Página: 1 de 1	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
Código: 1LF-FR-0072		
Fecha: 17/06/2024	REVISIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	
Versión: 2		

DIRECCIÓN DE CARABINEROS Y PROTECCIÓN AMBIENTAL

Fecha recibo estudio: 21 AGO 2026 **Fecha de aprobación** 21 AGO 2026

Lugar: Grupo de Contratos DICAR.

No. Consecutiva revisión: PN DICAR MIC 053 2026. **Nro. proyecto:** PR-DICAR-0049-26.

OBJETO:	**VALOR:**
SUMINISTRO DE VÍVERES PARA EL PERSONAL QUE CONFORMAN LOS DIFERENTES GRUPOS OPERATIVOS ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN DE CARABINEROS Y PROTECCIÓN AMBIENTAL.	$ 160.000.000,00

MODALIDAD DE CONTRATACIÓN: MÍNIMA CUANTÍA Previsto en el Capítulo 2, Sección 1, Subsección 5, Artículo 2.2.1.2.1.5.2 establece el procedimiento para la contratación de mínima cuantía, cuyo valor no exceda del 10% de la menor cuantía de la Entidad Estatal, independientemente de su objeto.

FUNCIONARIO - UNIDAD QUE PRESENTA EL ESTUDIO PREVIO:

Mayor HERCTOR FABIO RODRÍGUEZ ZULUAGA, Jefe Área Operaciones para la Protección Ambiental (E)

OBSERVACIONES DEL ESTUDIO PREVIO: Se revisa el estudio previo encontrando los siguientes aspectos susceptible de mejora:

Agosto 2026: el día 14, se realizaron observaciones por parte de la oficina de contratos DICAR, las cuales fueron enviadas al correo dicar.tierras@correo.policia.gov.co desde el correo DICAR GRUCONTRATOS dicar.gruco@policia.gov.co y cindy.araujo1121@correo.policia.gov.co, indicando que estas fueron acogidas y se realizaron los ajustes pertinentes.
Agosto 2026: el día 18, se realizaron observaciones por parte de la oficina de contratos DICAR, las cuales fueron enviadas al correo dicar.tierras@correo.policia.gov.co desde el correo DICAR GRUCONTRATOS dicar.gruco@policia.gov.co y cindy.araujo1121@correo.policia.gov.co, indicando que estas fueron acogidas y se realizaron los ajustes pertinentes.
Agosto 2026: el día 19, se realizaron observaciones por parte de la oficina de contratos DICAR, las cuales fueron enviadas al correo dicar.tierras@correo.policia.gov.co desde el correo DICAR GRUCONTRATOS dicar.gruco@policia.gov.co y edwin.caro@correo.policia.gov.co, indicando que estas fueron acogidas y se realizaron los ajustes pertinentes.
Agosto 2026: el día 20, se realizaron observaciones por parte de la oficina de contratos DICAR, las cuales fueron enviadas al correo dicar.tierras@correo.policia.gov.co desde el correo DICAR GRUCONTRATOS dicar.gruco@policia.gov.co y edwin.caro@correo.policia.gov.co, indicando que estas fueron acogidas y se realizaron los ajustes pertinentes.

Una vez acogidas las observaciones antes realizadas por el Grupo de Contratos, se procede a dar viabilidad para continuar con el proceso precontractual.

FUNCIONARIOS QUE PARTICIPAN EN LA REVISIÓN Y APROBACIÓN DEL ESTUDIO PREVIO

CARGO	GRADO	NOMBRES Y APELLIDOS	FIRMA
Jefe Área Operaciones para la Protección Ambiental (E) (Dueño de necesidad)	TC.	HERCTOR FABIO RODRÍGUEZ ZULUAGA	
Jefe Asuntos Jurídicos (Quien revisa el estudio previo)	MY.	GILBERTH EFRAIN TORRES RINCON	
Jefe Grupo de Contratos DICAR (Unidad quien aprueba)	MY.	SINDY ISABEL ARAUJO PINEDA	
Responsable de Estudios Previos (Quien revisa)	SI.	EDWIN FERNANDO CARO MEDINA	
Estructurador estudio previo (AOPRA – UNIRET)	SI.	JORGE FERNANDO GARZÓN CRUZ	

PROGRAMACIÓN DEL ESTUDIO PREVIO

FECHA:		VALOR:	$ 160.000.000,00
GR.	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	FIRMA
IJ.	CARLOS ANDRÉS GÓMEZ CASALLAS	Responsable Direccionamiento Estratégico y de Recursos	

POLICÍA NACIONAL DE COLOMBIA
DIRECCIÓN DE CARABINEROS Y PROTECCIÓN AMBIENTAL

Bogotá D.C., 21 AGO 2026

I. ASPECTOS GENERALES DEL ESTUDIO PREVIO.

1. DEFINICIÓN O IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y ANÁLISIS DEL SECTOR

1.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL OBJETO

"SUMINISTRO DE VÍVERES PARA EL PERSONAL QUE CONFORMAN LOS DIFERENTES GRUPOS OPERATIVOS ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN DE CARABINEROS Y PROTECCIÓN AMBIENTAL".

CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
50151513	Productos de Alimentación y Bebidas	Aceites y grasas comestibles	Aceites y grasas vegetales y vegetales comestibles	Aceites vegetales o vegetales comestibles
50121538	Productos de Alimentación y Bebidas	Pescados y mariscos	Pescado	Pescado almacenado en repisa
50121500	Productos de Alimentación y Bebidas	Marisco	Pescado	
50111516	Productos de Alimentación y Bebidas	Productos cárnicos y avícolas	Productos cárnicos y avícolas mínimamente procesados	Carne de res, mínimamente procesada con adiciones
50465400	Productos de Alimentación y Bebidas	Verduras enlatadas o en frascos	Guisantes enlatados o en frascos	
50221101	Productos de Alimentación y Bebidas	Productos de cereales y legumbres	Cereales	Cereales
50221303	Productos de Alimentación y Bebidas	Productos de cereales y legumbres	Harinas y productos molidos	Almidón de maíz o harina de maíz
50221300	Productos de Alimentación y Bebidas	Productos de cereales y legumbres	Harinas y productos molidos	
50192901	Productos de Alimentación y Bebidas	Alimentos preparados y conservados	Pasta simple y fideos	Pasta fresca o fideos
50401800	Productos de Alimentación y Bebidas	Pasta fresca o fideos	Fríjoles	
50404500	Productos de Alimentación y Bebidas	Verduras frescas	Lenteja	
50161509	Productos de Alimentación y Bebidas	Chocolate y azúcares y edulcorantes y productos de confitería	Chocolate y azúcares y productos edulcorantes	Azúcares naturales o productos edulcorantes
50161500	Productos de Alimentación y Bebidas	Chocolate y azúcares y edulcorantes y productos de confitería	Chocolate y azúcares y productos edulcorantes	
50201706	Productos de Alimentación y Bebidas	Bebestibles	Café y té	Café
50171800	Productos de Alimentación y Bebidas	Condimentos y conservantes	Salsas y pastas para untar y condimentos	
50161511	Productos de Alimentación y Bebidas	Chocolate y azúcares y edulcorantes y productos de confitería	Chocolate y azúcares y productos edulcorantes	Chocolate o sustituto del chocolate
50171551	Productos de Alimentación y Bebidas	Condimentos y conservantes	Hierbas, especias y extractos	Sal de cocina o de mesa

51191905	Medicamentos y productos farmacéuticos	Agentes que afectan en agua y los electrolitos	Suplementos dietéticos y productos de terapia alimentícia	Suplementos vitamínicos
50131704	Productos de Alimentación y Bebidas	Productos lácteos y huevos	Productos lácteos y mantecosos	Leche en polvo
50202301	Productos de Alimentación y Bebidas	Bebestibles	Bebidas no alcohólicas	Agua
10152003	Material y Accesorios de Plantas y Animales Vivos y Suministros	Semillas y bulbos y plántulas y esquejes	Semillas y esquejes de árboles y arbustos	Semillas o esquejes de nueces
42231800	Equipos médicos, accesorios y suministros	Nutrición clínica	Fórmulas y productos para el apoyo nutricional	
50202309	Productos de Alimentación y Bebidas	Bebestibles	Bebidas no alcohólicas	Bebida deportiva o energética
50193104	Productos de Alimentación y Bebidas	Alimentos preparados y conservados	Mezclas y suministros instantáneos	Bases de sopa

1.2 VALOR ESTIMADO

El valor total estimado para el presente proceso de contratación es de **CIENTO SESENTA MILLONES DE PESOS ($ 160.000.000,00) M/CTE,** impuestos incluidos (según aplique), y demás tributos y todos los demás costos directos e indirectos que implique la debida ejecución del contrato, y con cargo a la siguiente disponibilidad presupuestal:

ÍTEM	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	RECURSO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO INCLUIDOS IMPUESTOS	VALOR TOTAL ESTIMADO INCLUIDOS IMPUESTOS SEGÚN CORRESPONDA
1	A-02-02-01-002-003 A-02-02-01-000-001 A-02-02-01-000-002 A-02-02-01- 002-001 A-02-02-01-002-002	AOPRA	Suministro de víveres para el personal que conforman los diferentes grupos operativos adscritos a la Dirección de Carabineros y Protección Ambiental	R10	1	$ 160.000.000,00	$ 160.000.000,00
VALOR TOTAL ESTIMADO							$ 160.000.000,00

Dicho valor se adjudicará por el total del presupuesto oficial estimado, discriminado de la siguiente manera:

ÍTEM	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	RECURSO	UNIDAD DE DESTINO	DESCRIPCIÓN	TARIFA IVA VIGENTE	CANTIDAD	VALOR UNITARIO ESTIMADO INCLUIDO TARIFA IVA VIGENTE	VALOR TOTAL ESTIMADO INCLUIDO TARIFA IVA VIGENTE
1	PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS A-02-02-01-002-003	10	AOPRA	ARROZ BOLSA POR 500 GRAMOS	0%	1 LIBRA	$ 4.042,56	$ 4.042,56
2	PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS A-02-02-01-002-003	10	AOPRA	GALLETAS DULCES POR PAQUETES DE 15 UNIDADES	19%	1 UND	$ 8.641,67	$ 8.641,67

3	PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS A-02-02-01-002-003	10	AOPRA	COLOR	19%	1 CAJA POR 50 SOBRES	$ 9.697,22	$ 9.697,22
4	PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS A-02-02-01-002-003	10	AOPRA	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA BOLSA POR 500 GRAMOS	5%	1 LIBRA	$ 3.623,33	$ 3.623,33
5	PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS A-02-02-01-002-003	10	AOPRA	HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS	5%	1 LIBRA	$ 4.013,67	$ 4.013,67
6	PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS A-02-02-01-002-003	10	AOPRA	MAYONESA POR 1000 GRAMOS	19%	1 KG	$ 27.795,56	$ 27.795,56
7	PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS A-02-02-01-002-003	10	AOPRA	SALSA DE TOMATE POR 1000 GRAMOS	19%	1 KG	$ 22.158,33	$ 22.158,33
8	PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS A-02-02-01-002-003	10	AOPRA	ESPAGUETI FORTIFICADO BOLSA POR 500 GRAMOS	5%	1 LIBRA	$ 5.168,33	$ 5.168,33
9	PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS A-02-02-01-002-003	10	AOPRA	PASTA PARA SOPA POR BOLSA 500 GRAMOS	5%	1 LIBRA	$ 6.302,22	$ 6.302,22
10	PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA A-02-02-01-002-003-04	10	AOPRA	PAN TAJADO POR 600 GRAMOS	0%	1 LIBRA	$ 12.888,89	$ 12.888,89
11	PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA A-02-02-01-000-001-01	10	AOPRA	AVENA EN GRANO 500 GR	5%	1 LIBRA	$ 9.746,67	$ 9.746,67

12	CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS A-02-02-01-002-001	10	AOPRA	ACEITE VEGETAL DE POR 900 CENTÍMETROS CÚBICOS	19%	1 LITROS	$ 15.536,67	$ 15.536,67
13	CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS A-02-02-01-002-001	10	AOPRA	ATÚN ENLATADO EN ACEITE PRESENTACION DE 160 GRAMOS	19%	1 UND	$ 10.586,67	$ 10.586,67
14	CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS A-02-02-01-002-001	10	AOPRA	SARDINAS ENLATADAS EN PRESENTACION DE 425 GRAMOS	19%	1 UND	$ 12.570,00	$ 12.570,00
15	CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS A-02-02-01-002-001	10	AOPRA	SALCHICHAS DE RES O MIXTA LATA POR 360 GRAMOS	19%	1 UND	$ 18.607,11	$ 18.607,11
16	CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS A-02-02-01-002-001	10	AOPRA	MORTADELA DE CARNE 500 GR	5%	1 LIBRA	$ 22.417,78	$ 22.417,78
17	CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS A-02-02-01-002-001	10	AOPRA	JAMÓN DE CERDO POR 370 GR	19%	1 UNIDAD	$ 28.646,67	$ 28.646,67
18	CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS A-02-02-01-002-001	10	AOPRA	SALCHICHÓN CERVECERO 500 GR	5%	1 LIBRA	$ 18.224,44	$ 18.224,44
19	CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS A-02-02-01-002-001	10	AOPRA	CHORIZOS Y LONGANIZAS	19%	1 KG	$ 64.638,89	$ 64.638,89
20	PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA A-02-02-01-000-001	10	AOPRA	FRIJOL BOLA ROJA BOLSA POR 1000 GRAMOS	0%	1 KG	$ 29.704,11	$ 29.704,11
21	PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA A-02-02-01-000-001-02	10	AOPRA	LENTEJAS VERDES	0%	1 KG	$ 11.490,00	$ 11.490,00
22	PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA A-02-02-01-000-001-02	10	AOPRA	GARBANZOS VERDES	0%	1 KG	$ 12.192,22	$ 12.192,22
23	PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS A-02-02-01-002-003	10	AOPRA	AZUCAR POR 1000 GR	5%	1 KG	$ 6.791,33	$ 6.791,33
24	PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS	10	AOPRA	PANELA BOLSA POR 500 GR	0%	1 LIBRA	$ 7.254,33	$ 7.254,33

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS A-02-02-01-002-003							
25	PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS A-02-02-01-002-003	10	AOPRA	PANELA PULVERIZADA LIMON POR 500 GR	19%	1 LIBRA	$ 13.545,00	$ 13.545,00
26	PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS A-02-02-01-002-003	10	AOPRA	CAFÉ CLASICO BOLSA POR 500 GR	5%	1 LIBRA	$ 32.877,67	$ 32.877,67
27	PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS A-02-02-01-002-003	10	AOPRA	CALDO DE GALLINA POR 8 CUBOS	19%	1 CAJA	$ 6.149,56	$ 6.149,56
28	PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS A-02-02-01-002-003	10	AOPRA	SAL REFINADA BOLSA POR 1000 GR	0%	1 KG	$ 4.154,00	$ 4.154,00
29	PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS A-02-02-01-002-002	10	AOPRA	LECHE EN POLVO SOBRE POR 360 GRAMOS	0%	1 BOLSA	$ 21.000,00	$ 21.000,00
30	PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS A-02-02-01-002-00	10	AOPRA	CHOCOLATE TRADICIONAL CON AZUCAR BOLSA POR 500 GR	5%	1 LIBRA	$ 17.613,44	$ 17.613,44
31	ANIMALES VIVOS Y PRODUCTOS ANIMALES (EXCEPTO LA CARNE) A-02-02-01-000-002	10	AOPRA	PECES VIVOS, FRESCOS O REFRIGERADOS PARA CONSUMO HUMANO	0%	1 KG	$ 33.333,33	$ 33.333,33
32	ANIMALES VIVOS Y PRODUCTOS ANIMALES (EXCEPTO LA CARNE) A-02-02-01-000-002	10	AOPRA	CONSERVAS DE PESCADO EN ACEITE DE GIRASOL 425 GRAMOS	19%	1 UND	$ 21.736,33	$ 21.736,33
33	CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS A-02-02-01-002-001	10	AOPRA	CARNE DE GANADO PORCINO FRESCA O REFRIGERADA	0%	1 KG	$ 36.566,78	$ 36.566,78

	34	CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS A-02-02-01-002-001	10	AOPRA	CARNE DE CERDO FRESCA O REFRIGERADA	0%	1 KG	$ 36.398,11	$ 36.398,11
	35	CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS A-02-02-01-002-001	10	AOPRA	CARNE DE POLLO, FRESCA O REFRIGERADA	0%	1 KG	$ 21.722,22	$ 21.722,22
	36	CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS A-02-02-01-002-001	10	AOPRA	CARNE EN TROZO PARA GOULASH	0%	1 KG	$ 57.333,33	$ 57.333,33
	37	CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS A-02-02-01-002-001	10	AOPRA	CARNE MOLIDA DE RES	0%	1 KG	$ 48.666,67	$ 48.666,67
	38	CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS A-02-02-01-002-001	10	AOPRA	COSTILLA CARNUDA DE RES	0%	1 KG	$ 43.888,89	$ 43.888,89
	39	CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS A-02-02-01-002-001	10	AOPRA	CARNE SOBREBARRIGA	0%	1 KG	$ 44.333,33	$ 44.333,33
	40	ANIMALES VIVOS Y PRODUCTOS ANIMALES (EXCEPTO LA CARNE) A-02-02-01-000-002	10	AOPRA	HUEVOS DE CODORNIZ EN PAQUETES DE 24 HUEVOS	0%	1 UND	$ 15.695,56	$ 15.695,56
	41	ANIMALES VIVOS Y PRODUCTOS ANIMALES (EXCEPTO LA CARNE) A-02-02-01-000-002	10	AOPRA AOPRA	HUEVOS DE GALLINA EN CUBETAS DE 30	0%	1 UND	$ 24.190,67	$ 24.190,67
	42	ANIMALES VIVOS Y PRODUCTOS ANIMALES (EXCEPTO LA CARNE) A-02-02-01-000-002	10	AOPRA	LECHE FRESCA	0%	1 LITROS	$ 7.000,00	$ 7.000,00
	43	PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS A-02-02-01-002-002	10	AOPRA	LECHE PASTEURIZADA ENTERA EN BOSA DE 900 ML	0%	1 LITROS	$ 7.000,00	$ 7.000,00
	44	PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS A-02-02-01-002-002	10	AOPRA	MANTEQUILLA EN KILO	19%	1 KG	$ 42.666,67	$ 42.666,67
	45	PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS A-02-02-01-002-002	10	AOPRA	QUESO, FRESCO O PROCESADO EN KILO	0%	1 KG	$ 38.555,56	$ 38.555,56
	46	PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS A-02-02-01-002-002	10	AOPRA	CUAJADA EN PAQUETES DE 1 KG	19%	1 KG	$ 27.722,22	$ 27.722,22
	47	PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA A-02-02-01-000-001-02	10	AOPRA	CILANTRO POR 500 GR	0%	1 LIBRA	$ 10.055,56	$ 10.055,56

48	PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA A-02-02-01-000-001-02	10	AOPRA	AJÍES Y PIMIENTOS	0%	1 KG	$ 12.044,44	$ 12.044,44
49	PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA A-02-02-01-000-001-02	10	AOPRA	PEPINOS Y PEPINILLOS	0%	1 LIBRA	$ 13.777,78	$ 13.777,78
50	PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA A-02-02-01-000-001-01	10	AOPRA	BERENJENAS	0%	1 KG	$ 11.722,22	$ 11.722,22
51	PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA A-02-02-01-000-001-02	10	AOPRA	TOMATES	0%	1 KG	$ 7.223,33	$ 7.223,33
52	PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA A-02-02-01-000-001-02	10	AOPRA	FRÍJOLES VERDES	0%	1 KG	$ 12.277,78	$ 12.277,78
53	PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA A-02-02-01-000-001-02	10	AOPRA	ARVEJA VERDE	0%	1 KG	$ 13.452,67	$ 13.452,67
54	PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA A-02-02-01-000-001-02	10	AOPRA	ZANAHORIAS	0%	1 KG	$ 5.955,56	$ 5.955,56
55	PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA A-02-02-01-000-001-02	10	AOPRA	AJOS POR 500 GR	0%	500 GR	$ 18.166,67	$ 18.166,67
56	PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA A-02-02-01-000-001-02	10	AOPRA	CEBOLLA LARGA (TALLO)	0%	1 KG	$ 7.477,78	$ 7.477,78
57	PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA A-02-02-01-000-001-02	10	AOPRA	CHAMPIÑONES	0%	1 KG	$ 32.222,22	$ 32.222,22
58	PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA A-02-02-01-000-001-03	10	AOPRA	AGUACATES	0%	1 UND	$ 8.611,11	$ 8.611,11
59	PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA A-02-02-01-000-001-03	10	AOPRA	BANANO	0%	1 KG	$ 4.666,67	$ 4.666,67
60	PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA A-02-02-01-000-001-03	10	AOPRA	PLÁTANO	0%	1 KG	$ 4.180,56	$ 4.180,56
61	PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA A-02-02-01-000-001-03	10	AOPRA	PIÑAS	0%	1 UND	$ 10.611,11	$ 10.611,11

62	PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA A-02-02-01-000-001-03	10	AOPRA	GUAYABAS	0%	1 KG	$ 8.277,78	$ 8.277,78
63	PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA A-02-02-01-000-001-03	10	AOPRA	GUANÁBANAS	0%	1 KG	$ 14.000,00	$ 14.000,00
64	PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA A-02-02-01-000-001-03	10	AOPRA	TAMARINDO	0%	1 KG	$ 17.222,22	$ 17.222,22
65	PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA A-02-02-01-000-001-03	10	AOPRA	CHIRIMOYA, CHIRIMORRIÑON	0%	1 KG	$ 17.833,33	$ 17.833,33
66	PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA A-02-02-01-000-001-03	10	AOPRA	LIMÓN	0%	1 KG	$ 6.690,33	$ 6.690,33
67	PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA A-02-02-01-000-001-03	10	AOPRA	NARANJA	0%	1 KG	$ 5.166,67	$ 5.166,67
68	RAÍCES Y TUBÉRCULOS COMESTIBLES RICOS EN ALMIDÓN O INULINA A-02-02-01-000-001-05	10	AOPRA	PAPAS CRIOLLAS	0%	1 KG	$ 12.055,56	$ 12.055,56
69	RAÍCES Y TUBÉRCULOS COMESTIBLES RICOS EN ALMIDÓN O INULINA A-02-02-01-000-001-05	10	AOPRA	YUCA	0%	1 KG	$ 8.611,11	$ 8.611,11
70	RAÍCES Y TUBÉRCULOS COMESTIBLES RICOS EN ALMIDÓN O INULINA A-02-02-01-000-001-05	10	AOPRA	ÑAMES	0%	1 KG	$ 11.722,22	$ 11.722,22

Nota: mediante comunicación oficial GS-2026-040173-DICAR del 18/07/2026, el Jefe del Área Operaciones para la Protección Ambiental, solicito al Área Logística y Financiera DICAR, que bienes se encuentran excluidos de impuesto sobre las ventas o valor agregado IVA, en fundamento con lo establecido en los artículos 424 y 477 del Estatuto Tributario, obteniendo respuesta mediante comunicación oficial GS-2026-042583-DICAR del 30/07/2026, así:

SIC "(...) Artículo 468-1. BIENES GRAVADOS CON LA TARIFA DEL CINCO POR CIENTO (5%). Los siguientes bienes están gravados con la tarifa del cinco por ciento (5%) ...
Así las cosas, el tratamiento del impuesto sobre las ventas –IVA se determinará de manera individual respecto de cada uno de los bienes objeto de adquisición, atendiendo a su naturaleza, composición, presentación, estado y, cuando corresponda, clasificación arancelaria, de conformidad con las disposiciones vigentes

del Estatuto Tributario, la DIAN ha reiterado que los tratamientos preferenciales son restrictivos y no pueden extenderse por analogía; cuando un bien no está expresamente excluido, exento o sometido a tarifa diferencial, aplica la tarifa general del 19% como se delimita en la siguiente tabla:

No.	Elemento	Clasificación tributaria	Tarifa IVA	Observación
1	Arroz bolsa 500 g	EXCLUIDO	0%	Especificar para consumo humano (no industrial)
2	Galletas dulces	GRAVADO	19%	No aplicar exclusión por tratarse de alimento
3	Color 50 sobres caja sellada	GRAVADO	19%	No confundir con sal
4	Harina de trigo fortificada	GRAVADO	5%	Tarifa diferencial, no exclusión
5	Harina para arepas	GRAVADO	5%	Exigir ficha técnica/composición
6	Mayonesa baja en calorías	GRAVADO	19%	Puede además estar sujeta al impuesto saludable
7	Salsa de tomate	GRAVADO	19%	Puede además estar sujeta al impuesto saludable
8	Espagueti fortificado	GRAVADO	5%	Identificar composición
9	Pasta para sopa	GRAVADO	5%	Verificar partida arancelaria
10	Pan tajado 600 g	EXCLUIDO	0%	Verificar composición y clasificación antes de cerrar tarifa
11	Avena en grano	GRAVADO	5%	Exigir ficha técnica
12	Aceite vegetal de soya	GRAVADO	19%	No aplicar exclusión del producto agrícola
13	Lomitos de atún enlatado en aceite	GRAVADO	19%	No confundir con pescado fresco exento
14	Sardinas en salsa de tomate enlatadas	GRAVADO	19%	Tratamiento distinto del pescado fresco/refrigerado
15	Salchichas Frankfurt de res o mixtas	GRAVADO	19%	Verificar composición/subpartida / ficha técnica
16	Mortadela de carne	GRAVADO	5%	No extender automáticamente a cualquier producto cárnico
17	Jamón de cerdo	GRAVADO	19%	Verificar composición/subpartida / ficha técnica
18	Salchichón cervecero	GRAVADO	5%	Verificar composición/subpartida / ficha técnica
19	Chorizos y longanizas	GRAVADO	19%	Pueden además estar sujetos al impuesto saludable
20	Fríjol bola roja	EXCLUIDO	0%	Especificar presentación
21	Lentejas verdes	EXCLUIDO	0%	Si es preparada/procesada cambia el análisis
22	Garbanzos verdes	EXCLUIDO	0%	Especificar que no es preparado
23	Azúcar	GRAVADO	5%	Verificar partida y presentación
24	Panela	EXCLUIDO	0%	Precisar que es panela y no preparación
25	Panela pulverizada limón	GRAVADO	19%	Procesado / Exigir composición y ficha técnica
26	Café clásico 500 g	GRAVADO	5%	Verificar si contiene otros ingredientes
27	Caldo de gallina en cubos	GRAVADO	19%	No confundir con carne de ave
28	Sal refinada	EXCLUIDO	0%	Verificar ficha técnica / no saborizada - condimentada
29	Leche en polvo 360 g	EXENTO	0%	Exención con régimen propio del art 477
30	Chocolate tradicional con azúcar	GRAVADO	5%	Verificar composición
31	Peces vivos	EXCLUIDO	0%	Verificar partida y presentación
31	Pescado fresco o refrigerado	EXENTO	0%	Verificar partida y presentación
32	Conservas de pescado en aceite de girasol	GRAVADO	19%	Debe dividirse en dos renglones contractuales
33	Carne de ganado porcino fresca/refrigerada	EXENTO	0%	Ficha técnica si existe preparación particular
34	Carne de cerdo fresca/refrigerada	EXENTO	0%	Ficha técnica si existe preparación particular
35	Carne de pollo fresca/refrigerada	EXENTO	0%	Ficha técnica si existe preparación particular
36	Carne en trozo para goulash	EXENTO	0%	No extender a productos procesados
37	Carne molida de res	EXENTO	0%	Especificar que no contiene salsa/preparación
38	Costilla carnuda de res	EXENTO	0%	No debe ser preparación cárnica
39	Carne sobrebarriga	EXENTO	0%	Carne bovina fresca/refrigerada, partida 02.01.

