicos para las sardinas en conserva — NTC 1242 (última actualización			
			Requisitos microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table><tr><th colspan="3">PRODUCTOS DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADOS, MOLUSCOS Y MARISCOS EN CONSERVAS. ESTERILIDAD COMERCIAL.</th></tr><tr><th>PARÁMETROS</th><th>n</th><th></th></tr><tr><td>Microorganismos mesófilos aerobios- anaerobios</td><td>5</td><td>Prueba de esterilidad comercial No presentar crecimient bacteriano</td></tr></table> Prueba de esterilidad comercial negativa – NTC 4433			
			Otras características del producto	<table><tr><th>Metales pesados</th><th>Límite máximo en mg / kg</th></tr><tr><td>Estaño</td><td>200</td></tr><tr><td>Plomo</td><td>0.4</td></tr><tr><td>Mercurio</td><td>0.5</td></tr><tr><td>Cadmio</td><td>0.1</td></tr></table> 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 2671 de 2014 Resolución 3709 de 2015.		X	
			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 tóxicas, 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	X
			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: <table><tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo (%)</th><th>Máximo (%)</th></tr><tr><td>Humedad</td><td>-</td><td>4,0</td></tr><tr><td>Solidos solubles</td><td>1,1</td><td></td></tr><tr><td>Extracción</td><td>18</td><td></td></tr><tr><td>Contenidio de cafeína (Base seca %)</td><td>1,0</td><td></td></tr></table> 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: <table><tr><th>Requisito</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Recuento mohos y Levaduras, UFC/gr</td><td>200</td></tr></table> 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 5181.			
			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.		X	

1.2 ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES FRESCOS

ITEM	DESCRIPCIÓN			UNIDAD MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
1.2.1	**POLLO FRESCO POR 1000 GRAMOS**			Kilogramo	X	
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Pollo			
		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 / 1 3 / 220 / 1500 / 3 Detección de Salmonella /25g ml / 5 / P (*) / - / 1 Recuento de Staphylococcus Aureus coagulasa positiva, UFC/g / 5 / 100 / 500 / 1 Campylobacter sp² / - / - / - / - 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 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.			
		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**			Kilogramo	X	
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Carne de res			
		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:			

				PARAMETROS: Mínimo 5,4 – Máximo 6,1			
			Requisitos microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: Parámetro: Escherichia Coli (Genérica) – Mínimo: - – Máximo: 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**			Kilogramo	X	
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Carne de cerdo			
			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 (bota 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) – Proteínas (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: PARAMETROS: Mínimo 5,4 – Máximo 6,1		
			Requisitos microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: Parámetro: Escherichia Coli (Genérica) – Mínimo: - – Máximo: 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, Rés. 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.			

				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: 5,4; Máximo: 6,1			
		Requisitos microbiológicos		El producto debe cumplir los siguientes parámetros: Parámetro: Mínimo: -; Máximo: 100 Escherichia Coli (Genérica) E Coli O157:H7: Mínimo: Ausencia Salmonella UFC/25g: Mínimo: 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 vacío 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 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 y/o máximo de treinta (30) días en condiciones de congelación.			
	1.2.4	**CEBOLLA CABEZONA POR 1000 GRAMOS** REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Verduras	Kilogramo	CUMPLE	
			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 categoría 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		El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir			

		entidad		de la fecha de entrega.			
	1.2.5	**HUEVOS AA EMPACADAS EN CUBETAS CARTÓN POR 30 UNIDADES**			Unidad	CUMPLE	
		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	CUMPLE	
		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	CUMPLE	
		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 polioleína 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	CUMPLE	

REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Embutidos
	Descripción del producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, moldeado o prensado, elaborado con musculo 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:	Requisitos de composición y formulación para salchichón -Tabla 10 – NTC 1325 (Última Actualización)
	Requisitos microbiológicos	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.	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).

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	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 Clostridium Sulfito reductor (UFC/g)	3	<10	100	1
Detección de salmonella /25g	3	Ausencia	-	-
Detección de Listeria monocytogenes /25g	3	Ausencia	-	-
Recuento de Eschenchia coli / g	3	<10	-	-

MACRONUTRIENTE	PARAMETROS	
	Promedio	Desviación
Proteína (%)	14,2	± 0.7
Humedad (%)	55,8	± 3.8
Grasas (%)	15.2	± 2.6
Carbohidratos (%)	11.7	-
Calorías (%)	241	-

1.3		**SUSTITUTOS DE ÍTEM 1.1.22 JAMONETA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS Y/O ÍTEM 1.1.30 SARDINA EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS**				
ÍTEM		**DESCRIPCIÓN**		**UNIDAD MEDIDA**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
1.3.1		**CARNE EN TROZO PARA GOULASH POR 1000 GRAMOS**		Kilogramo	CUMPLE	

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.

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Requisitos fisicoquímicos:</td><td>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:
<table><tr><th>Corte / parámetro</th><th>Humedad (g/100g)</th><th>Lípidos (g/100g)</th><th>Proteína (g/100g)</th></tr><tr><td>Carne Magra de Res</td><td>71,6</td><td>5.7</td><td>21.8</td></tr><tr><td>Carne Semigorda de Res</td><td>62.0</td><td>15.1</td><td>21.6</td></tr><tr><td>Carne Semigorda molida de Res</td><td>66.5</td><td>12.7</td><td>19.6</td></tr></table>Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Res

También debe reportar el siguiente parámetro:<table><tr><th>Parámetros</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>pH</td><td>5,4</td><td>6,1</td></tr></table></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Requisitos microbiológicos</td><td>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:
<table><tr><th>Parámetros</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Escherichia Coli (Genérica)</td><td>-</td><td>100</td></tr><tr><td>E.coli O157:H7</td><td colspan="2">Ausencia</td></tr><tr><td>Samonella UFC/25g</td><td colspan="2">Ausencia</td></tr></table>Resolución del Ministerio de Salud y Protección social 2690 de 2015.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Otras características del producto</td><td>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.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Requisitos normativos</td><td>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</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:
Presentación del producto</td><td>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.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Empaque y/o embalaje</td><td>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.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Rotulado</td><td>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.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Vida útil de producto y requerimientos de la entidad</td><td>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).</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>1.3.2</td><td>REQUISITOS GENERALES</td><td><u>CARNE MOLIDA DE RES POR 1000 GRAMOS</u>
<table><tr><td>Clasificación</td><td>Carne de res</td></tr><tr><td>Descripción del producto</td><td>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.</td></tr><tr><td>Requisitos fisicoquímicos:</td><td>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:
<table><tr><th>Corte / parámetro</th><th>Humedad(g /100g)</th><th>Lípidos (g/100g)</th><th>Proteína(g/100g)</th></tr><tr><td>Carne Magra de Res</td><td>71,6</td><td>5.7</td><td>21.8</td></tr><tr><td>Carne Semigorda de Res</td><td>62.0</td><td>15.1</td><td>21.6</td></tr><tr><td>Carne Semigorda molida de Res</td><td>66,5</td><td>12.7</td><td>19,6</td></tr></table>Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Res

También debe reportar el siguiente parámetro:<table><tr><th>Parámetros</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>pH</td><td>5,4</td><td>6,1</td></tr></table></td></tr><tr><td>Requisitos microbiológicos</td><td>El producto debe cumplir los siguientes parámetros.
<table><tr><th>Parámetros</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Escherichia Coli (Genérica)</td><td>-</td><td>100</td></tr><tr><td>E.coli O157:H7</td><td colspan="2">Ausencia</td></tr><tr><td>Samonella UFC/25g</td><td colspan="2">Ausencia</td></tr></table>Resolución del Ministerio de Salud y Protección social 2690 de 2015</td></tr><tr><td>Otras características del producto</td><td>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.</td></tr></table></td><td>Kilogramo</td><td>CUMPLE</td><td></td></tr>
</table>

			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 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, EMBALAJE Y ROTULADO: 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.			
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO: 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	CUMPLE	
	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.			
	Requisitos específicos	Ingredientes	No Aplica.			
		Requisitos fisicoquímicos:	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: Corte / parámetro: Costilla de Res — 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: 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, EMBALAJE Y ROTULADO: 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.			
		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. 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	CUMPLE	
	REQUISITOS	Clasificación	Carne de res			

		GENERALES	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: 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 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 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 ÍTEM 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.					CUMPLE	
1.4	ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS DE ASEO					
ÍTEM	DESCRIPCIÓN				UNIDAD MEDIDA	CUMPLE / NO CUMPLE
1.4.1	**JABÓN DE BAÑO POR 100 GRAMOS**				Unidad	CUMPLE
	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	CUMPLE	
	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	CUMPLE	
	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 características del producto	Elaborada en polietileno de baja densidad. 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	CUMPLE	
	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	CUMPLE	
		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	CUMPLE	
		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	CUMPLE	
		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.			
	1.4.8	**ESPONJILLA SABRA DOBLE USO PAQUETE POR 12 UNIDADES**			Unidad	CUMPLE	
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Aseo			
			Descripción del producto	Esponjilla doble uso (material de esponjilla blanda y abrasiva)			
		Requisitos específicos	Ingredientes	Espuma flexible sintética de poliuretano, sustrato verde, pegante.			
			Otras características del producto	Tamaño mínimo de 7 cm de largo por 10 cm de ancho. Propiedades de resiliencia que ayuda a que la esponjilla vuelva a su tamaño original rápidamente.			
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Esponjilla sabrá doble uso por 12 unidades.			
			Empaque y/o embalaje	Empaque primario bolsa de polipropileno, polietileno o cartón, embalado en caja corrugada.			
			Rotulado	Como mínimo debe llevar la información del fabricante y nombre del producto puede ser en sticker o impreso.			
	1.4.9	**CREMA DENTAL POR 50 GRAMOS**			Unidad	CUMPLE	
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Aseo			
			Descripción del producto	Producto obtenido por la mezcla de sustancias tensioactivas, humectantes, dispersantes, edulcorantes, preservantes, saborizantes y abrasivas e ingredientes activos tales como sales de flúor entre otros, destinado a la limpieza de los dientes naturales o artificiales y encías, que puede tener propiedades preventivas, cosméticas o terapéuticas según el caso.			
		Requisitos específicos	Ingredientes	De acuerdo con la norma NTC 2028 se autoriza que dentro de los componentes se			

			utilicen sustancias tales como: agente tensoactivo y espumante, saborizantes, agente edulcorante, agentes preservantes, vitamina B5 y vitamina E, agentes antioxidantes, agentes humectantes, los aditivos deben cumplir con la legislación nacional vigente.			
		Otras características del producto	Forma del producto: Gel / crema. Olor: Característico. Sabor: Característico. El producto debe cumplir con los siguientes parámetros. Densidad (g/ml): 1000-1500 Ph: 6.0 – 8.0 Fluor (ppm): 1450 - 1500 **REQUISITO** / **LIMITE MAXIMO** Recuento total microorganismos Aeróbicos UFC/g: ≤ 200 Recuento Total combinado de hongos filamentosos y levaduras UFC/g: ≤ 10 Escherichia coli: Ausente Pseudomonas aeruginosa: Ausente Staphylococcus aureus: Ausente Referencia NTC 2028			
		Requisitos normativos		NTC 2028, Decisión 516 de 2002, Decreto Número 219 de 1998, Resolución 3774 de 2004.			
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Crema dental 50 gramos mínimo.			
			Empaque y/o embalaje	Tubo colapsable de aluminio-polietileno trilaminado. Empaque secundario cartulina plegadiza de reverso color café embalado en caja corrugada.			
			Rotulado	Nombre o razón social del fabricante y del responsable de la comercialización del producto, Deberá indicarse la ciudad y el país de origen; El contenido nominal en peso o en volumen; La lista de ingredientes en orden ponderal decreciente. Esta lista estará precedida de la palabra "ingredientes". El número de lote o la referencia que permita la identificación de la fabricación; Las precauciones particulares de empleo establecidas en las normas internacionales sobre sustancias o ingredientes, las restricciones o condiciones de uso establecidas por las instituciones u organizaciones reconocidas en el presente decreto, las que deben figurar en el envase primario, en el empaque o en un inserto, o prospecto que incorpore el fabricante; Número del registro sanitario con indicación del país de expedición; Vida útil.			
		Condiciones de almacenamiento		El producto debe ser almacenado en bodegas que cuenten con concepto sanitario FAVORABLE, expedido por el ente territorial de salud.			
	1.4.10	**PAPEL HIGIÉNICO TRIPLE HOJA**				Unidad	CUMPLE	
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Aseo				
			Descripción del producto	Papel de bajo gramaje, flexible y absorbente, destinado específicamente a la higiene personal para ser usado después de las necesidades fisiológicas, los rollos deben estar perforados de acuerdo con las dimensiones especificadas para permitir un fácil desprendimiento. En presentación tri le hoja			
		Requisitos específicos	Ingredientes	Fibra de celulosa				
			Otras características del producto	Color: Blanco Olor: Sin Fragancia Textura: Sólido - Papel				
		Requisitos normativos		NTC 1331				
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Papel higiénico 3 tripe hoja por 1 unidad				
			Empaque y/o embalaje	El producto debe venir empacado por unidad en Plástico polipropileno bio-orientado, de manera que sus condiciones no se afecten hasta llegar al usuario final. Embalado en paca de plástico polietileno de baja densidad.				
			Rotulado	Como mínimo el lote de producción, fabricante, marca y descripción del producto.				
		Vida útil de producto		El producto no tiene vigencia específica si se almacena adecuadamente, se recomienda consumir en los dos primeros años.				
		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		El producto no tiene vigencia específica si se almacena adecuadamente, se recomienda consumir en los dos primeros años.				
		Condiciones de transporte		En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego.				
	1.4.11	**MÁQUINAS DE AFEITAR TRIPLE HOJA**				Unidad	CUMPLE	
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Aseo				
			Descripción del producto	Instrumento utilizado para afeitar, consistente en un contenedor de hojas de acero inoxidable y un mango para ser operado manualmente. Deben estar diseñadas para ser desechadas una vez se cumpla su ciclo de vida útil. El cartucho debe estar compuesto de una plataforma que soporta las hojas de afeitar, espaciadores de la hoja y una tapa. La cuchilla debe tener 3 hojas de afeitar, con banda lubricante.				
		Requisitos específicos	Ingredientes	Tipo desechable, Nro. de 3 hojas montadas sobre resortes; material plástico; material hojas antioxidantes, tipo de mango con goma antideslizante; cabeza móvil y banda lubricante.				
			Otras características del producto	El producto debe tener una apariencia uniforme, tanto en color como en su textura, libre de defectos que afecten su función o desempeño, sus partes no pueden desprenderse, despegarse, zafarse				
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Máquinas de afeitar triple Hoja por Unidad.				
			Empaque y/o embalaje	Empaque primario en plástico biorientado, embalado en caja de cartón totalmente sellado				
			Rotulado	Como mínimo el lote de producción, fabricante, marca y nombre del producto.				
	1.4.12	**TALCO ANTIMICÓTICO PARA PIES POR 100 GRAMOS**				Unidad	CUMPLE	
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Medicamento de uso tópico – Antimicótico (OTC)				
			Descripción del producto	Talco medicado de uso externo, formulado con principios activos antifúngicos, indicado para la prevención y tratamiento de micosis superficiales, especialmente en la piel de los pies y la región inguinal. Ayuda a controlar el crecimiento de hongos.				

				alivia la comezón, el ardor, el mal olor y la humedad excesiva, contribuyendo a mantener la piel seca y protegida.			
		Requisitos específicos	Ingredientes	Se requiere que el producto contenga por cada 100 gramos: undecilenato de zinc 20 gramos, ácido undecilenico 2 gramos, entre otros.			
			Otras características del producto	Antibacterial y fungicida. Está indicado para combatir algunas alergias e irritación de la piel, principalmente en la zona de los pies y la ingle. Evita y alivia el salpullido, el pie de atleta e irritaciones de la piel en general. Producto antiséptico, absorbente y desodorante.			
		Requisitos normativos		Ley 9 de 1979 – Código Sanitario Nacional. Decreto 677 de 1995 – Régimen de registros sanitarios de medicamentos. Normatividad vigente del INVIMA aplicable a medicamentos de uso tópico de venta libre (OTC).			
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Talco por 100 gramos.			
			Empaque y/o embalaje	Envase primario que garantice la protección del producto durante su almacenamiento, transporte y uso, evitando la contaminación y preservando sus propiedades fisicoquímicas. Embalaje secundario adecuado para su distribución.			
			Rotulado	El rotulado deberá cumplir con lo establecido en el Decreto 677 de 1995 y demás disposiciones vigentes del INVIMA para medicamentos, incluyendo como mínimo: Nombre del producto. Principios activos y concentraciones. Número de lote. Fecha de vencimiento. Registro Sanitario INVIMA. Indicaciones, contraindicaciones y advertencias. Condiciones de almacenamiento. Nombre y dirección del titular del registro sanitario.			
		Vida útil de producto		Fecha de vencimiento indicada en el envase, conforme a lo aprobado en el Registro Sanitario INVIMA.			
		Certificaciones proveedores / maquilador / comercializador		El producto deberá contar con Registro Sanitario INVIMA vigente, en la categoría de medicamento de uso tópico. Certificación del fabricante o titular del registro.			
	1.4.13	**DESODORANTE ANTITRANSPIRANTE GEL TUBO DE 70 GRAMOS**			Unidad	CUMPLE	
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Aseo personal			
			Descripción del producto	Producto que hace desaparecer los malos olores, específicamente del cuerpo humano. Se aplica al cuerpo principalmente en las axilas para reducir el olor de la transpiración.			
		Requisitos específicos	Ingredientes	El producto debe contener como mínimo los siguientes componentes, o equivalentes permitidos por la normativa cosmética vigente: Aqua, Aluminum Zirconium Tetrachlorohydrex GLY, Cyclomethicone and PEG/PPG-18/18 Dimethicone, SD Alcohol 40-B, Tripropylene Glycol, Dimethicone, Propylene Glycol, Phenyl Trimethicone, Parfum, Limonene, Butylphenyl Methylpropional, Linalool, Coumarin, Citral.			
			Otras características del producto	Apariencia homogénea. Libre de partículas extrañas o contaminantes. Textura tipo gel. Apto para aplicación tópica en axilas. No debe generar irritación en condiciones normales de uso.			
		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 12,8 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	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
2.	REMESA TIPO III			
2.1	ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES - REMESAS PARA 18 HOMBRES POR 15 DÍAS			
	ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES			
2.1.1	**SOBRE DE ATÚN EN ACEITE POR 85 GRAMOS**	Unidad	CUMPLE	
	REQUISITOS GENERALES — Clasificación: Pescado			
	REQUISITOS GENERALES — Descripción del producto: Atún de las especies indicadas en la Tabla Nro. 1 de la Resolución del Ministerio de Protección Social No 146 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 específicos — Requisitos fisicoquímicos: El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, los cuales se reportan en el análisis de laboratorio.			

REQUISITO	LIMITE 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	LIMITE 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 PARÁMETRO: Mesófilos aerobios y anaerobios — n=5: 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

BEBIDA HIDRATANTE EN POLVO TROPICAL EN SOBRE POR 36 GRAMOS (1/2 LITRO)

2.1.2	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Refresco en polvo	Unidad	CUMPLE
		Descripción del producto	Las bebidas hidratantes deben presentar características de color, sabor y olor agradables, sin sabor residual, diferentes sabores, o con un sabor especifico 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: Recuento total de microorganismos Mesófilos (UFC/g) — LIMITE MÁXIMO: <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: Carbohidratos (g) — PARÁMETROS Mínimo: 33,0 — Máximo: 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 diana 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	CUMPLE	
		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, 1518 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.			
		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 Metal / requisito Arsénico, mg/kg / 1,0 Plomo, mg/kg / 2,0			
			Requisitos microbiológicos	Requisitos / n / c / m / M Recuento de bacterias aerobicos mesófilas UFC/g / 3 / 1 / 5000 / 10.000 NMP Coliformes/g / 3 / 1 / 9 / 110 NMP Coliformes fecales/g / 3 / 0 / <3 / - Estafilococos aureus/g / 3 / 0 / 100 / - Hongos y levaduras/g / 3 / 1 / 1.000 / 2.000 Salmonella/25g / 3 / 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 Referencia normativa NTC 3749			
			Requisitos nutricionales	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.			
			Otras características del producto	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.			
		Requisitos normativos		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.			
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Unidad de producto por 30 gramos.			
			Empaque y/o embalaje	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.			
			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		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

REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Energéticos
	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.

2.1.4 | Unidad | CUMPLE

LECHE CONDENSADA EN SOBRE POR 300 GRAMOS (MALTITIOL)

REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Lácteos
	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 Sólidos lácteos no grasos % (m/m): 20,0 / - Sólidos lácteos totales, % (m/m): 20,0 / - Proteína de leche en el extracto seco magro (Nx6) (%m/m): 7,0 / - Sólidos 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

2.1.5 | Unidad | CUMPLE

				Listeria Monocytogenes | 3 | 100 | 200 | 1 n: número de muestras que se van a examinar m: Indice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M: Indice 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 (Última 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	CUMPLE
		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 orat 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	CUMPLE
		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	El maní deberá ser inocuo y apropiado para ser elaborado para el consumo humano			

		características del producto	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, EMBALAJE Y ROTULADO: 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.			
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO: 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	CUMPLE
		REQUISITOS GENERALES: Clasificación	Suplemento			
		REQUISITOS GENERALES: 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 específicos: Requisitos fisicoquímicos:	No aplica			
		Requisitos específicos: Requisitos microbiológicos	Ausencia de Escherichia Coli y Salmonella.			
		Requisitos específicos: Requisitos nutricionales	Adición de vitaminas, Ácido Fólico, Hierro, Calcio			
		Requisitos específicos: 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, EMBALAJE Y ROTULADO: Empaque y/o embalaje	El producto debe ser empacado en bolsa flexible bilaminado o Sachet bilaminado o sobre en material PET/aluminio/ polietileno.			
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO: 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	CUMPLE
		REQUISITOS GENERALES: Clasificación	Bebidas			
		REQUISITOS GENERALES: 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 específicos: 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 específicos: 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 516: 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	CUMPLE
		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.			
		Requisitos específicos	Ingredientes	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.			
			Requisitos fisicoquímicos:	De acuerdo con lo establecido en la Res. 333 de 2011 y la Res. 002229 DE 1994.			
			Requisitos microbiológicos	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			
			Requisitos nutricionales	De acuerdo con lo establecido en la Resolución Nro. 333 de 2011 y la Resolución Nro. 002229 de 1994.			
			Otras características del producto	El producto debe ser una mezcla homogénea de partículas finas con olor, sabor y textura característica del mismo.			
		Requisitos normativos		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.			
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Bolsa individual por 30 gramos.			
			Empaque y/o embalaje	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.			
			Rotulado	Dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución Nro. 333 de 2011, la Resolución Nro. 002229 de 1994			
		Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		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			
	2.1.11	**LECHE EN POLVO EN SOBRE POR 360 GRAMOS**				Unidad	CUMPLE
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Lácteo			
			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 fisicoquímicos:	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: REQUISITOS / PARÁMETROS 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 sólidos no grasos de leche (Nx6,38) %m/m: 34 / - Na % m/m: - / 0.42 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 debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:			

				Requisitos	N	m	M	C
				Recuento de microorganismos mesófilos UFC / g	3	1000	10.000	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
				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				
			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 oxigeno 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	Leche en polvo sobre por 360 gramos.				
			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.				
2.1.12		**BEBIDA NUTRICIONAL DE 237 MILÍMETROS**					Unidad	CUMPLE	
		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, selenato 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			
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
2.2.1	**PAQUETE DE BOLSAS RESELLABLE DE 25 POR 30 CENTÍMETROS (PAQUETE DE 20 UNIDADES)**	Unidad	CUMPLE	

		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.		
	2.2.2	**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.**			CUMPLE	

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
3	PROVEEDORES		
3.1	El proponente presentará certificación firmada por el representante legal, en la cual se compromete a realizar el suministro de víveres los siete (7) días a la semana, veinticuatro (24) horas al día, durante el tiempo de ejecución del contrato.	CUMPLE	
3.2	El proponente debe certificar mediante carta firmada por el representante legal, en la cual se compromete a contar con disponibilidad de proveedores para el suministro de cada uno de los víveres y elementos de aseo.	CUMPLE	
3.3	El contratista debe presentar al inicio del contrato, el respectivo documento expedido por el INVIMA vigente, de acuerdo a su descripción como se relaciona más adelante el cual deberá está vigente:	CUMPLE	

3.1	ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES SECOS	
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	DOCUMENTO INVIMA
1.1.1	ACEITE VEGETAL DE SOYA - BOTELLA PLÁSTICA POR 900 CENTÍMETROS CÚBICOS	Permiso Sanitario INVIMA
1.1.2	ARVEJA VERDE SECA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización
1.1.3	ARVEJA Y ZANAHORIA EN LATA POR 580 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.4	ARROZ EN BOLSA PLÁSTICA POR 500 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
1.1.5	LOMITOS DE ATUN EN ACEITE POR 160 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.6	REFRESCO DE AVENA MOLIDA POR 500 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.7	LONJA BOCADILLO DE GUAYABA ROJA POR 500 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.8	CHOCOLATE INSTANTÁNEO EN POLVO BOLSA POR 500 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.9	CALDO DE GALLINA EN CAJA POR 48 CUBOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.10	GALLETAS DE LECHE PAQUETE POR 18 UNIDADES	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.11	FRIJOL BOLA ROJA POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
1.1.12	HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS	Permiso Sanitario de Alimentos
1.1.13	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA POR 500 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.14	LENTEJA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
1.1.15	LECHE EN POLVO ENTERA POR 380 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.16	MAYONESA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.17	PAN PERRO EMPACADO EN BOLSA POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.18	ESPAGUETI FORTIFICADO PAQUETE POR 500 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.19	PASTA PARA SOPA POR 500 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.20	PULPA DE FRUTA POR 1000 GRAMOS	Permiso Sanitario de Alimentos
1.1.21	SAL REFINADA, YODADA Y FLUORIZADA POR 1000 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.22	JAMONETA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.23	MOGOLLAS PAQUETE POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.24	PANELA POR 500 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
1.1.25	PANELA PULVERIZADA CON LIMÓN POR 1000 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.26	SALCHICHAS DE RES O MIXTA FRANKFURT DE 360 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.27	SALSA DE TOMATE BOLSA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.28	AZÚCAR POR 1000 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.29	GUISO PRECOCIDO SAZONADOR SOBRE 55 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.30	SARDINAS EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.31	CAFÉ EN BOLSA CLÁSICO POR 500 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.2	ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES FRESCOS	
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	DOCUMENTO INVIMA
1.2.1	POLLO FRESCO POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
1.2.2	CARNE DE RES FRESCA POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
1.2.3	CARNE DE CERDO FRESCA POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
1.2.4	CEBOLLA CABEZONA POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
1.2.5	HUEVOS AA EMPACADAS EN CUBETAS CARTÓN POR 30 UNIDADES	No requiere autorización de comercialización.
1.2.6	TOMATE CHONTO POR 1000 GRAMOS EMPACADO EN CANASTILLA	No requiere autorización de comercialización.
1.2.7	PAPA PASTUSA POR 50 KILOGRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
1.2.8	SALCHICHON CERVECERO/DURADERO 500 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.3	SUSTITUTO DE SARDINA EN SALSA DE TOMATE Y JAMONETA EN TARRO	
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	DOCUMENTO INVIMA
1.3.1	CARNE EN TROZO PARA GOULASH POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
1.3.2	CARNE MOLIDA DE RES POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
1.3.3	COSTILLA CARNUDA DE RES POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
1.3.4	SOBREBARRIGA POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
1.4	ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS DE ASEO	
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	DOCUMENTO INVIMA
1.4.1	JABÓN DE BAÑO POR 100 GRAMOS	Notificación Sanitaria
1.4.2	JABÓN LAVA PLATOS POR 500 GRAMOS	Notificación Sanitaria
1.4.3	BOLSA DE LA BASURA DE 125 POR 92 CENTÍMETROS POR PAQUETE DE 12 UNIDADES	No aplica
1.4.4	ENCENDEDORES/ MECHEROS DE GAS	No aplica
1.4.5	VELAS LISAS DE 22 CENTÍMETROS LARGO PAQUETE POR 12 UNIDADES	No aplica
1.4.6	JABÓN AZUL EN BARRA PARA LAVAR ROPA 300 GRAMOS	Notificación Sanitaria
1.4.7	ESPONJILLA DE ALAMBRE GRUESA PAQUETE POR 12 UNIDADES	No aplica
1.4.8	ESPONJILLA SABRA DOBLE USO PAQUETE POR 12 UNIDADES	No aplica
1.4.9	CREMA DENTAL POR 50 GRAMOS	Notificación Sanitaria
1.4.10	PAPEL HIGIENICO TRIPLE HOJA	No aplica

	1.4.11	MÁQUINAS DE AFEITAR TRIPLE HOJA	No aplica		
	1.4.12	TALCO ANTIMICÓTICO PARA PIES POR 100 GRAMOS	Notificación Sanitaria		
	1.4.13	DESODORANTE ANTITRANSPIRANTE GEL EN TUBO DE 70 GRAMOS	Notificación Sanitaria		
	2.1	ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES			
	ITEM	DESCRIPCIÓN	DOCUMENTO INVIMA		
	2.1.1	SOBRE DE ATUN EN ACEITE POR 85 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos		
	2.1.2	BEBIDA HIDRATANTE EN POLVO TROPICAL EN SOBRE POR 36 GRAMOS (1/2 LITRO)	Registro Sanitario de Alimentos		
	2.1.3	BARRA DE PROTEÍNA POR 30 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos		
	2.1.4	GEL DEPORTIVO ENERGIZANTE 30 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos		
	2.1.5	LECHE CONDENSADA EN SOBRE POR 300 GRAMOS (MALTITIOL)	Registro Sanitario de Alimentos		
	2.1.6	BEBIDA HIDRATANTE DE SUERO ORAL POR 100 ML	No aplica		
	2.1.7	MANÍ CON PASAS SOBRE INDIVIDUAL DE 45 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos		
	2.1.8	COLA GRANULADA EN SOBRE DE 25 GRAMOS	Permiso Sanitario de Alimentos		
	2.1.9	BEBIDA ACHOCOLATADA SOBRE 25 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos		
	2.1.10	BEBIDA DEPORTIVA HIDRATANTE Y ENERGIZANTE POR 30 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos		
	2.1.11	LECHE EN POLVO EN SOBRE POR 360 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos		
	2.1.12	BEBIDA NUTRICIONAL DE 237 MILÍMETROS	Registro Sanitario de Alimentos		
	2.2	ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS PARA ALMACENAR			
	2.2.1	PAQUETE DE BOLSAS RESELLABLE DE 25 POR 30 CENTÍMETROS (PAQUETE DE 20 UNIDADES)	No aplica		

Requisitos sanitarios: Para los productos objeto del presente proceso, el futuro contratista deberá aportar, según corresponda, Registro Sanitario, Permiso Sanitario y Notificación Sanitaria expedida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, de conformidad con la clasificación del riesgo sanitario aplicable a cada producto.

Para aquellos bienes que, conforme a la normatividad vigente, no requieran documento sanitario expedido por el INVIMA, el contratista deberá garantizar y acreditar el cumplimiento de las normas técnicas, sanitarias y de calidad aplicables, así como de los requisitos exigidos por las autoridades competentes.

Actualización de documentos sanitarios: En caso de que durante la ejecución del contrato se presente cambio, sustitución o modificación de los productos, siempre que estos cumplan con las especificaciones técnicas establecidas, el contratista deberá allegar previamente al supervisor del contrato el correspondiente nuevo documento sanitario (Registro, Permiso o Notificación Sanitaria) vigente, como requisito para su aprobación y posterior suministro.

3.4	**ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD:** El contratista deberá entregar los víveres y elementos de aseo de óptima calidad e inocuidad, dando cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, en especial a lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, que reglamenta el aseguramiento y control de la calidad e inocuidad de los alimentos, así como a las disposiciones complementarias expedidas por el INVIMA, relacionadas con el registro, permiso o notificación sanitaria, de conformidad con los procedimientos vigentes.	CUMPLE	
ITEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
4	TRANSPORTE		
4.1	El proponente deberá manifestar por escrito que, en caso de resultar adjudicatario, cuenta con la capacidad logística para entregar los bienes objeto del proceso en los lugares establecidos y en condiciones organolépticas adecuadas, garantizando la calidad e inocuidad de los productos que conforman las diferentes remesas. Para tal efecto, el adjudicatario deberá presentar al supervisor del contrato, previo al inicio de su ejecución, la información correspondiente al parque automotor de carga, ya sea de su propiedad o mediante la contratación de un tercero habilitado para la prestación del servicio, aportando en cualquiera de los casos la siguiente documentación: a) Documento que relacione la flota de vehículos que serán utilizados en la ejecución del contrato, los cuales deberán contar con documentación vigente, de conformidad con la Ley 769 de 2002, la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que las complementen, modifiquen o sustituyan, incluyendo como mínimo: • Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT). • Certificado de revisión técnico-mecánica y de emisiones contaminantes. • Licencia de tránsito (tarjeta de propiedad). • Concepto sanitario favorable, expedido por la autoridad competente, que certifique el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias para el transporte de alimentos. b) Documento que acredite la utilización de sellos de seguridad, los cuales garanticen que los vehículos no serán abiertos durante el transporte de los víveres. **Nota 1**: En caso de tercerizar el servicio de transporte, el contratista deberá presentar al supervisor del contrato el documento que acredite la relación contractual con el tercero, en el cual conste el compromiso de prestar el servicio y la capacidad para transportar los víveres y elementos de aseo en la cantidad, calidad y oportunidad requeridas por la Dirección Antinarcóticos de la Policía Nacional, adjuntando igualmente la documentación señalada en los literales a) y b). **Nota 2**: El contratista deberá dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, el Decreto 173 de 2001 del Ministerio de Transporte y la Resolución 1565 de 2014 del Ministerio de Transporte, o las normas que las modifiquen o sustituyan.	CUMPLE	
4.2	El contratista deberá acreditar la capacidad operativa y logística para transportar, como mínimo, doscientas (200) remesas mensuales en el territorio nacional, de acuerdo con los requerimientos del servicio, garantizando el normal desarrollo de las operaciones de interdicción y/o intervención de cultivos ilícitos.	CUMPLE	
4.3	El contratista deberá presentar el concepto sanitario favorable vigente de los vehículos que cuenten con sistema de refrigeración, destinado a garantizar la cadena de frío de los productos perecederos, especialmente cárnicos y víveres frescos, evitando su descomposición y dando cumplimiento a las disposiciones sanitarias vigentes aplicables al transporte de alimentos.	CUMPLE	
4.4	**CONDUCTORES:** En cumplimiento de lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, el contratista deberá contar con personal idóneo y capacitado para las actividades de transporte, cargue y descargue de los víveres, garantizando la conservación de las condiciones microbiológicas y organolépticas de los productos y el cumplimiento de las disposiciones sanitarias vigentes. Para tal efecto, el contratista deberá presentar al supervisor del contrato, previo al inicio de la ejecución, la documentación del personal asignado, la cual deberá incluir como mínimo la hoja de vida y el certificado vigente de manipulación de alimentos.	CUMPLE	
4.5	El servicio de transporte deberá contar con un sistema de rastreo terrestre, que permita al supervisor del contrato el seguimiento, control y verificación en tiempo real de las remesas, el cual deberá cumplir como mínimo con las siguientes características: • Visualización de toda la operación de carga • Sistemas de trazabilidad en línea • Generación de alertas por retrasos en la operación. • Localización y rastreo en tiempo real de los vehículos. • Canales de comunicación con los operadores. • Información detallada del vehículo y del conductor • Funcionalidad para consultas y generación de reportes. **Nota 1:** El proponente deberá presentar certificación en la cual se indique la URL del sistema de rastreo y suministrar un usuario de prueba, que permita a la Entidad verificar el cumplimiento de los requisitos aquí establecidos.	CUMPLE	