40	Huevos de codorniz	EXENTO	0%	Precisar que son frescos
41	Huevos de gallina	EXENTO	0%	Precisar que son frescos
42	Leche fresca	EXENTO	0%	Tratamiento sólido
43	Leche pasteurizada entera	EXENTO	0%	Sin adición de azúcar/edulcorantes
44	Mantequilla	GRAVADO	19%	Verificar composición
45	Queso fresco	EXENTO	0%	Verificar ficha técnica/subpartida
46	Queso procesado	GRAVADO	19%	Puede además estar sujeto al impuesto saludable
47	Cuajada	EXENTO	0%	Verificar ficha técnica/subpartida
48	Cilantro	EXCLUIDO	0%	Debe estar fresco
49	Ajíes y pimientos	EXCLUIDO	0%	Debe estar fresco
50	Pepino y pepinillos	EXCLUIDO	0%	No confundir con salsas o preparados
51	Berenjena	EXCLUIDO	0%	Si son encuadrados, cambia el tratamiento
52	Tomate	EXCLUIDO	0%	Debe estar fresco
53	Frijoles verdes	EXCLUIDO	0%	Debe estar fresco
54	Arveja verde	EXCLUIDO	0%	No preparada/conservada
55	Zanahoria	EXCLUIDO	0%	No preparada/conservada
56	Ajo	EXCLUIDO	0%	Natural / No procesado
57	Cebolla larga (tallo)	EXCLUIDO	0%	Tratamiento sólido si es fresco
58	Champiñones	EXCLUIDO	0%	Precisar estado fresco / No preparada-conservada
59	Aguacate	EXCLUIDO	0%	No procesado / Precisar estado fresco
60	Banano	EXCLUIDO	0%	No procesado
61	Plátano	EXCLUIDO	0%	No procesado
62	Piña	EXCLUIDO	0%	No procesado
63	Guayaba	EXCLUIDO	0%	No procesado
64	Tamarindo	EXCLUIDO	0%	No procesado / Precisar estado fresco
65	Chirimoya / chirimorriñón	EXCLUIDO	0%	Fruta fresca
66	Limón	EXCLUIDO	0%	Fruta fresca
67	Naranja	EXCLUIDO	0%	Fruta fresca
68	Papa criolla	EXCLUIDO	0%	No procesada
69	Yuca	EXCLUIDO	0%	Precisar fresca/refrigerada
70	Name	EXCLUIDO	0%	Verificar partida y presentación, Precisar fresco/refrigerado

Es importante resaltar que el carácter de excluido debe verificarse contra la presentación real del producto y su clasificación arancelaria. La DIAN ha reiterado que cuando la ley identifica una subpartida, la exclusión no puede extenderse por analogía a bienes diferentes.

Además, cuando la aplicación de un tratamiento tributario preferencial dependa de la composición, presentación o clasificación arancelaria del producto, el contratista deberá aportar, cuando sea requerido por la Entidad o por el supervisor o por iniciativa propia, los documentos técnicos que permitan verificar la procedencia del tratamiento aplicado
Coligiendo lo anterior, si el contratista es persona natural no responsable de IVA este no
podrá cobra dicho impuesto. En tanto que, si es responsable de IVA estará en la obligación de cobrar el impuesto a las ventas en las tarifas establecidas 19% y 5%, toda vez que los bienes denominados como "víveres", no pueden clasificarse en un solo tratamiento tributario. (...)" SIC

Nota 2: Teniendo en cuenta que se trata de un contrato de suministro, la Dirección de Carabineros y Protección Ambiental, adjudicará el valor total de presupuesto oficial del presente proceso, sin que sobrepase el presupuesto asignado para cada ítem de la lista de precios unitarios.

Nota 3: Los valores ofertados se deben mantener durante la ejecución del contrato, teniendo en cuenta las especificaciones técnicas requeridas en los estudios y

	documentos previos, el pliego de condiciones definitivo y la oferta presentada, documentos que harán parte del respectivo proceso de adjudicación.
1.3 CERTIFICACIÓN PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES, GASTOS DE FUNCIONAMIENTO Y/O INVERSIÓN Y/O VIGENCIAS FUTURAS.	<table><tr><th>No.</th><th>Fecha</th><th>No. Plan de compras</th><th>Unidad</th><th>Recurso</th><th>Descripción</th><th>Cantidad</th><th>Valor unitario</th><th>Valor total</th></tr><tr><td>1</td><td>20/08/2026</td><td>64</td><td>DICAR AOPRA</td><td>R 10</td><td>SUMINISTRO DE VÍVERES PARA EL PERSONAL QUE CONFORMAN LOS DIFERENTES GRUPOS OPERATIVOS ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN DE CARABINEROS Y PROTECCIÓN AMBIENTAL</td><td>70</td><td>$ 160.000.000,00</td><td>$ 160.000.000,00</td></tr><tr><td colspan="8">TOTAL</td><td>$ 160.000.000,00</td></tr></table> Para el presente estudio previo, se asigna un valor de **CIENTO SESENTA MILLONES DE PESOS ($ 160.000.000,00) M/CTE INCLUIDOS IMPUESTOS DE LEY,** al Área Operaciones para la Protección Ambiental.
1.4 CLASE DE CONTRATO	Suministro
1.5 PERFIL Y CALIDAD DE LOS PROPONENTES	Podrán participar todas las personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras con representación o sucursal en Colombia, en forma individual o conjunta (consorcio, unión temporal), que tengan dentro de su objeto social o actividad la producción y/o comercialización y/o distribución autorizada por el productor de los bienes objeto del presente proceso, siempre y cuando cumplan con todos los requisitos exigidos en el mismo y se encuentren registrados en SECOP II. La convocatoria se limitará a MiPymes de conformidad con lo dispuesto en el artículo 2.2.1.2.4.2.2. del Decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 5 del Decreto 1860 de 2021 y en concordancia con lo establecido en el artículo 12 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 34 de la Ley 2069 de 2020, el presente proceso es susceptible de ser limitado a MiPymes, cuando se haya manifestado interés de por lo menos dos (02) MiPymes, un (01) día hábil antes de la apertura del proceso de contratación. Por lo anterior se convoca a las MiPymes interesadas para que, de conformidad con lo establecido en los artículos 2.2.1.2.4.2.2 y 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015, modificados por el artículo 5 del Decreto 1860 de 2021, realicen su solicitud de limitar el presente proceso siempre y cuando cumplan con los requisitos establecidos.

1.6 IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN

La Policía Nacional de conformidad a lo establecido en la Constitución Política Colombiana la define en su artículo 218, como *"...un cuerpo armado permanente de naturaleza civil, a cargo de la Nación, cuyo fin primordial es el mantenimiento de las condiciones necesarias para el ejercicio de los derechos y libertades públicas, y para asegurar que los habitantes de Colombia convivan en paz..."*, sic.

El Decreto 113 de 2022, modifico el artículo 1, numeral 7 del Decreto 049 de 2003 y los artículos 52 y 53 del Decreto 1512 de 200 y deroga el Decreto 4222 de 2006 modificó por los decretos 216 de 2010, 233 de 2012 y 2757 de 2012, así como las demás disposiciones que le sean contrarias,

en su Artículo 13. Define *"la Dirección de Carabineros y Protección Ambiental, como la dependencia de la Jefatura Nacional del Servicio de Policía responsable de planificar, dirigir, desarrollar, supervisar y evaluar"*.

ÁREA OPERACIONES PARA LA PROTECCIÓN AMBIENTAL

En cumplimiento de estas funciones, el personal adscrito al Área Operaciones para la Protección Ambiental, tiene dentro de sus funciones apoyar a las unidades policiales, con el propósito desde su misionalidad al desarrollo de operaciones, procedimientos y atenciones de situaciones coyunturales de inseguridad y restablecimiento del orden público; desarrollar acciones coordinadas con unidades policiales, Fuerzas Militares y organismo de seguridad del Estado, con el propósito de contribuir a contrarrestar actores criminales.

Aunado a lo anterior, los Grupos Operativos cumplen funciones estratégicas y operacionales de alta exigencia en el territorio nacional, interviniendo en escenarios rurales, en condiciones complejas y de difícil acceso, con permanencias prolongadas en terreno, movilidad constante, exposición a factores climáticos adversos y limitaciones en el acceso a alimentos, servicios básicos y establecimientos comerciales. En estos contextos, el soporte logístico alimentario se constituye en una necesidad prioritaria para garantizar el bienestar, la capacidad física, el rendimiento mental y la continuidad operacional del personal uniformado.

En concordancia con lo descrito, se requiere adquirir y suministrar víveres no perecederos destinados al personal uniformado que conforman los diferentes Grupos Operativos adscritos a la Dirección de Carabineros y Protección Ambiental, con el fin de garantizar la autonomía alimentaria y el soporte nutricional y energético durante el despliegue operativo misional en zonas de difícil acceso, áreas rurales, complejos o situaciones donde no es posible el suministro inmediato de alimentación.

En aras, de cumplir con la misión de la Policía Nacional correspondiente al mantenimiento de la convivencia como condición necesaria, para el ejercicio de los derechos y libertades públicas y que contribuya a la política de seguridad del gobierno nacional de *Colombia "Garantías para la Vida y la Paz"*, se requiere la adquisición de vivieres no perecederos a fin de prevenir riesgos sanitarios y afectaciones a la salud derivados del consumo de alimentos o agua no tratada en zonas críticas, teniendo en cuenta que el servicio de policía exige movilidad constante, permanencia en terreno, reacción inmediata y presencia institucional en territorios con infraestructura limitada., como se describe a continuación:

CONTEXTO OPERACIONAL Y NECESIDAD ACTUAL

Con el fin garantizar el ejercicio de los derechos y libertades públicas de las personas residentes en el territorio colombiano, a través del fortalecimiento de las capacidades logísticas de la Policía Nacional, es necesaria la asignación de recursos que permita la adquisición del "***SUMINISTRO DE VÍVERES PARA EL PERSONAL QUE CONFORMAN LOS DIFERENTES GRUPOS OPERATIVOS ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN DE CARABINEROS Y PROTECCIÓN AMBIENTAL***", que contribuyan a mejorar el despliegue misional de la policía nacional y brinden bienestar al personal adscrito a la unidad, con el propósito de ser usada durante el desarrollo del

servicio de policía, el objetivo primordial es garantizar las capacidades logísticas necesarias que brinden al policía mejor calidad de vida.

Por lo anterior expuesto, esta unidad actualmente ve la necesidad prioritaria de adquirir el "***SUMINISTRO DE VÍVERES PARA EL PERSONAL QUE CONFORMAN LOS DIFERENTES GRUPOS OPERATIVOS ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN DE CARABINEROS Y PROTECCIÓN AMBIENTAL***" para cubrir las necesidades de los uniformados que conforman los grupos operativos de la Dirección de Carabineros y Protección Ambiental, los cuales cumplen servicios y comisiones del servicio a nivel nacional, en áreas rurales, llevando a cabo actividades y procedimientos de disuasión, control y restablecimiento del orden público, con el propósito de contrarrestar el accionar delictivo de actores, grupos y organizaciones que afectan el ambiente, los recursos naturales, la convivencia, la seguridad ciudadana y la seguridad pública, donde las condiciones y circunstancias dificultan el acceso a la alimentación básica, que permite a los policiales recibir un sustento alimenticio oportuno para mantener las capacidades físicas y mentales; de lo anterior, el suministro de estos víveres aportara significativamente un impacto positivo mejorando la calidad y bienestar en los funcionario que intervienen en los procedimientos policiales.

NECESIDAD REAL IDENTIFICADA

La Policía Nacional enfrenta grandes retos en materia de seguridad y convivencia ciudadana, y ante la necesidad de atender las responsabilidades de carácter institucional asignados por la Ley, los grupos operativos pertenecientes a esta Dirección realizan actividades de apoyo y acompañamiento como función trasversal a la misionalidad de las unidades adscritas a esta área, cuyo enfoque diferencial está orientado a las líneas de trabajo doctrinales, operacionales, integración social, capacitación, donde se genera un impacto en la consolidación territorial de sectores rurales focalizados, producto del despliegue de las diferentes intervenciones ordenadas por el mando institucional a fin de controlar los delitos relacionados con el ambiente, los recursos naturales, restitución de tierras y aporte a la seguridad pública.

Por tal motivo, se hace necesario el despliegue de estrategias y procesos de transformación que respondan a las dinámicas de la sociedad colombiana, toda vez que los territorios rurales son relevantes en la Política de Defensa, Seguridad y Convivencia Ciudadana; por lo tanto, corresponde al Estado en su conjunto trabajar articuladamente en la gobernanza para reducir riesgos y amenazas, promover factores protectores, fortalecer capacidades regionales con la puesta en marcha de una estrategia de intervención focalizada en territorios de alto impacto; donde se realizan operaciones para el fortalecimiento del Sistema Integrado de Seguridad Rural SISER, del cual define cinco líneas estratégicas de nivel de atención para el despliegue del proceso de prevención y control policial así:

- Seguridad Ciudadana Rural.
- Protección al capital natural.
- Minería ilícita.
- Proceso de restitución de tierras.
- Protección a la infraestructura estratégica e hidrocarburos.

Es de anotar que el personal policial designado a los diferentes grupos operativos, mantienen su despliegue operacional en todo el territorio nacional, en zonas priorizadas y de interés institucional, con el propósito de garantizar la seguridad ciudadana urbana y rural, personal que no cuenta con servicio de alimentación y sitio fijo para pernoctar; siendo imperioso fortalecer el proceso de adquisición de estos bienes y servicios que contribuirán al mejoramiento de la calidad de vida de los uniformados, el cual se reflejara en una eficiente prestación de servicio de policía.

En concordancia con lo descrito, se requiere adquirir y suministrar "***SUMINISTRO DE VÍVERES PARA EL PERSONAL QUE CONFORMAN LOS DIFERENTES GRUPOS OPERATIVOS ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN DE CARABINEROS Y PROTECCIÓN AMBIENTAL***" destinados al personal uniformado que conforman los Grupos Operativos de la Dirección de Carabineros y Protección Ambiental, con el fin de garantizar la autonomía alimentaria y el soporte nutricional y energético durante el despliegue operativo misional en zonas de difícil acceso, áreas rurales o situaciones de alteración del orden público donde no es posible el suministro de alimentación, toda vez que por su características facilita su transporte en terreno, permite que las unidades operen de forma independiente por periodos prolongados sin depender de terceros para el suministro de VÍVERES, en este sentido dicha adquisición ayudara a prevenir enfermedades gastrointestinales derivadas del consumo de alimentos o agua no tratados en zonas críticas, teniendo en cuenta que el servicio de policía exige movilidad constante y presencia en territorios con infraestructura limitada.

De igual manera, anexo al presente comunicado se suministran las fichas técnicas de los productos relacionados a continuación:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN
1	ARROZ BOLSA POR 500 GRAMOS
2	GALLETAS DULCES POR PAQUETES DE 15 UNIDADES
3	COLOR
4	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA BOLSA POR 500 GRAMOS
5	HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS
6	MAYONESA POR 1000 GRAMOS
7	SALSA DE TOMATE POR 1000 GRAMOS
8	ESPAGUETI FORTIFICADO BOLSA POR 500 GRAMOS
9	PASTA PARA SOPA POR BOLSA 500 GRAMOS
10	PAN TAJADO POR 600 GRAMOS
11	AVENA EN GRANO 500 GR
12	ACEITE VEGETAL DE POR 900 CENTÍMETROS CÚBICOS
13	ATÚN ENLATADO EN ACEITE PRESENTACION DE 160 GRAMOS
14	SARDINAS ENLATADAS EN PRESENTACION DE 425 GRAMOS
15	SALCHICHAS DE RES O MIXTA LATA POR 360 GRAMOS
16	MORTADELA DE CARNE 500 GR
17	JAMÓN DE CERDO POR 370 GR
18	SALCHICHÓN CERVECERO 500 GR
19	CHORIZOS Y LONGANIZAS
20	FRIJOL BOLA ROJA BOLSA POR 1000 GRAMOS
21	LENTEJAS VERDES
22	GARBANZOS VERDES
23	AZUCAR POR 1000 GR
24	PANELA BOLSA POR 500 GR
25	PANELA PULVERIZADA LIMON POR 500 GR
26	CAFÉ CLASICO BOLSA POR 500 GR
27	CALDO DE GALLINA POR 8 CUBOS
28	SAL REFINADA BOLSA POR 1000 GR

29	LECHE EN POLVO SOBRE POR 360 GRAMOS
30	CHOCOLATE TRADICIONAL CON AZUCAR BOLSA POR 500 GR
31	PECES VIVOS, FRESCOS O REFRIGERADOS PARA CONSUMO HUMANO
32	CONSERVAS DE PESCADO EN ACEITE DE GIRASOL 425 GRAMOS
33	CARNE DE GANADO PORCINO FRESCA O REFRIGERADA
34	CARNE DE CERDO FRESCA O REFRIGERADA
35	CARNE DE POLLO, FRESCA O REFRIGERADA
36	CARNE EN TROZO PARA GOULASH
37	CARNE MOLIDA DE RES
38	COSTILLA CARNUDA DE RES
39	CARNE SOBREBARRIGA
40	HUEVOS DE CODORNIZ EN PAQUETES DE 24 HUEVOS
41	HUEVOS DE GALLINA EN CUBETAS DE 30
42	LECHE FRESCA
43	LECHE PASTEURIZADA ENTERA EN BOSA DE 900 ML
44	MANTEQUILLA EN KILO
45	QUESO, FRESCO O PROCESADO EN KILO
46	CUAJADA EN PAQUETES DE 1 KG
47	CILANTRO POR 500 GR
48	AJÍES Y PIMIENTOS
49	PEPINOS Y PEPINILLOS
50	BERENJENAS
51	TOMATES
52	FRÍJOLES VERDES
53	ARVEJA VERDE
54	ZANAHORIAS
55	AJOS POR 500 GR
56	CEBOLLA LARGA (TALLO)
57	CHAMPIÑONES
58	AGUACATES
59	BANANO
60	PLÁTANO
61	PIÑAS
62	GUAYABAS
63	GUANÁBANAS
64	TAMARINDO
65	CHIRIMOYA, CHIRIMORRIÑON
66	LIMÓN
67	NARANJA
68	PAPAS CRIOLLAS
69	YUCA
70	ÑAMES

El suministro de alimentación al personal en servicio activo constituye una obligación institucional orientada a garantizar condiciones dignas, seguras y adecuadas para el cumplimiento de la misión. Esta logística fortalece las capacidades operativas para contrarrestar acciones de estructuras delincuenciales como Grupos Armados Organizados (**GAO**), Grupos Armados Organizados Residuales (**GAOR**), organizaciones subversivas (**ELN**) y Grupos Delincuenciales Organizados (**GDO**).

De igual forma, este apoyo es fundamental para la reducción de delitos de alto impacto, tales como: terrorismo, minería ilegal, apoderamiento ilícito de hidrocarburos, narcotráfico, trata de personas y contrabando. Estas acciones representan una prioridad en materia de seguridad para el Estado colombiano, en cumplimiento de la Política de Gobierno y el marco misional constitucional.

En el marco de las funciones del personal uniformado que conforman los Grupos Operativos de Dirección de Carabineros y Protección Ambiental, es imperativo garantizar operaciones policiales

de alto impacto en entornos urbanos y rurales entre las se encuentran las operaciones sostenidas. Dado que el personal cuenta con alta capacitación de avanzadas, descubiertas, control y seguridad perimetral, se requiere de un soporte logístico que no comprometa su movilidad.

El Decreto 1082 de 2015 en el artículo 2.2.1.2.1.2.12. - Planeación de una adquisición en la bolsa de productos, dispone lo siguiente: "*Cuando no exista un Acuerdo Marco de Precios para el bien o servicio requerido, las entidades estatales deben estudiar, comparar e identificar las ventajas de utilizar la bolsa de productos para la adquisición respectiva frente a la subasta inversa o a la promoción de un nuevo Acuerdo Marco de Precios con la Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente - para tales bienes o servicios, incluyendo el análisis del proceso de selección del comisionista, los costos asociados a la selección, el valor de la comisión y de las garantías*".

Por lo anterior, se verificaron los códigos y nombres en SIBOL, donde se evidencia los siguientes códigos de referencia a los elementos objeto del presente proceso, así:

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO SIBOL	NOMBRE SIBOL
ARROZ BOLSA POR 500 GRAMOS	40062	ARROZ BLANCO
GALLETAS DULCES POR PAQUETES DE 15 UNIDADES	41131	GALLETAS DE DULCE
COLOR		
HARINA DE TRIGO FORTIFICADA BOLSA POR 500 GRAMOS	40321	HARINA DE TRIGO
HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS	40313	HARINA DE MAIZ PRECOCIDA
MAYONESA POR 1000 GRAMOS	40424	MAYONESA
SALSA DE TOMATE POR 1000 GRAMOS	40552	SALSA DE TOMATE
ESPAGUETI FORTIFICADO BOLSA POR 500 GRAMOS	40465	PASTAS ALIMENTICIAS
PASTA PARA SOPA POR BOLSA 500 GRAMOS	40465	PASTAS ALIMENTICIAS
PAN TAJADO POR 600 GRAMOS	41198	PAN Y PRODUCTOS DE PANADERIA
AVENA EN GRANO 500 GR	40084	AVENA EN GRANO
ACEITE VEGETAL DE SOYA BOTELLA POR 900 CENTÍMETROS CÚBICOS	40015 / 40016	ACEITE DE SOYA MEZCLADO / ACEITE DE SOYA REFINADO
	40016	ACEITE DE SOYA REFINADO
	40017	ACEITE DESGOMADO DE SOYA
ATÚN ENLATADO EN ACEITE PRESENTACION DE 160 GRAMOS	40920	ATUN ENLATADO
SARDINAS ENLATADAS EN PRESENTACION DE 425 GRAMOS	40988	SARDINAS ENLATADAS
SALCHICHAS DE RES O MIXTA LATA POR 360 GRAMOS	40549	SALCHICHA
MORTADELA DE CARNE 500 GR	40439	MORTADELA
JAMÓN DE CERDO POR 370 GR	40343	JAMON
SALCHICHÓN CERVECERO 500 GR	40551	SALCHICHON
CHORIZOS Y LONGANIZAS	40178	CHORIZO
FRIJOL BOLA ROJA BOLSA POR 1000 GRAMOS	40259	FRIJOL
LENTEJAS VERDES	40386	LENTEJA
GARBANZOS VERDES	40273	GARBANZO
AZUCAR POR 1000 GR	40092	AZUCAR REFINADA
PANELA BOLSA POR 500 GR	40457	PANELA
PANELA PULVERIZADA LIMON POR 500 GR	40457	PANELA
CAFÉ CLASICO BOLSA POR 500 GR	40128	CAFE TOSTADO Y MOLIDO
CALDO DE GALLINA POR 8 CUBOS	40130	CALDO CONCENTRADO DE GALLINA
SAL REFINADA BOLSA POR 1000 GR	41257	SAL PARA CONSUMO HUMANO
LECHE EN POLVO SOBRE POR 360 GRAMOS	40379	LECHE EN POLVO
CHOCOLATE TRADICIONAL CON AZUCAR BOLSA POR 500 GR	40175	CHOCOLATE CON AZUCAR

PECES VIVOS, FRESCOS O REFRIGERADOS PARA CONSUMO HUMANO	40975 / 40977 / 40985	PESCADO FRESCO O REFRIGERADO / PESCADO VIVO DE AGUA DULCE (según especie)
CONSERVAS DE PESCADO EN ACEITE DE GIRASOL 425 GRAMOS	40119	CONSERVAS DE ALIMENTOS
CARNE DE GANADO PORCINO FRESCA O REFRIGERADA	40139	CARNE DE CERDO
CARNE DE CERDO FRESCA O REFRIGERADA	40139	CARNE DE CERDO
CARNE DE POLLO, FRESCA O REFRIGERADA	40146	CARNE Y VISCERAS DE POLLO O GALLINA
CARNE EN TROZO PARA GOULASH	40281	GOULASH
CARNE MOLIDA DE RES		
COSTILLA CARNUDA DE RES		
CARNE SOBREBARRIGA		
HUEVOS DE CODORNIZ EN PAQUETES DE 24 HUEVOS	40341	HUEVOS FRESCOS DE CODORNIZ
HUEVOS DE GALLINA EN CUBETAS DE 30	40336	HUEVO DE GALLINA
LECHE FRESCA	40376	LECHE CRUDA
LECHE PASTEURIZADA ENTERA EN BOSA DE 900 ML	40381	LECHE PASTEURIZADA
MANTEQUILLA EN KILO	40420	MANTEQUILLA
QUESO, FRESCO O PROCESADO EN KILO	40526	QUESO FRESCO
CUAJADA EN PAQUETES DE 1 KG	40526	QUESO FRESCO
CILANTRO POR 500 GR	40180	CILANTRO
AJÍES Y PIMIENTOS	40036 / 40480	AJI / PIMENTON
PEPINOS Y PEPINILLOS	40640 / 40473	PEPINO / PEPINILLO
BERENJENAS	40108	BERENJENAS
TOMATES	40606	TOMATE
FRÍJOLES VERDES	40259	FRIJOL
ARVEJA VERDE	40080	ARVEJA FRESCA
ZANAHORIAS	40634	ZANAHORIA
AJOS POR 500 GR	40038	AJO
CEBOLLA LARGA (TALLO)	40168	CEBOLLA LARGA
CHAMPIÑONES	40172	CHAMPIÑONES
AGUACATES	40034	AGUACATE
BANANO	40095	BANANO
PLÁTANO	40493	PLATANO
PIÑAS	40482	PIÑA
GUAYABAS	40293	GUAYABA
GUANÁBANAS	40292	GUANABANA
TAMARINDO		
CHIRIMOYA, CHIRIMORRIÑON	40174	CHIRIMOLLA
LIMÓN	40391	LIMON
NARANJA	40443	NARANJA
PAPAS CRIOLLAS	40458	PAPA
YUCA	40632	YUCA
ÑAMES	40451	ÑAME

En el análisis efectuado anteriormente se evidenció que para varios de los productos objeto del proceso existen diferentes códigos y denominaciones SIBOL asociados; no obstante, los mismos no resultan plenamente aplicables ni útiles como parámetro de comparación exacta para los elementos requeridos por la entidad, en razón a que las descripciones allí contenidas no coinciden de manera estricta con las especificaciones técnicas definidas para el presente proceso, particularmente en aspectos como presentación comercial, gramaje, unidad de empaque, variedad, composición y denominación específica de cada bien. En consecuencia, si bien dicha información permite advertir la existencia de clasificaciones relacionadas con algunos de los productos, no constituye una base suficiente ni determinante para soportar la comparación técnica o económica de los víveres a adquirir, razón por la cual el análisis del mercado y la estructuración de los valores deben fundamentarse principalmente en las condiciones particulares

establecidas por la entidad para cada ítem y en las cotizaciones obtenidas para la totalidad de los bienes requeridos, esta consulta fue realizada el 30/07/2026 en el link: https://sibol.bolsamercantil.com.co/search.aspx

Así mismo, se deja constancia que el dueño de la necesidad que firma el presente estudio previo, dan cumplimiento a lo establecido en el Decreto 618 del 17 de junio de 2026, ", por el cual se establece el Plan de Austeridad del Gasto para la vigencia fiscal 2026 dirigido a los órganos que hacen parte del Presupuesto General de la Nación"

La contratación del presente proceso se requiere para el mes de septiembre de 2026.

2. ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS DEL PROCESO

Para realizar el análisis de los antecedentes administrativos se consultó la página web de contratación pública www.colombiacompra.gov.co revisando los contratos que se suscribieron durante las últimas 3 vigencias, 2023, 2024 y 2025, celebrados por la Policía Nacional, con objeto igual o similar y especificaciones técnicas similares a las requeridas en el presente estudio, encontrando los siguientes:

UNIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	NÚMERO DEL CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCIÓN	OBJETO	NÚMERO DE PROCESO	ACIERTOS	PROBLEMAS
POLICÍA METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRA Y ARHO SOLUCIONES S.A.S.	12-8-10026-23 del 28/04/2023	"SUMINISTRO DE VÍVERES, CAFETERÍA, ELEMENTOS DE ASEO, EN ALGUNAS DEPENDENCIAS ADSCRITAS A LA ORDENACION DEL GASTO DE LA POLICIA METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRÁ Y PERSONAL DE APOYO DE LA POLICIA NACIONAL"	PN MEVAL SA 001 2023	SE CUMPLIÓ CON EL OBJETO CONTRACTUAL	NO SE REPORTARON INCONVENIENTES
POLICÍA METROPOLITANA DE POPAYÁN Y GRISMAB S.A.S.	90-8-10009-24 del 02/04/2024	"SUMINISTRO DE VÍVERES PARA EL PERSONAL DEL DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAUCA, POLICÍA METROPOLITANA DE POPAYÁN Y GRUPOS DE APOYO DE CADA UNIDAD"	PN MEPOY SA MC 010	SE CUMPLIÓ CON EL OBJETO CONTRACTUAL	NO SE REPORTARON INCONVENIENTES
POLICÍA METROPOLITANA DE MONTERÍA Y COLOMBIAN GLOBAL BUSINESS S.A.S.	92-8-10023-25 del 09/09/2025	SUMINISTRO DE VÍVERES Y ABARROTES PARA ATENDER AL PERSONAL POLICIAL QUE APOYA O PRESTA LOS DIFERENTES SERVICIOS EN PLANES OPERATIVOS, INTERVENCIONES POLICIALES EN LA JURISDICCIÓN DEL DEPARTAMENTO DE POLICÍA CÓRDOBA.	PN MEMOT MIC 046 2025	SE CUMPLIÓ CON EL OBJETO CONTRACTUAL	NO SE REPORTARON INCONVENIENTES

UNIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	NÚMERO DEL CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCIÓN	OBJETO	NÚMERO DE PROCESO	ACIERTOS	PROBLEMAS
DIRECCIÓN LOGÍSTICA Y FINANCIERA Y ATLANTIC TACTICAL GROUP S.A.S.	06-2-10269-23 del 29/09/2023	"ADQUISICIÓN DE VÍVERES NO PERECEDEROS PARA EL COMANDO DE OPERACIONES ESPECIALES Y ANTITERRORISMO "COPES".	PN DIRAF MIC 239 2023	SE CUMPLIÓ CON EL OBJETO CONTRACTUAL	NO SE REPORTARON INCONVENIENTES
DIRECCIÓN LOGÍSTICA Y FINANCIERA Y GRUPO EMPRESARIAL SUGA S.A.S.	06-2-10223-24 del 14/08/2024	"ADQUISICIÓN DE VÍVERES NO PERECEDEROS PARA EL COMANDO DE OPERACIONES ESPECIALES Y ANTITERRORISMO "COPES", A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN LOGÍSTICA Y FINANCIERA"	PN DILOF MIC 235 2024	SE CUMPLIÓ CON EL OBJETO CONTRACTUAL	NO SE REPORTARON INCONVENIENTES
DIRECCIÓN LOGÍSTICA Y FINANCIERA Y SHALOM GES S.A.S.	O.C. 145143 del 23/04/2025	SUMINISTRO DE VÍVERES NO PERECEDEROS PARA EL COMANDO DE OPERACIONES ESPECIALES Y ANTITERRORISMO(COPES), A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN LOGÍSTICA Y FINANCIERA.	PN DILOF GS-161-2025	SE CUMPLIÓ CON EL OBJETO CONTRACTUAL	NO SE REPORTARON INCONVENIENTES

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

Según lo expresado por el literal c) del numeral 1.1. Capítulo III de la Resolución No. 03049 de 2014, *"Por medio de la cual se adopta el manual de contratación de la Policía Nacional"*:

> *"Se expresarán las razones que llevan a escoger la modalidad de selección de que se trate, indicando sobre el particular, los aspectos que se consideran determinantes para la aplicación de una u otra modalidad. (Podrán considerarse para los efectos enunciados las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación, la cuantía o destinación de los bienes, servicios u obra, naturaleza de los contratantes, etc.)"*

Por lo anterior, se indica que la modalidad de selección, teniendo en cuenta lo dispuesto en las leyes 80 de 1993, 1150 del 2007, 1882 de 2018 y el Decreto 1082 del 2015, modificado por el Decreto 1860 de 2021, se utilizara la modalidad de selección de:

E. MÍNIMA CUANTÍA Previsto en el Capítulo 2, Sección 1, Subsección 5, Artículo 2.2.1.2.1.5.2 establece el procedimiento para la contratación de mínima cuantía, cuyo valor no exceda del 10% de la menor cuantía de la Entidad Estatal, independientemente de su objeto.

4. CRITERIOS DE SELECCIÓN

4.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

Se encuentran establecidas en el Anexo "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS", las cuales se verificarán como "CUMPLE" o "NO CUMPLE".

4.1.1. EXPERIENCIA PROPONENTE

Teniendo en cuenta el Manual de Contratación de la Policía Nacional y la modalidad de selección, este requisito se encuentra consignado en el anexo de ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS y deberá ser verificado por los miembros del comité evaluador técnico como CUMPLE o NO CUMPLE.

4.1.2 NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO (En caso que aplique)

No aplica

4.1.3 EXPERIENCIA (En caso que aplique)

Teniendo en cuenta el Manual de Contratación de la Policía Nacional y la modalidad de selección, este requisito se encuentra consignado en el anexo de ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS y deberá ser verificado por los miembros del comité evaluador técnico como CUMPLE o NO CUMPLE.

4.1.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL (En caso de que aplique)

No aplica.

4.1.5 CAPACIDAD OPERATIVA (En caso de que aplique)

Teniendo en cuenta el Manual de Contratación de la Policía Nacional y la modalidad de selección, este requisito se encuentra consignado en el anexo de ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS y deberá ser verificado por los miembros del comité evaluador técnico como CUMPLE o NO CUMPLE.

4.1.6 OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES (En caso de que aplique)

No aplica.

4.1. CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES DE CALIFICACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN

No aplica

4.2. EVALUACIÓN ECONÓMICA Y FINANCIERA (dependiendo de la modalidad de selección)

4.3.1. EVALUACIÓN ECONÓMICA

VERIFICACIÓN DE LAS PROPUESTAS

La evaluación económica se realizará de conformidad con lo establecido en los numerales 5, 6, 7 y 8 del Artículo 2.2.1.2.1.5.2. del Decreto 1082 de 2015.

Se deben revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple con las condiciones y requisitos de la invitación, se procederá a evaluar la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente.

4.3.2. FACTORES ADICIONALES DE CALIFICACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN:

No aplica.

4.3.3. CRITERIOS DE DESEMPATE

No aplica.

5. CONDICIONES

5.1. LUGAR DE ENTREGA O LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El servicio de entrega de los víveres relacionados se realizará de forma parcial de acuerdo a las necesidades de la Policía Nacional – Dirección de Carabineros y Protección Ambiental, previa

coordinación con el supervisor del contrato en los lugares que se especifican más adelante, cuyo costo correrá en su totalidad por cuenta del contratista.

Asimismo, el Proponente deberá incluir dentro del valor unitario y total de los alimentos ofertados todos los costos directos e indirectos asociados a la distribución logística (transporte y entrega de los bienes). En consecuencia, el futuro contratista asumirá integralmente estos costos sin que haya lugar a reconocimientos económicos adicionales por parte de la Entidad, y serán de exclusiva responsabilidad del Contratista, así:

DEPARTAMENTOS	CIUDAD Y/O MUNICIPIO
Antioquia	Medellín Caucasia
Atlántico	Barranquilla
Cauca	Popayan
Cesar	Valledupar
Meta	Villavicencio
Norte de Santander	Cúcuta
Putumayo	Mocoa
Tolima	Ibagué
Valle del Cauca	Santiago de Cali

5.2. FORMA DE EJECUCIÓN

El objeto del contrato a celebrar se prestará en forma de tracto sucesivo de acuerdo a los requerimientos del supervisor del contrato, previa coordinación, quien definirá las cantidades, elementos y ciudades a entregar, conforme a lo establecido en las condiciones técnicas mínimas del presente estudio previo; paro lo cual el contratista deberá proveer y disponer de instalaciones, equipos, medios logísticos y transporte necesarios para el suministro de los víveres al personal de los diferentes grupos operativos de esta Dirección.

5.3. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato que se suscriba como consecuencia de la adjudicación del presente proceso de selección, será el siguiente:

Iniciará a partir de la aprobación de la garantía única y terminará el 15 de diciembre de 2026 o hasta agotar el presupuesto oficial asignado, lo primero que ocurra.

NOTA: De ser necesario realizar prórroga se debe solicitar con diez (10) días calendarios de anticipación al vencimiento del plazo de ejecución, de acuerdo a la normatividad vigente, ante el señor Director de Carabineros y Protección Ambiental.

5.4. FORMA DE PAGO

La Dirección de Carabineros y Protección Ambiental realizará el pago en moneda legal colombiana, de **forma parcial**, es decir, de acuerdo al sustento de facturación, entregando al supervisor del contrato, la factura y la certificación de aportes parafiscales conforme lo establece la ley. Éste, a su vez, expedirá el respectivo recibido a satisfacción y lo remitirá al Grupo Financiero de la Dirección de Carabineros y Protección Ambiental, junto con el informe de supervisión. En todo caso, el pago

será realizado en moneda legal colombiana dentro de los sesenta (60) días siguientes a la radicación de los documentos relacionados con antelación, sujeto a la disponibilidad del Programa Anual de Caja (PAC). Aprobado por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público y de acuerdo al derecho de turno contemplado en el Artículo 19 de la ley 1150 de 2007.

Se aclara al proponente, que la administración verificará el estricto cumplimiento de los documentos que soporten el pago de los mismos, alejándose inclusive, del informe del supervisor para realizar el pago, si este tuviere inconsistencias dentro de los lineamientos establecidos para tal fin.

Si los documentos en referencia son devueltos por la DICAR, por inconsistencias como la falta de información o mal diligenciamiento de los mismos, la DICAR, se obliga a la asignación nuevamente del turno, siempre y cuando se hubieren subsanado las observaciones y se haya cumplido con el trámite documental dentro del plazo indicado.

Si el acta de entrega no ha sido bien elaborada o no se acompaña a esta de los documentos que para cada caso se soliciten en esta contratación, los términos anteriores sólo empezarán a contarse desde la fecha en que quede corregida el acta o desde aquella en que se haya aportado el último de los documentos.

Todas las demoras que se presenten por estos conceptos serán de responsabilidad del CONTRATISTA, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. Lo mismo se predicará en el caso de que el CONTRATISTA no elabore y presente las respectivas actas a la DICAR.

5.5. SUPERVISOR, INTERVENTOR Y/O COORDINADOR

Para efectos de la supervisión del presente contrato estará a cargo del Jefe Área Operaciones para la Protección Ambiental o quien haga sus veces o el cargo que con posterioridad designe el Director de Carabineros y Protección Ambiental, quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en la Resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018.

5.6. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Las obligaciones del contratista están descritas en el Anexo OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

5.7. OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL

Las obligaciones de la Policía Nacional están descritas en el Anexo OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL.

6. FORMA Y PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

La adjudicación del contrato que se derive del presente proceso se realizará en forma TOTAL, conforme al Artículo 2.2.1.2.1.5.2. del Decreto 1082 de 2015 y el procedimiento establecido en la plataforma SECOP II y en la ley para la modalidad de mínima cuantía.

7. ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS.

La determinación de garantías, corresponde a los porcentajes mínimos indicados dentro de la normatividad vigente, el manual de contratación para la Policía Nacional y las necesidades de la Institución, los cuales se relacionan en el Anexo **ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS** del presente estudio previo.

De acuerdo al Manual para la Identificación y Cobertura de los Riesgos en los Procesos de Contratación presentado por la Agencia Colombia Compra Eficiente, en el Anexo **ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO** se establece la matriz que incluye los riesgos identificados en el proceso de contratación, de acuerdo con la clasificación, probabilidad de ocurrencia estimada, impacto, parte que debe asumir el riesgo, tratamientos que se puedan realizar y características de su monitoreo.

II. ESTUDIO DEL SECTOR

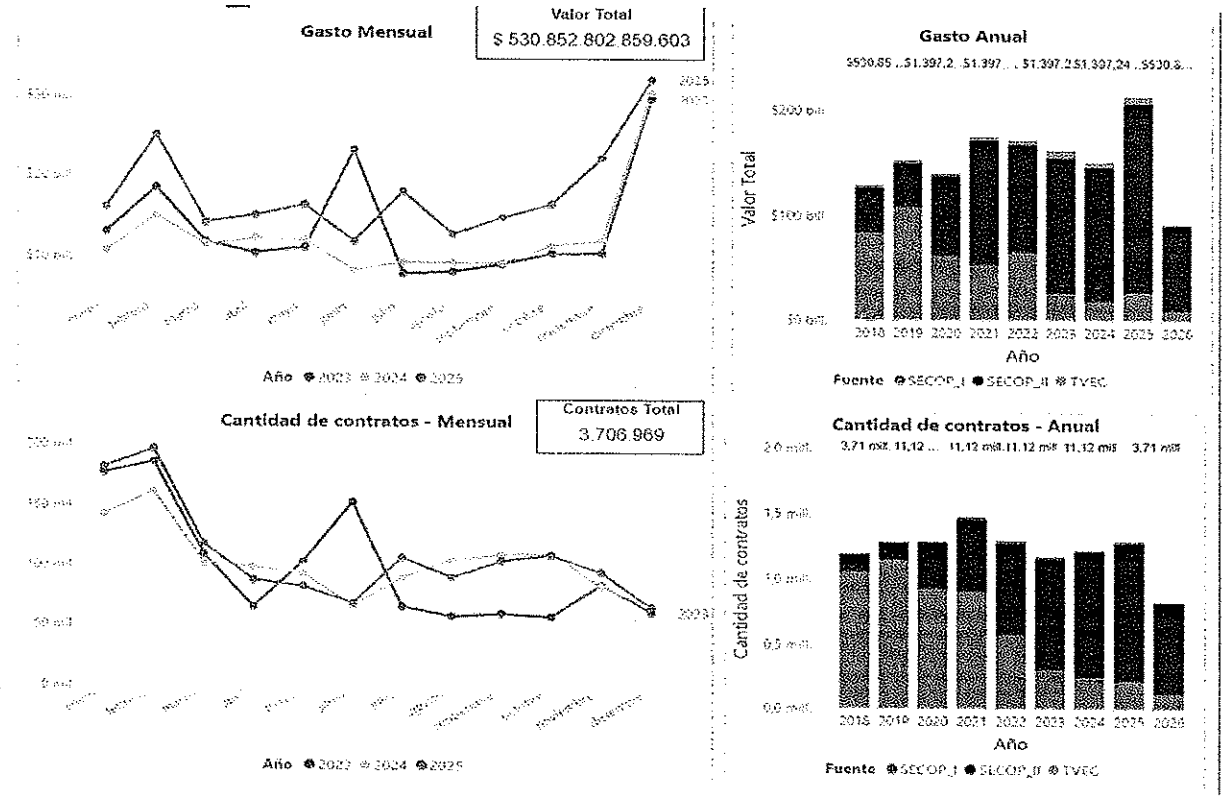
1. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

DESCRIPCIÓN	VIGENCIAS		
	2023	2024	2025
MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA	Mínima cuantía	Mínima cuantía	Mínima cuantía
NÚMERO Y OBJETO DEL CONTRATO	06-2-10269-23 "ADQUISICIÓN DE VÍVERES NO PERECEDEROS PARA EL COMANDO DE OPERACIONES ESPECIALES Y ANTITERRORISMO "COPES".	06-2-10223-24 "ADQUISICIÓN DE VÍVERES NO PERECEDEROS PARA EL COMANDO DE OPERACIONES ESPECIALES Y ANTITERRORISMO "COPES", A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN LOGÍSTICA Y FINANCIERA"	O.C. 145143 SUMINISTRO DE VÍVERES NO PERECEDEROS PARA EL COMANDO DE OPERACIONES ESPECIALES Y ANTITERRORISMO(COPES), A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN LOGÍSTICA Y FINANCIERA.
CANTIDAD DEL BIEN, OBRA O SERVICIO	1	1	1
AUTORIZACIONES PERMISOS Y LICENCIAS REQUERIDAS PARA SU EJECUCIÓN	No aplica	No aplica	No aplica
VALOR DEL CONTRATO	$86.275.490	$ 143.990.060	$94,910,518
FORMA DE PAGO CONDICIONES DE PAGO ESTABLECIDAS	Parciales	Parciales	Parciales
PRESUPUESTO CON CARGO AL CUAL SE HAN SIDO EJECUTADOS	Recurso 10	Recurso 10	Recurso 10
PROPONENTES QUE HAN PARTICIPADO EN EL PROCESO	ATLANTIC TACTICAL GROUP SAS	GRUPO EMPRESARIAL SUGA S.A.S	SHALOM GES S.A.S
COMPORTAMIENTO DE LOS CONTRATISTAS E	Sin inconvenientes.	Sin inconvenientes.	Sin inconvenientes.

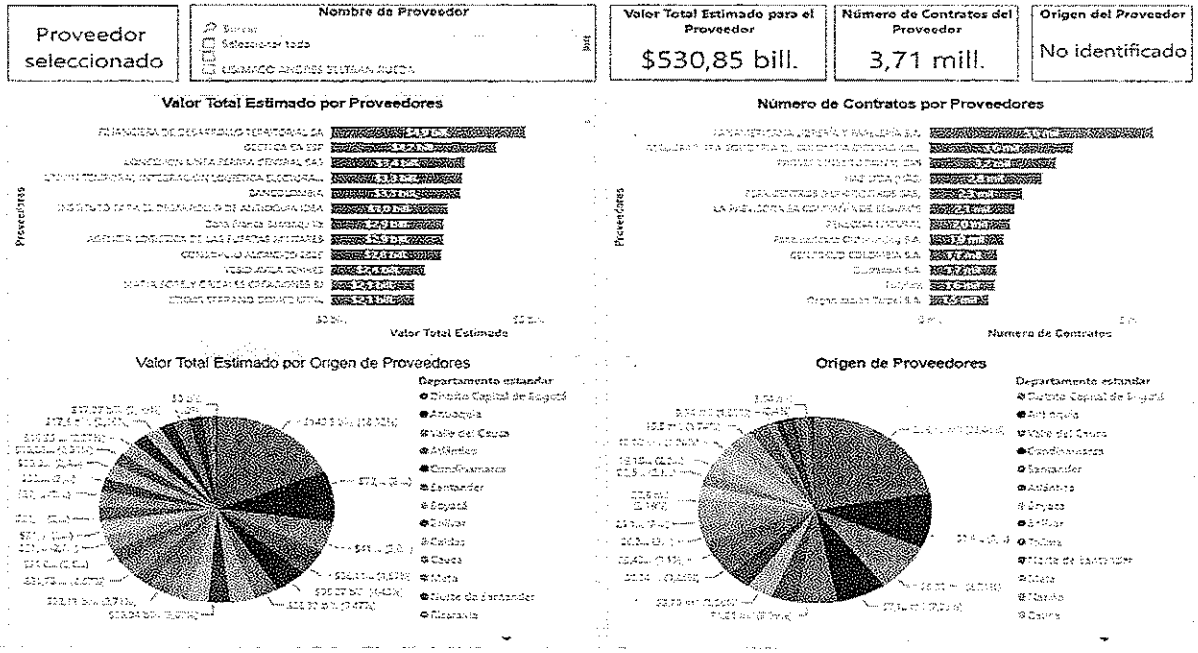
IMPOSICIÓN DE SANCIONES			
LUGARES DE ENTREGA ACORDADOS	Almacen de intendencia DILOF	Almacen de intendencia DILOF	Almacen de intendencia DILOF
GARANTÍAS EXIGIDAS Y SINIESTROS	– Cumplimiento del contrato. – Pago de salarios. – Calidad del servicio.	– Cumplimiento del contrato. – Pago de salarios. – Calidad del servicio.	– Cumplimiento del contrato. – Pago de salarios. – Calidad del servicio.
VIGENCIA DEL CONTRATO (PLAZO DE EJECUCIÓN)	14/01/2024	14/12/2024	14/11/2025
LINK O NÚMERO DEL PROCESO	PN DIRAF MIC 239 2023	PN DILOF MIC 235 2024	PN DILOF GS-161-2025

Es importante indicar que la Dirección de Carabineros y Protección Ambiental durante las últimas tres vigencias (2023, 2024 y 2025), **no ha realizado contratos con un objeto igual o similar al del presente estudio previo**, sin embargo, se presenta la información obtenida en consulta realizada en el modelo de abastecimiento estratégico (MAE) – análisis de la herramienta de la demanda en Colombia, dentro de la página oficial de Colombia compra eficiente (), frente a la búsqueda de contratos relacionados con el clasificador de bienes y servicios para las vigencias 2023, 2024 y 2025; para los siguientes códigos UNSPC, así:

UNSPC 50151500

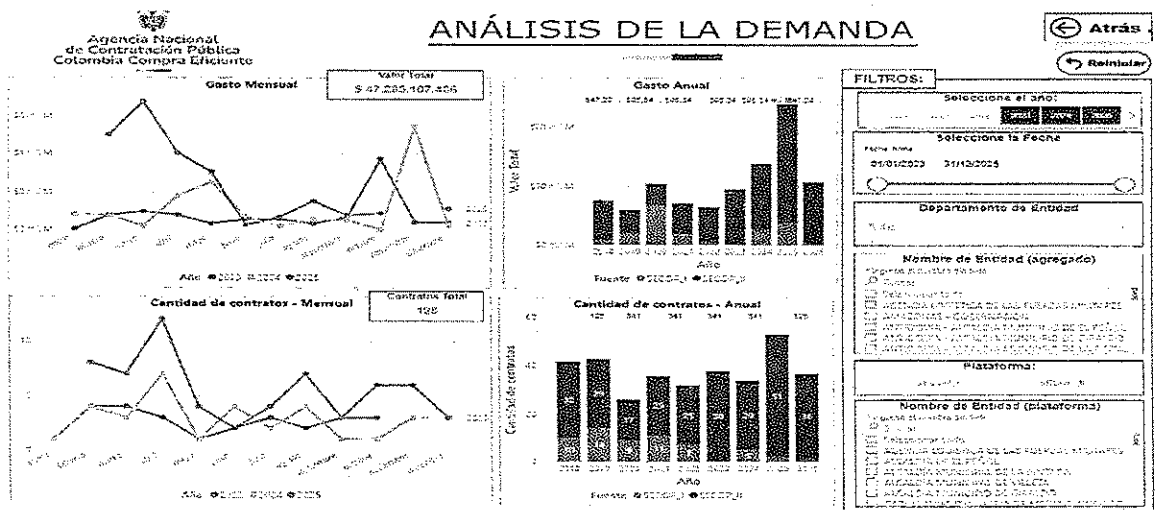


Así mismo, para las vigencias 2023, 2024 y 2025, la necesidad de adquirir estos bienes y servicios llevaron a la suscripción en el país de alrededor 3.706.969 contratos con el fin de satisfacer esta necesidad.

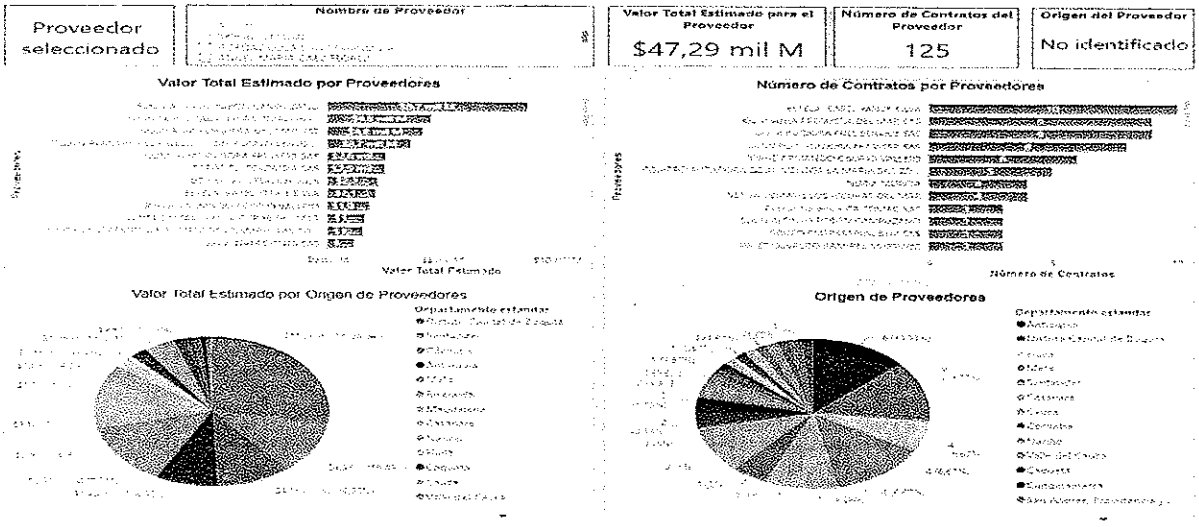


Adicional, podemos encontrar que, en Valle del Cauca, se encuentra la mayoría de los proveedores relacionados con el clasificador de bienes y servicios UNSPC 50151500, con 209,12 mil proveedores que equivalen a un 22.01% del 100% en el territorio nacional.

UNSPC 50121500

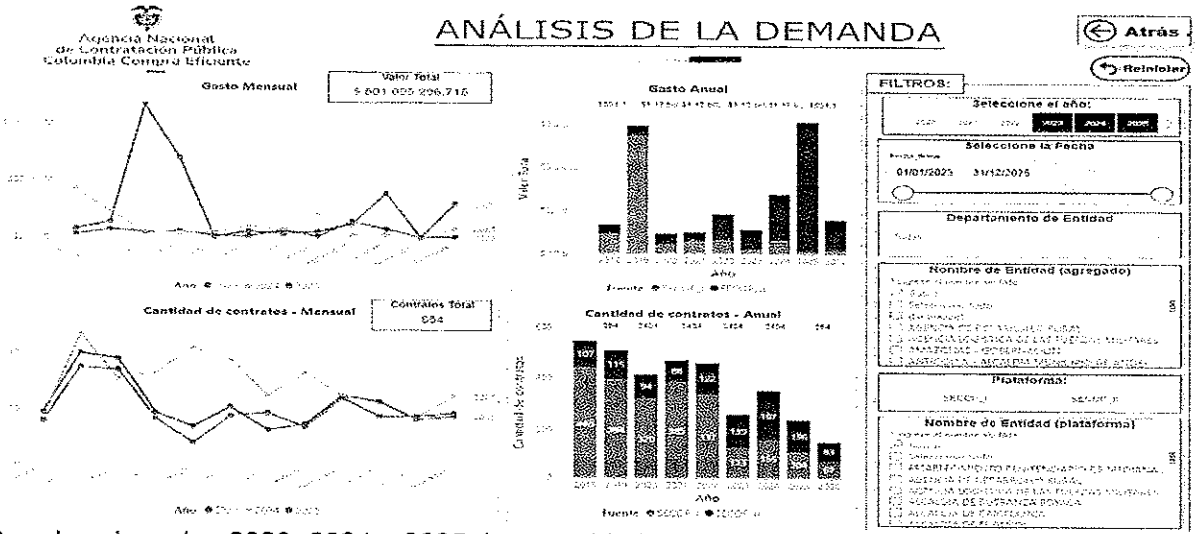


Así mismo, para las vigencias 2023, 2024 y 2025, la necesidad de adquirir estos bienes y servicios llevaron a la suscripción en el país de alrededor 125 contratos con el fin de satisfacer esta necesidad.