		Nota 2: El contratista deberá garantizar la actualización de la plataforma web, como mínimo de manera semestral o cuando el supervisor del contrato lo requiera, así como la prestación de soporte técnico permanente (24 horas al día, 7 días a la semana), incluyendo la aplicación de actualizaciones y modificaciones que se requieran, sin costo adicional para la Dirección Antinarcóticos de la Policía Nacional. **Nota 3:** El contratista deberá suministrar dos (2) usuarios activos al supervisor del contrato, que permitan verificar en todo momento el cumplimiento de los requisitos establecidos en el presente ítem. **Nota 4:** El contratista deberá informar de manera inmediata y por escrito al supervisor del contrato cada vez que los vehículos destinados al transporte de las remesas de víveres sean despachados desde la bodega de almacenamiento.		
	4.6	Los vehículos utilizados para el transporte de los víveres frescos y productos perecederos deberán contar con sistemas de refrigeración tipo Thermo King, que garanticen la preservación de la cadena de frío de los productos, evitando así la descomposición de los víveres, especialmente los cárnicos y los productos frescos. Dando cumplimiento con todas las disposiciones sanitarias vigentes. **Nota 1:** Una vez los vehículos arriben al lugar de destino, deberán permanecer disponibles hasta la finalización del abastecimiento de todas las unidades correspondientes. Para tal efecto, el contratista deberá garantizar el funcionamiento continuo e ininterrumpido de los sistemas de refrigeración, asumiendo la totalidad de los costos asociados a dicha operación.	CUMPLE	
	ÍTEM	**DESCRIPCIÓN**	CUMPLE	NO CUMPLE
	5	**ALMACENAMIENTO**		
	5.1	El oferente deberá certificar mediante documento escrito que cuenta con uno (1) o más sitios de almacenaje, propios o en arrendamiento, ubicados en el territorio nacional, de los cuales al menos uno deberá estar ubicado en la ciudad de Bogotá D. C. o su área metropolitana, con capacidad para el almacenamiento equivalente a mínimo doscientas (200) remesas de rotación quincenal. Lo anterior, con el fin de garantizar que los alimentos sean almacenados en condiciones idóneas de calidad e inocuidad previo a su entrega, y asegurar la continuidad del servicio ante eventuales situaciones como paros, hechos delictivos, eventos de orden público o fenómenos de la naturaleza. Los sitios de almacenaje deberán cumplir como mínimo con las siguientes áreas funcionales: 1. Área de cargue y descargue. 2. Área de almacenamiento congelado y refrigerado (cuarto frío). 3. Área de almacenamiento de víveres secos. 4. Área de almacenamiento de víveres frescos. 5. Área de almacenamiento de productos de aseo. Asimismo, para la acreditación de estos requisitos, el oferente deberá adjuntar con la oferta los planos del área de almacenamiento, el concepto sanitario favorable vigente, y según corresponda, el certificado de tradición y libertad o el contrato de arrendamiento. El contratista deberá dar cumplimiento a lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, en especial lo establecido en el Capítulo III, artículo 11, así como a la demás normatividad sanitaria vigente aplicable. Los sitios de almacenaje deberán permanecer en óptimas condiciones de orden, aseo e higiene, conforme a las normas sanitarias expedidas por la autoridad competente. La Dirección Antinarcóticos de la Policía Nacional podrá efectuar visitas de verificación al área de almacenamiento ubicada en la ciudad de Bogotá D.C., cuando lo considere necesario, dejando constancia mediante acta y registro fotográfico. **Nota 1:** El almacenamiento de los productos de aseo deberá realizarse en un área totalmente independiente y aislada de las demás áreas de almacenamiento, con el fin de evitar contaminación cruzada. **Nota 2:** Los sitios de almacenaje deberán garantizar el uso adecuado de estibas, las cuales deberán cumplir con lo dispuesto en la Resolución 224 de 2007 de la Superintendencia de Industria y Comercio, clasificando los productos de acuerdo con su naturaleza. **Nota 3:** Las canastillas plásticas utilizadas no deberán ser de material reciclado ni remanufacturado, en cumplimiento de la Resolución 4143 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social, artículo 13, relativa a materiales plásticos en contacto con alimentos. **Nota 4:** Los productos cárnicos (pollo y carne) deberán encontrarse empacados al vacío, con el fin de prolongar su vida útil y proteger su inocuidad frente a agentes externos.	CUMPLE	
	5.2	**PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO:** El proponente deberá presentar junto con la propuesta el Plan de Saneamiento Básico de los sitios de almacenaje, en cumplimiento de lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, el cual deberá incluir, como mínimo, los siguientes programas: • Limpieza y Desinfección. • Manejo de Residuos Sólidos. • Control de Plagas. • Control de agua potable. Cada uno de los programas deberá contener, como mínimo, los procedimientos definidos y el cronograma de ejecución de las actividades correspondientes.	CUMPLE	
	5.3	**CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN:** En cumplimiento de lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, especialmente lo establecido en el Capítulo VI – Saneamiento, el proponente deberá presentar junto con su propuesta el certificado vigente de control de plagas (fumigación) de los sitios de almacenaje, expedido por una empresa autorizada por la autoridad competente.	CUMPLE	
	5.4	**CERTIFICACIÓN USO DE INSECTICIDA:** El proponente deberá presentar certificación suscrita por el representante legal, en la cual manifieste que durante la ejecución del contrato no se utilizara el Insecticida FIPRONIL en las actividades de control de plagas o fumigación de los sitios de almacenamiento.	CUMPLE	
	5.5	**MANIPULADORES DE ALIMENTOS SITIOS DE ALMACENAMIENTO:** El proponente deberá anexar junto con la propuesta la documentación que acredite que cuenta con personal idóneo y capacitado para el desarrollo de las actividades de almacenamiento y manipulación de alimentos, en cumplimiento de lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, especialmente lo establecido en el Capítulo III, artículo 12, para lo cual deberá presentar como mínimo: • Plan de capacitación continua, que evidencie la formación del personal en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), con una vigencia mínima de un (1) año. • Certificado médico ocupacional de aptitud, con vigencia mínima de un (1) año, en el cual conste que los manipuladores se encuentran aptos para la manipulación de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente.	CUMPLE	
	5.6	**DIETISTA-NUTRICIONISTA:** El oferente deberá anexar junto con la propuesta la tarjeta profesional vigente y el certificado de vigencia expedido por la autoridad competente, así como certificación de experiencia específica mínima de un (1) año en la ejecución de contratos relacionados con el manejo, control o gestión de alimentos.	CUMPLE	
	ÍTEM	**DESCRIPCIÓN**	CUMPLE	NO CUMPLE
	6	**DISTRIBUCIÓN, EMPAQUE, ROTULADO Y EMBALAJE**		
	6.1	Con el propósito de facilitar la entrega y evitar la confusión de productos, el futuro contratista deberá tener en cuenta lo siguiente: • **Víveres Secos:** Debe realizarse en lonas de fibra sintética, resistente con medidas de mínimo: alto 90 cm x ancho 60 cm con capacidad de	CUMPLE	

	cincuenta (50) kg, de acuerdo a los requisitos previstos en el anexo técnico, las cuales debe ir debidamente selladas, marcadas y numeradas de manera que permita su distribución en el área de operaciones, las cuales deben cumplir con lo dispuesto en la Resolución 224 de 2007 del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo "Por la cual se expide el Reglamento Técnico número RTC-002 MDR de requisitos mínimos que deben cumplir los empaques de los productos agrícolas para consumo humano que se importen, se produzcan y se comercialicen en el territorio nacional". La identificación de las lonas debe contener la siguiente información: ✓ Identificación de remesa. ✓ Producto. ✓ Destino. ✓ Cantidad. ✓ Peso. ✓ N° de autorización. ✓ Numeración de bultos. ✓ Fecha de empaque. • **Cárnicos:** 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 a los requisitos previstos en el anexo técnico, empacados al vacío. El rotulado de las cavas debe realizarse por medio de un sticker, para tal efecto se requiere que los cárnicos sean distribuidos uniformemente en 04 cavas, las cuales deben contener la siguiente información: ✓ Identificación de remesa. ✓ Nombre de producto. ✓ Cantidad empacada. ✓ Destino. ✓ Fecha de vencimiento. • **Pulpa de fruta:** Debe realizarse 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, de acuerdo a los requisitos previstos en el anexo técnico, empacados al vacío. El rotulado de las cavas debe realizarse por medio de un sticker, para tal efecto se requiere que la pulpa de fruta sea distribuida uniformemente en 04 cavas, las cuales deben contener la siguiente información: ✓ Identificación de remesa. ✓ Nombre de producto. ✓ Cantidad empacada. ✓ Destino. ✓ Fecha de vencimiento. • **Víveres frescos:** Debe realizarse en canastillas plásticas con una medida de largo 60 cm x ancho 40 cm x alto 25 cm ± 5 cm y capacidad mínima 25 Kg cada una de acuerdo a los requisitos previstos en el anexo técnico, deben ser apilables y estas no deben ser de material plástico reciclado, ni remanufacturado, las cuales deben cumplir con lo dispuesto en la Resolución 224 de 2007 de la Superintendencia de Industria y Comercio. El rotulado de las canastillas debe realizarse por medio de un sticker, el cual debe contener la siguiente información: ✓ Identificación de remesa. ✓ Nombre de producto. ✓ Cantidad empacada. ✓ Destino. ✓ Fecha de vencimiento. • **Productos de aseo:** Debe realizarse en su empaque secundario debidamente selladas, marcadas y numeradas de manera que permita su distribución en el área de operaciones, las cuales deben cumplir con lo dispuesto en la Resolución 224 de 2007 del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo "Por la cual se expide el Reglamento Técnico número RTC-002 MDR de requisitos mínimos que deben cumplir los empaques de los productos agrícolas para consumo humano que se importen, se produzcan y se comercialicen en el territorio nacional". La identificación de las lonas debe contener la siguiente información: ✓ Identificación de remesa. ✓ Producto. ✓ Cantidad. ✓ Peso. ✓ Nro. de Autorización. ✓ Numeración de bultos. ✓ Fecha de empaque. **Nota 1:** Previa coordinación con el supervisor del contrato, el contratista deberá entregar los víveres en lonas de fibra sintética debidamente identificadas y selladas, e incluir veinte (20) lonas vacías adicionales para la redistribución de las remesas según las capacidades del personal en el área de operaciones. **Nota 2**: Con el fin de evitar la contaminación cruzada, los cárnicos (pollo, carne de res y carne cerdo), deben ir empacados al vacío con el fin de prolongar el período de caducidad del producto y protegerlos contra los elementos externos que puedan afectar su inocuidad. La carne fresca (pollo, carne de res y carne cerdo) deberá ser entregada empacada al vacío en paquetes de 3 kilogramos, cada paquete en porciones de 142 gramos, el pollo fresco deberá ser entregado empacado al vacío con peso de 1,5 kilogramos. **Nota 3**: Las canastillas plásticas y lonas no deben ser de material plástico reciclado ni remanufacturado, dando cumplimiento a lo dispuesto en la Resolución 4143 de 2012, Artículo 13 del Ministerio de Salud y Protección Social "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional". **Nota 4:** Lo anteriormente descrito debe ser de estricto cumplimiento, dado que la distribución y entrega de los productos se realizará en zonas donde el ingreso de los víveres es helicoportado.		
ITEM	**DESCRIPCION**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
7	**COORDINADOR DE SUMINISTROS**		
7.1	El proponente deberá certificar mediante documento escrito que, una vez inicie el contrato contará con un (01) Ingeniero de Alimentos para la estructuración, ejecución y supervisión de la cadena de suministros, garantizando la no alteración de las condiciones microbiológicas y organolépticas, el profesional dará el aval técnico a cada una de las remesas. Así mismo debe cumplir con lo establecido por el Ministerio de Salud y Protección en la Resolución 2674 del 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo III, Artículo 11. Además, se requiere que cuente con vinculación vigente, tarjeta profesional vigente y certificado de vigencia y antecedentes disciplinarios de COPNIA.	CUMPLE	
7.2	**TIEMPOS ESTABLECIDOS PARA EL CUMPLIMIENTO DEL SERVICIO** **SERVICIO** — **TIEMPO MAXIMO** REMESA — 72 HORAS PARA DAR CUMPLIMIENTO A LOS REQUERIMIENTOS REALIZADOS POR LA DIRECCIÓN ANTINARCÓTICOS	CUMPLE	

	Nota 1: Cuando no se pueda cumplir con los plazos establecidos por casos de fuerza mayor, casos fortuitos o hechos de un tercero, se debe informar y coordinar con el supervisor del contrato, para darle una pronta solución a los servicios requeridos por parte de la Dirección de Antinarcóticos.		
7.3	El proponente debe adjuntar carta de compromiso donde soporte que para la ejecución del contrato tendrá a disposición las 24 horas, una oficina de quejas y reclamos con servicios de comunicación PBX y/o celular, en aras de garantizar y brindar un mejor servicio, lo cual será verificado por el supervisor del contrato, previo inicio de la ejecución del contrato.	CUMPLE	
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
8	**SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST).**		
8.1	Con el fin de garantizar la protección de los accidentes y enfermedades de los empleados y trabajadores de las diferentes empresas que funcionan en Colombia de forma obligatoria, el oferente deberá diligenciar el formulario COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. Así mismo, el futuro contratista deberá dar cumplimiento al artículo 2.2.4.6.27 del capítulo 6 del decreto 1072 de 2015, Decreto 052 de 2017, Resolución 1111 de 2017 y Resolución 0312 de 2019.	CUMPLE	
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
9	**APLICACIÓN WEB**		
9.1	El proponente deberá certificar que cuenta con una aplicación Web, la cual estará vigente hasta el término de la ejecución del contrato, con las siguientes especificaciones: • Radicación de requerimientos. • Reporte de requerimientos pendientes. • Aprobación de requerimientos. • Cumplimiento del requerimiento. • Ingreso digital de planillas de registro de servicios prestados. • Generación de informes diarios en tiempo real. • Seguimiento valor del contrato, valor solicitado, valor aprobado, pagos y saldos. • Generación de reporte individualizado de acuerdo a los servicios prestados. • Aviso en tiempo real de la generación, aprobación, despacho y recibo de los requerimientos. • Generación de reporte en tiempo real del consumo digitado de acuerdo a las planillas firmadas por parte de los funcionarios que tomaron el servicio. • Protocolo de seguridad SSL. Por lo anterior, debe allegar tres (03) usuarios con perfil consulta y dos (02) usuarios con perfil operativo una vez este sea adjudicado, que son de control del supervisor. **Nota 1**: El contratista deberá acreditar mediante documento escrito, en caso de ser adjudicatario, que contará con una URL para la utilización de este aplicativo en la ejecución del contrato. **Nota 2**: El contratista deberá brindar actualización de la aplicación Web semestralmente o cuando el supervisor lo requiera. De igual forma deberá brindar soporte técnico de la aplicación 24/7 (24 horas al día, 7 días a la semana), aplicación de actualizaciones y modificaciones según necesidades sin costo para la Dirección de Antinarcóticos - Policía Nacional. **Nota 3:** La página web, una vez presentada por el contratista deberá ser verificada y avalada por la Oficina de Telemática de la Dirección Antinarcóticos – Policía Nacional. **Nota 4:** En el evento de requerirse ajustes, el contratista tendrá hasta veinte (20) días hábiles para su adecuación y aprobación por parte de la Oficina de Telemática de la Dirección Antinarcóticos – Policía Nacional	CUMPLE	
9.2	La entrega de los víveres: **REMESAS PARA 80 HOMBRES POR 15 DÍAS y REMESAS PARA LAS COMPAÑÍAS DEL ÁREA DE INVESTIGACIONES Y OPERACIONES 18 HOMBRES POR 15 DÍAS**, se realizarán de acuerdo a las operaciones con previa coordinación con el supervisor del contrato. **Nota 1:** El requerimiento de remesas para las operaciones especiales será independiente de las remesas de los 80 hombres, por lo que, los requerimientos y entregas serán con previa coordinación con el supervisor del contrato.	CUMPLE	
9.3	El contratista podrá realizar visitas técnicas en cualquier momento que lo solicite durante la ejecución del contrato, en los sitios de entrega previstos para la operación, con el fin de conocer las condiciones actuales de la operación y garantizar así el correcto abastecimiento.	CUMPLE	
9.4	En el evento en que la ejecución del presente contrato se extienda a una vigencia fiscal distinta a aquella en la cual fue suscrito, y siempre que la entidad contratante autorice la respectiva adición y/o prórroga contractual con cargo a vigencias futuras, los valores unitarios del contrato podrán ser objeto de ajuste económico, reconociendo el incremento del Índice de Precios al Consumidor (IPC) certificado por el Departamento Administrativo Nacional de Estadística – DANE, correspondiente al período aplicable. Dicho ajuste se efectuará previa verificación de la disponibilidad presupuestal y conforme a la normatividad vigente.	CUMPLE	
9.5	El futuro contratista será el único y exclusivo responsable de realizar el pago de los servicios, bienes o actividades subcontratadas con terceros que se deriven de la ejecución del contrato de suministro de víveres y elementos de aseo. Dichos pagos deberán efectuarse dentro de un plazo máximo de treinta (30) días calendario, contados a partir de la fecha en que el contratista reciba el correspondiente pago por parte de la Dirección de Antinarcóticos. En ningún caso la Dirección de Antinarcóticos asumirá responsabilidad alguna frente a los terceros subcontratados por el **CONTRATISTA**, ni será solidaria o subsidiariamente responsable por obligaciones laborales, civiles, comerciales o de cualquier otra naturaleza que se generen con ocasión de dichas relaciones contractuales.	CUMPLE	
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
10	**LUGARES DONDE SE REQUIERE EL SUMINISTRO DE VIVERES**		
	CIUDAD Y/O MUNICIPIO / **DEPARTAMENTO**		
10.1	LETICIA / AMAZONAS	CUMPLE	
10.2	APARTADÓ / ANTIOQUIA	CUMPLE	
10.3	CAREPA	CUMPLE	
10.4	MEDELLIN	CUMPLE	
10.5	EL BAGRE	CUMPLE	
10.6	NECHI	CUMPLE	
10.7	NECOCLI	CUMPLE	
10.8	PUERTO BERRIO	CUMPLE	
10.9	SONSÓN	CUMPLE	
10.10	SANTA FE DE ANTIOQUIA	CUMPLE	
10.11	CAUCASIA	CUMPLE	
10.12	DORADAL	CUMPLE	
10.13	TURBO	CUMPLE	
10.14	RIONEGRO	CUMPLE	
10.15	ARAUCA / ARAUCA	CUMPLE	
10.16	FORTUL	CUMPLE	
10.17	TAME	CUMPLE	
10.18	SARAVENA	CUMPLE	
10.19	BARRANQUILLA / ATLÁNTICO	CUMPLE	
10.20	CARTAGENA / BOLÍVAR	CUMPLE	
10.21	EL CARMEN DE BOLIVAR	CUMPLE	
10.22	CHIQUINQUIRÁ / BOYACÁ	CUMPLE	
10.23	PAIPA	CUMPLE	
10.24	TUNJA	CUMPLE	
10.25	PUERTO BOYACÁ	CUMPLE	

	10.26	LA DORADA	CALDAS	CUMPLE	
	10.27	MANIZALES		CUMPLE	
	10.28	NORCASIA		CUMPLE	
	10.29	LARANDIA	CAQUETÁ	CUMPLE	
	10.30	TRES ESQUINAS		CUMPLE	
	10.31	FLORENCIA		CUMPLE	
	10.32	YOPAL	CASANARE	CUMPLE	
	10.33	GUAPI	CAUCA	CUMPLE	
	10.34	POPAYAN		CUMPLE	
	10.35	AGUACHICA	CESAR	CUMPLE	
	10.36	VALLEDUPAR		CUMPLE	
	10.37	MONTERIA	CÓRDOBA	CUMPLE	
	10.38	BOGOTÁ	CUNDINAMARCA	CUMPLE	
	10.39	FACATATIVA		CUMPLE	
	10.40	GIRARDOT		CUMPLE	
	10.41	YACOPI		CUMPLE	
	10.42	PUERTO SALGAR		CUMPLE	
	10.43	CONDOTO	CHOCO	CUMPLE	
	10.44	QUIBDÓ		CUMPLE	
	10.45	PUERTO INIRIDA	GUAINIA	CUMPLE	
	10.46	PUERTO BOLIVAR	GUAJIRA	CUMPLE	
	10.47	RIOHACHA		CUMPLE	
	10.48	URIBIA		CUMPLE	
	10.49	CALAMAR	GUAVIARE	CUMPLE	
	10.50	SAN JOSÉ		CUMPLE	
	10.51	MIRAFLORES		CUMPLE	
	10.52	NEIVA	HUILA	CUMPLE	
	10.53	EL BANCO	MAGDALENA	CUMPLE	
	10.54	SANTA MARTA		CUMPLE	
	10.55	GRANADA	META	CUMPLE	
	10.56	MAPIRIPAN		CUMPLE	
	10.57	VILLAVICENCIO		CUMPLE	
	10.58	VISTA HERMOSA		CUMPLE	
	10.59	PUERTO LOPEZ		CUMPLE	
	10.60	CHACHAGUI	NARIÑO	CUMPLE	
	10.61	IPIALES		CUMPLE	
	10.62	PASTO		CUMPLE	
	10.63	TUMACO		CUMPLE	
	10.64	CUCUTA	NORTE DE SANTANDER	CUMPLE	
	10.65	OCAÑA		CUMPLE	
	10.66	TIBU		CUMPLE	
	10.67	PUERTO ASIS	PUTUMAYO	CUMPLE	
	10.68	VILLAGARZON		CUMPLE	
	10.69	MOCOA		CUMPLE	
	10.70	ARMENIA	QUINDIO	CUMPLE	
	10.71	PEREIRA	RISARALDA	CUMPLE	
	10.72	SAN ANDRÉS	SAN ANDRES Y PROVIDENCIA	CUMPLE	
	10.73	BARRANCABERMEJA	SANTANDER	CUMPLE	
	10.74	BUCARAMANGA		CUMPLE	
	10.75	VELEZ		CUMPLE	
	10.76	CIMITARRA		CUMPLE	
	10.77	PUERTO WILCHES		CUMPLE	
	10.78	COROZAL	SUCRE	CUMPLE	
	10.79	SINCELEJO		CUMPLE	
	10.80	SAN LUIS	TOLIMA	CUMPLE	
	10.81	ESPINAL		CUMPLE	
	10.82	IBAGUE		CUMPLE	
	10.83	MELGAR		CUMPLE	
	10.84	MARIQUITA		CUMPLE	
	10.85	BUENAVENTURA	VALLE	CUMPLE	
	10.86	CALI		CUMPLE	
	10.87	CARTAGO		CUMPLE	
	10.88	DOVIO		CUMPLE	
	10.89	JUANCHACO		CUMPLE	
	10.90	PALMIRA		CUMPLE	
	10.91	TULUA		CUMPLE	
	10.92	MITU	VAUPES	CUMPLE	
	10.93	CARIMAGUA	VICHADA	CUMPLE	
	10.94	CUMARIBO		CUMPLE	
	10.95	PUERTO CARREÑO		CUMPLE	

COTIZACIÓN

ÍTEM	REMESA TIPO I				
	ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES – REMESA PARA 80 HOMBRES POR 15 DÍAS				
1.	ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES SECOS				
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	VALOR ESTIMADO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA
1.1.1	ACEITE VEGETAL DE SOYA - BOTELLA PLÁSTICA POR 900 CENTÍMETROS CÚBICOS	Frasco	120	19%	$ 2,874,528.00
1.1.2	ARVEJA VERDE SECA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	21	0%	$ 371,045.00
1.1.3	ARVEJA Y ZANAHORIA EN LATA POR 580 GRAMOS	Unidad	42	19%	$ 854,960.00
1.1.4	ARROZ EN BOLSA PLÁSTICA POR 500 GRAMOS	Libra	1000	0%	$ 7,110,000.00
1.1.5	LOMITOS DE ATÚN EN ACEITE POR 160 GRAMOS	Unidad	300	19%	$ 4,390,200.00
1.1.6	REFRESCO DE AVENA MOLIDA POR 500 GRAMOS	Libra	31	5%	$ 547,789.00
1.1.7	LONJA BOCADILLO DE GUAYABA ROJA POR 500 GRAMOS	Unidad	92	0%	$ 1,189,836.00
1.1.8	CHOCOLATE INSTANTÁNEO EN POLVO BOLSA POR 500 GRAMOS	Libra	40	19%	$ 1,254,240.00
1.1.9	CALDO DE GALLINA EN CAJA POR 48 CUBOS	Unidad	4	19%	$ 246,607.00
1.1.10	GALLETAS DE LECHE PAQUETE POR 18 UNIDADES	Unidad	26	19%	$ 245,045.00
1.1.11	FRIJOL BOLA ROJA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	80	0%	$ 1,718,712.00
1.1.12	HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS	Libra	70	5%	$ 483,336.00
1.1.13	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA POR 500 GRAMOS	Libra	50	5%	$ 314,550.00
1.1.14	LENTEJA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	35	0%	$ 585,774.00
1.1.15	LECHE EN POLVO ENTERA POR 380 GRAMOS	Unidad	95	0%	$ 2,561,751.00
1.1.16	MAYONESA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Unidad	28	19%	$ 287,633.00
1.1.17	PAN PERRO EMPACADO EN BOLSA POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS	Unidad	35	0%	$ 466,389.00
1.1.18	ESPAGUETI FORTIFICADO PAQUETE POR 500 GRAMOS	Libra	75	5%	$ 613,305.00
1.1.19	PASTA PARA SOPA POR 500 GRAMOS	Libra	60	5%	$ 487,080.00
1.1.20	PULPA DE FRUTA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	35	19%	$ 1,112,391.00
1.1.21	SAL REFINADA, YODADA Y FLUORIZADA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	30	0%	$ 131,760.00
1.1.22	JAMONADA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS	Unidad	120	19%	$ 3,656,448.00
1.1.23	MOGOLLAS PAQUETE POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS	Paquete	43	0%	$ 562,543.00
1.1.24	PANELA POR 500 GRAMOS	Libra	360	0%	$ 2,013,984.00
1.1.25	PANELA PULVERIZADA CON LIMÓN POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	170	5%	$ 6,207,210.00
1.1.26	SALCHICHAS DE RES O MIXTA FRANKFURT DE 360 GRAMOS	Unidad	235	19%	$ 5,636,052.00
1.1.27	SALSA DE TOMATE BOLSA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Unidad	40	19%	$ 394,200.00
1.1.28	AZÚCAR POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	33	5%	$ 394,119.00
1.1.29	GUISO PRECOCIDO SAZONADOR SOBRE 55 GRAMOS	Unidad	63	19%	$ 309,258.00
1.1.30	SARDINAS EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS	Unidad	90	19%	$ 2,206,602.00
1.1.31	CAFÉ EN BOLSA CLÁSICO POR 500 GRAMOS	Libra	40	5%	$ 1,373,544.00
1.2	ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES FRESCOS				
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	VALOR ESTIMADO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA
1.2.1	POLLO FRESCO POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	60	0%	$ 1,474,092.00
1.2.2	CARNE DE RES FRESCA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%	$ 2,580,624.00
1.2.3	CARNE DE CERDO FRESCA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%	$ 2,436,048.00
1.2.4	CEBOLLA CABEZONA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	75	0%	$ 745,605.00
1.2.5	HUEVOS AA EMPACADAS EN CUBETAS CARTÓN POR 30 UNIDADES	Unidad	47	0%	$ 1,983,362.00
1.2.6	TOMATE CHONTO POR 1000 GRAMOS EMPACADO EN CANASTILLA	Kilogramo	50	0%	$ 820,730.00
1.2.7	PAPA PASTUSA POR 50 KILOGRAMOS	Bulto	4	0%	$ 1,361,167.00
1.2.8	SALCHICHÓN CERVECERO/DURADERO 500 GRAMOS	Unidad	50	5%	$ 863,280.00
1.3	SUSTITUTOS DE ÍTEM 1.1.22 JAMONETA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS Y/O ÍTEM 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%	$ 3,391,416.00
1.3.2	CARNE MOLIDA DE RES POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%	$ 2,324,376.00
1.3.3	COSTILLA CARNUDA DE RES POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%	$ 2,635,992.00
1.3.4	SOBREBARRIGA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%	$ 3,673,728.00
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%	$ 766,512.00
1.4.2	JABÓN LAVA PLATOS POR 500 GRAMOS	Unidad	9	19%	$ 199,114.00
1.4.3	BOLSA DE LA BASURA DE 125 POR 92 CENTÍMETROS POR PAQUETE DE 12 UNIDADES	Unidad	20	19%	$ 514,512.00
1.4.4	ENCENDEDORES/ MECHEROS DE GAS	Unidad	16	19%	$ 40,608.00
1.4.5	VELAS LISAS DE 22 CENTÍMETROS LARGO PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	5	19%	$ 110,844.00
1.4.6	JABÓN AZUL EN BARRA PARA LAVAR ROPA 300 GRAMOS	Unidad	80	19%	$ 705,744.00
1.4.7	ESPONJILLA DE ALAMBRE GRUESA PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	5	0%	$ 143,955.00
1.4.8	ESPONJILLA SABRA DOBLE USO PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	5	0%	$ 43,326.00
1.4.9	CREMA DENTAL POR 50 GRAMOS	Unidad	80	19%	$ 601,200.00
1.4.10	PAPEL HIGIÉNICO TRIPLE HOJA	Unidad	80	19%	$ 466,992.00
1.4.11	MÁQUINAS DE AFEITAR TRIPLE HOJA	Unidad	80	19%	$ 572,976.00
1.4.12	TALCO ANTIMICÓTICO PARA PIES POR 100 GRAMOS	Unidad	80	19%	$ 2,330,352.00
1.4.13	DESODORANTE ANTITRANSPIRANTE GEL TUBO DE 70 GRAMOS	Unidad	80	19%	$ 2,082,528.00
	VALOR TOTAL, REMESAS PARA 80 HOMBRES POR 15 DÍAS SIN SUSTITUTO DE SARDINA Y/O JAMONETA				$ 83,269,974.00

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%	$ 1,437,264.00
2.1.2	ARVEJA VERDE SECA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	11	0%	$ 194,357.00
2.1.3	ARVEJA Y ZANAHORIA EN LATA POR 580 GRAMOS	Unidad	21	19%	$ 427,480.00

2.1.4	ARROZ EN BOLSA PLÁSTICA POR 500 GRAMOS	Libra	500	0%	$ 3,555,000.00
2.1.5	LOMITOS DE ATÚN EN ACEITE POR 160 GRAMOS	Unidad	150	19%	$ 2,195,100.00
2.1.6	REFRESCO DE AVENA MOLIDA POR 500 GRAMOS	Libra	16	5%	$ 282,730.00
2.1.7	LONJA BOCADILLO DE GUAYABA ROJA POR 500 GRAMOS	Unidad	46	0%	$ 594,918.00
2.1.8	CHOCOLATE INSTANTANEO EN POLVO BOLSA POR 500 GRAMOS	Libra	20	19%	$ 627,120.00
2.1.9	CALDO DE GALLINA EN CAJA POR 48 CUBOS	Unidad	2	19%	$ 123,304.00
2.1.10	GALLETAS DE LECHE PAQUETE POR 18 UNIDADES	Unidad	13	19%	$ 122,522.00
2.1.11	FRIJOL BOLA ROJA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	30	0%	$ 859,356.00
2.1.12	HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS	Libra	35	5%	$ 241,666.00
2.1.13	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA POR 500 GRAMOS	Libra	25	5%	$ 157,275.00
2.1.14	LENTEJA EN BOLSA PLASTICA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	16	0%	$ 301,255.00
2.1.15	LECHE EN POLVO ENTERA POR 380 GRAMOS	Unidad	48	0%	$ 1,294,358.00
2.1.16	MAYONESA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Unidad	14	19%	$ 143,816.00
2.1.17	PAN PERRO EMPACADO EN BOLSA POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MINIMO 380 GRAMOS	Unidad	18	0%	$ 239,857.00
2.1.18	ESPAGUETI FORTIFICADO PAQUETE POR 500 GRAMOS	Libra	38	5%	$ 310,741.00
2.1.19	PASTA PARA SOPA POR 500 GRAMOS	Libra	30	5%	$ 243,540.00
2.1.20	PULPA DE FRUTA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	18	19%	$ 572,087.00
2.1.21	SAL REFINADA, YODADA Y FLUORIZADA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	15	0%	$ 65,880.00
2.1.22	JAMONADA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS	Unidad	60	19%	$ 1,828,224.00
2.1.23	MOGOLLAS PAQUETE POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MINIMO 380 GRAMOS	Paquete	22	0%	$ 287,813.00
2.1.24	PANELA POR 500 GRAMOS	Libra	180	0%	$ 1,006,992.00
2.1.25	PANELA PULVERIZADA CON LIMÓN POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	85	5%	$ 3,103,605.00
2.1.26	SALCHICHAS DE RES O MIXTA FRANKFURT DE 360 GRAMOS	Unidad	118	19%	$ 2,830,018.00
2.1.27	SALSA DE TOMATE BOLSA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Unidad	20	19%	$ 197,100.00
2.1.28	AZÚCAR POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	17	5%	$ 203,031.00
2.1.29	GUISO PRECOCIDO SAZONADOR SOBRE 55 GRAMOS	Unidad	42	19%	$ 156,492.00
2.1.30	SARDINAS EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS	Unidad	45	19%	$ 1,103,301.00
2.1.31	CAFÉ EN BOLSA CLASICO POR 500 GRAMOS	Libra	20	5%	$ 686,772.00
2.2	**ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES FRESCOS**				
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD MEDIDA**	**CANT**	**IVA**	**VALOR ESTIMADO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA**
2.2.1	POLLO FRESCO POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	30	0%	$ 737,046.00
2.2.2	CARNE DE RES FRESCA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	$ 1,290,312.00
2.2.3	CARNE DE CERDO FRESCA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	$ 1,218,024.00
2.2.4	CEBOLLA CABEZONA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	38	0%	$ 377,773.00
2.2.5	HUEVOS AA EMPACADAS EN CUBETAS CARTÓN POR 30 UNIDADES	Unidad	24	0%	$ 1,012,781.00
2.2.6	TOMATE CHONTO POR 1000 GRAMOS EMPACADO EN CANASTILLA	Kilogramo	25	0%	$ 310,365.00
2.2.7	PAPA PASTUSA POR 50 KILOGRAMOS	Bulto	2	0%	$ 680,584.00
2.2.8	SALCHICHÓN CERVECERO/DURADERO 500 GRAMOS	Unidad	25	5%	$ 431,640.00
3.3	**SUSTITUTOS DE ÍTEM 1.1.22 JAMONETA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS Y/O ÍTEM 1.1.30 SARDINA EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS**				
ÍTEM	**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%	$ 1,695,708.00
2.3.2	CARNE MOLIDA DE RES POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	$ 1,162,188.00
2.3.3	COSTILLA CARNUDA DE RES POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	$ 1,317,996.00
2.3.4	SOBREBARRIGA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	$ 1,836,864.00
2.4	**ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS DE ASEO**				
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD MEDIDA**	**CANT**	**IVA**	**VALOR ESTIMADO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA**
2.4.1	JABÓN DE BAÑO POR 100 GRAMOS	Unidad	40	19%	$ 383,256.00
2.4.2	JABÓN LAVA PLATOS POR 500 GRAMOS	Unidad	5	19%	$ 110,619.00
2.4.3	BOLSA DE LA BASURA DE 125 POR 92 CENTIMETROS POR PAQUETE DE 12 UNIDADES	Unidad	10	19%	$ 257,256.00
2.4.4	ENCENDEDORES/ MECHEROS DE GAS	Unidad	8	19%	$ 20,304.00
2.4.5	VELAS LISAS DE 22 CENTIMETROS LARGO PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	3	19%	$ 66,506.00
2.4.6	JABÓN AZUL EN BARRA PARA LAVAR ROPA 300 GRAMOS	Unidad	40	19%	$ 352,872.00
2.4.7	ESPONJILLA DE ALAMBRE GRUESA PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	3	0%	$ 86,373.00
2.4.8	ESPONJILLA SABRA DOBLE USO PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	3	0%	$ 25,996.00
2.4.9	CREMA DENTAL POR 50 GRAMOS	Unidad	40	19%	$ 300,600.00
2.4.10	PAPEL HIGIÉNICO TRIPLE HOJA	Unidad	40	19%	$ 233,496.00
2.4.11	MÁQUINAS DE AFEITAR TRIPLE HOJA	Unidad	40	19%	$ 286,488.00
2.4.12	TALCO ANTIMICÓTICO PARA PIES POR 100 GRAMOS	Unidad	40	19%	$ 1,165,176.00
2.4.13	DESODORANTE ANTITRANSPIRANTE GEL TUBO DE 70 GRAMOS	Unidad	40	19%	$ 1,041,264.00
	VALOR TOTAL REMESAS PARA 40 HOMBRES POR 15 DÍAS SIN SUSTITUTO DE SARDINA Y/O JAMONETA				**$ 41,794,463.00**

3.	**REMESA TIPO III**				
	ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES - REMESA PARA 18 HOMBRES POR 15 DÍAS				
3.1	**ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES**				
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD MEDIDA**	**CANT**	**IVA**	**VALOR ESTIMADO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA**
3.1.1	SOBRE DE ATÚN EN ACEITE POR 85 GRAMOS	Unidad	540	19%	$ 7,955,820.00
3.1.2	BEBIDA HIDRATANTE EN POLVO TROPICAL EN SOBRE POR 36 GRAMOS (1/2 LITRO)	Unidad	270	19%	$ 2,973,834.00
3.1.3	BARRA DE PROTEÍNA POR 30 GRAMOS	Unidad	270	19%	$ 3,119,148.00
3.1.4	GEL DEPORTIVO ENERGIZANTE 30 GRAMOS	Unidad	270	19%	$ 3,976,938.00
3.1.5	LECHE CONDENSADA EN SOBRE POR 300 GRAMOS (MALTITIOL)	Unidad	90	19%	$ 1,684,962.00
3.1.6	BEBIDA HIDRATANTE DE SUERO ORAL POR 100 ML	Unidad	270	19%	$ 2,404,242.00
3.1.7	MANÍ CON PASAS SOBRE INDIVIDUAL DE 45 GRAMOS	Unidad	270	19%	$ 1,884,222.00
3.1.8	COLA GRANULADA EN SOBRE DE 25 GRAMOS	Unidad	270	19%	$ 4,633,524.00
3.1.9	BEBIDA ACHOCOLATADA SOBRE 25 GRAMOS	Unidad	270	19%	$ 985,608.00
3.1.10	BEBIDA DEPORTIVA HIDRATANTE Y ENERGIZANTE POR 30 GRAMOS	Unidad	270	19%	$ 2,702,160.00
3.1.11	LECHE EN POLVO EN SOBRE POR 360 GRAMOS	Unidad	90	0%	$ 2,126,250.00
3.1.12	BEBIDA NUTRICIONAL DE 237 MILÍMETROS	Unidad	147	19%	$ 4,762,006.00
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%	$ 285,379.00

	VALOR TOTAL REMESA PARA 18 HOMBRES POR 15 DÍAS	$ 39,494,093.00

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 días, (TIPO II) remesa de víveres y elementos de aseo para 40 hombres por 15 días y (TIPO III) Remesa para 18 hombres por 15 días***, 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.	

Para constancia se expide a petición de parte interesada en la ciudad de Bogotá a los diez (10) días del mes de febrero de 2026.

Cordialmente,

LINA MARCELA VERGARA
CC. No 32.354.468 Itagüí –Antioquia
REPRESENTANTE LEGAL
CYL COMERCIO Y LOGISTICA INTEGRAL SAS
NIT 901 071 541 -5

1 Sobre único

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

	Ref. Artículo	Código UNSPSC	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario estimado	Precio unitario	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
								6,00
	1	50111500	50111500	1,00	UN	0,00	1,00	1,00
	1	50151500	50151500	1,00	UN	0,00	1,00	1,00
	1	50467000	50467000	1,00	UN	0,00	1,00	1,00
	1	50161500	50161500	1,00	UN	0,00	1,00	1,00
	1	50171800	50171800	1,00	UN	0,00	1,00	1,00
	1	50221000	50221000	1,00	UN	0,00	1,00	1,00

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					
1.1	ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES – REMESA PARA 80 HOMBRES POR 15 DIAS					
ITEM	ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES SECOS					
	DESCRIPCIÓN			UNIDAD MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
1.1.1	**ACEITE VEGETAL DE SOYA - BOTELLA PLÁSTICA POR 900 CENTÍMETROS CÚBICOS**			Frasco	CUMPLE	
	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
Índice de refracción a 40 °C	1,466	1,470
Índice de Saponificación (mg KOH/g de aceite)	189	195
Índice 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
Índice de peróxidos mil equivalentes de oxígeno 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 debera estar compuesta por 90 % aceite refinado de soya y 10 % oleína de palma. El producto deberá presentar aspecto límpido 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 termicos 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	Envase plástico de primer uso, apto para alimentos, impermeable al agua y a las grasas, que no altere las características organolépticas del producto.

			embalaje	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.			
1.1.2	ARVEJA VERDE SECA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Granos	Kilogramo	CUMPLE
			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 6,35 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 toxico 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.		
1.1.3	ARVEJA Y ZANAHORIA EN LATA POR 580 GRAMOS	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Enlatados	Unidad	CUMPLE
			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 ROTULADO: Presentación del producto	Lata por 580 gramos de peso neto mínimo. Embalaje en cajas de cartón corrugado, en presentaciones de 24 o 48 latas.			
		EMPAQUE, EMBALAJE Y 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.			
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO: 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	CUMPLE
	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 µg/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	CUMPLE
	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	**LIMITE MÁXIMO**		
			Histamina	≤ 50 mg/kg		
			Cloruro de sodio (NaCl)	≤ 2,0 %		
			Metales contaminantes:			
			REQUISITO	**LIMITE 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 microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportaran en el análisis 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 647, 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	CUMPLE
		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 – NTC2160			
			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 / 2000 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 – NTC2160			
		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 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.			
		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.			