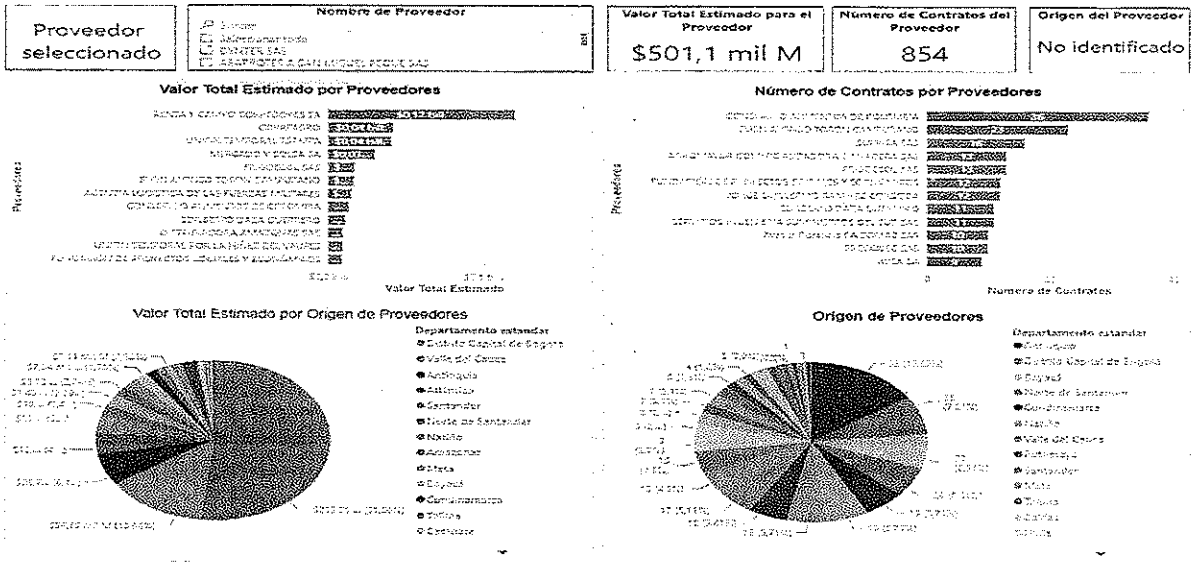


Adicional, podemos encontrar que en Antioquia y Bogotá, se encuentra la mayoría de los proveedores relacionados con el clasificador de bienes y servicios UNSPC 50121500, con 8 proveedores que equivalen a un 12.33% del 100% en el territorio nacional.

UNSPC 50121500

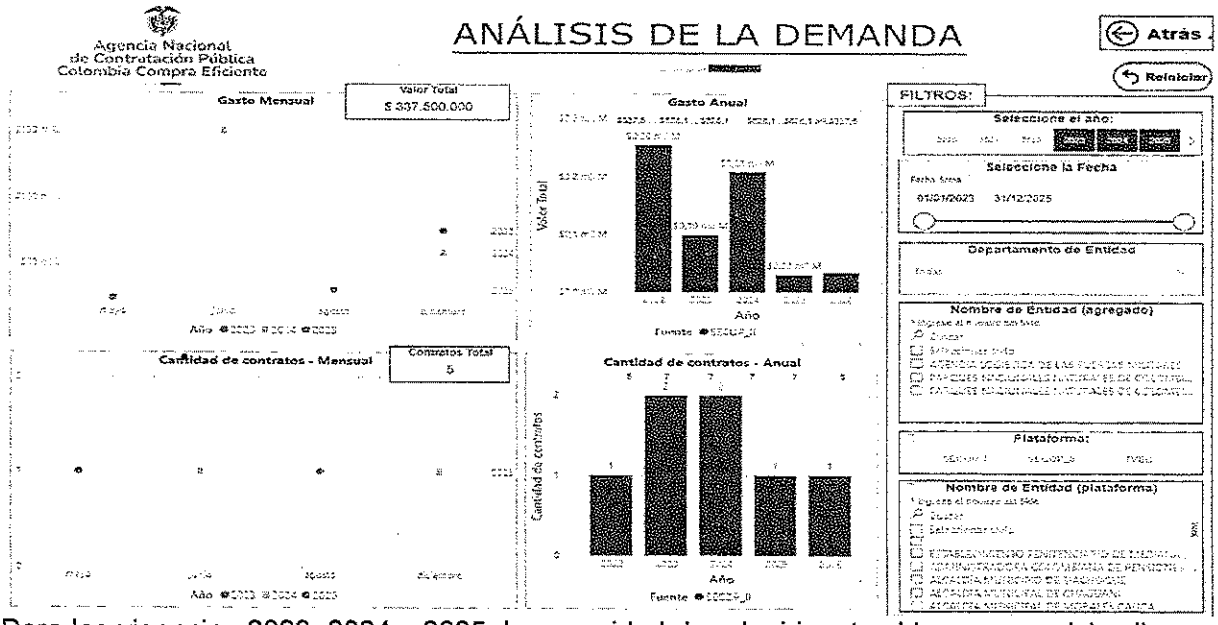


Para las vigencias 2023, 2024 y 2025, la necesidad de adquirir estos bienes y servicios llevaron a la suscripción en el país de alrededor 854 contratos con el fin de satisfacer esta necesidad.

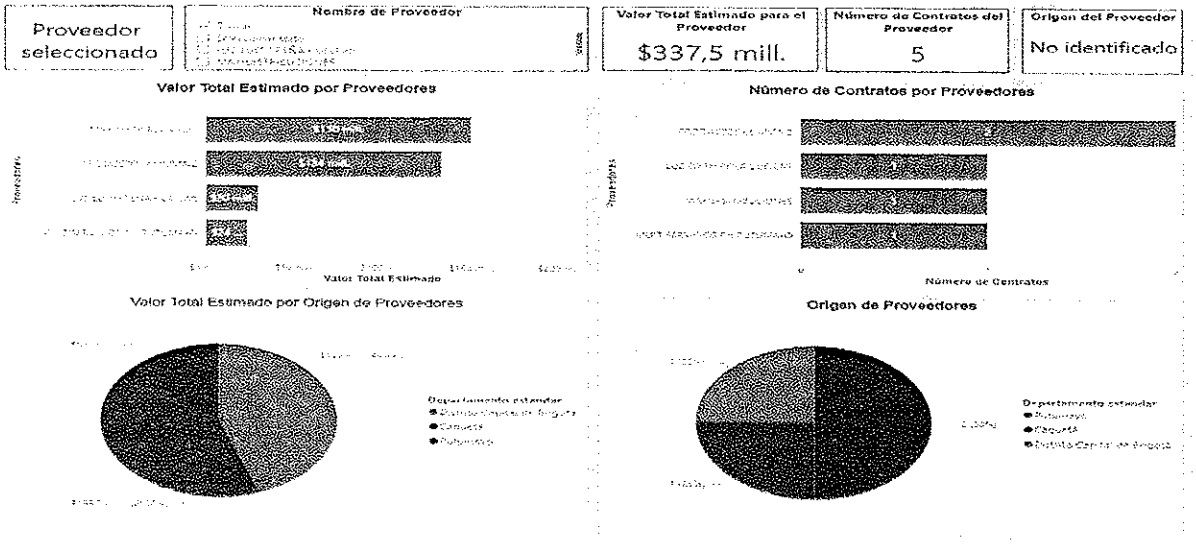


Adicional, podemos encontrar que en Antioquia, se encuentra la mayoría de los proveedores relacionados con el clasificador de bienes y servicios UNSPC 50121500, con 52 proveedores que equivalen a un 15.62% del 100% en el territorio nacional.

UNSPC 50465400

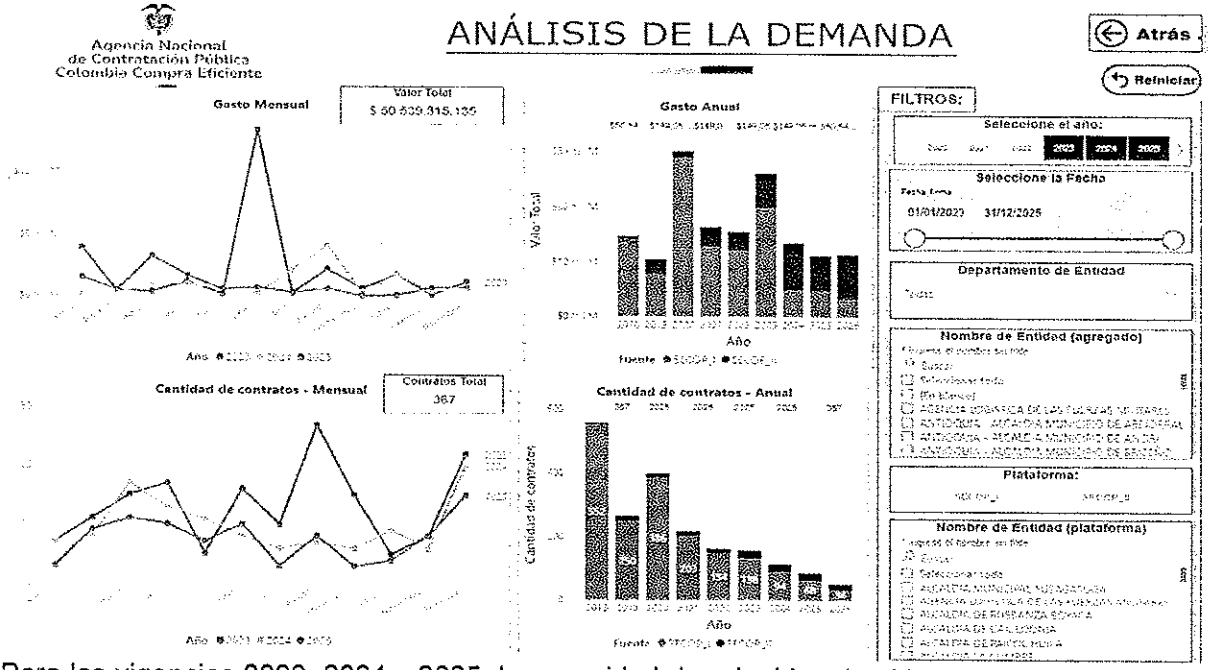


Para las vigencias 2023, 2024 y 2025, la necesidad de adquirir estos bienes y servicios llevaron a la suscripción en el país de alrededor 5 contratos con el fin de satisfacer esta necesidad.

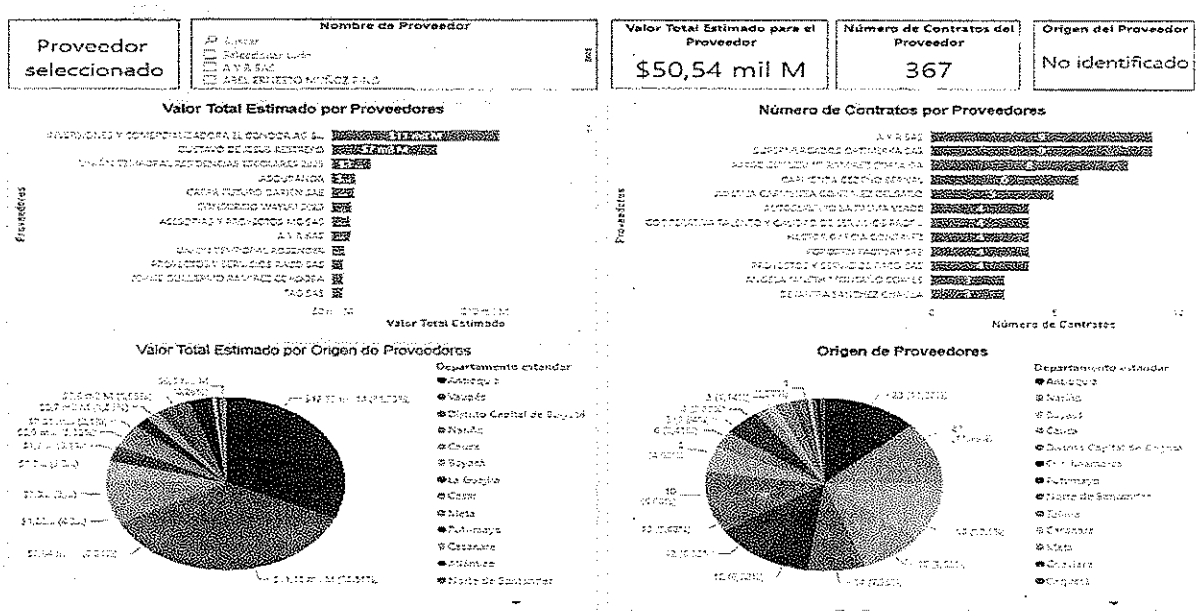


Adicional, podemos encontrar que en Putumayo, se encuentra la mayoría de los proveedores relacionados con el clasificador de bienes y servicios UNSPC 50465400, con 2 proveedores que equivalen a un 50% del 100% en el territorio nacional.

UNSPC 50221100

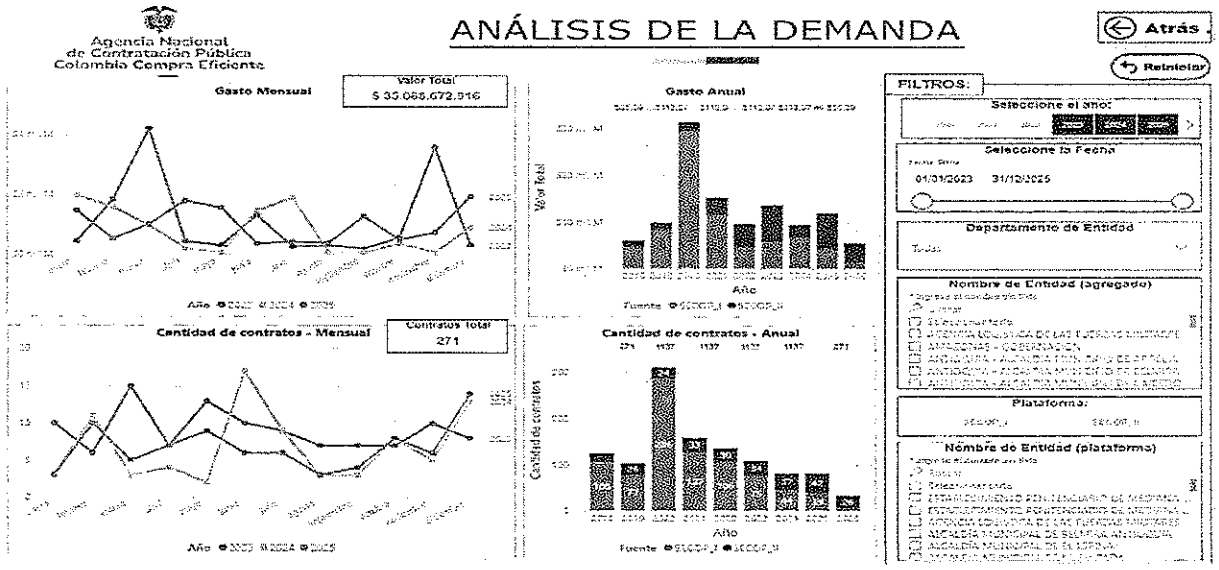


Para las vigencias 2023, 2024 y 2025, la necesidad de adquirir estos bienes y servicios llevaron a la suscripción en el país de alrededor 367 contratos con el fin de satisfacer esta necesidad.

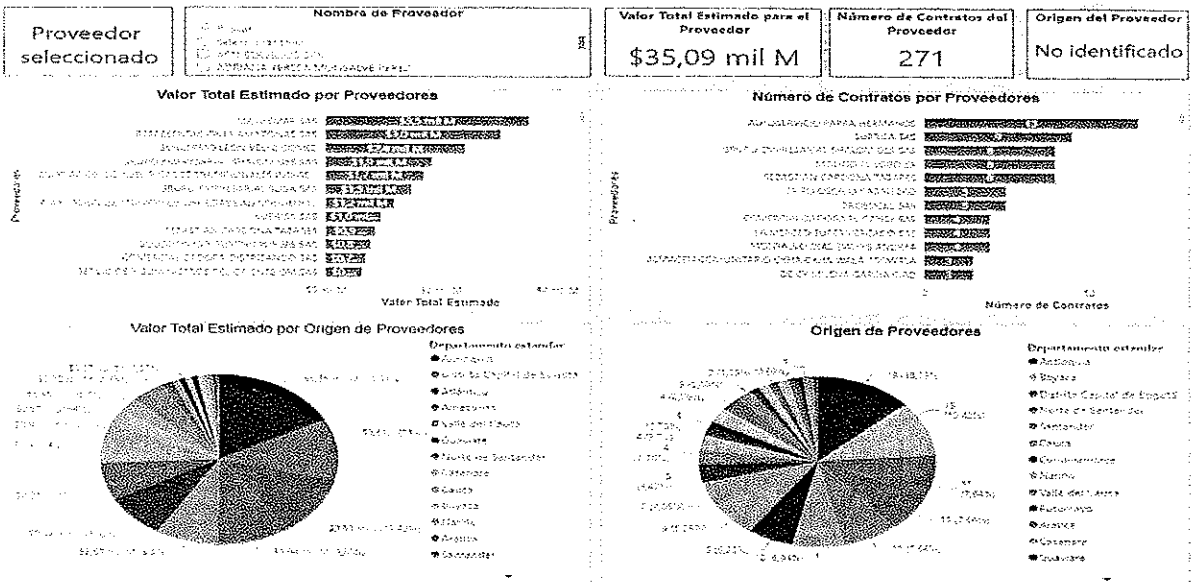


Adicional, podemos encontrar que en Antioquia, se encuentra la mayoría de los proveedores relacionados con el clasificador de bienes y servicios UNSPC 50221100, con 23 proveedores que equivalen a un 13,07% del 100% en el territorio nacional.

UNSPC 50221300

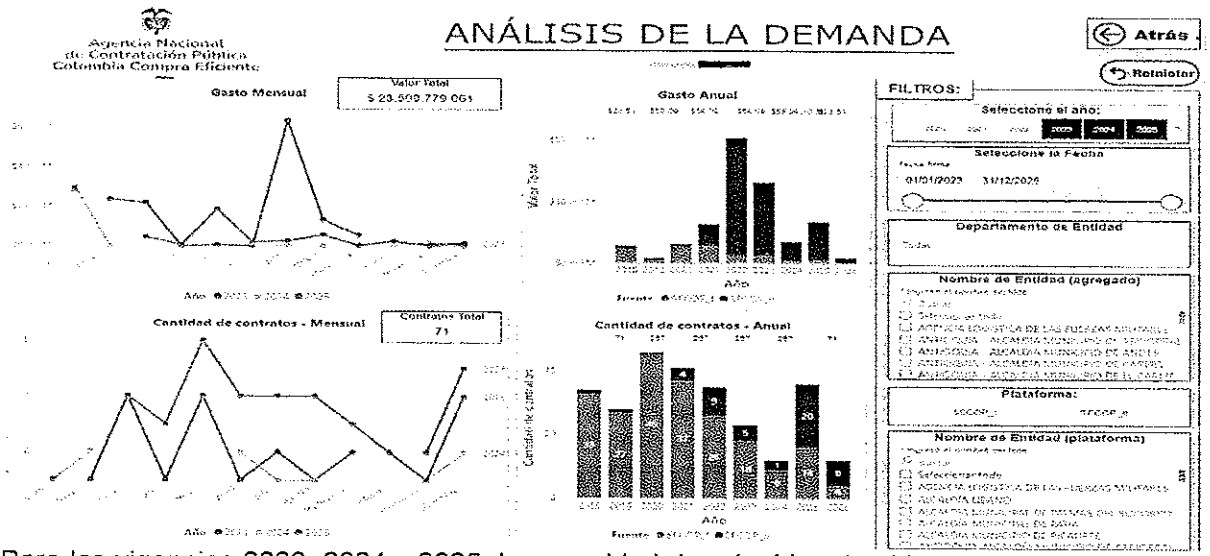


Para las vigencias 2023, 2024 y 2025, la necesidad de adquirir estos bienes y servicios llevaron a la suscripción en el país de alrededor 271 contratos con el fin de satisfacer esta necesidad.

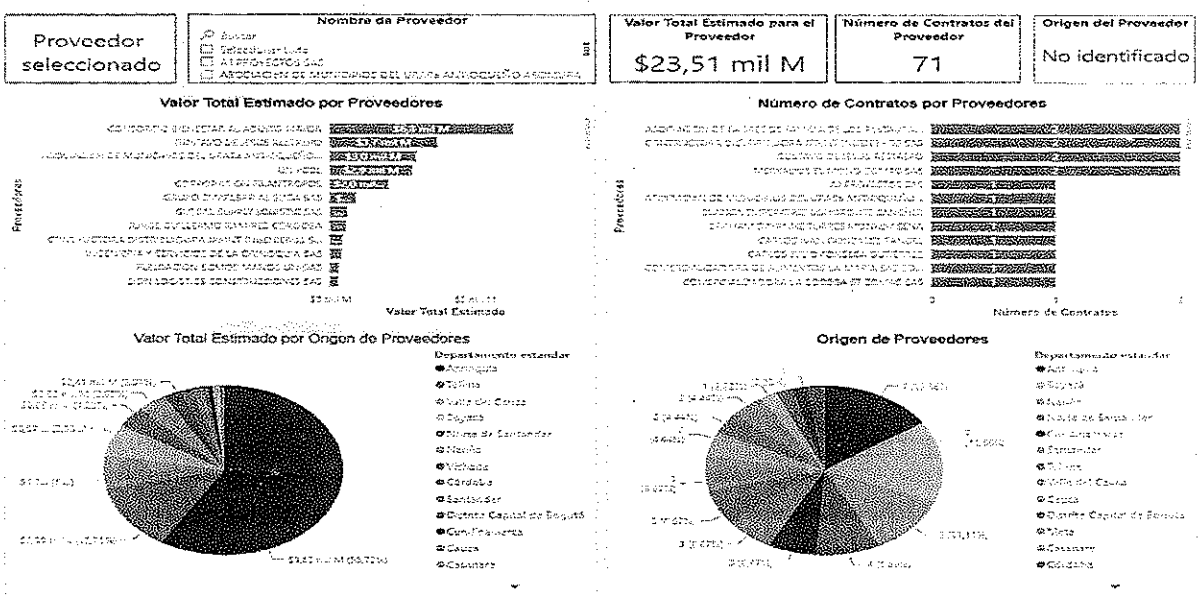


Adicional, podemos encontrar que en Antioquia, se encuentra la mayoría de los proveedores relacionados con el clasificador de bienes y servicios UNSPC 50221300, con 19 proveedores que equivalen a un 13,19% del 100% en el territorio nacional.

UNSPC 50192900

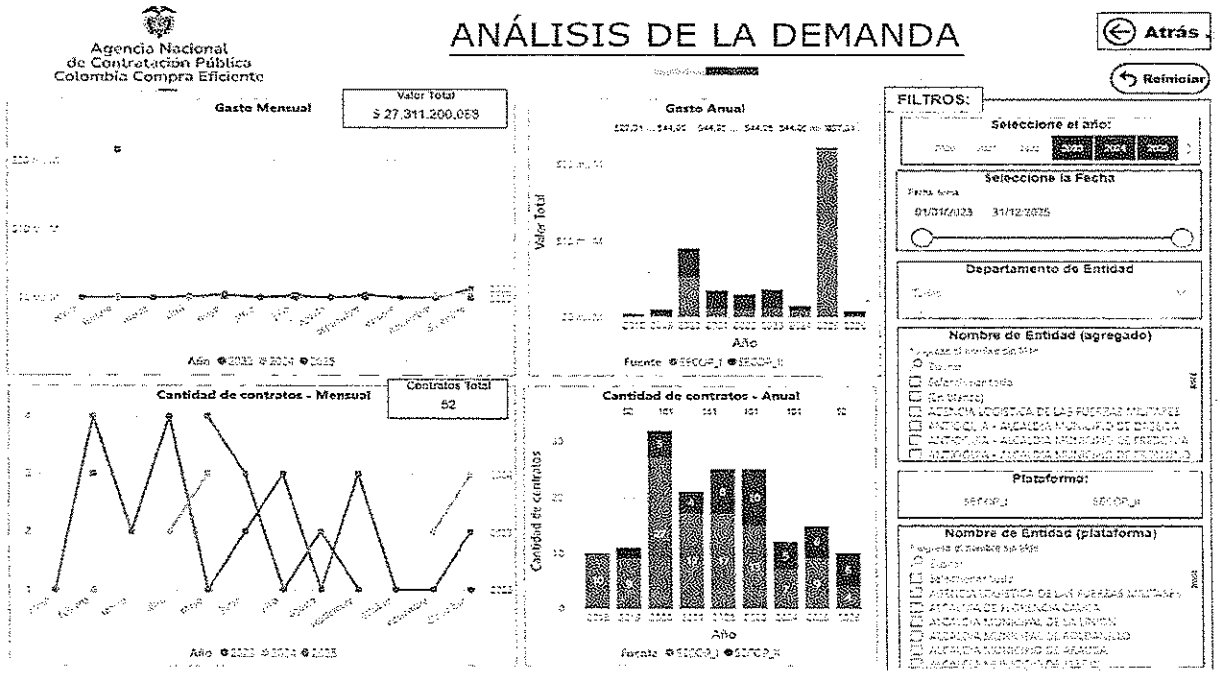


Para las vigencias 2023, 2024 y 2025, la necesidad de adquirir estos bienes y servicios llevaron a la suscripción en el país de alrededor 71 contratos con el fin de satisfacer esta necesidad.

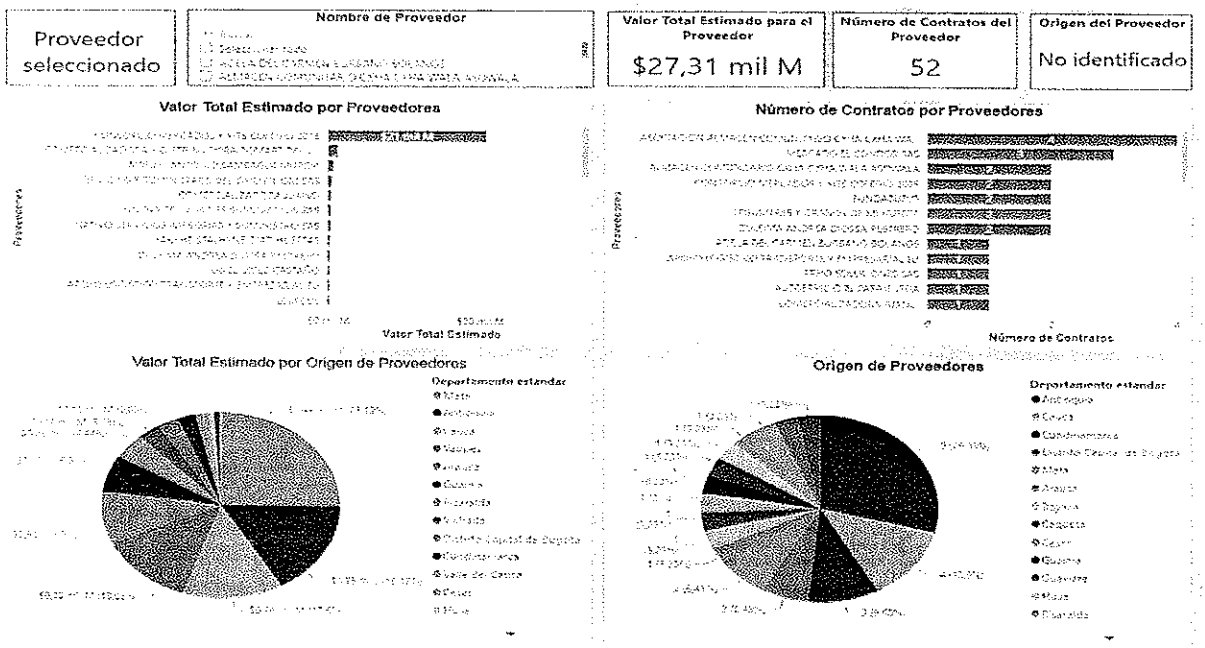


Adicional, podemos encontrar que en Antioquia, se encuentra la mayoría de los proveedores relacionados con el clasificador de bienes y servicios UNSPC 50192900, con 7 proveedores que equivalen a un 15,56% del 100% en el territorio nacional.