LONJA BOCADILLO DE GUAYABA ROJA POR 500 GRAMOS

1.1.7	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Bocadillo	Unidad	CUMPLE	
		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.			
	Requisitos específicos	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 Escherichia 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 = índice 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 debera ajustarse a los valores de referencia establecidos en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018, para bocadillo o dulce de guayaba.			
		Otras caracteristicas 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 ROTULADO:	Presentación del producto	Lonja de 500 gramos			
		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	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	CUMPLE
	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 alergenos 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	CUMPLE
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Condimentos			
		Descripción del producto	Producto alimenticio deshidratado, elaborado a partir de una mezcla de carne de gallina, sal, especias, 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 (%) – 13 g/kg mínimo Nitrogeno 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	10^2	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				**Límite máximo (mg/Kg)**		
				Plomo como Pb En producto deshidratados				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	CUMPLE
	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				**mínimo**	**máximo**		
			pH en solución acuosa al 10%				5,6	9,5		
			Proteína % en fracción en base seca				3,0	-		
			Humedad, en %				-	10,0		
		Requisitos microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes límites:							
			Microorganismos	**n**	**m**	**M**	**c**			
			Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/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				**Contenido**			
			Plomo como Pb mg/Kg				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	CUMPLE
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Granos							
		Descripción del	Conjunto de granos procedentes de la variedad de los géneros Phaseolus spp. y							

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>producto</td><td>Vigna, perteneciente a la familia de las fabáceas, 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.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Requisitos fisicoquímicos:</td><td>El producto deberá cumplir con los siguientes límites:
<table><tr><th>Requisitos</th><th>% MAX EN MASA</th></tr><tr><td>Materia dura</td><td>0.2</td></tr><tr><td>Granos dañados</td><td>2.0</td></tr><tr><td>Granos partidos</td><td>1.0</td></tr><tr><td>Granos abiertos</td><td>1.0</td></tr><tr><td>Variedades de contrastes</td><td>2.0</td></tr><tr><td>Variedad de no contrastantes</td><td>5.0</td></tr></table>Tabla 1. Requisitos de calidad del frijol de consumo. NTC 871: 2005.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Requisitos microbiológicos</td><td>El producto no debe presentar olores objetables, residuos de material tóxico, o que estén infestados o infectados.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Requisitos nutricionales</td><td>Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Otras características del producto</td><td>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.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Requisitos normativos</td><td>Resolución 2674 de 2013 – Condiciones sanitarias para la fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento, transporte y comercialización de alimentos.
NTC 871:2005 – Frijol para consumo humano.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:</td><td>Presentación del producto</td><td>Frijol Bola Roja Bolsa de plástico por 1000 gramos embalada en paca de por 15 o 25 Kg.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td>Empaque y/o embalaje</td><td>Producto empacado en bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario, los empaques deben ser de primer uso.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td>Rotulado</td><td>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.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>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 empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha empaque.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>1.1.12</td><td><u>HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS</u></td><td>REQUISITOS GENERALES</td><td>Clasificación</td><td>Harina de Maíz</td><td>Libra</td><td>CUMPLE</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td>Descripción del producto</td><td>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.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td>Ingredientes</td><td>Harina de maíz con sabor a mantequilla y sal.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Requisitos específicos</td><td>Requisitos fisicoquímicos:</td><td>El producto deberá cumplir con los siguientes límites:
<table><tr><th>Requisitos</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Humedad, en fracción de masa expresada como %</td><td>-</td><td>13.0</td></tr><tr><td>Proteína (Nx6.25), en fracción de masa en base expresada como %</td><td>6.0</td><td>-</td></tr><tr><td>Grasa, en fracción de masa en base seca expresada como %</td><td>-</td><td>2.0</td></tr><tr><td>Cenizas, en fracción de masa en base seca expresada como %</td><td>-</td><td>1.2</td></tr><tr><td>Índice de absorción de agua, (cm3/g) a 25 °C</td><td>4.5</td><td></td></tr></table>Contenido de cenizas por adición de sal al producto. Requisitos fisicoquímicos para harinas precocida de maíz — NTC 3594 (Quinta actualización).</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td>Requisitos microbiológicos</td><td>El producto deberá cumplir con los siguientes límites:
<table><tr><th>Requisitos</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Recuento de Eschenchia coli UFC/g</td><td>3</td><td>0</td><td><10</td><td>-</td></tr><tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g</td><td>3</td><td>0</td><td>< 100</td><td>-</td></tr><tr><td>Recuento de bacillus cereus UFC /g</td><td>3</td><td>1</td><td>100</td><td>-</td></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras UFC /g</td><td>3</td><td>1</td><td>1000</td><td>2000</td></tr><tr><td>Detección de salmonella /25g</td><td>3</td><td>0</td><td>Ausente</td><td>-</td></tr></table>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.)</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

			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, EMBALAJE Y ROTULADO: 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.			
			EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO: 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			
	1.1.13	**HARINA DE TRIGO FORTIFICADA POR 500 GRAMOS**	REQUISITOS GENERALES: Clasificación	Harina de trigo	Libra	CUMPLE	
			REQUISITOS GENERALES: 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 GENERALES: Ingredientes	Harina de Trigo y micronutrientes aceptables.			
			Requisitos especificos: 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 Riboflavina / 4 Niacina / 55 Ácido Fólico o Folato / 1.54 Hierro / 44 Calcio (opcional) / 1280 Fuente: Decreto 1944 de 1996			
			Requisitos especificos: 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. Metal / Límite máxima: Plomo, mg/kg: 0,2; Cadmio, mg/kg: 0,2 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 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.			
			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	CUMPLE
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Granos			
		Descripción del producto	Grano procedente de la especie Lens scullenta 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 fisicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: 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 Tabla 1. Requisitos que debe cumplir la lenteja. NTC 937: 2004			
		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	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 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 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	CUMPLE
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Lácteo			
		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 (Fnpolifosfato de sodio y/o potasio) máx. 0,1% m/m.			
		Requisitos fisicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: REQUISITOS / PARÁMETROS 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 sólidos 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 1035.				
	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	CUMPLE
	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 maiz, azúcar, sal, vinagre de alcohol, cloruro de potasio, espesante, acidulantes, conservante (Acido 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; Bacilus 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 2008, 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 embalaje	Empaque Doy Pack bilaminado impreso de PET y PE con válvula tapa rosca 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	CUMPLE
		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 específicos	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	CUMPLE
		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 específicos	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 microrganismos 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 1991, 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 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.			
1.1.19	**PASTA PARA SOPA POR 500 GRAMOS**				Libra	CUMPLE
	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 específicos	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 microrganismos 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 celofan 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	CUMPLE
		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 específicos	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 / Máximo 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	CUMPLE
		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** / **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}, 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.			
	1.1.22	**JAMONETA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS**			Unidad	CUMPLE	
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Enlatado			
			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 / PARAMETROS MIN / MAX Proteína (%) .14 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	Jamonada 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.			
	1.1.23	**MOGOLLAS PAQUETE POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS**			Paquete	CUMPLE	
		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, 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.			

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Requisitos fisicoquímicos</td><td>El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:
<table><tr><th>REQUISITOS</th><th colspan="2">Pan de un solo horneo (Panes blandos)</th></tr><tr><td></td><td>MIN</td><td>MAX</td></tr><tr><td>Humedad en (%)</td><td>20.0</td><td>40.0</td></tr><tr><td>pH</td><td>4.8</td><td>6.0</td></tr><tr><td>Proteína en base seca %</td><td>9.0</td><td>-</td></tr></table>NTC 1363 Requisitos fisicoquímicos para el pan
Tabla 3. Límite máximos permitidos de micotoxinas para el pan
<table><tr><th>Micotoxinas</th><th>Límite máximo en µg/Kg</th></tr><tr><td>Suma de aflatoxinas B1, B2, G1 y G2</td><td>4,0</td></tr><tr><td>Deoxinvaleno (DON)</td><td>500</td></tr><tr><td>Zearalenona</td><td>50,0</td></tr></table></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Requisitos microbiológicos</td><td>El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:
<table><tr><th>Requisitos microbiológicos</th><th>N</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Recuento de bacterias aerobios mesófilos UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>5000</td><td>10.000</td></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras UFC/g o ml</td><td>5</td><td>2</td><td>100</td><td>200</td></tr><tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva en UFC/g</td><td>5</td><td>0</td><td><100</td><td>-</td></tr><tr><td>Detección de Salmonella spp, UFC/25g</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia</td><td>-</td></tr><tr><td>Recuento de Bacillus cereus, en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>10</td><td>100</td></tr></table>En donde
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.
NTC 1363 – Requisitos microbiológicos para el pan.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Otras características del producto</td><td>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.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Requisitos normativos</td><td></td><td>Resolución 2674 de 2013 y NTC 1363 (Última Actualización).</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:</td><td>Presentación del producto</td><td>Bolsa por 12 unidades peso neto mínimo 380 gramos.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Empaque y/o embalaje</td><td>Bolsa de polipropileno bionentado o polietileno de primer uso y grado alimentario debe ser embalado en canastillas limpias desinfectadas.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Rotulado</td><td>Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
Dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución Nro. 5109 de 2005.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><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 dos (2) días desde su fecha de elaboración y al momento de su entrega.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>1.1.24</td><td colspan="3"><u>PANELA POR 500 GRAMOS</u></td><td></td><td>Libra</td><td>CUMPLE</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>REQUISITOS GENERALES</td><td>Clasificación</td><td>Panela</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Descripción del producto</td><td>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.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Requisitos específicos</td><td>Ingredientes</td><td>Jugo de caña de azúcar 100 %.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Requisitos fisicoquímicos:</td><td>El producto deberá cumplir con los siguientes límites:
<table><tr><th>REQUISITOS</th><th colspan="2">PARÁMETROS</th></tr><tr><td></td><td>MIN</td><td>MAX</td></tr><tr><td>Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %</td><td>5,5%</td><td>-</td></tr><tr><td>Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %</td><td>-</td><td>83%</td></tr><tr><td>Proteínas, en % (N x 6,25)</td><td>0,2 %</td><td>-</td></tr><tr><td>Cenizas, en %</td><td>0,8%</td><td>-</td></tr><tr><td>Humedad, en %</td><td>-</td><td>9,0%</td></tr><tr><td>Plomo expresado con Pb en mg/kg</td><td>-</td><td>0,2</td></tr><tr><td>Arsénico expresado como As en mg/kg</td><td>-</td><td>0,1</td></tr><tr><td>SO²</td><td colspan="2">Negativo</td></tr><tr><td>Colorantes</td><td colspan="2">Negativo</td></tr></table>Requisitos fisicoquímicos Panela — Resolución Nro. 779 de 2006</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Requisitos microbiológicos</td><td>El producto deberá cumplir con los siguientes límites:
<table><tr><th>Parámetros</th><th>N</th><th>M</th><th>M</th><th>c</th></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras UFC/g o ml</td><td>5</td><td>50</td><td>150</td><td>2</td></tr></table>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.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Otras características del producto</td><td>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</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

				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.			
	1.1.25	**PANELA PULVERIZADA CON LIMÓN POR 1000 GRAMOS**				Kilogramo	CUMPLE
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Panela			
			Descripción del producto	Producto obtenido de la extracción, evaporación y procesamiento de los jugos de la 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 / PARÁMETROS 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	CUMPLE
		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: Olor — LÍMITE PERMITIDO: 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	CUMPLE
	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 — - Solidos solubles por refractómetro, a 20 °C — 29,0 — - Acidez (Expresado como Ac. Acético) Fracción de masa en % — 0,85 — - 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 microorganismos 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 2671 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	CUMPLE	

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** / **PARÁMETROS MIN** / **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 (Última Actualización)
	Requisitos microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **Requisitos** / **Método filtración por membrana (UFC/10g)** (n, c, m, M) / **Técnica recuento en placa (UFC/g** (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 (Última 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 Protección 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 número 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	CUMPLE	
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.				
Requisitos específicos	Ingredientes	Tomate fresco, cebolla larga, aceite vegetal, pasta de tomate y aditivos autorizados.				
	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 características del producto	Las materias primas empleadas en la elaboración del producto, deben ser inspeccionados, previo al uso y deben cumplir con los requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y sensoriales que garanticen 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 bilaminado o Sachet bilaminado.			
			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 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	CUMPLE
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Sardina Enlatada			
			Descripción del producto	Producto preparado con las especies de pescados admitidos, envasado con líquido 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 fisicoquímicos:	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:			
				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**		
				Microorganismos mesófilos aerobios anaerobios	5	Prueba de esterilidad comercial No presentar crecimient 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 2671 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.			
	1.1.31	**CAFÉ EN BOLSA CLÁSICO POR 500 GRAMOS**				Libra	CUMPLE
		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 Solidos solubles — 1,1 —			

				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 pm (NTC 2441).			
			Requisitos microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **Requisito** | **Máximo** Recuento mohos y Levaduras. UFC/gr | 200 NTG 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 5181.			
		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	CUMPLE
		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 I | 1 3 | 220 | 1500 | 3 Detección de Salmonella /25g ml | 5 | P (*) | - | 1 Recuento de Staphylococcus Aureus coagulasa positiva, UFC/g | 5 | 100 | 500 | 1 Campylobacter sp² | - | - | - | - 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 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.			
			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.			
		CARNE DE RES FRESCA POR 1000 GRAMOS					
	1.2.2	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Carne de res	Kilogramo	CUMPLE	
			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 | 6,7 | 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. 2890 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.			
		CARNE DE CERDO FRESCA POR 1000 GRAMOS					
	1.2.3	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Carne de cerdo	Kilogramo	CUMPLE	
			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 tomo, 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) | Proteínas (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: PARAMETROS | 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 Cerrito de pierna El producto se requiere en paquetes empacados al vacío 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 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 y/o máximo de treinta (30) días en condiciones de congelación.			
	1.2.4	**CEBOLLA CABEZONA POR 1000 GRAMOS**					
		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 categoría 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.	Kilogramo	CUMPLE	
		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	CUMPLE	
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Huevos			
			Descripción del producto	Cuerpo ovoide, proveniente de la ovoposición de la gallina (Gallus gallus), constituida por la cascará, 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 (Última 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 empacaran 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 cáscaron 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	CUMPLE	
		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	CUMPLE	
		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	CUMPLE	

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.
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 de composición y formulación para salchichón -Tabla 10 – NTC 1325 (Última Actualización)

Requisitos específicos

Requisitos microbiológicos

Requisitos	n	m	M	c
Recuento de aeróbicos 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 Clostridium Sulfito reductor (UFC/g)	3	<10	100	1
Detección de salmonella /25g	3	Ausencia	-	-
Detección de Listeria monocytogenes /25g	3	Ausencia	-	-
Recuento de Escherichia coli / g	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 permisibles con resultados entre m y M

Requisitos nutricionales

MACRONUTRIENTE	PARÁMETROS	
	Promedio	Desviación
Proteína (%)	14.2	± 0.7
Humedad (%)	55.8	± 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 2680 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, EMBALAJE Y ROTULADO: 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.
EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO: 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
1.3.1	**CARNE EN TROZO PARA GOULASH POR 1000 GRAMOS**		Kilogramo	CUMPLE	

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.

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:
<table><tr><th>Corte / parámetro</th><th>Humedad (g/100g)</th><th>Lípidos (g/100g)</th><th>Proteína (g/100g)</th></tr><tr><td>Carne Magra de Res</td><td>71,6</td><td>5.7</td><td>21.8</td></tr><tr><td>Carne Semigorda de Res</td><td>62.0</td><td>15.1</td><td>21.6</td></tr><tr><td>Carne Semigorda molida de Res</td><td>66.5</td><td>12.7</td><td>19.6</td></tr></table>Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Res

También debe reportar el siguiente parámetro:
<table><tr><th>Parámetros</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>pH</td><td>5,4</td><td>6,1</td></tr></table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Requisitos microbiológicos</td><td>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:
<table><tr><th>Parámetros</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Escherichia Coli (Genérica)</td><td>-</td><td>100</td></tr><tr><td>E coli O157:H7</td><td>Ausencia</td><td></td></tr><tr><td>Samonella UFC/25g</td><td>Ausencia</td><td></td></tr></table>Resolución del Ministerio de Salud y Protección social 2690 de 2015</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Otras características del producto</td><td>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.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Requisitos normativos</td><td>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</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO: Presentación del producto</td><td>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.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Empaque y/o embalaje</td><td>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.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Rotulado</td><td>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.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Vida útil de producto y requerimientos de la entidad</td><td>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).</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>1.3.2</td><td>REQUISITOS GENERALES</td><td>CARNE MOLIDA DE RES POR 1000 GRAMOS
Clasificación</td><td>Carne de res</td><td>Kilogramo</td><td>CUMPLE</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Descripción del producto</td><td>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.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Requisitos fisicoquímicos:</td><td>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:
<table><tr><th>Corte / parámetro</th><th>Humedad(g/100g)</th><th>Lípidos (g/100g)</th><th>Proteína(g/100g)</th></tr><tr><td>Carne Magra de Res</td><td>71,6</td><td>5.7</td><td>21.8</td></tr><tr><td>Carne Semigorda de Res</td><td>62.0</td><td>15.1</td><td>21.6</td></tr><tr><td>Carne Semigorda molida de Res</td><td>66.5</td><td>12.7</td><td>19.6</td></tr></table>Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Res.

También debe reportar el siguiente parámetro:
<table><tr><th>Parámetros</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>pH</td><td>5,4</td><td>6,1</td></tr></table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Requisitos microbiológicos</td><td>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:
<table><tr><th>Parámetros</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Escherichia Coli (Genérica)</td><td>-</td><td>100</td></tr><tr><td>E coli O157:H7</td><td>Ausencia</td><td></td></tr><tr><td>Samonella UFC/25g</td><td>Ausencia</td><td></td></tr></table>Resolución del Ministerio de Salud y Protección social 2690 de 2015</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Otras características del producto</td><td>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.</td><td></td><td></td></tr>
</table>

			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 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, EMBALAJE Y ROTULADO: 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.			
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO: 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	CUMPLE	
		REQUISITOS GENERALES: Clasificación	Carne de res			
		REQUISITOS GENERALES: Descripción del producto	Corte formada por la estructura ósea de las costillas y los músculos intercostales internos y externos, serrato ventral y porción torácico.			
		Requisitos específicos: Ingredientes	No Aplica.			
		Requisitos específicos: Requisitos fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: Corte / parámetro: Costilla de Res — 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 específicos: Requisitos microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: Parámetros: Escherichia Coli (Genérica) — Mínimo: -- — Máximo: 100 E coli O157:H7 — Ausencia Salmonella UFC/25g — Ausencia			
		Requisitos específicos: 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, EMBALAJE Y ROTULADO: 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.			
		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. 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	CUMPLE	
		REQUISITOS: Clasificación	Carne de res			

	GENERALES	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): 56,8; 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: 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 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 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.					CUMPLE	
1.4	ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS DE ASEO					
ÍTEM	DESCRIPCIÓN			UNIDAD MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
1.4.1	JABÓN DE BAÑO POR 100 GRAMOS			Unidad	CUMPLE	
	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 2018 – 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	**JABON LAVA PLATOS POR 500 GRAMOS**			Unidad	CUMPLE	
	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	CUMPLE	
	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 características del producto	Elaborada en polietileno de baja densidad. 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	CUMPLE	
	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	CUMPLE	
		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: Algodón puro.			
			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	CUMPLE	
		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	CUMPLE	
		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.			
	1.4.8	**ESPONJILLA SABRA DOBLE USO PAQUETE POR 12 UNIDADES**			Unidad	CUMPLE	
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Aseo			
			Descripción del producto	Esponjilla doble uso (material de esponjilla blanda y abrasiva)			
		Requisitos específicos	Ingredientes	Espuma flexible sintética de poliuretano, sustrato verde, pegante.			
			Otras características del producto	Tamaño mínimo de 7 cm de largo por 10 cm de ancho. Propiedades de resiliencia que ayuda a que la esponjilla vuelva a su tamaño original rápidamente.			
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Esponjilla sabrá doble uso por 12 unidades.			
			Empaque y/o embalaje	Empaque primario bolsa de polipropileno, polietileno o cartón, embalado en caja corrugada.			
			Rotulado	Como mínimo debe llevar la información del fabricante y nombre del producto puede ser en slicker o impreso.			
	1.4.9	**CREMA DENTAL POR 50 GRAMOS**			Unidad	CUMPLE	
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Aseo			
			Descripción del producto	Producto obtenido por la mezcla de sustancias tensioactivas, humectantes, dispersantes, edulcorantes, preservantes, saborizantes y abrasivas e ingredientes activos tales como sales de flúor entre otros; destinado a la limpieza de los dientes naturales o artificiales y encías, que puede tener propiedades preventivas, cosméticas o terapéuticas según el caso.			
		Requisitos específicos	Ingredientes	De acuerdo con la norma NTC 2028 se autoriza que dentro de los componentes se			

			utilicen sustancias tales como: agente tensoactivo y espumante, saborizantes, agente edulcorante, agentes preservantes, vitamina B5 y vitamina E, agentes antioxidantes, agentes humectantes, los aditivos deben cumplir con la legislación nacional vigente.			
		Otras características del producto	Forma del producto: Gel / crema. Olor: Característico. Sabor: Característico. El producto debe cumplir con los siguientes parámetros. Densidad (g/ml): 1000-1500 Ph: 6.0 – 8.0 Fluor (ppm): 1450 - 1500 **REQUISITO** / **LIMITE MÁXIMO** Recuento total microorganismos Aerobicos UFC/g: ≤ 200 Recuento Total combinado de hongos filamentosos y levaduras UFC/g: ≤ 10 Escherichia coli: Ausente Pseudomonas aeruginosa: Ausente Staphylococcus aureus: Ausente Referencia NTC 2028			
		Requisitos normativos		NTC 2028, Decisión 516 de 2002, Decreto Número 219 de 1998, Resolución 3774 de 2004.		
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del producto	Crema dental 50 gramos mínimo.		
			Empaque y/o embalaje	Tubo colapsable de aluminio-polietileno trilaminado. Empaque secundario cartulina plegadiza de reverso color café embalado en caja corrugada.		
			Rotulado	Nombre o razón social del fabricante y del responsable de la comercialización del producto. Deberá indicarse la ciudad y el país de origen. El contenido nominal en peso o en volumen. La lista de ingredientes en orden ponderal decreciente. Esta lista estará precedida de la palabra "ingredientes". El número de lote o la referencia que permita la identificación de la fabricación; Las precauciones particulares de empleo establecidas en las normas internacionales sobre sustancias o ingredientes, las restricciones o condiciones de uso establecidas por las instituciones u organizaciones reconocidas en el presente decreto, las que deben figurar en el envase primario, en el empaque o en un inserto o prospecto que incorpore el fabricante; Número del registro sanitario con indicación del país de expedición; Vida útil.			
		Condiciones de almacenamiento		El producto debe ser almacenado en bodegas que cuenten con concepto sanitario FAVORABLE, expedido por el ente territorial de salud.		
	1.4.10	**PAPEL HIGIÉNICO TRIPLE HOJA**			Unidad	CUMPLE
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación:	Aseo		
			Descripción del producto	Papel de bajo gramaje, flexible y absorbente, destinado específicamente a la higiene personal para ser usado después de las necesidades fisiológicas, los rollos deben estar perforados de acuerdo con las dimensiones especificadas para permitir un fácil desprendimiento. En presentación tri le hoja		
		Requisitos específicos	Ingredientes	Fibra de celulosa		
			Otras características del producto	Color: Blanco Olor: Sin Fragancia Textura: Sólido - Papel		
		Requisitos normativos		NTC 1331		
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del producto	Papel higiénico 3 tripe hoja por 1 unidad		
			Empaque y/o embalaje	El producto debe venir empacado por unidad en Plástico polipropileno bio-orientado, de manera que sus condiciones no se afecten hasta llegar al usuario final. Embalado en paca de plástico polietileno de baja densidad.		
			Rotulado	Como mínimo el lote de producción, fabricante, marca y descripción del producto.		
		Vida útil de producto		El producto no tiene vigencia específica si se almacena adecuadamente, se recomienda consumir en los dos primeros años.		
		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		El producto no tiene vigencia específica si se almacena adecuadamente, se recomienda consumir en los dos primeros años.		
		Condiciones de transporte		En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego.		
	1.4.11	**MÁQUINAS DE AFEITAR TRIPLE HOJA**			Unidad	CUMPLE
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Aseo		
			Descripción del producto	Instrumento utilizado para afeitar, consistente en un contenedor de hojas de acero inoxidable y un mango para ser operado manualmente. Deben estar diseñadas para ser desechadas una vez se cumpla su ciclo de vida útil. El cartucho debe estar compuesto de una plataforma que soporta las hojas de afeitar, espaciadores de la hoja y una tapa. La cuchilla debe tener 3 hojas de afeitar, con banda lubricante.		
		Requisitos específicos	Ingredientes	Tipo desechable, Nro. de 3 hojas montadas sobre resortes; material plástico; material hojas antioxidantes, tipo de mango con goma antideslizante; cabeza móvil y banda lubricante.		
			Otras características del producto	El producto debe tener una apariencia uniforme, tanto en color como en su textura, libre de defectos que afecten su función o desempeño, sus partes no pueden desprenderse, despegarse, zafarse		
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del producto	Máquinas de afeitar triple Hoja por Unidad.		
			Empaque y/o embalaje	Empaque primario en plástico bionientado, embalado en caja de cartón totalmente sellado		
			Rotulado	Como mínimo el lote de producción, fabricante, marca y nombre del producto.		
	1.4.12	**TALCO ANTIMICÓTICO PARA PIES POR 100 GRAMOS**			Unidad	CUMPLE
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Medicamento de uso tópico – Antimicótico (OTC)		
			Descripción del producto	Talco medicado de uso externo, formulado con principios activos antifúngicos, indicado para la prevención y tratamiento de micosis superficiales, especialmente en la piel de los pies y la región inguinal. Ayuda a controlar el crecimiento de hongos.		

			alivia la comezón, el ardor, el mal olor y la humedad excesiva, contribuyendo a mantener la piel seca y protegida.			
		Requisitos específicos	Ingredientes	Se requiere que el producto contenga por cada 100 gramos: undecilenato de zinc 20 gramos, ácido undecilenico 2 gramos, entre otros.		
			Otras características del producto	Antibacterial y fungicida. Está indicado para combatir algunas alergias e irritación de la piel, principalmente en la zona de los pies y la ingle. Evita y alivia el salpullido, el pie de atleta e irritaciones de la piel en general. Producto antiséptico, absorbente y desodorante.		
		Requisitos normativos		Ley 9 de 1979 – Código Sanitario Nacional. Decreto 677 de 1995 – Régimen de registros sanitarios de medicamentos. Normatividad vigente del INVIMA aplicable a medicamentos de uso tópico de venta libre (OTC).		
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Talco por 100 gramos.		
			Empaque y/o embalaje	Envase primario que garantice la protección del producto durante su almacenamiento, transporte y uso, evitando la contaminación y preservando sus propiedades fisicoquímicas. Embalaje secundario adecuado para su distribución.		
			Rotulado	El rotulado deberá cumplir con lo establecido en el Decreto 677 de 1995 y demás disposiciones vigentes del INVIMA para medicamentos, incluyendo como mínimo: Nombre del producto. Principios activos y concentraciones. Número de lote. Fecha de vencimiento. Registro Sanitario INVIMA. Indicaciones, contraindicaciones y advertencias. Condiciones de almacenamiento. Nombre y dirección del titular del registro sanitario.		
		Vida útil de producto		Fecha de vencimiento indicada en el envase, conforme a lo aprobado en el Registro Sanitario INVIMA.		
		Certificaciones proveedores / maquilador / comercializador		El producto deberá contar con Registro Sanitario INVIMA vigente, en la categoría de medicamento de uso tópico. Certificación del fabricante o titular del registro.		
1.4.13	**DESODORANTE ANTITRANSPIRANTE GEL TUBO DE 70 GRAMOS**				Unidad	CUMPLE	
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Aseo personal		
			Descripción del producto	Producto que hace desaparecer los malos olores, específicamente del cuerpo humano. Se aplica al cuerpo principalmente en las axilas para reducir el olor de la transpiración.		
		Requisitos específicos	Ingredientes	El producto debe contener como mínimo los siguientes componentes, o equivalentes permitidos por la normativa cosmética vigente: Aqua, Aluminum Zirconium Tetrachlorohydrex GLY, Cyclomethicone and PEG/PPG-18/18 Dimethicone, SD Alcohol 40-B, Tripropylene Glycol, Dimethicone, Propylene Glycol, Phenyl Trimethicone, Parfum, Limonene, Butylphenyl Methylpropional, Linalool, Coumarin, Citral.		
			Otras características del producto	Apariencia homogénea. Libre de partículas extrañas o contaminantes. Textura tipo gel. Apto para aplicación tópica en axilas. No debe generar irritación en condiciones normales de uso.		
		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 12,8 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				UNIDAD MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
2	REMESA TIPO II					
2.1	ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES - REMESAS PARA 18 HOMBRES POR 15 DIAS					
ITEM	DESCRIPCIÓN					
2.1.1	**SOBRE DE ATÚN EN ACEITE POR 85 GRAMOS**			Unidad	CUMPLE	
	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 146 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 – Articulo 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 — Unidad — CUMPLE

BEBIDA HIDRATANTE EN POLVO TROPICAL EN SOBRE POR 36 GRAMOS (1/2 LITRO)

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:

MACRONUTRIENTE	PARAMETROS	
	Mínimo	Máximo
Carbohidratos (g)	33,0	36,0
Calorías (Kcal)	133	-
Vitamina C (mg)	60	-
Sodio (Meq/L)	10	20
Cloruro (Melq/L)	10	12
Potasio (Melq/L)	2,5	5
Calcio (Melq/L)	-	3
Magnesio (Melq/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	CUMPLE
	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, 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.			
	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 Metal / requisito Arsénico, mg/kg / 1,0 Plomo, mg/kg / 2,0			
		Requisitos microbiológicos	Requisitos / n / c / m / M Recuento de bacterias aerobicos mesófilas UFC/g / 3 / 1 / 5000 / 10.000 NMP Coliformes/g / 3 / 1 / 9 / 110 NMP Coliformes fecales/g / 3 / 0 / <3 / - Estafilococos aureus/g / 3 / 0 / 100 / - Hongos y levaduras/g / 3 / 1 / 1.000 / 2.000 Salmonella/25g / 3 / 0 / 0 / - 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 permisibles con resultados entre m y M Referencia normativa NTC 3749			
		Requisitos nutricionales	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.			
		Otras características del producto	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.			
	Requisitos normativos		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.			
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Unidad de producto por 30 gramos.			
		Empaque y/o embalaje	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.			
		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		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	CUMPLE
		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 / 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	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	CUMPLE
		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		

				Unidad	CUMPLE	

		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

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.

2.1.6	Unidad	CUMPLE	

2.1.7

MANÍ CON PASAS SOBRE INDIVIDUAL DE 45 GRAMOS

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	El maní deberá ser inocuo y apropiado para ser elaborado para el consumo humano

2.1.7	Unidad	CUMPLE	

		características del producto	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 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	CUMPLE
	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	CUMPLE
	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 mesofilos 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: 2006			
		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 518:2006, 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	CUMPLE
		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.			
		Requisitos específicos	Ingredientes	Glucosa, maltodextrina, dextrosa, L camitina, 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.			
			Requisitos fisicoquímicos:	De acuerdo con lo establecido en la Res. 333 de 2011 y la Res. 002229 DE 1994.			
			Requisitos microbiológicos	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			
			Requisitos nutricionales	De acuerdo con lo establecido en la Resolución Nro. 333 de 2011 y la Resolución Nro. 002229 de 1994.			
			Otras características del producto	El producto debe ser una mezcla homogénea de partículas finas con olor, sabor y textura característica del mismo.			
		Requisitos normativos		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.			
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Bolsa individual por 30 gramos.			
			Empaque y/o embalaje	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.			
			Rotulado	Dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución Nro. 333 de 2011, la Resolución Nro. 002229 de 1994			
		Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		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			
2.1.11	**LECHE EN POLVO EN SOBRE POR 360 GRAMOS**					Unidad	CUMPLE
		REQUISITOS GENERALES:	Clasificación	Lácteo			
			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 fisicoquímicos:	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: REQUISITOS / PARÁMETROS 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 sólidos no grasos de leche (Nx6,38) %m/m: 34 / - Na % m/m: - / 0.42 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 debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:			

Requisitos	N	m	M	C
Recuento de microorganismos mesófilos UFC / g	3	1000	10.000	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 I 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

n: número de muestras que se ven a examinar
m: Indice 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

	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	Leche en polvo sobre por 360 gramos.
	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.

2.1.12 — **BEBIDA NUTRICIONAL DE 237 MILIMETROS** — Unidad — CUMPLE

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 ascorbico, 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		Unidad	CUMPLE	

PAQUETE DE BOLSAS RESELLABLE DE 25 POR 30 CENTÍMETROS (PAQUETE DE 20 UNIDADES)

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.
	Ingredientes	Polietileno de baja densidad
Requisitos específicos	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.

2.2.2	**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.**	CUMPLE	

ITEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
3	**PROVEEDORES**		
3.1	El proponente presentará certificación firmada por el representante legal, en la cual se compromete a realizar el suministro de víveres los siete (7) días a la semana, veinticuatro (24) horas al día, durante el tiempo de ejecución del contrato.	CUMPLE	
3.2	El proponente debe certificar mediante carta firmada por el representante legal, en la cual se compromete a contar con disponibilidad de proveedores para el suministro de cada uno de los víveres y elementos de aseo.	CUMPLE	
3.3	El contratista debe presentar al inicio del contrato, el respectivo documento expedido por el INVIMA vigente, de acuerdo a su descripción como se relaciona más adelante el cual deberá está vigente.	CUMPLE	

3.1 ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES SECOS

ITEM	DESCRIPCIÓN	DOCUMENTO INVIMA
1.1.1	ACEITE VEGETAL DE SOYA - BOTELLA PLÁSTICA POR 900 CENTÍMETROS CÚBICOS	Permiso Sanitario INVIMA
1.1.2	ARVEJA VERDE SECA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización
1.1.3	ARVEJA Y ZANAHORIA EN LATA POR 560 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.4	ARROZ EN BOLSA PLÁSTICA POR 500 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
1.1.5	LOMITOS DE ATÚN EN ACEITE POR 160 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.6	REFRESCO DE AVENA MOLIDA POR 500 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.7	LONJA BOCADILLO DE GUAYABA ROJA POR 500 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.8	CHOCOLATE INSTANTÁNEO EN POLVO BOLSA POR 500 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.9	CALDO DE GALLINA EN CAJA POR 48 CUBOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.10	GALLETAS DE LECHE PAQUETE POR 18 UNIDADES	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.11	FRIJOL BOLA ROJA POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
1.1.12	HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS	Permiso Sanitario de Alimentos
1.1.13	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA POR 500 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.14	LENTEJA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
1.1.15	LECHE EN POLVO ENTERA POR 380 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.16	MAYONESA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.17	PAN PERRO EMPACADO EN BOLSA POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.18	ESPAGUETI FORTIFICADO PAQUETE POR 500 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.19	PASTA PARA SOPA POR 500 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.20	PULPA DE FRUTA POR 1000 GRAMOS	Permiso Sanitario de Alimentos
1.1.21	SAL REFINADA, YODADA Y FLUORIZADA POR 1000 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.22	JAMONETA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.23	MOGOLLAS PAQUETE POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 360 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.24	PANELA POR 500 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
1.1.25	PANELA PULVERIZADA CON LIMÓN POR 1000 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.26	SALCHICHAS DE RES O MIXTA FRANKFURT DE 360 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.27	SALSA DE TOMATE BOLSA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.28	AZÚCAR POR 1000 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.29	GUISO PRECOCIDO SAZONADOR SOBRE 55 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.30	SARDINAS EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.31	CAFÉ EN BOLSA CLÁSICO POR 500 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos

3.2 ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES FRESCOS

ITEM	DESCRIPCIÓN	DOCUMENTO INVIMA
1.2.1	POLLO FRESCO POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
1.2.2	CARNE DE RES FRESCA POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
1.2.3	CARNE DE CERDO FRESCA POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
1.2.4	CEBOLLA CABEZONA POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
1.2.5	HUEVOS AA EMPACADAS EN CUBETAS CARTÓN POR 30 UNIDADES	No requiere autorización de comercialización.
1.2.6	TOMATE CHONTO POR 1000 GRAMOS EMPACADO EN CANASTILLA	No requiere autorización de comercialización.
1.2.7	PAPA PASTUSA POR 50 KILOGRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
1.2.8	SALCHICHÓN CERVECERO/DURADERO 500 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos

3.3 SUSTITUTO DE SARDINA EN SALSA DE TOMATE Y JAMONETA EN TARRO

ITEM	DESCRIPCIÓN	DOCUMENTO INVIMA
1.3.1	CARNE EN TROZO PARA GOULASH POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
1.3.2	CARNE MOLIDA DE RES POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
1.3.3	COSTILLA CARNUDA DE RES POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
1.3.4	SOBREBARRIGA POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.