UNSPC 50401800

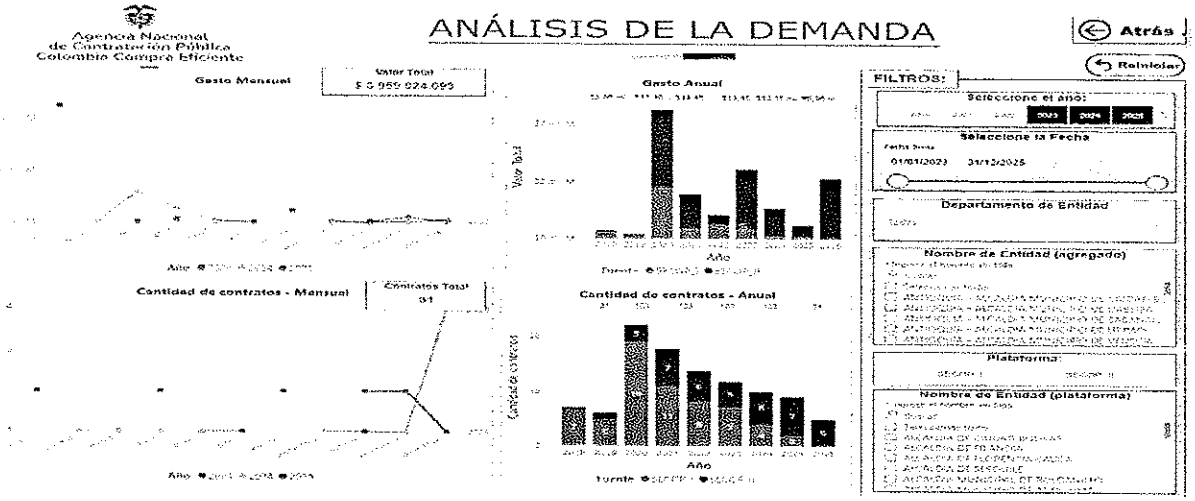


Para las vigencias 2023, 2024 y 2025, la necesidad de adquirir estos bienes y servicios llevaron a la suscripción en el país de alrededor 52 contratos con el fin de satisfacer esta necesidad.

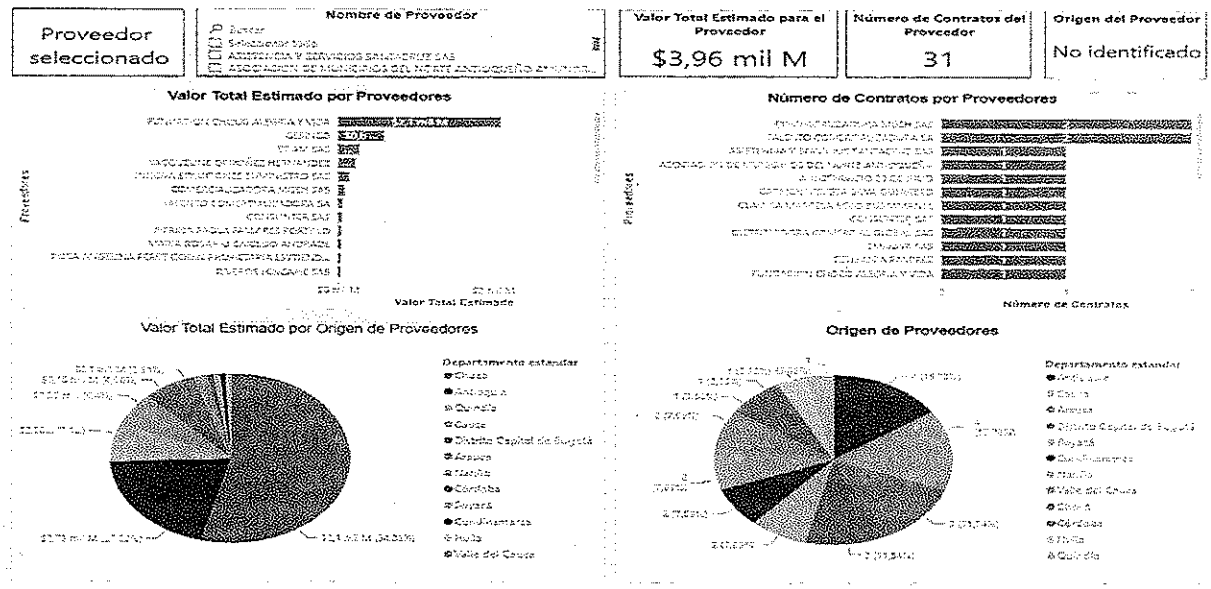


Adicional, podemos encontrar que en Antioquia, se encuentra la mayoría de los proveedores relacionados con el clasificador de bienes y servicios UNSPC 50401800, con 9 proveedores que equivalen a un 29,03% del 100% en el territorio nacional.

UNSPC 50404500

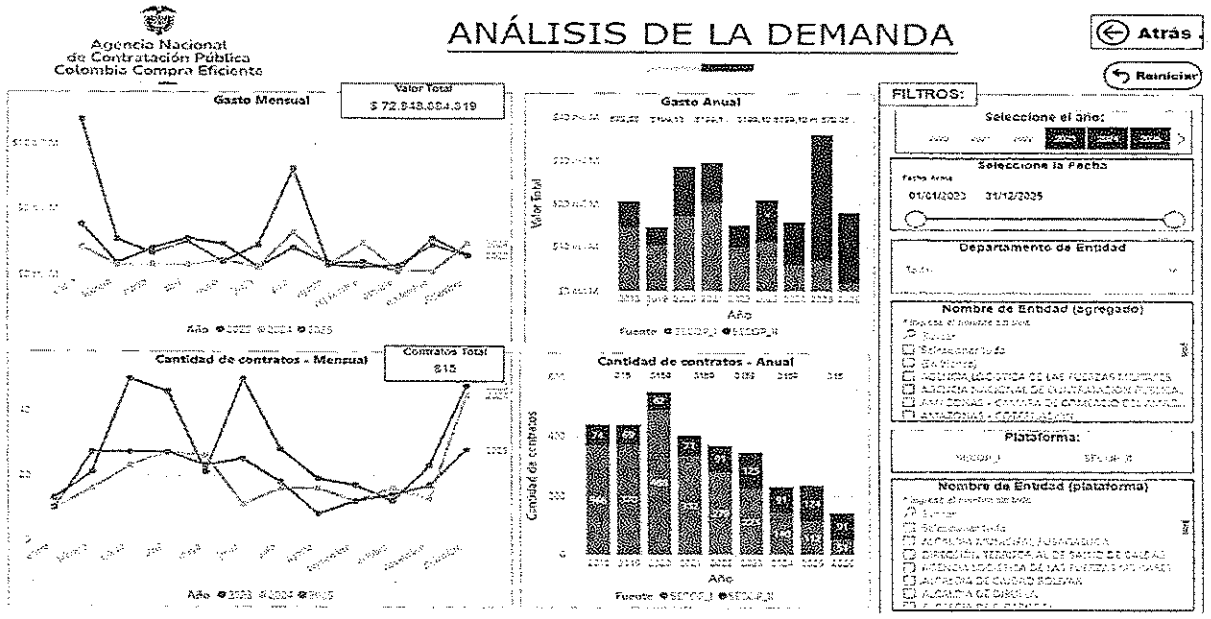


Para las vigencias 2023, 2024 y 2025, la necesidad de adquirir estos bienes y servicios llevaron a la suscripción en el país de alrededor 31 contratos con el fin de satisfacer esta necesidad.

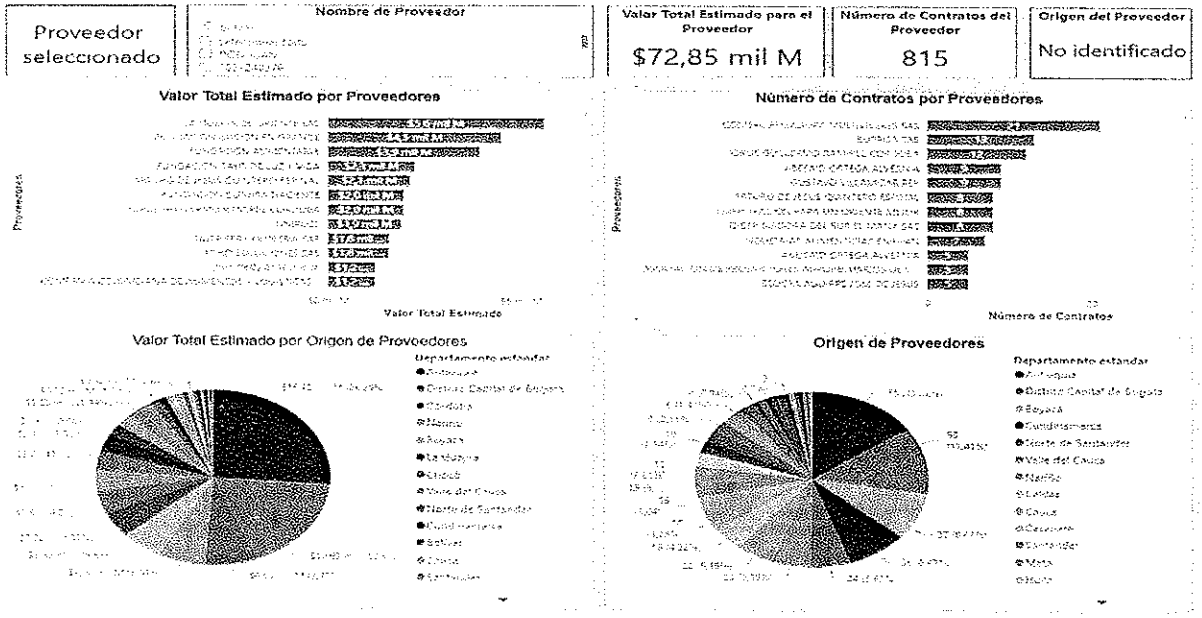


Adicional, podemos encontrar que en Antioquia, se encuentra la mayoría de los proveedores relacionados con el clasificador de bienes y servicios UNSPC 50404500, con 4 proveedores que equivalen a un 15,38% del 100% en el territorio nacional.

UNSPC 50161500

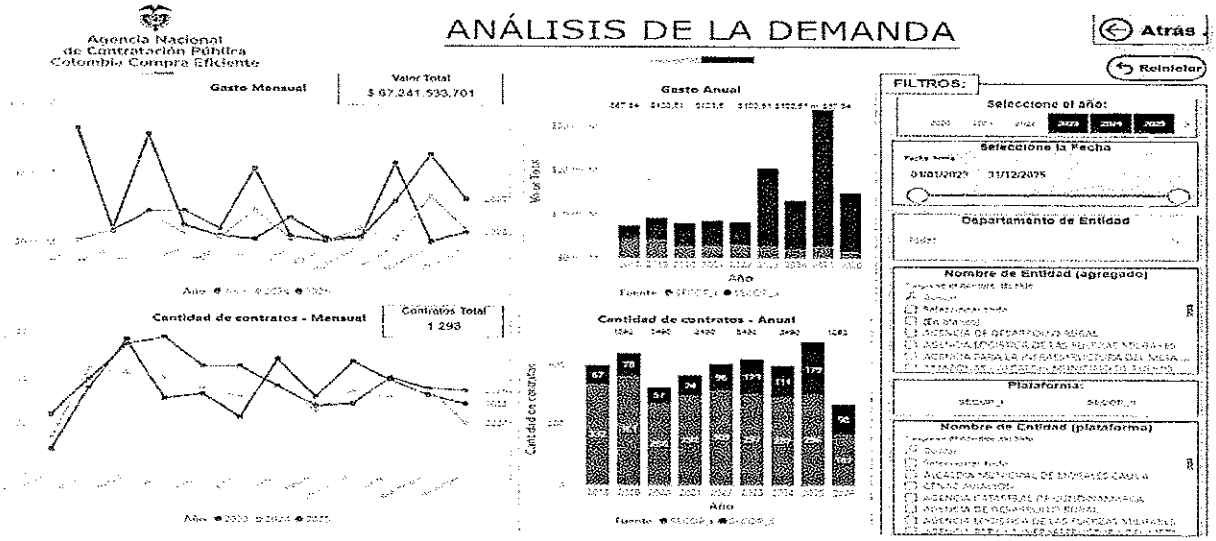


Para las vigencias 2023, 2024 y 2025, la necesidad de adquirir estos bienes y servicios llevaron a la suscripción en el país de alrededor 815 contratos con el fin de satisfacer esta necesidad.

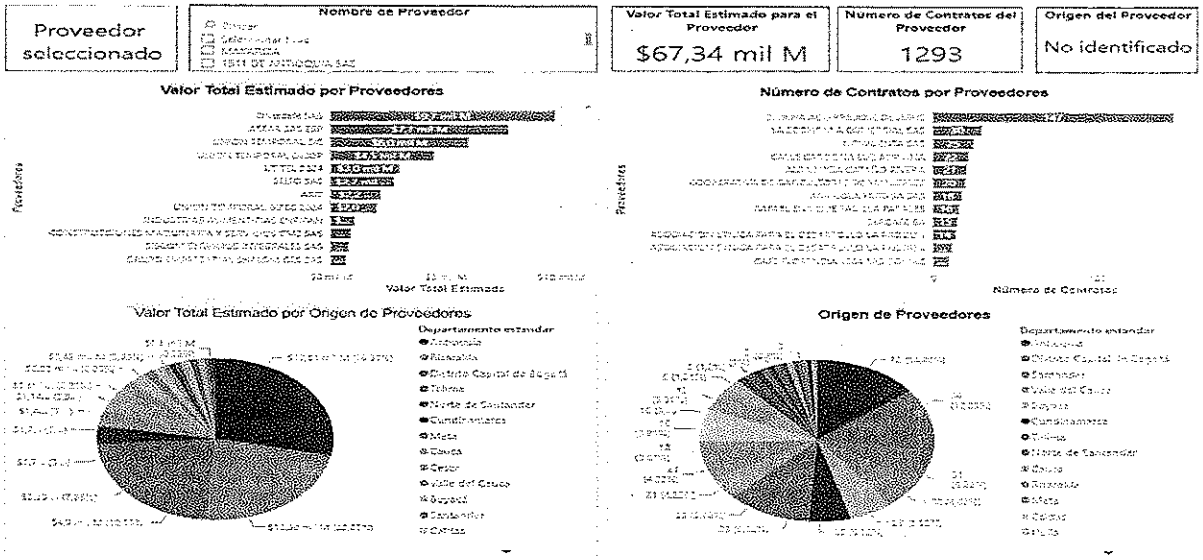


Adicional, podemos encontrar que en Antioquia, se encuentra la mayoría de los proveedores relacionados con el clasificador de bienes y servicios UNSPC 50161500, con 4 proveedores que equivalen a un 15,38% del 100% en el territorio nacional.

UNSPC 50201700

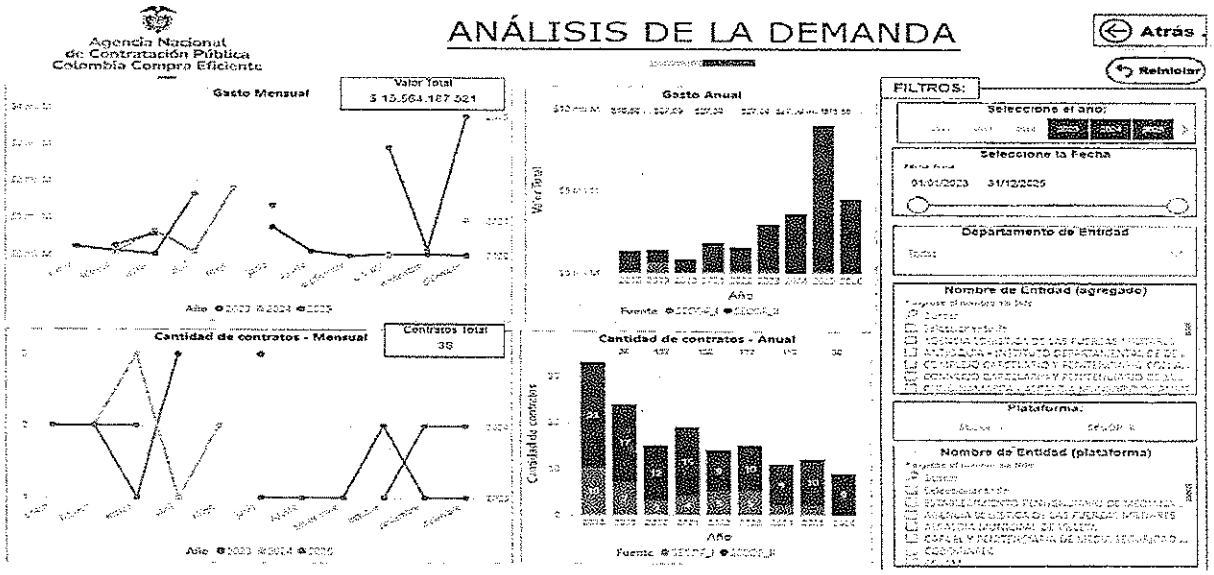


Para las vigencias 2023, 2024 y 2025, la necesidad de adquirir estos bienes y servicios llevaron a la suscripción en el país de alrededor 1293 contratos con el fin de satisfacer esta necesidad.

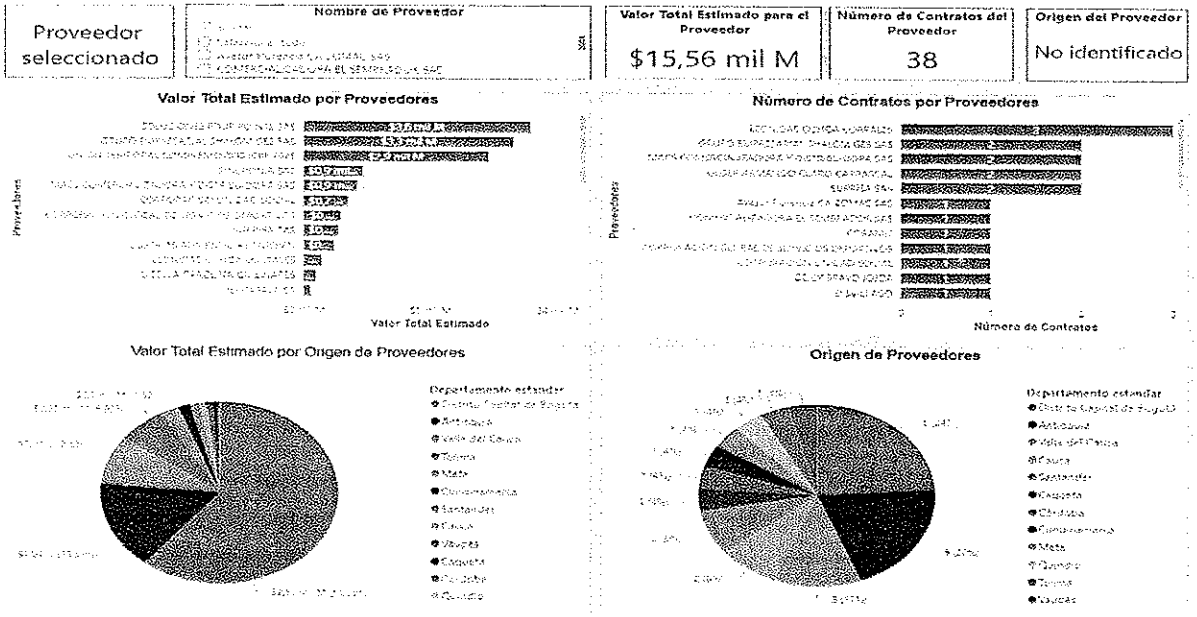


Adicional, podemos encontrar que en Antioquia, se encuentra la mayoría de los proveedores relacionados con el clasificador de bienes y servicios UNSPC 50201700, con 72 proveedores que equivalen a un 14,44% del 100% en el territorio nacional.

UNSPC 50171800

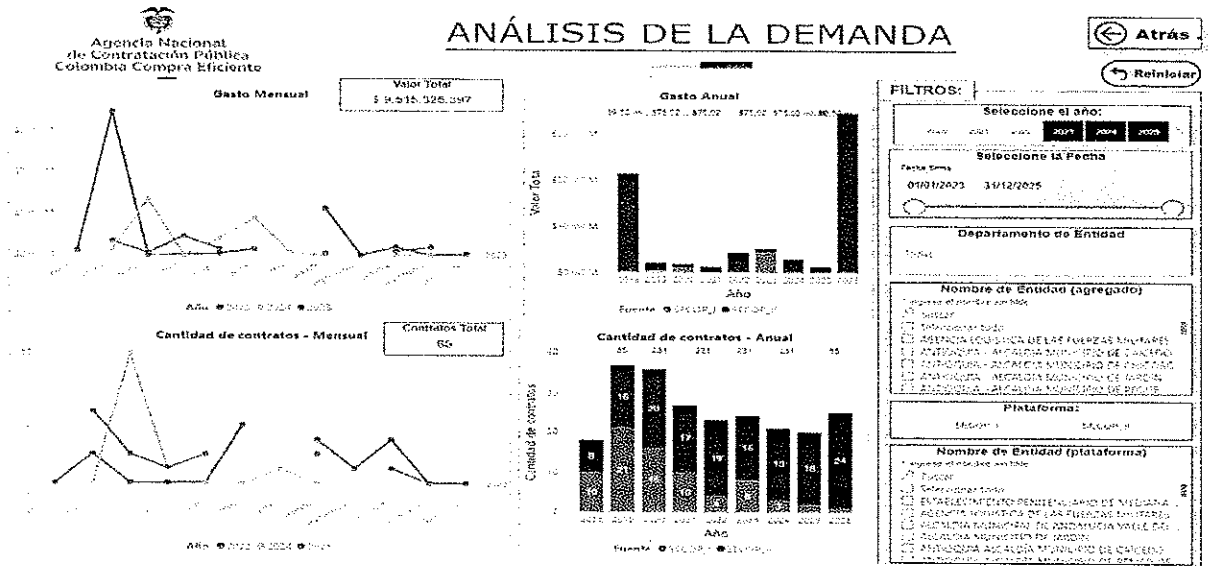


Para las vigencias 2023, 2024 y 2025, la necesidad de adquirir estos bienes y servicios llevaron a la suscripción en el país de alrededor 38 contratos con el fin de satisfacer esta necesidad.

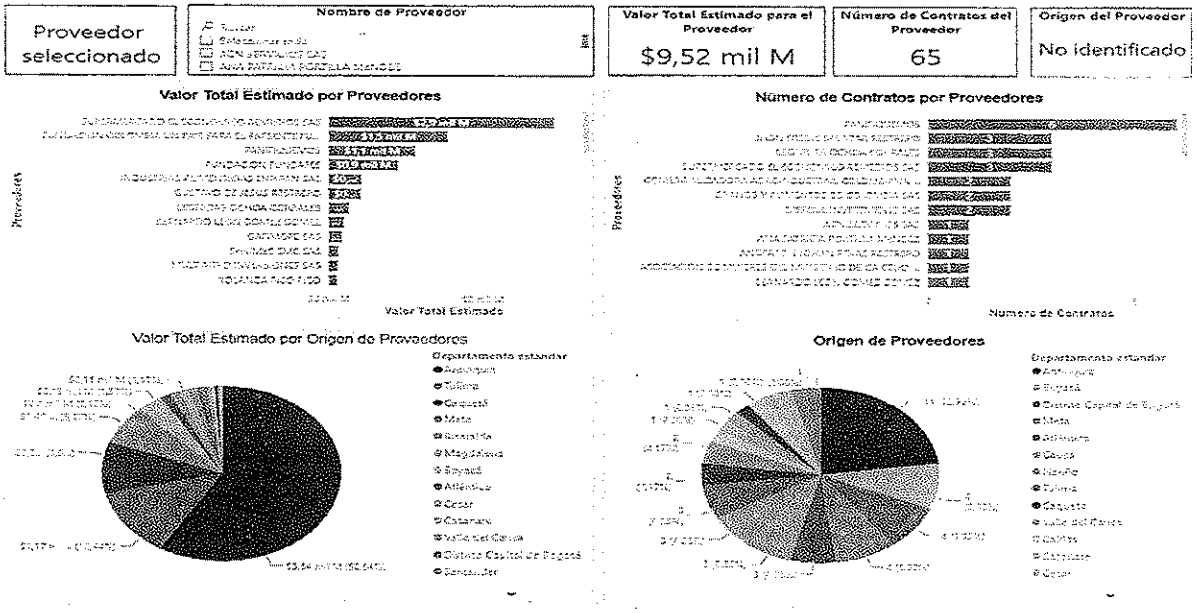


Adicional, podemos encontrar que en Bogotá, se encuentra la mayoría de los proveedores relacionados con el clasificador de bienes y servicios UNSPC 50171800, con 6 proveedores que equivalen a un 24% del 100% en el territorio nacional.

UNSPC 50171500

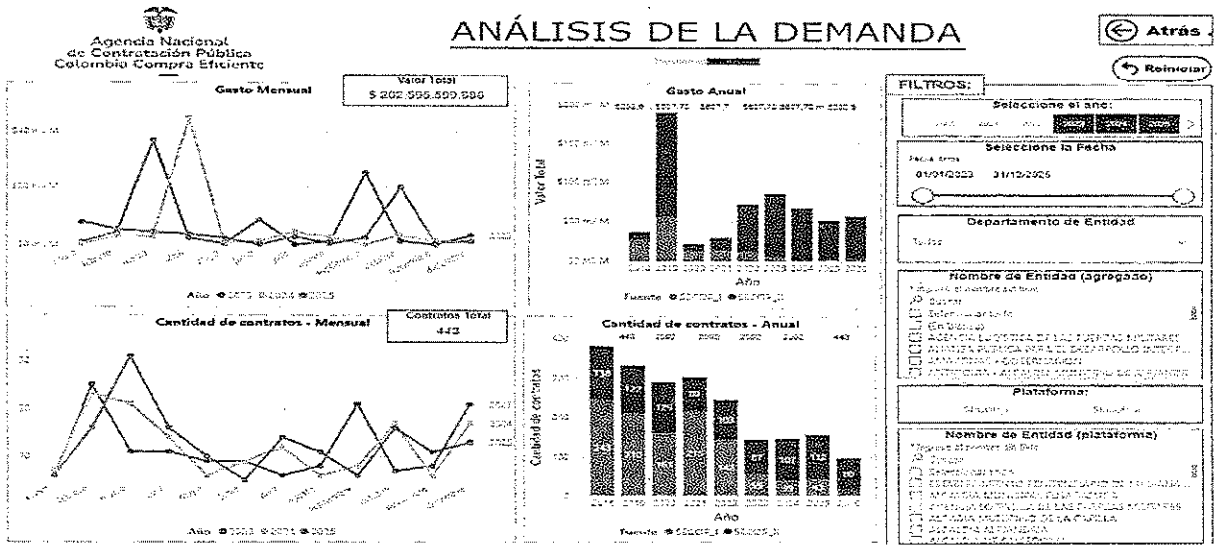


Para las vigencias 2023, 2024 y 2025, la necesidad de adquirir estos bienes y servicios llevaron a la suscripción en el país de alrededor 65 contratos con el fin de satisfacer esta necesidad.

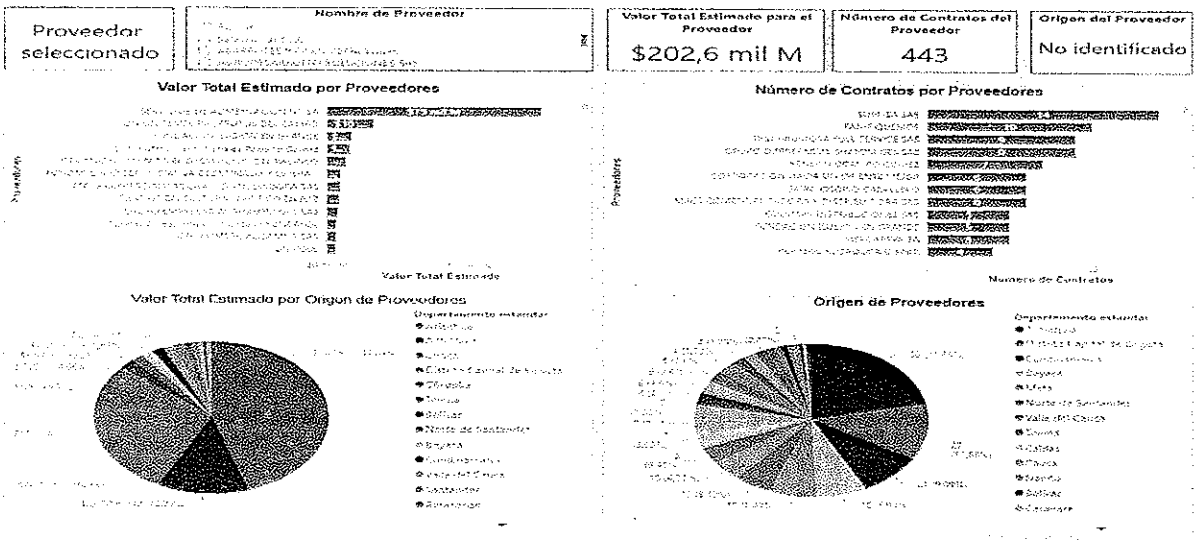


Adicional, podemos encontrar que en Bogotá, se encuentra la mayoría de los proveedores relacionados con el clasificador de bienes y servicios UNSPC 50171500, con 11 proveedores que equivalen a un 22,92% del 100% en el territorio nacional.