3.4 ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS DE ASEO

ITEM	DESCRIPCIÓN	DOCUMENTO INVIMA
1.4.1	JABÓN DE BAÑO POR 100 GRAMOS	Notificación Sanitaria
1.4.2	JABÓN LAVA PLATOS POR 500 GRAMOS	Notificación Sanitaria
1.4.3	BOLSA DE LA BASURA DE 125 POR 92 CENTÍMETROS POR PAQUETE DE 12 UNIDADES	No aplica
1.4.4	ENCENDEDORES, MECHEROS DE GAS	No aplica
1.4.5	VELAS LISAS DE 22 CENTÍMETROS LARGO PAQUETE POR 12 UNIDADES	No aplica
1.4.6	JABÓN AZUL EN BARRA PARA LAVAR ROPA 300 GRAMOS	Notificación Sanitaria
1.4.7	ESPONJILLA DE ALAMBRE GRUESA PAQUETE POR 12 UNIDADES	No aplica
1.4.8	ESPONJILLA SABRA DOBLE USO PAQUETE POR 12 UNIDADES	No aplica
1.4.9	CREMA DENTAL POR 50 GRAMOS	Notificación Sanitaria

		1.4.10	PAPEL HIGIÉNICO TRIPLE HOJA	No aplica		
		1.4.11	MAQUINAS DE AFEITAR TRIPLE HOJA	No aplica		
		1.4.12	TALCO ANTIMICOTICO PARA PIES POR 100 GRAMOS	Notificación Sanitaria		
		1.4.13	DESODORANTE ANTITRANSPIRANTE GEL EN TUBO DE 70 GRAMOS	Notificación Sanitaria		
		2.1	ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES			
		ITEM	DESCRIPCIÓN	DOCUMENTO INVIMA		
		2.1.1	SOBRE DE ATUN EN ACEITE POR 85 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos		
		2.1.2	BEBIDA HIDRATANTE EN POLVO TROPICAL EN SOBRE POR 36 GRAMOS (1/2 LITRO)	Registro Sanitario de Alimentos		
		2.1.3	BARRA DE PROTEÍNA POR 30 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos		
		2.1.4	GEL DEPORTIVO ENERGIZANTE 30 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos		
		2.1.5	LECHE CONDENSADA EN SOBRE POR 300 GRAMOS (MALTITIOL)	Registro Sanitario de Alimentos		
		2.1.6	BEBIDA HIDRATANTE DE SUERO ORAL POR 100 ML	No aplica		
		2.1.7	MANI CON RASAS SOBRE INDIVIDUAL DE 45 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos		
		2.1.8	COLA GRANULADA EN SOBRE DE 25 GRAMOS	Permiso Sanitario de Alimentos		
		2.1.9	BEBIDA ACHOCOLATADA SOBRE 25 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos		
		2.1.10	BEBIDA DEPORTIVA HIDRATANTE Y ENERGIZANTE POR 30 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos		
		2.1.11	LECHE EN POLVO EN SOBRE POR 360 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos		
		2.1.12	BEBIDA NUTRICIONAL DE 237 MILIMETROS	Registro Sanitario de Alimentos		
		2.2	ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS PARA ALMACENAR			
		2.2.1	PAQUETE DE BOLSAS RESELLABLE DE 25 POR 30 CENTÍMETROS (PAQUETE DE 20 UNIDADES)	No aplica		
	Requisitos sanitarios: Para los productos objeto del presente proceso, el futuro contratista deberá aportar, según corresponda, Registro Sanitario, Permiso Sanitario y Notificación Sanitaria expedida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, de conformidad con la clasificación del riesgo sanitario aplicable a cada producto. Para aquellos bienes que, conforme a la normatividad vigente, no requieran documento sanitario expedido por el INVIMA, el contratista deberá garantizar y acreditar el cumplimiento de las normas técnicas, sanitarias y de calidad aplicables, así como de los requisitos exigidos por las autoridades competentes. **Actualización de documentos sanitarios:** En caso de que durante la ejecución del contrato se presente cambio, sustitución o modificación de los productos, siempre que estos cumplan con las especificaciones técnicas establecidas, el contratista deberá allegar previamente al supervisor del contrato el correspondiente nuevo documento sanitario (Registro, Permiso o Notificación Sanitaria) vigente, como requisito para su aprobación y posterior suministro.			
3.4	**ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD:** El contratista deberá entregar los víveres y elementos de aseo de óptima calidad e inocuidad, dando cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, en especial a lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, que reglamenta el aseguramiento y control de la calidad e inocuidad de los alimentos, así como a las disposiciones complementarias expedidas por el INVIMA, relacionadas con el registro, permiso o notificación sanitaria, de conformidad con los procedimientos vigentes.	CUMPLE		
ITEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE	
4	TRANSPORTE			
4.1	El proponente deberá manifestar por escrito que, en caso de resultar adjudicatario, cuenta con la capacidad logística para entregar los bienes objeto del proceso en los lugares establecidos y en condiciones organolépticas adecuadas, garantizando la calidad e inocuidad de los productos que conforman las diferentes remesas. Para tal efecto, el adjudicatario deberá presentar al supervisor del contrato, previo al inicio de su ejecución, la información correspondiente al parque automotor de carga, ya sea de su propiedad o mediante la contratación de un tercero habilitado para la prestación del servicio, aportando en cualquiera de los casos la siguiente documentación: a) Documento que relacione la flota de vehículos que serán utilizados en la ejecución del contrato, los cuales deberán contar con documentación vigente, de conformidad con la Ley 769 de 2002, la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que las complementen, modifiquen o sustituyan, incluyendo como mínimo: • Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT). • Certificado de revisión técnico-mecánica y de emisiones contaminantes. • Licencia de tránsito (tarjeta de propiedad). • Concepto sanitario favorable, expedido por la autoridad competente, que certifique el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias para el transporte de alimentos. b) Documento que acredite la utilización de sellos de seguridad, los cuales garanticen que los vehículos no serán abiertos durante el transporte de los víveres. **Nota 1:** En caso de tercerizar el servicio de transporte, el contratista deberá presentar al supervisor del contrato el documento que acredite la relación contractual con el tercero, en el cual conste el compromiso de prestar el servicio y la capacidad para transportar los víveres y elementos de aseo en la cantidad, calidad y oportunidad requeridas por la Dirección Antinarcóticos de la Policía Nacional, adjuntando igualmente la documentación señalada en los literales a) y b). **Nota 2:** El contratista deberá dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, el Decreto 173 de 2001 del Ministerio de Transporte y la Resolución 1565 de 2014 del Ministerio de Transporte, o las normas que las modifiquen o sustituyan.	CUMPLE		
4.2	El contratista deberá acreditar la capacidad operativa y logística para transportar, como mínimo, doscientas (200) remesas mensuales en el territorio nacional, de acuerdo con los requerimientos del servicio, garantizando el normal desarrollo de las operaciones de interdicción y/o intervención de cultivos ilícitos.	CUMPLE		
4.3	El contratista deberá presentar el concepto sanitario favorable vigente de los vehículos que cuenten con sistema de refrigeración, destinado a garantizar la cadena de frío de los productos perecederos, especialmente cárnicos y víveres frescos, evitando su descomposición y dando cumplimiento a las disposiciones sanitarias vigentes aplicables al transporte de alimentos.	CUMPLE		
4.4	**CONDUCTORES:** En cumplimiento de lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, el contratista deberá contar con personal idóneo y capacitado para las actividades de transporte, cargue y descargue de los víveres, garantizando la conservación de las condiciones microbiológicas y organolépticas de los productos y el cumplimiento de las disposiciones sanitarias vigentes. Para tal efecto, el contratista deberá presentar al supervisor del contrato, previo al inicio de la ejecución, la documentación del personal asignado, la cual deberá incluir como mínimo la hoja de vida y el certificado vigente de manipulación de alimentos.	CUMPLE		
4.5	El servicio de transporte deberá contar con un sistema de rastreo terrestre, que permita al supervisor del contrato el seguimiento, control y verificación en tiempo real de las remesas, el cual deberá cumplir como mínimo con las siguientes características: • Visualización de toda la operación de carga • Sistemas de trazabilidad en línea • Generación de alertas por retrasos en la operación. • Localización y rastreo en tiempo real de los vehículos. • Canales de comunicación con los operadores. • Información detallada del vehículo y del conductor • Funcionalidad para consultas y generación de reportes. **Nota 1:** El proponente deberá presentar certificación en la cual se indique la URL del sistema de rastreo y suministrar un usuario de prueba, que permita a la Entidad verificar el cumplimiento de los requisitos aquí establecidos.	CUMPLE		

	Nota 2: El contratista deberá garantizar la actualización de la plataforma web, como mínimo de manera semestral o cuando el supervisor del contrato lo requiera, así como la prestación de soporte técnico permanente (24 horas al día, 7 días a la semana), incluyendo la aplicación de actualizaciones y modificaciones que se requieran, sin costo adicional para la Dirección Antinarcóticos de la Policía Nacional. **Nota 3:** El contratista deberá suministrar dos (2) usuarios activos al supervisor del contrato, que permitan verificar en todo momento el cumplimiento de los requisitos establecidos en el presente ítem. **Nota 4:** El contratista deberá informar de manera inmediata y por escrito al supervisor del contrato cada vez que los vehículos destinados al transporte de las remesas de víveres sean despachados desde la bodega de almacenamiento.		
4.6	Los vehículos utilizados para el transporte de los víveres frescos y productos perecederos deberán contar con sistemas de refrigeración tipo Thermo King, que garanticen la preservación de la cadena de frío de los productos, evitando así la descomposición de los víveres, especialmente los cárnicos y los productos frescos. Dando cumplimiento con todas las disposiciones sanitarias vigentes. **Nota 1:** Una vez los vehículos arriben al lugar de destino, deberán permanecer disponibles hasta la finalización del abastecimiento de todas las unidades correspondientes. Para tal efecto, el contratista deberá garantizar el funcionamiento continuo e ininterrumpido de los sistemas de refrigeración, asumiendo la totalidad de los costos asociados a dicha operación.	CUMPLE	
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
5	**ALMACENAMIENTO**		
5.1	El oferente deberá certificar mediante documento escrito que cuenta con uno (1) o más sitios de almacenaje, propios o en arrendamiento, ubicados en el territorio nacional, de los cuales al menos uno deberá estar ubicado en la ciudad de Bogotá D. C. o su área metropolitana, con capacidad para el almacenamiento equivalente a mínimo doscientas (200) remesas de rotación quincenal. Lo anterior, con el fin de garantizar que los alimentos sean almacenados en condiciones idóneas de calidad e inocuidad previo a su entrega, y asegurar la continuidad del servicio ante eventuales situaciones como paros, hechos delictivos, eventos de orden público o fenómenos de la naturaleza. Los sitios de almacenaje deberán cumplir como mínimo con las siguientes áreas funcionales: 1. Área de cargue y descargue. 2. Área de almacenamiento congelado y refrigerado (cuarto frío). 3. Área de almacenamiento de víveres secos. 4. Área de almacenamiento de víveres frescos. 5. Área de almacenamiento de productos de aseo. Asimismo, para la acreditación de estos requisitos, el oferente deberá adjuntar con la oferta los planos del área de almacenamiento, el concepto sanitario favorable vigente, y según corresponda, el certificado de tradición y libertad o el contrato de arrendamiento. El contratista deberá dar cumplimiento a lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, en especial lo establecido en el Capítulo III, artículo 11, así como a la demás normatividad sanitaria vigente aplicable. Los sitios de almacenaje deberán permanecer en óptimas condiciones de orden, aseo e higiene, conforme a las normas sanitarias expedidas por la autoridad competente. La Dirección Antinarcóticos de la Policía Nacional podrá efectuar visitas de verificación al área de almacenamiento ubicada en la ciudad de Bogotá D.C., cuando lo considere necesario, dejando constancia mediante acta y registro fotográfico. **Nota 1:** El almacenamiento de los productos de aseo deberá realizarse en un área totalmente independiente y aislada de las demás áreas de almacenamiento, con el fin de evitar contaminación cruzada. **Nota 2:** Los sitios de almacenaje deberán garantizar el uso adecuado de estibas, las cuales deberán cumplir con lo dispuesto en la Resolución 224 de 2007 de la Superintendencia de Industria y Comercio, clasificando los productos de acuerdo con su naturaleza. **Nota 3:** Las canastillas plásticas utilizadas no deberán ser de material reciclado ni remanufacturado; en cumplimiento de la Resolución 4143 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social, artículo 13, relativa a materiales plásticos en contacto con alimentos. **Nota 4:** Los productos cárnicos (pollo y carne) deberán encontrarse empacados al vacío, con el fin de prolongar su vida útil y proteger su inocuidad frente a agentes externos.	CUMPLE	
5.2	**PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO:** El proponente deberá presentar junto con la propuesta el Plan de Saneamiento Básico de los sitios de almacenaje, en cumplimiento de lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, el cual deberá incluir, como mínimo, los siguientes programas: • Limpieza y Desinfección. • Manejo de Residuos Sólidos. • Control de Plagas. • Control de agua potable. Cada uno de los programas deberá contener, como mínimo, los procedimientos definidos y el cronograma de ejecución de las actividades correspondientes.	CUMPLE	
5.3	**CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN:** En cumplimiento de lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, especialmente lo establecido en el Capítulo VI – Saneamiento, el proponente deberá presentar junto con su propuesta el certificado vigente de control de plagas (fumigación) de los sitios de almacenaje, expedido por una empresa autorizada por la autoridad competente.	CUMPLE	
5.4	**CERTIFICACIÓN USO DE INSECTICIDA:** El proponente deberá presentar certificación suscrita por el representante legal, en la cual manifieste que durante la ejecución del contrato no se utilizará el insecticida FIPRONIL en las actividades de control de plagas o fumigación de los sitios de almacenamiento.	CUMPLE	
5.5	**MANIPULADORES DE ALIMENTOS SITIOS DE ALMACENAMIENTO:** El proponente deberá anexar junto con la propuesta la documentación que acredite que cuenta con personal idóneo y capacitado para el desarrollo de las actividades de almacenamiento y manipulación de alimentos, en cumplimiento de lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, especialmente lo establecido en el Capítulo III, artículo 12, para lo cual deberá presentar como mínimo: • Plan de capacitación continua, que evidencie la formación del personal en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), con una vigencia mínima de un (1) año. • Certificado médico ocupacional de aptitud, con vigencia mínima de un (1) año, en el cual conste que los manipuladores se encuentran aptos para la manipulación de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente.	CUMPLE	
5.6	**DIETISTA-NUTRICIONISTA:** El oferente deberá anexar junto con la propuesta la tarjeta profesional vigente y el certificado de vigencia expedido por la autoridad competente, así como certificación de experiencia específica mínima de un (1) año en la ejecución de contratos relacionados con el manejo, control o gestión de alimentos.	CUMPLE	
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
6	**DISTRIBUCIÓN, EMPAQUE, ROTULADO Y EMBALAJE**		
6.1	Con el propósito de facilitar la entrega y evitar la confusión de productos, el futuro contratista deberá tener en cuenta lo siguiente:	CUMPLE	

		• **Víveres Secos:** Debe realizarse en lonas de fibra sintética, resistente con medidas de mínimo: alto 90 cm x ancho 60 cm con capacidad de cincuenta (50) kg, de acuerdo a los requisitos previstos en el anexo técnico; las cuales debe ir debidamente selladas, marcadas y numeradas de manera que permita su distribución en el área de operaciones, las cuales deben cumplir con lo dispuesto en la Resolución 224 de 2007 del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo "Por la cual se expide el Reglamento Técnico número RTC-002 MDR de requisitos mínimos que deben cumplir los empaques de los productos agrícolas para consumo humano que se importen, se produzcan y se comercialicen en el territorio nacional". La identificación de las lonas debe contener la siguiente información: ✓ Identificación de remesa. ✓ Producto. ✓ Destino. ✓ Cantidad. ✓ Peso. ✓ N° de autorización. ✓ Numeración de bultos. ✓ Fecha de empaque. • **Cárnicos:** 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 a los requisitos previstos en el anexo técnico; empacados al vacío. El rotulado de las cavas debe realizarse por medio de un sticker, para tal efecto se requiere que los cárnicos sean distribuidos uniformemente en 04 cavas, las cuales deben contener la siguiente información: ✓ Identificación de remesa. ✓ Nombre de producto. ✓ Cantidad empacada. ✓ Destino. ✓ Fecha de vencimiento. • **Pulpa de fruta:** Debe realizarse en cavas de poliestireno expandido con una medida de mínimo de: largo 54 cm x ancho 34,2 cm x alto 36 cm ± 5 cm y capacidad de 40 litros, de acuerdo a los requisitos previstos en el anexo técnico, empacados al vacío. El rotulado de las cavas debe realizarse por medio de un sticker, para tal efecto se requiere que la pulpa de fruta sea distribuida uniformemente en 04 cavas, las cuales deben contener la siguiente información: ✓ Identificación de remesa. ✓ Nombre de producto. ✓ Cantidad empacada. ✓ Destino. ✓ Fecha de vencimiento. • **Víveres frescos:** Debe realizarse en canastillas plásticas con una medida de largo 60 cm x ancho 40 cm x alto 25 cm ± 5 cm y capacidad mínima 25 Kg cada una de acuerdo a los requisitos previstos en el anexo técnico, deben ser apilables y estas no deben ser de material plástico reciclado, ni remanufacturado, las cuales deben cumplir con lo dispuesto en la Resolución 224 de 2007 de la Superintendencia de Industria y Comercio. El rotulado de las canastillas debe realizarse por medio de un sticker, el cual debe contener la siguiente información: ✓ Identificación de remesa. ✓ Nombre de producto. ✓ Cantidad empacada. ✓ Destino. ✓ Fecha de vencimiento. • **Productos de aseo:** Debe realizarse en su empaque secundario debidamente selladas, marcadas y numeradas de manera que permita su distribución en el área de operaciones, las cuales deben cumplir con lo dispuesto en la Resolución 224 de 2007 del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo "Por la cual se expide el Reglamento Técnico número RTC-002 MDR de requisitos mínimos que deben cumplir los empaques de los productos agrícolas para consumo humano que se importen, se produzcan y se comercialicen en el territorio nacional". La identificación de las lonas debe contener la siguiente información: ✓ Identificación de remesa. ✓ Producto. ✓ Cantidad. ✓ Peso. ✓ Nro. de Autorización. ✓ Numeración de bultos. ✓ Fecha de empaque. **Nota 1:** Previa coordinación con el supervisor del contrato, el contratista deberá entregar los víveres en lonas de fibra sintética debidamente identificadas y selladas, e incluir veinte (20) lonas vacías adicionales para la redistribución de las remesas según las capacidades del personal en el área de operaciones. **Nota 2:** Con el fin de evitar la contaminación cruzada, los cárnicos (pollo, carne de res y carne cerdo), deben ir empacados al vacío con el fin de prolongar el periodo de caducidad del producto y protegerlos contra los elementos externos que puedan afectar su inocuidad. La carne fresca (pollo, carne de res y carne cerdo) deberá ser entregada empacada al vacío en paquetes de 3 kilogramos, cada paquete en porciones de 142 gramos, el pollo fresco deberá ser entregado empacado al vacío con peso de 1,5 kilogramos. **Nota 3:** Las canastillas plásticas y lonas no deben ser de material plástico reciclado ni remanufacturado, dando cumplimiento a lo dispuesto en la Resolución 4143 de 2012, Artículo 13 del Ministerio de Salud y Protección Social "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional". **Nota 4:** Lo anteriormente descrito debe ser de estricto cumplimiento, dado que la distribución y entrega de los productos se realizará en zonas donde el ingreso de los víveres es helicoportado.		
ITEM	**DESCRIPCIÓN**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
7	**COORDINADOR DE SUMINISTROS**		
7.1	El proponente deberá certificar mediante documento escrito que, una vez inicie el contrato contará con un (01) Ingeniero de Alimentos para la estructuración, ejecución y supervisión de la cadena de suministros, garantizando la no alteración de las condiciones microbiológicas y organolépticas, el profesional dará el aval técnico a cada una de las remesas. Así mismo debe cumplir con lo establecido por el Ministerio de Salud y Protección en la Resolución 2674 del 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo III, Artículo 11. Además, se requiere que cuente con vinculación vigente, tarjeta profesional vigente y certificado de vigencia y antecedentes disciplinarios de COPNIA.	CUMPLE	
7.2	**TIEMPOS ESTABLECIDOS PARA EL CUMPLIMIENTO DEL SERVICIO** **SERVICIO** / **TIEMPO MÁXIMO** REMESA / 72 HORAS PARA DAR CUMPLIMIENTO A LOS REQUERIMIENTOS REALIZADOS POR LA DIRECCIÓN ANTINARCÓTICOS	CUMPLE	

	Nota 1: Cuando no se pueda cumplir con los plazos establecidos por casos de fuerza mayor, casos fortuitos o hechos de un tercero, se debe informar y coordinar con el supervisor del contrato, para darle una pronta solución a los servicios requeridos por parte de la Dirección de Antinarcóticos.		
7.3	El proponente debe adjuntar carta de compromiso donde soporte que para la ejecución del contrato tendrá a disposición las 24 horas, una oficina de quejas y reclamos con servicios de comunicación PBX y/o celular, en aras de garantizar y brindar un mejor servicio, lo cual será verificado por el supervisor del contrato, previo inicio de la ejecución del contrato.	CUMPLE	
ITEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
8	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST)		
8.1	Con el fin de garantizar la protección de los accidentes y enfermedades de los empleados y trabajadores de las diferentes empresas que funcionan en Colombia de forma obligatoria, el oferente deberá diligenciar el formulario COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. Así mismo, el futuro contratista deberá dar cumplimiento al artículo 2.2.4.6.27 del capítulo 6 del decreto 1072 de 2015, Decreto 052 de 2017, Resolución 1111 de 2017 y Resolución 0312 de 2019.	CUMPLE	
ITEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
9	APLICACIÓN WEB		
9.1	El proponente deberá certificar que cuenta con una aplicación Web, la cual estara vigente hasta el término de la ejecución del contrato, con las siguientes especificaciones: • Radicación de requerimientos. • Reporte de requerimientos pendientes. • Aprobación de requerimientos. • Cumplimiento del requerimiento. • Ingreso digital de planillas de registro de servicios prestados. • Generación de informes diarios en tiempo real. • Seguimiento valor del contrato, valor solicitado, valor aprobado, pagos y saldos. • Generación de reporte individualizado de acuerdo a los servicios prestados. • Aviso en tiempo real de la generación, aprobación, despacho y recibo de los requerimientos. • Generación de reporte en tiempo real del consumo digitado de acuerdo a las planillas firmadas por parte de los funcionarios que tomaron el servicio. • Protocolo de seguridad SSL. Por lo anterior, debe allegar tres (03) usuarios con perfil consulta y dos (02) usuarios con perfil operativo una vez este sea adjudicado, que son de control del supervisor. **Nota 1:** El contratista deberá acreditar mediante documento escrito, en caso de ser adjudicatario, que contará con una URL para la utilización de este aplicativo en la ejecución del contrato. **Nota 2:** El contratista deberá brindar actualización de la aplicación Web semestralmente o cuando el supervisor lo requiera. De igual forma deberá brindar soporte técnico de la aplicación 24/7 (24 horas al día, 7 días a la semana), aplicación de actualizaciones y modificaciones según necesidades sin costo para la Dirección de Antinarcóticos - Policía Nacional. **Nota 3:** La página web, una vez presentada por el contratista deberá ser verificada y avalada por la Oficina de Telemática de la Dirección Antinarcóticos – Policía Nacional. **Nota 4:** En el evento de requerirse ajustes, el contratista tendrá hasta veinte (20) días hábiles para su adecuación y aprobación por parte de la Oficina de Telemática de la Dirección Antinarcóticos – Policía Nacional	CUMPLE	
9.2	La entrega de los víveres: **REMESAS PARA 80 HOMBRES POR 15 DIAS y REMESAS PARA LAS COMPAÑIAS DEL AREA DE INVESTIGACIONES Y OPERACIONES 18 HOMBRES POR 15 DÍAS**, se realizarán de acuerdo a las operaciones con previa coordinación con el supervisor del contrato. **Nota 1:** El requerimiento de remesas para las operaciones especiales será independiente de las remesas de los 80 hombres, por lo que, los requerimientos y entregas serán con previa coordinación con el supervisor del contrato.	CUMPLE	
9.3	El contratista podrá realizar visitas técnicas en cualquier momento que lo solicite durante la ejecución del contrato, en los sitios de entrega previstos para la operación, con el fin de conocer las condiciones actuales de la operación y garantizar así el correcto abastecimiento.	CUMPLE	
9.4	En el evento en que la ejecución del presente contrato se extienda a una vigencia fiscal distinta a aquella en la cual fue suscrito, y siempre que la entidad contratante autorice la respectiva adición y/o prórroga contractual con cargo a vigencias futuras, los valores unitarios del contrato podrán ser objeto de ajuste económico, reconociendo el incremento del Índice de Precios al Consumidor (IPC) certificado por el Departamento Administrativo Nacional de Estadística – DANE, correspondiente al periodo aplicable. Dicho ajuste se efectuará previa verificación de la disponibilidad presupuestal y conforme a la normatividad vigente.	CUMPLE	
9.5	El futuro contratista será el único y exclusivo responsable de realizar el pago de los servicios, bienes o actividades subcontratadas con terceros que se deriven de la ejecución del contrato de suministro de víveres y elementos de aseo. Dichos pagos deberán efectuarse dentro de un plazo máximo de treinta (30) días calendario, contados a partir de la fecha en que el contratista reciba el correspondiente pago por parte de la Dirección de Antinarcóticos. En ningún caso la Dirección de Antinarcóticos asumirá responsabilidad alguna frente a los terceros subcontratados por el **CONTRATISTA**, ni será solidaria o subsidiariamente responsable por obligaciones laborales, civiles, comerciales o de cualquier otra naturaleza que se generen con ocasión de dichas relaciones contractuales.	CUMPLE	
ITEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
10.	LUGARES DONDE SE REQUIERE EL SUMINISTRO DE VIVERES		
	CIUDAD Y/O MUNICIPIO / DEPARTAMENTO		
10.1	LETICIA / AMAZONAS	CUMPLE	
10.2	APARTADÓ / ANTIOQUIA	CUMPLE	
10.3	CAREPA	CUMPLE	
10.4	MEDELLÍN	CUMPLE	
10.5	EL BAGRE	CUMPLE	
10.6	NECHÍ	CUMPLE	
10.7	NECOCLÍ	CUMPLE	
10.8	PUERTO BERRÍO	CUMPLE	
10.9	SONSÓN	CUMPLE	
10.10	SANTA FE DE ANTIOQUIA	CUMPLE	
10.11	CAUCASIA	CUMPLE	
10.12	DORADAL	CUMPLE	
10.13	TURBO	CUMPLE	
10.14	RIONEGRO	CUMPLE	
10.15	ARAUCA / ARAUCA	CUMPLE	
10.16	FORTUL	CUMPLE	
10.17	TAME	CUMPLE	
10.18	SARAVENA	CUMPLE	
10.19	BARRANQUILLA / ATLÁNTICO	CUMPLE	
10.20	CARTAGENA / BOLÍVAR	CUMPLE	
10.21	EL CARMEN DE BOLÍVAR	CUMPLE	
10.22	CHIQUINQUIRÁ / BOYACÁ	CUMPLE	
10.23	PAIPA	CUMPLE	
10.24	TUNJA	CUMPLE	

	10.25	PUERTO BOYACA		CUMPLE	
	10.26	LA DORADA	CALDAS	CUMPLE	
	10.27	MANIZALES		CUMPLE	
	10.28	NORCASIA		CUMPLE	
	10.29	LARANDIA	CAQUETÁ	CUMPLE	
	10.30	TRES ESQUINAS		CUMPLE	
	10.31	FLORENCIA		CUMPLE	
	10.32	YOPAL	CASANARE	CUMPLE	
	10.33	GUAPI	CAUCA	CUMPLE	
	10.34	POPAYAN		CUMPLE	
	10.35	AGUACHICA	CESAR	CUMPLE	
	10.36	VALLEDUPAR		CUMPLE	
	10.37	MONTERIA	CÓRDOBA	CUMPLE	
	10.38	BOGOTA	CUNDINAMARCA	CUMPLE	
	10.39	FACATATIVA		CUMPLE	
	10.40	GIRARDOT		CUMPLE	
	10.41	YACOPI		CUMPLE	
	10.42	PUERTO SALGAR		CUMPLE	
	10.43	CONDOTO	CHOCÓ	CUMPLE	
	10.44	QUIBDO		CUMPLE	
	10.45	PUERTO INIRIDA	GUAINIA	CUMPLE	
	10.46	PUERTO BOLIVAR	GUAJIRA	CUMPLE	
	10.47	RIOHACHA		CUMPLE	
	10.48	URIBIA		CUMPLE	
	10.49	CALAMAR	GUAVIARE	CUMPLE	
	10.50	SAN JOSÉ		CUMPLE	
	10.51	MIRAFLORES		CUMPLE	
	10.52	NEIVA	HUILA	CUMPLE	
	10.53	EL BANCO	MAGDALENA	CUMPLE	
	10.54	SANTA MARTA		CUMPLE	
	10.55	GRANADA	META	CUMPLE	
	10.56	MAPIRIPAN		CUMPLE	
	10.57	VILLAVICENCIO		CUMPLE	
	10.58	VISTA HERMOSA		CUMPLE	
	10.59	PUERTO LÓPEZ		CUMPLE	
	10.60	CHACHAGUI	NARIÑO	CUMPLE	
	10.61	IPIALES		CUMPLE	
	10.62	PASTO		CUMPLE	
	10.63	TUMACO		CUMPLE	
	10.64	CUCUTA	NORTE DE SANTANDER	CUMPLE	
	10.65	OCAÑA		CUMPLE	
	10.66	TIBÚ		CUMPLE	
	10.67	PUERTO ASIS	PUTUMAYO	CUMPLE	
	10.68	VILLAGARZÓN		CUMPLE	
	10.69	MOCOA		CUMPLE	
	10.70	ARMENIA	QUINDIO	CUMPLE	
	10.71	PEREIRA	RISARALDA	CUMPLE	
	10.72	SAN ANDRES	SAN ANDRES Y PROVIDENCIA	CUMPLE	
	10.73	BARRANCABERMEJA	SANTANDER	CUMPLE	
	10.74	BUCARAMANGA		CUMPLE	
	10.75	VELEZ		CUMPLE	
	10.76	CIMITARRA		CUMPLE	
	10.77	PUERTO WILCHES		CUMPLE	
	10.78	COROZAL	SUCRE	CUMPLE	
	10.79	SINCELEJO		CUMPLE	
	10.80	SAN LUIS	TOLIMA	CUMPLE	
	10.81	ESPINAL		CUMPLE	
	10.82	IBAGUÉ		CUMPLE	
	10.83	MELGAR		CUMPLE	
	10.84	MARIQUITA		CUMPLE	
	10.85	BUENAVENTURA	VALLE	CUMPLE	
	10.86	CALI		CUMPLE	
	10.87	CARTAGO		CUMPLE	
	10.88	DOVIO		CUMPLE	
	10.89	JUANCHACO		CUMPLE	
	10.90	PALMIRA		CUMPLE	
	10.91	TULUA		CUMPLE	
	10.92	MITU	VAUPES	CUMPLE	
	10.93	CARIMAGUA	VICHADA	CUMPLE	
	10.94	CUMARIBO		CUMPLE	
	10.95	PUERTO CARREÑO		CUMPLE	

COTIZACIÓN

ÍTEM	REMESA TIPO 1:
1.	ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES – REMESA PARA 80 HOMBRES POR 15 DIAS
1.1	ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES SECOS

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	VALOR ESTIMADO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA
1.1.1	ACEITE VEGETAL DE SOYA - BOTELLA PLÁSTICA POR 900 CENTÍMETROS CÚBICOS	Frasco	120	19%	$ 2,762,741.00
1.1.2	ARVEJA VERDE SECA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	21	0%	$ 356,615.00
1.1.3	ARVEJA Y ZANAHORIA EN LATA POR 560 GRAMOS	Unidad	42	19%	$ 821,712.00
1.1.4	ARROZ EN BOLSA PLÁSTICA POR 500 GRAMOS	Libra	1000	0%	$ 6,833,500.00
1.1.5	LOMITOS DE ATÚN EN ACEITE POR 160 GRAMOS	Unidad	300	19%	$ 4,219,470.00
1.1.6	REFRESCO DE AVENA MOLIDA POR 500 GRAMOS	Libra	31	5%	$ 526,486.00
1.1.7	LONJA BOCADILLO DE GUAYABA ROJA POR 500 GRAMOS	Unidad	92	0%	$ 1,143,565.00
1.1.8	CHOCOLATE INSTANTÁNEO EN POLVO BOLSA POR 500 GRAMOS.	Libra	40	19%	$ 1,205,464.00
1.1.9	CALDO DE GALLINA EN CAJA POR 48 CUBOS	Unidad	4	19%	$ 237,017.00
1.1.10	GALLETAS DE LECHE PAQUETE POR 16 UNIDADES	Unidad	26	19%	$ 235,515.00
1.1.11	FRIJOL BOLA ROJA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	60	0%	$ 1,651,873.00
1.1.12	HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS	Libra	70	5%	$ 464,540.00
1.1.13	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA POR 500 GRAMOS	Libra	50	5%	$ 302,318.00
1.1.14	LENTEJA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	35	0%	$ 562,994.00
1.1.15	LECHE EN POLVO ENTERA POR 380 GRAMOS	Unidad	95	0%	$ 2,462,127.00
1.1.16	MAYONESA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Unidad	28	19%	$ 276,447.00
1.1.17	PAN PERRO EMPACADO EN BOLSA POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS	Unidad	35	0%	$ 448,252.00
1.1.18	ESPAGUETI FORTIFICADO PAQUETE POR 500 GRAMOS	Libra	75	5%	$ 589,454.00
1.1.19	PASTA PARA SOPA POR 500 GRAMOS	Libra	60	5%	$ 468,138.00
1.1.20	PULPA DE FRUTA POR 1000 GRAMOS.	Kilogramo	35	19%	$ 1,069,131.00
1.1.21	SAL REFINADA, YODADA Y FLUORIZADA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	30	0%	$ 126,636.00
1.1.22	JAMONADA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS	Unidad	120	19%	$ 3,514,253.00
1.1.23	MOGOLLAS PAQUETE POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS	Paquete	43	0%	$ 540,667.00
1.1.24	PANELA POR 500 GRAMOS	Libra	360	0%	$ 1,935,662.00
1.1.25	PANELA PULVERIZADA CON LIMÓN POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	170	5%	$ 5,965,819.00
1.1.26	SALCHICHAS DE RES O MIXTA FRANKFURT DE 360 GRAMOS	Unidad	235	19%	$ 5,416,872.00
1.1.27	SALSA DE TOMATE BOLSA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Unidad	40	19%	$ 378,870.00
1.1.28	AZÚCAR POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	33	5%	$ 378,792.00
1.1.29	GUISO PRECOCIDO SAZONADOR SOBRE 55 GRAMOS	Unidad	83	19%	$ 297,231.00
1.1.30	SARDINAS EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS	Unidad	90	19%	$ 2,120,790.00
1.1.31	CAFÉ EN BOLSA CLÁSICO POR 500 GRAMOS	Libra	40	5%	$ 1,320,128.00
1.2	ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES FRESCOS				

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	VALOR ESTIMADO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA
1.2.1	POLLO FRESCO POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	60	0%	$ 1,416,766.00
1.2.2	CARNE DE RES FRESCA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%	$ 2,480,266.00
1.2.3	CARNE DE CERDO FRESCA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%	$ 2,341,313.00
1.2.4	CEBOLLA CABEZONA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	75	0%	$ 716,609.00
1.2.5	HUEVOS AA EMPACADAS EN CUBETAS CARTÓN POR 30 UNIDADES	Unidad	47	0%	$

					1,906,232.00
1.2.6	TOMATE CHONTO POR 1000 GRAMOS EMPACADO EN CANASTILLA	Kilogramo	50	0%	$ 596,591.00
1.2.7	PAPA PASTUSA POR 50 KILOGRAMOS	Bulto	4	0%	$ 1,308,233.00
1.2.8	SALCHICHÓN CERVECERO/DURADERO 500 GRAMOS	Unidad	50	5%	$ 829,708.00
1.3	**SUSTITUTOS DE ITEM 1.1.22 JAMONETA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS Y/O ITEM 1.1.20 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%	$ 3,259,526.00
1.3.2	CARNE MOLIDA DE RES POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%	$ 2,233,984.00
1.3.3	COSTILLA CARNUDA DE RES POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%	$ 2,533,481.00
1.3.4	SOBREBARRIGA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%	$ 3,530,861.00
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%	$ 736,703.00
1.4.2	JABÓN LAVA PLATOS POR 500 GRAMOS	Unidad	9	19%	$ 191,371.00
1.4.3	BOLSA DE LA BASURA DE 125 POR 92 CENTÍMETROS POR PAQUETE DE 12 UNIDADES	Unidad	20	19%	$ 494,503.00
1.4.4	ENCENDEDORES/ MECHEROS DE GAS	Unidad	16	19%	$ 39,029.00
1.4.5	VELAS LISAS DE 22 CENTÍMETROS LARGO PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	5	19%	$ 106,533.00
1.4.6	JABÓN AZUL EN BARRA PARA LAVAR ROPA 300 GRAMOS	Unidad	80	19%	$ 678,296.00
1.4.7	ESPONJILLA DE ALAMBRE GRUESA PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	5	0%	$ 138,357.00
1.4.8	ESPONJILLA SABRA DOBLE USO PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	5	0%	$ 41,641.00
1.4.9	CREMA DENTAL POR 50 GRAMOS	Unidad	80	19%	$ 577,820.00
1.4.10	PAPEL HIGIÉNICO TRIPLE HOJA	Unidad	80	19%	$ 448,831.00
1.4.11	MÁQUINAS DE AFEITAR TRIPLE HOJA	Unidad	80	19%	$ 550,694.00
1.4.12	TALCO ANTIMICÓTICO PARA PIES POR 100 GRAMOS	Unidad	80	19%	$ 2,239,727.00
1.4.13	DESODORANTE ANTITRANSPIRANTE GEL TUBO DE 70 GRAMOS	Unidad	80	19%	$ 2,001,541.00
	VALOR TOTAL REMESAS PARA 80 HOMBRES POR 15 DÍAS SIN SUSTITUTO DE SARDINA Y/O JAMONETA				**$ 80,031,699.00**

ÍTEM	**REMESA TIPO II**				
2.	**ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES – REMESA PARA 40 HOMBRES POR 15 DÍAS**				
	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%	$ 1,381,370.00
2.1.2	ARVEJA VERDE SECA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	11	0%	$ 186,798.00
2.1.3	ARVEJA Y ZANAHORIA EN LATA POR 580 GRAMOS	Unidad	21	19%	$ 410,856.00
2.1.4	ARROZ EN BOLSA PLÁSTICA POR 500 GRAMOS	Libra	500	0%	$ 3,416,750.00
2.1.5	LOMITOS DE ATÚN EN ACEITE POR 160 GRAMOS	Unidad	150	19%	$ 2,109,735.00
2.1.6	REFRESCO DE AVENA MOLIDA POR 500 GRAMOS	Libra	16	5%	$ 271,735.00
2.1.7	LONJA BOCADILLO DE GUAYABA ROJA POR 500 GRAMOS	Unidad	46	0%	$ 571,782.00
2.1.8	CHOCOLATE INSTANTÁNEO EN POLVO BOLSA POR 500 GRAMOS	Libra	20	19%	$ 602,732.00
2.1.9	CALDO DE GALLINA EN CAJA POR 48 CUBOS	Unidad	2	19%	$ 118,508.00
2.1.10	GALLETAS DE LECHE PAQUETE POR 18 UNIDADES	Unidad	13	19%	$ 117,758.00

1 Sobre único

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

	Ref. Artículo	Código UNSPSC	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario estimado	Precio unitario	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal 6.00
	1	50111500	50111500	1,00	UN	0,00	1,00	1,00
	1	50151500	50151500	1,00	UN	0,00	1,00	1,00
	1	50467000	50467000	1,00	UN	0,00	1,00	1,00
	1	50161500	50161500	1,00	UN	0,00	1,00	1,00
	1	50171800	50171800	1,00	UN	0,00	1,00	1,00
	1	50221000	50221000	1,00	UN	0,00	1,00	1,00