UNSPC 50131700

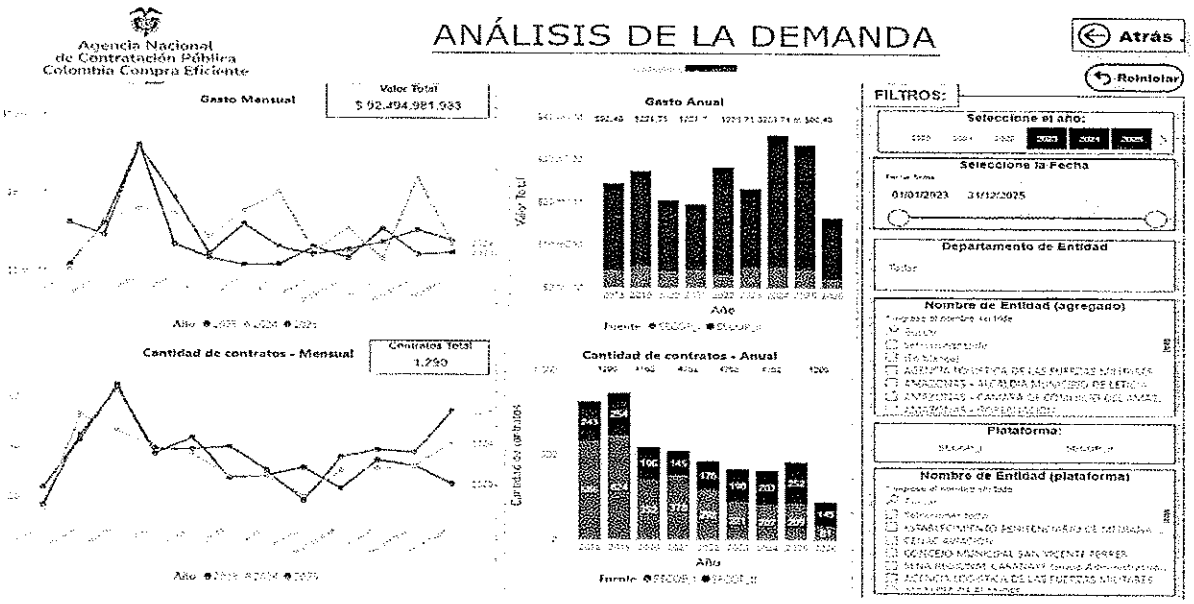


Para las vigencias 2023, 2024 y 2025, la necesidad de adquirir estos bienes y servicios llevaron a la suscripción en el país de alrededor 443 contratos con el fin de satisfacer esta necesidad.

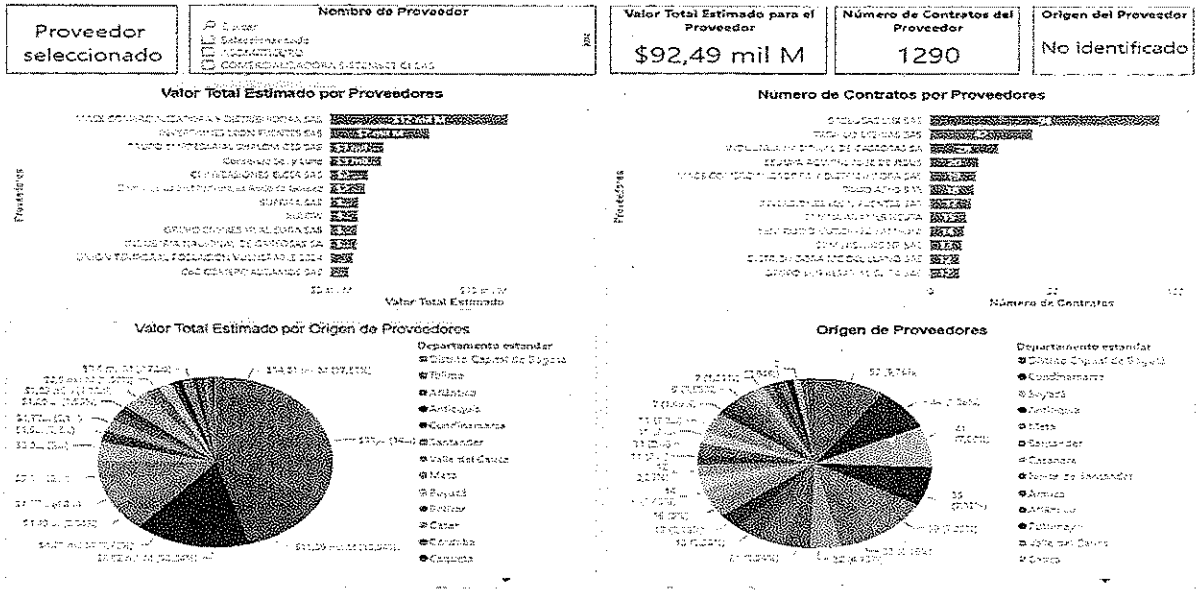


Adicional, podemos encontrar que en Antioquia, se encuentra la mayoría de los proveedores relacionados con el clasificador de bienes y servicios UNSPC 50131700, con 50 proveedores que equivalen a un 21,65% del 100% en el territorio nacional.

UNSPC 50202300

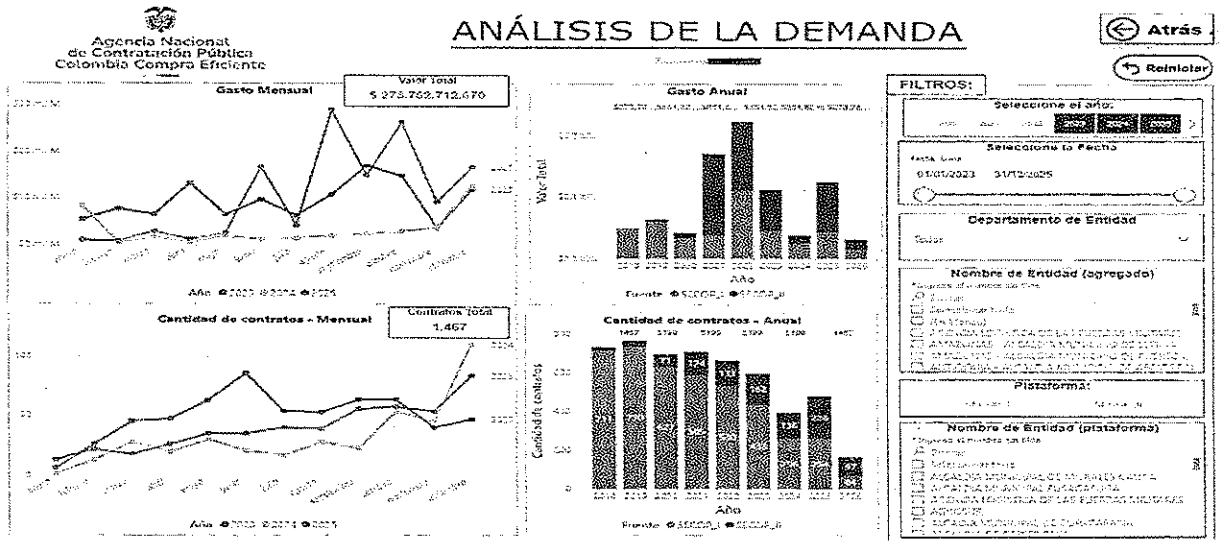


Para las vigencias 2023, 2024 y 2025, la necesidad de adquirir estos bienes y servicios llevaron a la suscripción en el país de alrededor 1290 contratos con el fin de satisfacer esta necesidad.

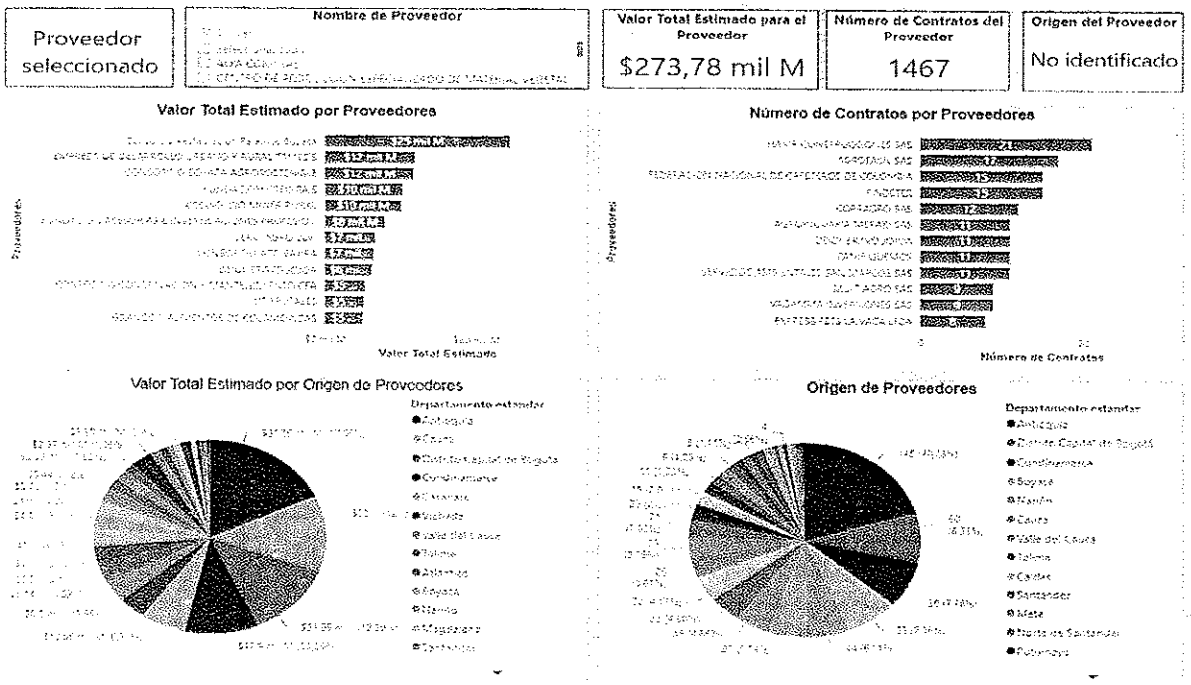


Adicional, podemos encontrar que en Bogotá, se encuentra la mayoría de los proveedores relacionados con el clasificador de bienes y servicios UNSPC 50202300, con 52 proveedores que equivalen a un 9,76% del 100% en el territorio nacional.

UNSPC 10152000

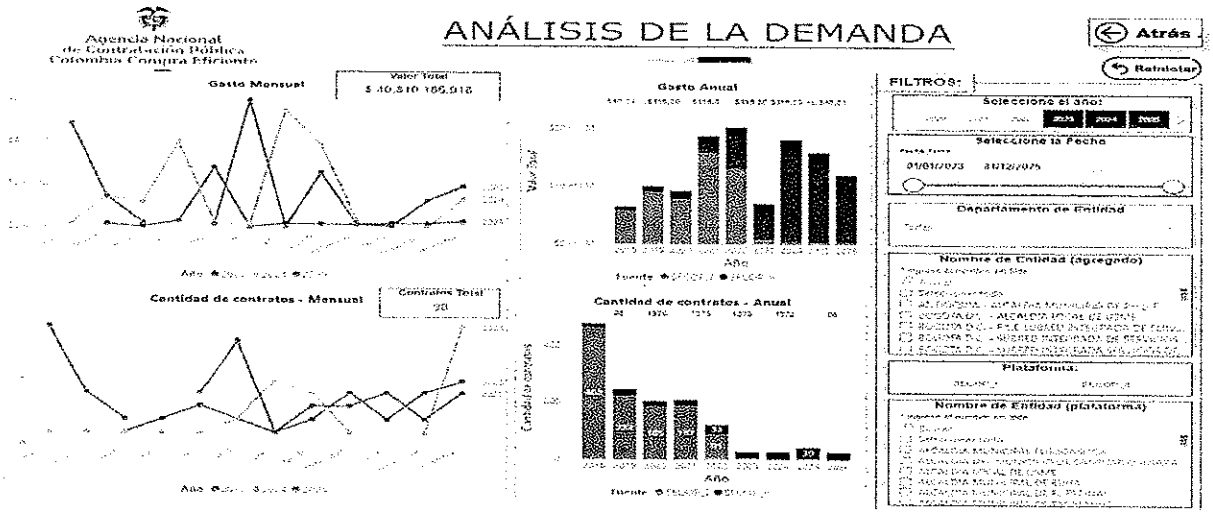


Para las vigencias 2023, 2024 y 2025, la necesidad de adquirir estos bienes y servicios llevaron a la suscripción en el país de alrededor 1457 contratos con el fin de satisfacer esta necesidad.

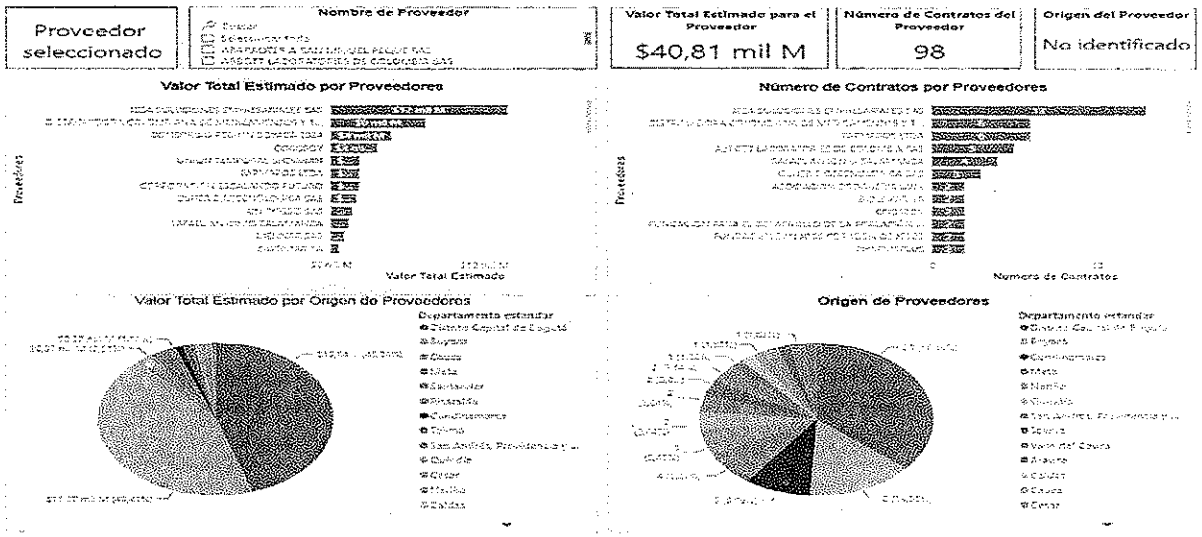


Adicional, podemos encontrar que en Antioquia, se encuentra la mayoría de los proveedores relacionados con el clasificador de bienes y servicios UNSPC 10152000, con 146 proveedores que equivalen a un 20,28% del 100% en el territorio nacional.

UNSPC 42231800

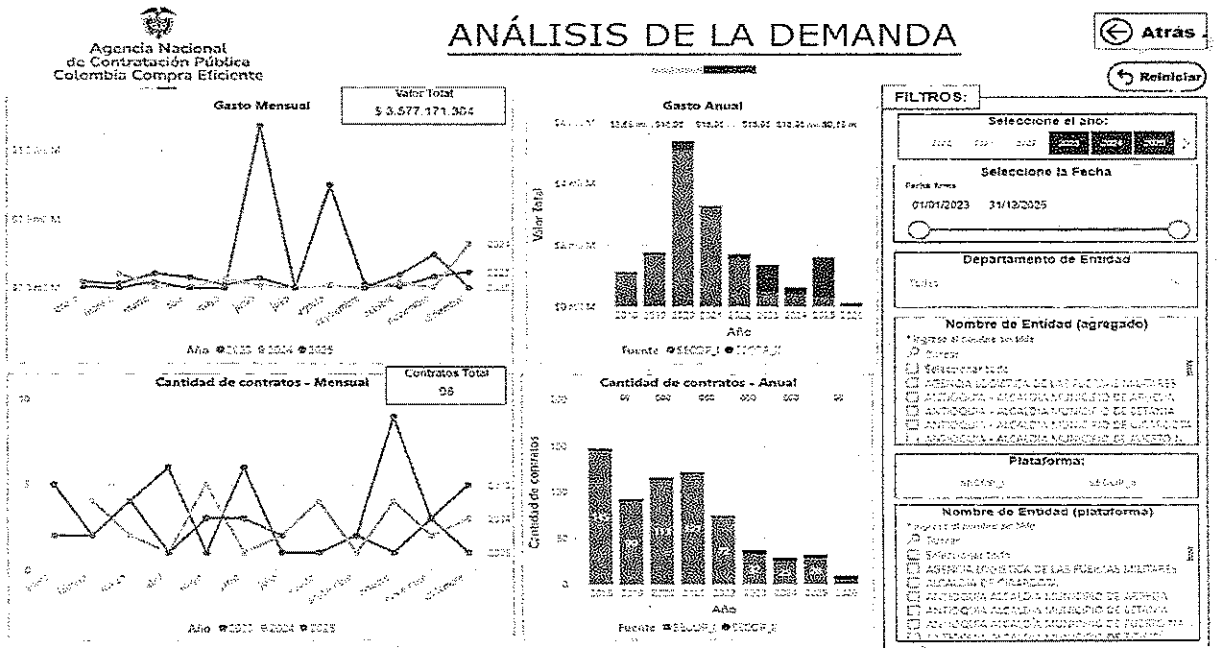


Para las vigencias 2023, 2024 y 2025, la necesidad de adquirir estos bienes y servicios llevaron a la suscripción en el país de alrededor 98 contratos con el fin de satisfacer esta necesidad.

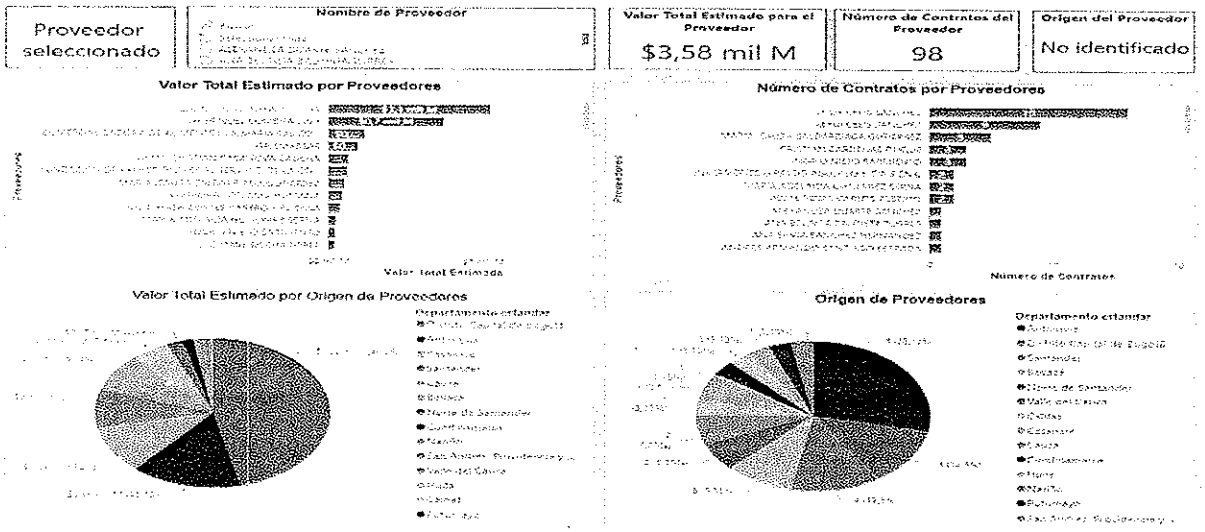


Adicional, podemos encontrar que en Bogotá, se encuentra la mayoría de los proveedores relacionados con el clasificador de bienes y servicios UNSPC 42231800, con 20 proveedores que equivalen a un 36,36% del 100% en el territorio nacional.

UNSPC 50193100



Para las vigencias 2023, 2024 y 2025, la necesidad de adquirir estos bienes y servicios llevaron a la suscripción en el país de alrededor 98 contratos con el fin de satisfacer esta necesidad.



Adicional, podemos encontrar que en Antioquia, se encuentra la mayoría de los proveedores relacionados con el clasificador de bienes y servicios UNSPC 50193100, con 9 proveedores que equivalen a un 28,13% del 100% en el territorio nacional.

2. ANÁLISIS DEL MERCADO

La necesidad institucional comprende la adquisición de setenta (70) productos alimenticios, destinados a garantizar el suministro de víveres al personal que integra los diferentes grupos operativos, particularmente aquellos que desarrollan actividades en zonas rurales, operaciones sostenidas, actividades de control, seguridad y protección ambiental.

De acuerdo con las características de los bienes requeridos, el mercado objeto de análisis corresponde principalmente al sector de comercio al por mayor y al por menor de productos alimenticios, así como a productores, fabricantes, distribuidores, comercializadores y proveedores especializados en el suministro de alimentos para entidades públicas y privadas.

Características generales del mercado

El mercado de alimentos en Colombia presenta una oferta amplia y diversificada, conformada por productores nacionales, empresas transformadoras, distribuidores mayoristas, comercializadores, supermercados, centrales de abasto y proveedores institucionales.

Los productos requeridos para el presente proceso comprenden diferentes grupos de alimentos, entre ellos productos secos y de larga duración, granos y cereales, harinas, aceites, conservas, productos enlatados, bebidas y alimentos procesados, así como productos cárnicos, pescados, embutidos y otros alimentos que requieren condiciones especiales de almacenamiento y conservación.

Dentro de los productos identificados se encuentran, entre otros: arroz, galletas, color, harina de trigo, harina para arepas, mayonesa, salsa de tomate, espagueti, pasta para sopa, pan tajado, avena, aceite vegetal, atún, sardinas, salchichas, mortadela, jamón, salchichón, chorizos, fríjol, lentejas, garbanzos, azúcar, panela, café, caldo, sal, leche, chocolate, peces vivos, pescado fresco o refrigerado, conservas de pescado, carne de ganado porcino y carne de cerdo fresca o refrigerada.

Por lo anterior, no se trata de un mercado correspondiente a un único producto o proveedor especializado, sino de un mercado compuesto por diferentes segmentos de comercialización que, en conjunto, permiten satisfacer la necesidad institucional.

Análisis de la oferta

La oferta existente para los bienes requeridos es amplia, debido a que se trata de productos de consumo masivo y alimentos que cuentan con diferentes canales de producción, distribución y comercialización en el territorio nacional.

Para los productos no perecederos, tales como arroz, pastas, harinas, azúcar, panela, café, sal, conservas, aceites, salsas y productos enlatados, existe una oferta considerable proveniente de fabricantes, distribuidores mayoristas y comercializadores de alimentos. Estos productos cuentan, en términos generales, con una mayor facilidad de almacenamiento, transporte y distribución.

Por otra parte, los productos perecederos y refrigerados, particularmente carnes, pescados y productos cárnicos procesados, presentan condiciones diferentes de comercialización, toda vez que su suministro requiere garantizar condiciones adecuadas de conservación, transporte, manipulación, higiene y, cuando corresponda, cadena de frío.

En consecuencia, el mercado cuenta con proveedores capaces de suministrar la totalidad o parte de los productos requeridos; sin embargo, la capacidad logística adquiere especial importancia cuando el proveedor debe atender requerimientos institucionales que involucren diferentes grupos operativos o lugares de entrega.

La existencia de múltiples fabricantes, distribuidores y comercializadores permite evidenciar condiciones de competencia en el mercado. No obstante, la capacidad real de los oferentes deberá analizarse frente a las cantidades requeridas, especificaciones técnicas, condiciones de entrega, cobertura geográfica, capacidad de almacenamiento y demás condiciones establecidas por la Entidad.

Comportamiento de los precios

El comportamiento de los precios de los alimentos presenta diferencias importantes dependiendo de la naturaleza de cada producto.

Los alimentos agrícolas y algunos productos de origen pecuario pueden presentar variaciones asociadas a factores como disponibilidad de materias primas, condiciones climáticas, producción nacional, costos de transporte, comportamiento de la oferta y demanda, costos de insumos, temporadas de cosecha y condiciones regionales.

El DANE, mediante el Sistema de Información de Precios y Abastecimiento del Sector Agropecuario – SIPSA, realiza seguimiento a los precios mayoristas y al abastecimiento de diferentes productos agroalimentarios comercializados en el país. Para junio de 2026, por ejemplo, el SIPSA reportó variaciones en las cotizaciones mayoristas de verduras y hortalizas, tubérculos, granos y cereales, carnes, pescados y productos procesados, evidenciando que el comportamiento de los precios no es homogéneo entre los diferentes grupos de alimentos.

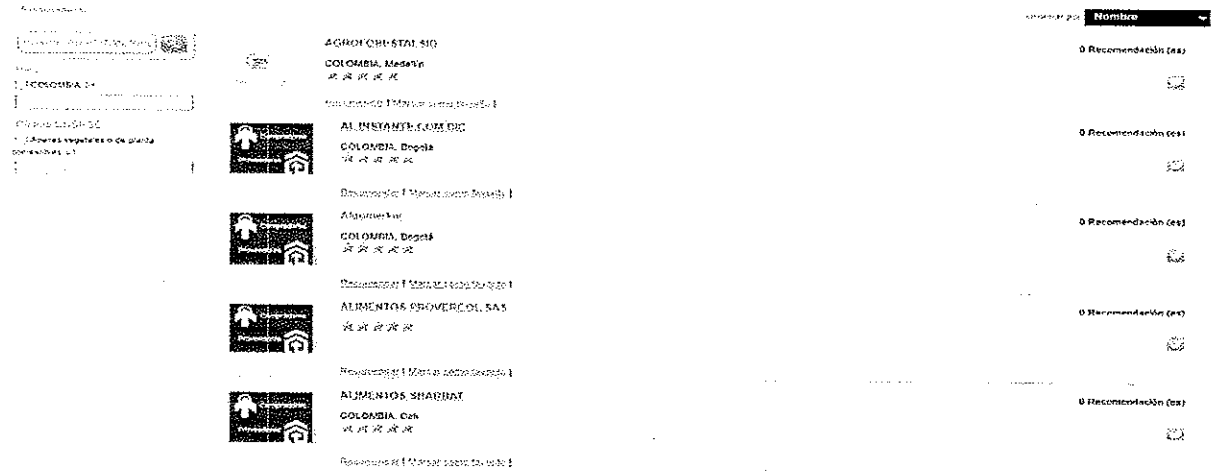
De igual manera, el comportamiento del abastecimiento constituye un factor relevante para el análisis, puesto que modificaciones en la disponibilidad de determinados productos pueden incidir directamente en sus precios. El DANE reportó para junio de 2026 una variación en el volumen de alimentos abastecidos frente al mes anterior y frente al mismo periodo del año anterior.

En consecuencia, para establecer el presupuesto oficial del presente proceso resulta conveniente utilizar información de mercado reciente y comparable, teniendo en cuenta las características, presentación, unidad de medida, calidad y condiciones de entrega exigidas para cada producto.

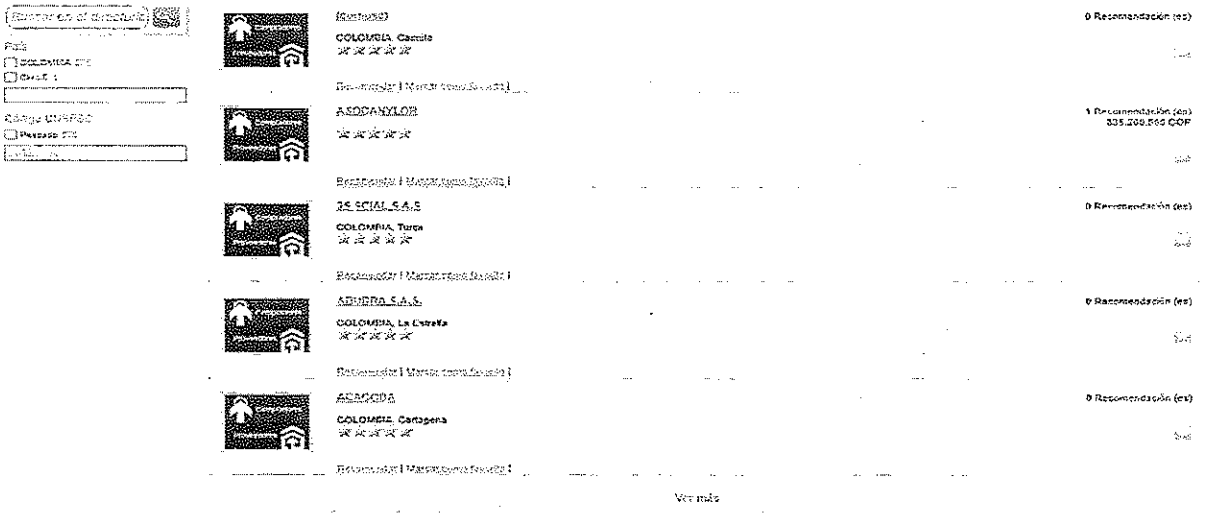
Debe tenerse presente que las cotizaciones mayoristas del SIPSA constituyen una referencia especialmente útil para determinados productos agroalimentarios, pero no necesariamente reflejan el precio final de adquisición de todos los bienes objeto del proceso, especialmente tratándose de productos procesados, enlatados, empacados o que incorporan costos adicionales de transformación, empaque, almacenamiento y distribución.

Por lo anterior el día 10/08/2026, se procedió a verificar la plataforma del SECOP II algunos de los códigos UNSPSC con los siguientes resultados:

Dentro del segmento: Productos de Alimentación y Bebidas; Familia: Aceites y grasas comestibles; Clase: Aceites y grasas vegetales y vegetales comestibles; Producto: Aceites vegetales o vegetales comestibles; se logró evidenciar a que se encuentran inscritas en Colombia 94, bajo el código UNSPSC 50151513, dentro del listado se pueden relacionar algunas que por su razón social podrían suministrar el servicio, así:



Dentro del segmento: Productos de Alimentación y Bebidas; Familia: Marisco; Clase: Pescado capturado en la naturaleza; se logró evidenciar a que se encuentran inscritas en Colombia 536 y 1 en Chile bajo el código UNSPSC 50121500, dentro del listado se pueden relacionar algunas que por su razón social podrían suministrar el servicio, así:



Dentro del segmento: Productos de Alimentación y Bebidas; Familia: Aceites y grasas comestibles; Clase: Aceites y grasas vegetales y vegetales comestibles; Producto: Aceites vegetales o vegetales comestibles; se logró evidenciar a que se encuentran inscritas en Colombia 94, bajo el código UNSPSC 50151513, dentro del listado se pueden relacionar algunas que por su razón social podrían suministrar el servicio, así:



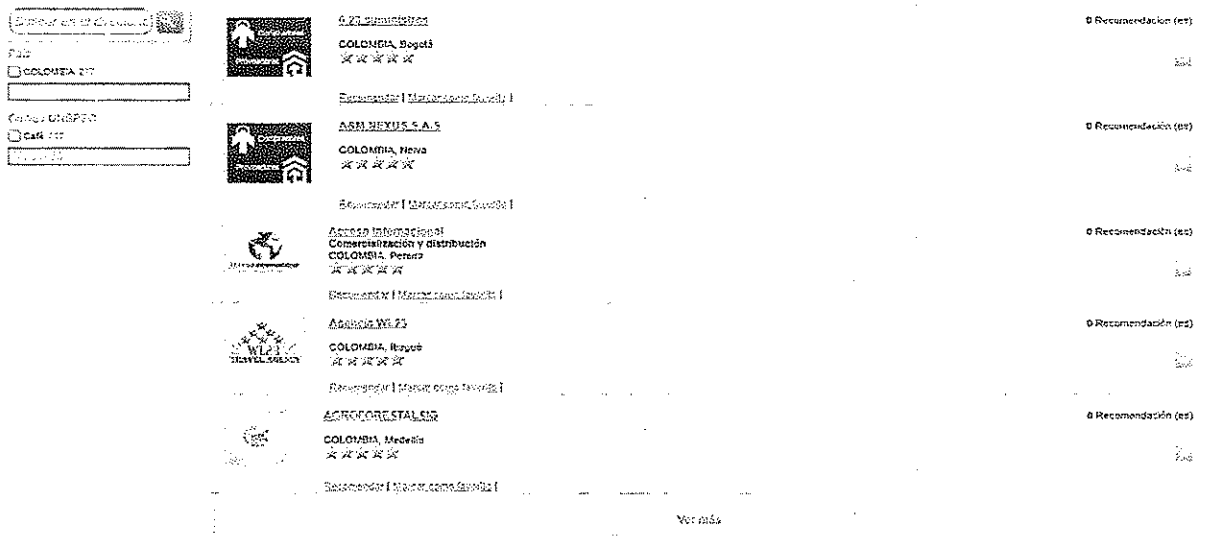
Dentro del segmento: Productos de Alimentación y Bebidas; Familia: Productos de cereales y legumbres; Clase: Harinas y productos molidos; Producto: Almidón de maíz o harina de maíz; se logró evidenciar a que se encuentran inscritas en Colombia 75, bajo el código UNSPSC 50221303, dentro del listado se pueden relacionar algunas que por su razón social podrían suministrar el servicio, así:



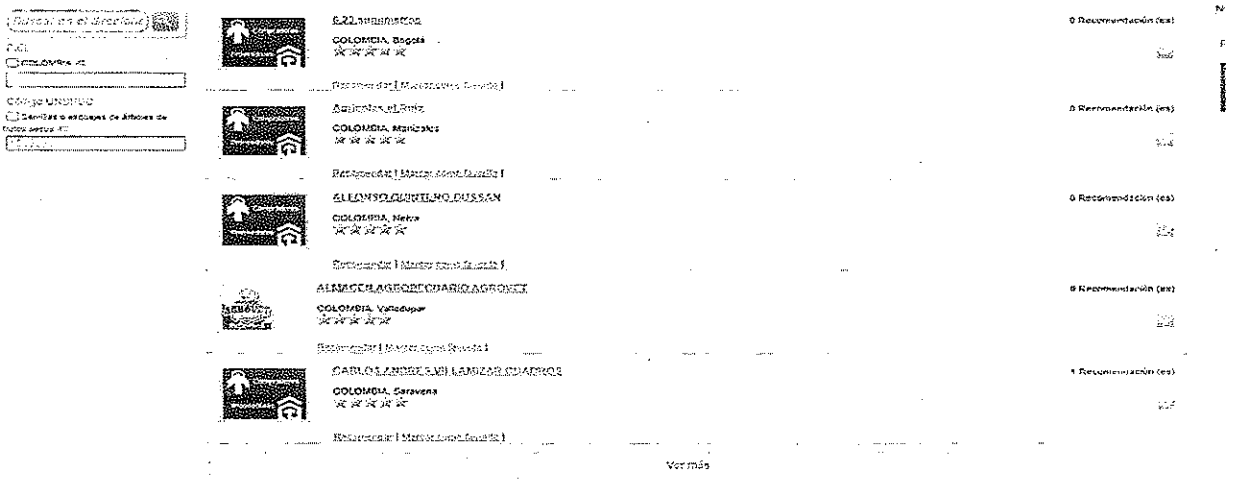
Dentro del segmento: Productos de Alimentación y Bebidas; Familia: Bebestibles; Clase: Café y té; Producto: Café; se logró evidenciar a que se encuentran inscritas en Colombia 217, bajo el código UNSPSC 50201706, dentro del listado se pueden relacionar algunas que por su razón social podrían suministrar el servicio, así:



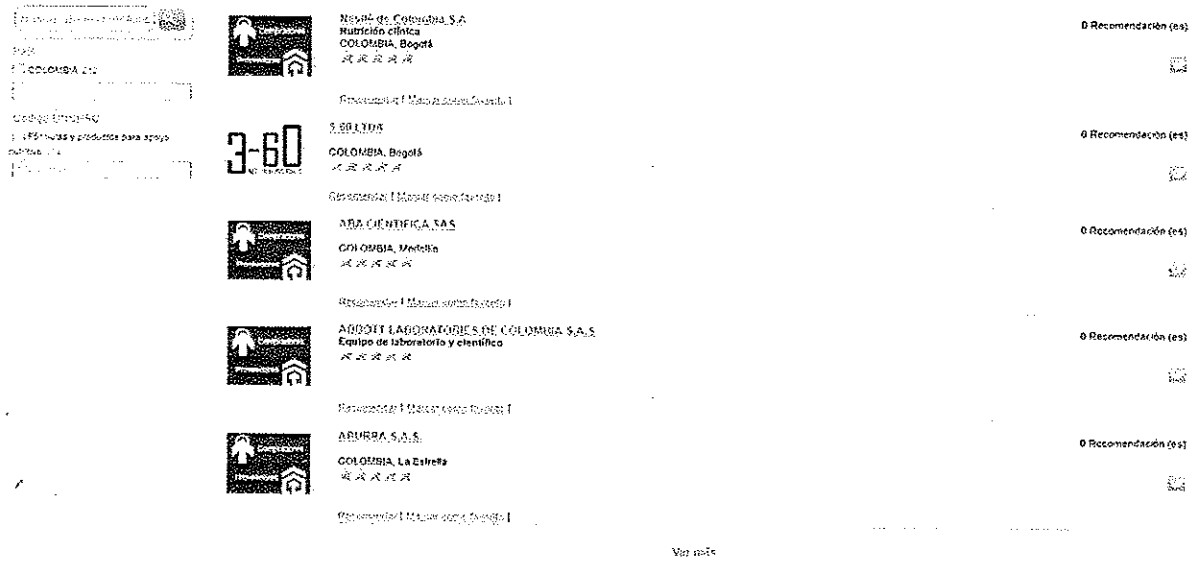
Dentro del segmento: Productos de Alimentación y Bebidas; Familia: Bebestibles; Clase: Café y té; Producto: Café; se logró evidenciar a que se encuentran inscritas en Colombia 217, bajo el código UNSPSC 50201706, dentro del listado se pueden relacionar algunas que por su razón social podrían suministrar el servicio, así:



Dentro del segmento: Material y Accesorios de Plantas y Animales Vivos y Suministros; Familia: Semillas y bulbos y plántulas y esquejes; Clase: Semillas y esquejes de árboles y arbustos; Producto: Semillas o esquejes de nueces; se logró evidenciar a que se encuentran inscritas en Colombia 40, bajo el código UNSPSC 10152003, dentro del listado se pueden relacionar algunas que por su razón social podrían suministrar el servicio, así:



Dentro del segmento: Equipos médicos, accesorios y suministros; Familia: Nutrición clínica; Clase: Fórmulas y productos para el apoyo nutricional, se logró evidenciar a que se encuentran inscritas en Colombia 212, bajo el código UNSPSC 42231800, dentro del listado se pueden relacionar algunas que por su razón social podrían suministrar el servicio, así:



3. ANÁLISIS DE LA OFERTA

Para adelantar el siguiente estudio de mercado se hizo necesario indagar mediante cotizaciones sobre empresas dedicadas a ofrecer estos servicios (COMERCIALIZADORA DINPRO S.A.S., DISTRIBUCIONES ATLANTIS E INDUSTRIAL DE SUMINISTROS S.A.S.) teniendo en cuenta que lo que se busca es realizar articulación dinámica, sinérgica y participativa.

IDENTIFICACIÓN DEL PROVEEDOR: En el mercado local, existen proveedores con capacidad de suministrar el servicio de Apoyo logístico al personal comprometido, con las condiciones técnicas exigidas por la administración. A continuación, se relacionan algunas de las empresas consultadas, así:

COMERCIALIZADORA DINPRO S.A.S.
Nit: 804006408-5
Representante legal: SANDRA ERICA ORDONEZ BERMUDEZ
Cédula de ciudadanía: 63337045
Teléfono: 6328234
Email: comercializadora_dinpro@hotmail.com
Dirección: Bucaramanga Departamento: Santander
Actividades económicas: 4631 Comercio al por mayor de productos alimenticios, **5629** Actividades de otros servicios de comidas, **4649** Comercio al por mayor de otros utensilios domésticos n.c.p., **4645** Comercio al por mayor de productos farmacéuticos, medicinales, cosméticos y de tocador

rues

Inicio ¿Qué es el RUES? Consulta de registros Descarga de reportes Servicios cámaras Estadísticas Ayuda

COMERCIALIZADORA DINPRO S.A.S.

Ver información histórica de búsqueda

La siguiente información es reportada por la cámara de comercio y es de tipo informativo.

Registro Mercantil

Información general | Actividad económica | Representante legal | Propietario / Establecimiento

Identificación
NIT 804006408 - 5
Categoría de la Matrícula
Sociedad ó persona jurídica principal ó esal
Tipo de Sociedad
Sociedad comercial
Tipo Organización
Sociedades por acciones simplificadas sas
Cámara de Comercio
Bucaramanga
Número de Matrícula
59426
Fecha de Matrícula
1998/08/26
Fecha de Vigencia
Indefinido
Fecha de Cancelación
/ /
Estado de la matrícula
Activa
Fecha de renovación
2026/03/19
Último año renovado
2026
Fecha de Actualización
2026/03/20
Emprendimiento Social
N
Extinción de Dominio

Servicios disponibles a través de la Cámara de Comercio

Descargar Certificado

Tenga en cuenta:

Si la categoría de la matrícula es Sociedad, Persona Jurídica Principal ó Sucursal solicite el Certificado de Existencia y Representación Legal.

Para el caso de las Personas Naturales, Establecimientos de Comercio y Agencias solicite el Certificado de Matrícula.

Perfil | Idioma y tono | Certificaciones | No disponible | Noticias | Documentos | Indicadores de negocio | Incumplimientos

COMERCIALIZADORA DINPRO SAS
COLOMBIA, Bucaramanga

0 Recomendación (es)
0 COP

Número de documento:804006408

Ver perfil | Existencia y Representación | RUP

Proponentes plurales a los que pertenece

UNION TEMPORAL PRODIN REGIONAL NORORIENTE
U T EPRODIN 2019
UNION TEMPORAL MARON 2018
UNION TEMPORAL FRITOS 2019
UNION TEMPORAL PANADERIA 2019
UNION TEMPORAL PRODIN
UNION TEMPORAL COLCHONETAS INPEC
UNION TEMPORAL EPROALCO 2020
U T ENSERES 2019
UNION TEMPORAL AGRINOA 2020
Unión Temporal Papelería CENAC 2020
UNION TEMPORAL KITS 2020
U T UTILES OFICINA 2020
UNION TEMPORAL FRITOS 2020
TEMPORAL SALONES COMUNALES 2 020
UNION TEMPORAL PRODIN
UNION TEMPORAL EPRODIN 2021
UNION TEMPORAL EVENTOS DICAR 2021
UNION TEMPORAL MOBILIARIO 2021
UNION TEMPORAL DICAR 2022
UNION TEMPORAL PAE SEO 2022
UNION TEMPORAL PAE SEO 2022
UT PAE SEO 2022
CONSORCIO ALFM VERDURAS 2023

Indicadores de negocio

Clasificación: ☆☆☆☆☆ Cómo mejorar su clasificación

Recomendaciones 0

Visitas al perfil 1693

Últimas ofertas enviadas 3/03/2026
Última selección 03/2026
Última actualización 14/03/2026 6:42 PM

Ver más

5% Datos del perfil
Cómo incluir más datos

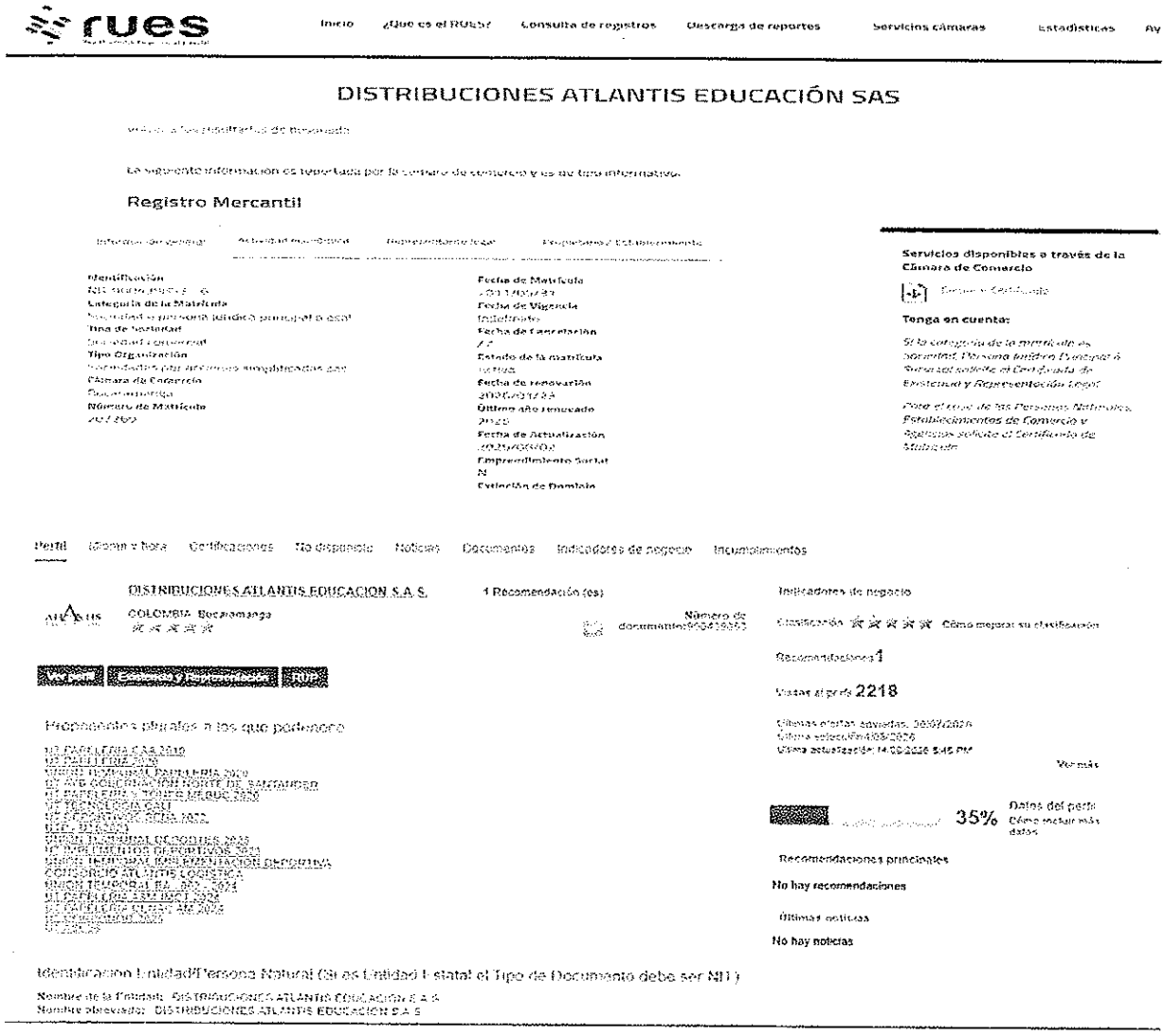
Recomendaciones principales

No hay recomendaciones

Últimas noticias

No hay noticias

DISTRIBUCIONES ATLANTIS EDUCACION S.A.S.
Nit: 900439853-6
Representante legal: RIVERA GUALDRON JUAN PABLO
Cédula de ciudadanía: 13722194
Teléfono: 6428503
Email: atlantislibreria@hotmail.com
Dirección: CARRERA 28 # 67-22
Actividades económicas: 4761 Comercio al por menor de libros, periódicos, materiales y artículos de papelería y escritorio, en establecimientos especializados, **4669** Comercio al por mayor de otros productos n.c.p., **6201** Actividades de desarrollo de sistemas informáticos (planificación, análisis, diseño, programación, pruebas), **8560** Actividades de apoyo a la educación).



rues

Inicio ¿Que es el RUES? Consulta de registros Descarga de reportes Servicios cámaras Estadísticas Ay

DISTRIBUCIONES ATLANTIS EDUCACIÓN SAS

La siguiente información es reportada por la Cámara de Comercio y es de tipo informativo.

Registro Mercantil

Identificación
Categoría de la Matrícula
Tipo de Sociedad
Tipo Organización
Cámara de Comercio
Número de Matrícula
Fecha de Matrícula
Fecha de Vigencia
Fecha de Cancelación
Estado de la matrícula
Fecha de renovación
Último año renovado
Fecha de Actualización
Empredimiento Social
N
Población de Empleo

Servicios disponibles a través de la Cámara de Comercio

Tenga en cuenta:

Perfil Línea a base Certificaciones Ya disponible Noticias Documentos Indicadores de negocio Incumplimientos

DISTRIBUCIONES ATLANTIS EDUCACION S.A.S. 1 Recomendación (es)

COLOMBIA Bucaramanga

Número de documento 900439853

Indicadores de negocio

Clasificación Cómo mejorar su clasificación

Recomendaciones 1

Visitas al perfil 2218

Última actualización: 14/09/2026 5:45 PM

Ver más

35% Datos del perfil Cómo incluir más datos

Recomendaciones principales

No hay recomendaciones

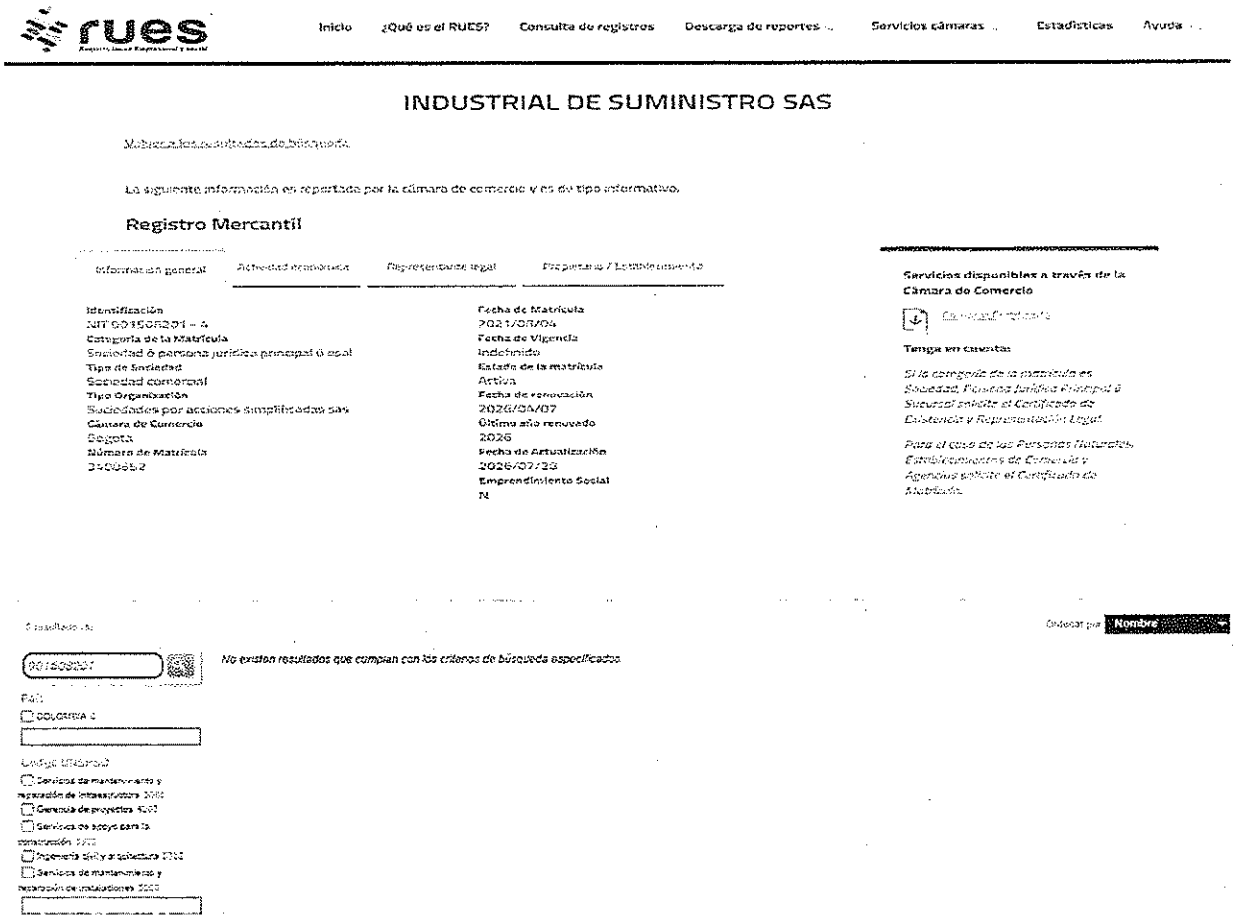
Últimas noticias

No hay noticias

Identificación Unidad(Persona Natural (Si es Unidad Estatal el Tipo de Documento debe ser NIT)

Nombre de la Entidad: DISTRIBUCIONES ATLANTIS EDUCACION S.A.S
Nombre diferente: DISTRIBUCIONES ATLANTIS EDUCACION S.A.S

DISTRIBUCIONES ATLANTIS EDUCACION S.A.S.
Nit: 901508201-4
Representante legal: JHONY ALFREDO RUIZ BARRERA
Cédula de ciudadanía: 80845785
Teléfono: 3125715901
Email: ndustrialdesuministros2025@gmail.com
Dirección: Calle 55 # 71-36
Actividades económicas: **4631** Comercio al por mayor de productos alimenticios, **5629** Actividades de otros servicios de comidas, **5511** Alojamiento en hoteles, **5621** Catering para eventos.


rues

Inicio ¿Qué es el RUES? Consulta de registros Descarga de reportes Servicios cámaras Estadísticas Ayuda

INDUSTRIAL DE SUMINISTRO SAS

Mobrar todas las actividades de bitácora.

La siguiente información es reportada por la cámara de comercio y es de tipo informativo.

Registro Mercantil

Información general | Actividad económica | Representante legal | Propietario / Establecimiento

Identificación
NIT 901508201 - 4
Categoría de la Matrícula
Sociedad ó persona jurídica principal ó especial
Tipo de Sociedad
Sociedad comercial
Tipo Organización
Sociedades por acciones simplificadas sas
Cámara de Comercio
Bogotá
Número de Matrícula
3400852

Fecha de Matrícula
2021/08/04
Fecha de Vigencia
Indefinido
Estado de la matrícula
Activa
Fecha de renovación
2026/04/07
Último año renovado
2026
Fecha de Actualización
2026/07/23
Emprendimiento Social
N

Servicios disponibles a través de la Cámara de Comercio

Descargar certificado

Tenga en cuenta

Si la categoría de la matrícula es Sociedad, Persona jurídica principal ó Sucursal solicite el Certificado de Existencia y Representación Legal.

Para el caso de las Personas Naturales, Establecimientos de Comercio y Agencias solicite el Certificado de Matrícula.

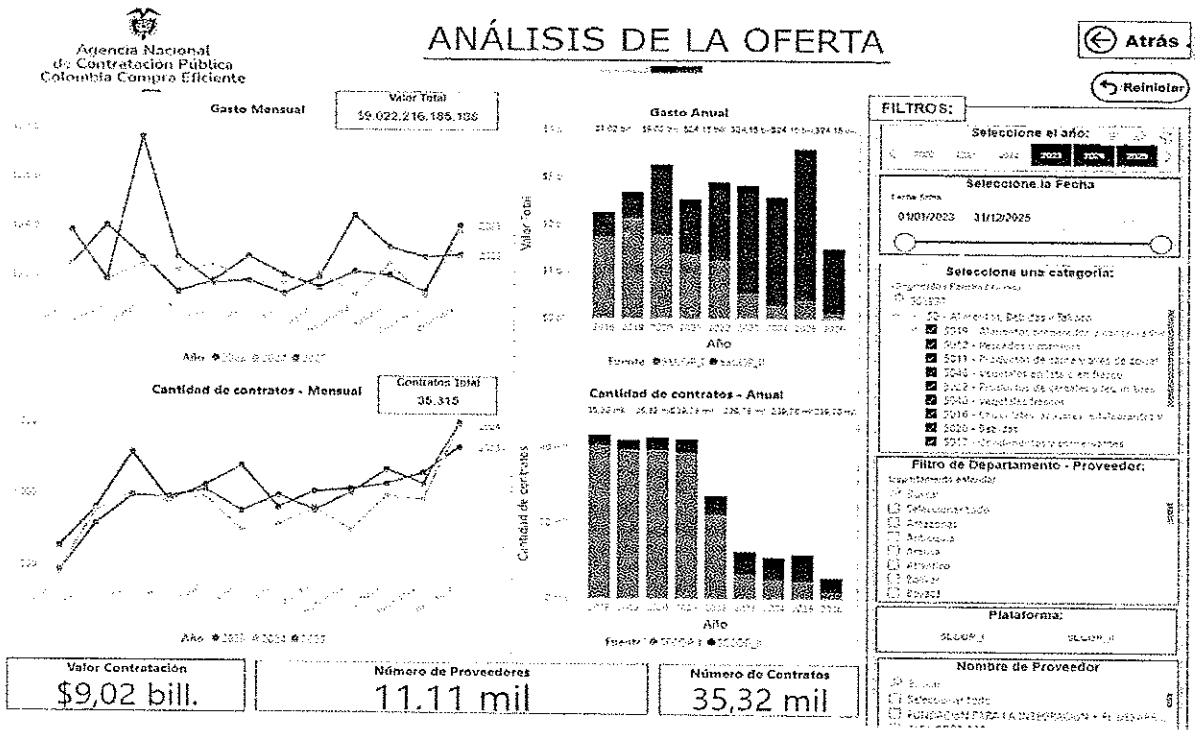
Ordenar por Nombre

No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados.

Es importante indicar que el mercado nacional cuenta con personas naturales o jurídicas con la capacidad de suministrar los elementos acordes a las necesidades de la Entidad Estatal Policía Nacional – Dirección de Carabineros y Protección Ambiental, de acuerdo a los códigos de clasificación UNSPSC descritos en el punto 1.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL OBJETO y que cumplen con las especificaciones técnicas y demás descripciones anexas al presente documento, estas empresas (potenciales proveedores) se encuentran registradas en SECOP II, dedicadas a la

venta y suministro de víveres, cumpliendo con un perfil de cobertura para la adquisición de los equipos en mención dentro del presente documento y la experiencia requerida para garantizar el cumplimiento del objeto contractual con calidad y eficiencia.

Teniendo en cuenta lo anterior se llevó a cabo el análisis de la oferta aplicando el método de análisis el Modelo de - Abastecimiento Estratégico (MAE) que brinda la página oficial de Colombia Compra Eficiente, como se verá a continuación, evidenciando que existen proveedores en el mercado para el suministro del servicio requerido por la Entidad Estatal. Se realizo consulta a las últimas tres vigencias (2023, 2024 y 2025), con un objeto igual o similar al del presente estudio previo y la modalidad de selección se tiene que, de acuerdo información obtenida en consulta realizada en el Modelo de Abastecimiento Estratégico (MAE) - Análisis de la Oferta en Colombia, dentro de la página oficial de Colombia Compra Eficiente, frente a la búsqueda de los contratos celebrados y relacionados con el Clasificador de Bienes y Servicios UNSPC aplicables al presente proceso, se evidencia que las vigencias 2023, 2024 y 2025, a nivel nacional cuenta con empresas (potenciales proveedores) dedicadas a la venta de víveres, la experiencia requerida para garantizar el cumplimiento del objeto contractual con calidad y eficiencia, así mismo, en estas vigencias se puede evidenciar que hubo 35,32 mil contratos suscritos con 11.11 mil proveedores por un valor estimando de $9,02 billones de pesos.



ANÁLISIS DE LA ESTRUCTURA DE COSTO: La Dirección de Carabineros y Protección Ambiental en ocasiones anteriores ha adquirido el objeto de la presente contratación, motivo por el cual para determinar la estructura del costo, ha tenido en consideración los precios históricos, los estudios de mercado y los incrementos del IPC (Índice de Precios al Consumidor), como también las

características geográficas donde se realizara la entrega de los víveres y que genera sobrecostos así respetar el equilibro económico del contratista.

COSTOS DE OPORTUNIDAD: No existe ningún factor económico que interrumpa el precio de los bienes a adquirir, de tal forma que en la comparación con mercados del año anterior los valores de adquisición siguen manteniendo una constante sin que exista una fluctuación que pueda afectar la definición del precio de cada uno de los bienes, pues el mercado nos muestra un valor estable pero que por lo mencionado de ubicación geográfica varia.

VALORACIÓN DE BENEFICIOS: Los servicios que se pretenden adquirir para el personal Área Operaciones para la Protección Ambiental de la Dirección de Carabineros y Protección Ambiental, son necesarios con el fin de garantizar la actividad laboral y cumplir efectivamente la función policial aportando el mínimo de condiciones básicas para el bienestar del personal policial comprometido en diferentes actividades de la misionalidad de esta Dirección.

COSTOS INDIRECTOS:

Los costos indirectos serán asumidos por el proponente y/o contratista (los costos de intermediación, gastos administrativos en los que se incurre al desarrollar el proceso de contratación y la ejecución del contrato).

4. MONEDA A CONTRATAR

La contratación se efectuará en Moneda Legal Colombiana (pesos colombianos).

5. ANÁLISIS DE PRECIOS

5.1. PRECIOS REFERENCIA SECOP (OTRAS ENTIDADES)

ENTIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	OBJETO	NÚMERO DEL CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCIÓN	NÚMERO DE PROCESO	VALOR
DIRECCIÓN LOGÍSTICA Y FINANCIERA Y ATLANTIC TACTICAL GROUP S.A.S.	"ADQUISICIÓN DE VÍVERES NO PERECEDEROS PARA EL COMANDO DE OPERACIONES ESPECIALES Y ANTITERRORISMO "COPES".	06-2-10269-23 del 29/09/2023	PN DIRAF MIC 239 2023	$86.275.490
DIRECCIÓN LOGÍSTICA Y FINANCIERA Y GRUPO EMPRESARIAL SUGA S.A.S.	"ADQUISICIÓN DE VÍVERES NO PERECEDEROS PARA EL COMANDO DE OPERACIONES ESPECIALES Y ANTITERRORISMO "COPES", A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN LOGÍSTICA Y FINANCIERA"	06-2-10223-24 del 14/08/2024	PN DILOF MIC 235 2024	$ 143.990.060
DIRECCIÓN LOGÍSTICA Y FINANCIERA Y SHALOM GES S.A.S.	SUMINISTRO DE VÍVERES NO PERECEDEROS PARA EL COMANDO DE OPERACIONES ESPECIALES Y ANTITERRORISMO(COPES), A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN LOGÍSTICA Y FINANCIERA.	O.C. 145143 del 23/04/2025	PN DILOF GS-161-2025	$94,910,518

Una vez revisada la base de datos en la página http: //www.colombiacompra.gov.co, se evidenció que existen contratos con especificaciones técnicas similares en características, a las requeridas por la entidad, pero estas difieren en la presentación, por lo tanto, no serán tenidas en cuenta para la determinación del valor estimado del presente estudio previo.

Información verificada y aprobada por los funcionarios dueños de la necesidad que firman el presente estudio previo.

5.2. PRECIOS HISTÓRICOS

ÍTEM	ENTIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	NÚMERO DE CONTRATO	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO PROYECTADO CON IPC 2026	ANÁLISIS VALOR PROMEDIO
1	No registra	No registra	No registra	No registra	No registra	No registra

Nota: se revisó durante las tres últimas vigencias, los diversos contratos a través de los cuales se pudo adquirir el objeto a contratar, lográndose establecer que la Dirección de Carabineros y Protección Ambiental no ha realizado contratos con un objeto contractual similar, por lo cual no existen valores para ser tenidos en cuenta, de acuerdo a los elementos y las características técnicas requeridos por esta Área en el presente proceso.

- **Información verificada y aprobada por los funcionarios dueños de la necesidad que firman el presente estudio previo.**

5.3. PRECIOS DE CATÁLOGO O PORTALES WEB

BIEN O SERVICIO	FECHA	EMPRESA	VALOR

Una vez consultados los diferentes portales Web, se concluye que **NO** es factible tomar como referencia precios de catálogo o portales web, puesto que si bien es cierto algunos cumplen con las característica solicitadas en el presente estudio previo, estas no contemplan los servicios de empaque, transporte y entrega de los mismos respecto al requerimiento de este, aunado a lo anterior estos establecimientos apuntan a implementar estrategias que para reducir el precio y/o calidad de los alimentos, en ese sentido no serán tenidas en cuenta para la determinación del valor estimado del presente estudio previo, pero orientan la proyección del mismo.

- **Información verificada y aprobada por los funcionarios dueños de la necesidad que firman el presente estudio previo.**

5.4. PRECIOS DE MERCADO

El dueño de necesidad, mediante comunicación oficial GS-2026-043642-DICAR, se realizó solicitud a los proponentes registrados en el directorio SECOP de acuerdo a la clasificación por Código UNSPSC, una cotización formal con el fin de adelantar proceso precontractual y contractual para la adquisición de dichos servicios.

Nota: La entidad realizo la solicitud de información a proveedores a través del SECOP II, con el código PN DICAR SIP 079 2026, con id. CO1.BDOS.10601683, la cual se publicó desde el 04/08/2026 al 10/08/2026, en la que **no se obtuvo respuesta** por parte de los diferentes oferentes; en ese sentido se procedió a enviar a diferentes empresas vía correo electrónico desde el E-mail dicar.tierras@policia.gov.co, obteniendo respuesta de los cotizantes que a continuación se relacionan, (COMERCIALIZADORA DINPRO S.A.S., DISTRIBUCIONES ATLANTIS E INDUSTRIAL DE SUMINISTROS S.A.S.), una vez analizadas las cotizaciones, para establecer el análisis de precios de mercado se procedió a tomar el valor promedio cotizado.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	COTIZACIÓN No. 1 COMERCIALIZADORA DINPRO S.A.S.	COTIZACIÓN No. 2 DISTRIBUCIONES ATLANTIS	COTIZACIÓN No. 3 INDUSTRIAL DE SUMINISTROS S.A.S.	PROMEDIO VALOR COTIZADO
1	ARROZ BOLSA POR 500 GRAMOS	$ 4.166,67	$ 5.000,00	$ 2.961,00	$ 4.042,56
2	GALLETAS DULCES POR PAQUETES DE 15 UNIDADES	$ 10.000,00	$ 12.000,00	$ 3.925,00	$ 8.641,67
3	COLOR	$ 9.166,67	$ 11.000,00	$ 8.925,00	$ 9.697,22
4	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA BOLSA POR 500 GRAMOS	$ 3.750,00	$ 4.500,00	$ 2.620,00	$ 3.623,33
5	HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS	$ 4.166,00	$ 5.000,00	$ 2.875,00	$ 4.013,67
6	MAYONESA POR 1000 GRAMOS	$ 28.166,67	$ 33.800,00	$ 21.420,00	$ 27.795,56
7	SALSA DE TOMATE POR 1000 GRAMOS	$ 20.750,00	$ 24.900,00	$ 20.825,00	$ 22.158,33
8	ESPAGUETI FORTIFICADO BOLSA POR 500 GRAMOS	$ 5.500,00	$ 6.600,00	$ 3.405,00	$ 5.168,33
9	PASTA PARA SOPA POR BOLSA 500 GRAMOS	$ 7.066,67	$ 8.480,00	$ 3.360,00	$ 6.302,22
10	PAN TAJADO POR 600 GRAMOS	$ 14.166,67	$ 17.000,00	$ 7.500,00	$ 12.888,89
11	AVENA EN GRANO 500 GR	$ 9.950,00	$ 11.940,00	$ 7.350,00	$ 9.746,67
12	ACEITE VEGETAL DE POR 900 CENTÍMETROS CÚBICOS	$ 16.666,00	$ 20.000,00	$ 9.944,00	$ 15.536,67
13	ATÚN ENLATADO EN ACEITE PRESENTACION DE 160 GRAMOS	$ 11.666,00	$ 14.000,00	$ 6.094,00	$ 10.586,67
14	SARDINAS ENLATADAS EN PRESENTACION DE 425 GRAMOS	$ 12.500,00	$ 15.000,00	$ 10.210,00	$ 12.570,00
15	SALCHICHAS DE RES O MIXTA LATA POR 360 GRAMOS	$ 20.833,33	$ 25.000,00	$ 9.988,00	$ 18.607,11
16	MORTADELA DE CARNE 500 GR	$ 20.833,33	$ 25.000,00	$ 21.420,00	$ 22.417,78
17	JAMÓN DE CERDO POR 370 GR	$ 25.000,00	$ 30.000,00	$ 30.940,00	$ 28.646,67
18	SALCHICHÓN CERVECERO 500 GR	$ 21.583,33	$ 25.900,00	$ 7.190,00	$ 18.224,44
19	CHORIZOS Y LONGANIZAS	$ 66.666,67	$ 80.000,00	$ 47.250,00	$ 64.638,89
20	FRIJOL BOLA ROJA BOLSA POR 1000 GRAMOS	$ 35.083,33	$ 42.100,00	$ 11.929,00	$ 29.704,11
21	LENTEJAS VERDES	$ 12.500,00	$ 15.000,00	$ 6.970,00	$ 11.490,00
22	GARBANZOS VERDES	$ 13.216,67	$ 15.860,00	$ 7.500,00	$ 12.192,22
23	AZUCAR POR 1000 GR	$ 7.000,00	$ 8.400,00	$ 4.974,00	$ 6.791,33
24	PANELA BOLSA POR 500 GR	$ 8.833,00	$ 10.600,00	$ 2.330,00	$ 7.254,33
25	PANELA PULVERIZADA LIMON POR 500 GR	$ 11.550,00	$ 13.860,00	$ 15.225,00	$ 13.545,00
26	CAFÉ CLASICO BOLSA POR 500 GR	$ 38.333,00	$ 46.000,00	$ 14.300,00	$ 32.877,67
27	CALDO DE GALLINA POR 8 CUBOS	$ 4.166,67	$ 5.000,00	$ 9.282,00	$ 6.149,56
28	SAL REFINADA BOLSA POR 1000 GR	$ 4.833,00	$ 5.800,00	$ 1.829,00	$ 4.154,00
29	LECHE EN POLVO SOBRE POR 360 GRAMOS	$ 23.500,00	$ 28.200,00	$ 11.300,00	$ 21.000,00
30	CHOCOLATE TRADICIONAL CON AZUCAR BOLSA POR 500 GR	$ 18.083,33	$ 21.700,00	$ 13.057,00	$ 17.613,44
31	PECES VIVOS, FRESCOS O REFRIGERADOS PARA CONSUMO HUMANO	$ 30.000,00	$ 36.000,00	$ 34.000,00	$ 33.333,33
32	CONSERVAS DE PESCADO EN ACEITE DE GIRASOL 425 GRAMOS	$ 25.000,00	$ 30.000,00	$ 10.209,00	$ 21.736,33
33	CARNE DE GANADO PORCINO FRESCA O REFRIGERADA	$ 30.833,33	$ 37.000,00	$ 41.867,00	$ 36.566,78
34	CARNE DE CERDO FRESCA O REFRIGERADA	$ 30.833,33	$ 37.000,00	$ 41.361,00	$ 36.398,11
35	CARNE DE POLLO, FRESCA O REFRIGERADA	$ 24.166,67	$ 29.000,00	$ 12.000,00	$ 21.722,22
36	CARNE EN TROZO PARA GOULASH	$ 60.000,00	$ 72.000,00	$ 40.000,00	$ 57.333,33
37	CARNE MOLIDA DE RES	$ 50.000,00	$ 60.000,00	$ 36.000,00	$ 48.666,67
38	COSTILLA CARNUDA DE RES	$ 41.666,67	$ 50.000,00	$ 40.000,00	$ 43.888,89

39	CARNE SOBREBARRIGA	$ 45.000,00	$ 54.000,00	$ 34.000,00	$ 44.333,33
40	HUEVOS DE CODORNIZ EN PAQUETES DE 24 HUEVOS	$ 11.666,67	$ 14.000,00	$ 21.420,00	$ 15.695,56
41	HUEVOS DE GALLINA EN CUBETAS DE 30	$ 25.000,00	$ 30.000,00	$ 17.572,00	$ 24.190,67
42	LECHE FRESCA	$ 7.500,00	$ 9.000,00	$ 4.500,00	$ 7.000,00
43	LECHE PASTEURIZADA ENTERA EN BOSA DE 900 ML	$ 7.500,00	$ 9.000,00	$ 4.500,00	$ 7.000,00
44	MANTEQUILLA EN KILO	$ 50.000,00	$ 60.000,00	$ 18.000,00	$ 42.666,67
45	QUESO, FRESCO O PROCESADO EN KILO	$ 41.666,67	$ 50.000,00	$ 24.000,00	$ 38.555,56
46	CUAJADA EN PAQUETES DE 1 KG	$ 29.166,67	$ 35.000,00	$ 19.000,00	$ 27.722,22
47	CILANTRO POR 500 GR	$ 11.666,67	$ 14.000,00	$ 4.500,00	$ 10.055,56
48	AJÍES Y PIMIENTOS	$ 13.333,33	$ 16.000,00	$ 6.800,00	$ 12.044,44
49	PEPINOS Y PEPINILLOS	$ 8.333,33	$ 10.000,00	$ 23.000,00	$ 13.777,78
50	BERENJENAS	$ 11.666,67	$ 14.000,00	$ 9.500,00	$ 11.722,22
51	TOMATES	$ 7.500,00	$ 9.000,00	$ 5.170,00	$ 7.223,33
52	FRÍJOLES VERDES	$ 13.333,33	$ 16.000,00	$ 7.500,00	$ 12.277,78
53	ARVEJA VERDE	$ 15.000,00	$ 18.000,00	$ 7.358,00	$ 13.452,67
54	ZANAHORIAS	$ 6.666,67	$ 8.000,00	$ 3.200,00	$ 5.955,56
55	AJOS POR 500 GR	$ 20.000,00	$ 24.000,00	$ 10.500,00	$ 18.166,67
56	CEBOLLA LARGA (TALLO)	$ 8.333,33	$ 10.000,00	$ 4.100,00	$ 7.477,78
57	CHAMPIÑONES	$ 36.666,67	$ 44.000,00	$ 16.000,00	$ 32.222,22
58	AGUACATES	$ 8.333,33	$ 10.000,00	$ 7.500,00	$ 8.611,11
59	BANANO	$ 5.000,00	$ 6.000,00	$ 3.000,00	$ 4.666,67
60	PLÁTANO	$ 4.166,67	$ 5.000,00	$ 3.375,00	$ 4.180,56
61	PIÑAS	$ 13.333,33	$ 16.000,00	$ 2.500,00	$ 10.611,11
62	GUAYABAS	$ 8.333,33	$ 10.000,00	$ 6.500,00	$ 8.277,78
63	GUANÁBANAS	$ 15.000,00	$ 18.000,00	$ 9.000,00	$ 14.000,00
64	TAMARINDO	$ 16.666,67	$ 20.000,00	$ 15.000,00	$ 17.222,22
65	CHIRIMOYA, CHIRIMORRIÑON	$ 20.000,00	$ 24.000,00	$ 9.500,00	$ 17.833,33
66	LIMÓN	$ 7.500,00	$ 9.000,00	$ 3.571,00	$ 6.690,33
67	NARANJA	$ 5.000,00	$ 6.000,00	$ 4.500,00	$ 5.166,67
68	PAPAS CRIOLLAS	$ 11.666,67	$ 14.000,00	$ 10.500,00	$ 12.055,56
69	YUCA	$ 8.333,33	$ 10.000,00	$ 7.500,00	$ 8.611,11
70	ÑAMES	$ 11.666,67	$ 14.000,00	$ 9.500,00	$ 11.722,22

- **Información verificada y aprobada por los funcionarios dueños de la necesidad que firman el presente estudio previo.**

5.5 ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	PRECIO SECOP	PRECIOS DE CATÁLOGO	PRECIOS HISTÓRICOS PROYECTADOS	PRECIOS DE MERCADO	VALOR ESTIMADO
1	ARROZ BOLSA POR 500 GRAMOS	N/A	N/A	N/A	$ 4.042,56	$ 4.042,56
2	GALLETAS DULCES POR PAQUETES DE 15 UNIDADES	N/A	N/A	N/A	$ 8.641,67	$ 8.641,67
3	COLOR	N/A	N/A	N/A	$ 9.697,22	$ 9.697,22
4	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA BOLSA POR 500 GRAMOS	N/A	N/A	N/A	$ 3.623,33	$ 3.623,33
5	HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS	N/A	N/A	N/A	$ 4.013,67	$ 4.013,67
6	MAYONESA POR 1000 GRAMOS	N/A	N/A	N/A	$ 27.795,56	$ 27.795,56
7	SALSA DE TOMATE POR 1000 GRAMOS	N/A	N/A	N/A	$ 22.158,33	$ 22.158,33
8	ESPAGUETI FORTIFICADO BOLSA POR 500 GRAMOS	N/A	N/A	N/A	$ 5.168,33	$ 5.168,33

9	PASTA PARA SOPA POR BOLSA 500 GRAMOS	N/A	N/A	N/A	$ 6.302,22	$ 6.302,22
10	PAN TAJADO POR 600 GRAMOS	N/A	N/A	N/A	$ 12.888,89	$ 12.888,89
11	AVENA EN GRANO 500 GR	N/A	N/A	N/A	$ 9.746,67	$ 9.746,67
12	ACEITE VEGETAL DE POR 900 CENTÍMETROS CÚBICOS	N/A	N/A	N/A	$ 15.536,67	$ 15.536,67
13	ATÚN ENLATADO EN ACEITE PRESENTACION DE 160 GRAMOS	N/A	N/A	N/A	$ 10.586,67	$ 10.586,67
14	SARDINAS ENLATADAS EN PRESENTACION DE 425 GRAMOS	N/A	N/A	N/A	$ 12.570,00	$ 12.570,00
15	SALCHICHAS DE RES O MIXTA LATA POR 360 GRAMOS	N/A	N/A	N/A	$ 18.607,11	$ 18.607,11
16	MORTADELA DE CARNE 500 GR	N/A	N/A	N/A	$ 22.417,78	$ 22.417,78
17	JAMÓN DE CERDO POR 370 GR	N/A	N/A	N/A	$ 28.646,67	$ 28.646,67
18	SALCHICHÓN CERVECERO 500 GR	N/A	N/A	N/A	$ 18.224,44	$ 18.224,44
19	CHORIZOS Y LONGANIZAS	N/A	N/A	N/A	$ 64.638,89	$ 64.638,89
20	FRIJOL BOLA ROJA BOLSA POR 1000 GRAMOS	N/A	N/A	N/A	$ 29.704,11	$ 29.704,11
21	LENTEJAS VERDES	N/A	N/A	N/A	$ 11.490,00	$ 11.490,00
22	GARBANZOS VERDES	N/A	N/A	N/A	$ 12.192,22	$ 12.192,22
23	AZUCAR POR 1000 GR	N/A	N/A	N/A	$ 6.791,33	$ 6.791,33
24	PANELA BOLSA POR 500 GR	N/A	N/A	N/A	$ 7.254,33	$ 7.254,33
25	PANELA PULVERIZADA LIMON POR 500 GR	N/A	N/A	N/A	$ 13.545,00	$ 13.545,00
26	CAFÉ CLASICO BOLSA POR 500 GR	N/A	N/A	N/A	$ 32.877,67	$ 32.877,67
27	CALDO DE GALLINA POR 8 CUBOS	N/A	N/A	N/A	$ 6.149,56	$ 6.149,56
28	SAL REFINADA BOLSA POR 1000 GR	N/A	N/A	N/A	$ 4.154,00	$ 4.154,00
29	LECHE EN POLVO SOBRE POR 360 GRAMOS	N/A	N/A	N/A	$ 21.000,00	$ 21.000,00
30	CHOCOLATE TRADICIONAL CON AZUCAR BOLSA POR 500 GR	N/A	N/A	N/A	$ 17.613,44	$ 17.613,44
31	PECES VIVOS, FRESCOS O REFRIGERADOS PARA CONSUMO HUMANO	N/A	N/A	N/A	$ 33.333,33	$ 33.333,33
32	CONSERVAS DE PESCADO EN ACEITE DE GIRASOL 425 GRAMOS	N/A	N/A	N/A	$ 21.736,33	$ 21.736,33
33	CARNE DE GANADO PORCINO FRESCA O REFRIGERADA	N/A	N/A	N/A	$ 36.566,78	$ 36.566,78

34	CARNE DE CERDO FRESCA O REFRIGERADA	N/A	N/A	N/A	$ 36.398,11	$ 36.398,11
35	CARNE DE POLLO, FRESCA O REFRIGERADA	N/A	N/A	N/A	$ 21.722,22	$ 21.722,22
36	CARNE EN TROZO PARA GOULASH	N/A	N/A	N/A	$ 57.333,33	$ 57.333,33
37	CARNE MOLIDA DE RES	N/A	N/A	N/A	$ 48.666,67	$ 48.666,67
38	COSTILLA CARNUDA DE RES	N/A	N/A	N/A	$ 43.888,89	$ 43.888,89
39	CARNE SOBREBARRIGA	N/A	N/A	N/A	$ 44.333,33	$ 44.333,33
40	HUEVOS DE CODORNIZ EN PAQUETES DE 24 HUEVOS	N/A	N/A	N/A	$ 15.695,56	$ 15.695,56
41	HUEVOS DE GALLINA EN CUBETAS DE 30	N/A	N/A	N/A	$ 24.190,67	$ 24.190,67
42	LECHE FRESCA	N/A	N/A	N/A	$ 7.000,00	$ 7.000,00
43	LECHE PASTEURIZADA ENTERA EN BOSA DE 900 ML	N/A	N/A	N/A	$ 7.000,00	$ 7.000,00
44	MANTEQUILLA EN KILO	N/A	N/A	N/A	$ 42.666,67	$ 42.666,67
45	QUESO, FRESCO O PROCESADO EN KILO	N/A	N/A	N/A	$ 38.555,56	$ 38.555,56
46	CUAJADA EN PAQUETES DE 1 KG	N/A	N/A	N/A	$ 27.722,22	$ 27.722,22
47	CILANTRO POR 500 GR	N/A	N/A	N/A	$ 10.055,56	$ 10.055,56
48	AJÍES Y PIMIENTOS	N/A	N/A	N/A	$ 12.044,44	$ 12.044,44
49	PEPINOS Y PEPINILLOS	N/A	N/A	N/A	$ 13.777,78	$ 13.777,78
50	BERENJENAS	N/A	N/A	N/A	$ 11.722,22	$ 11.722,22
51	TOMATES	N/A	N/A	N/A	$ 7.223,33	$ 7.223,33
52	FRÍJOLES VERDES	N/A	N/A	N/A	$ 12.277,78	$ 12.277,78
53	ARVEJA VERDE	N/A	N/A	N/A	$ 13.452,67	$ 13.452,67
54	ZANAHORIAS	N/A	N/A	N/A	$ 5.955,56	$ 5.955,56
55	AJOS POR 500 GR	N/A	N/A	N/A	$ 18.166,67	$ 18.166,67
56	CEBOLLA LARGA (TALLO)	N/A	N/A	N/A	$ 7.477,78	$ 7.477,78
57	CHAMPIÑONES	N/A	N/A	N/A	$ 32.222,22	$ 32.222,22
58	AGUACATES	N/A	N/A	N/A	$ 8.611,11	$ 8.611,11
59	BANANO	N/A	N/A	N/A	$ 4.666,67	$ 4.666,67
60	PLÁTANO	N/A	N/A	N/A	$ 4.180,56	$ 4.180,56
61	PIÑAS	N/A	N/A	N/A	$ 10.611,11	$ 10.611,11
62	GUAYABAS	N/A	N/A	N/A	$ 8.277,78	$ 8.277,78
63	GUANÁBANAS	N/A	N/A	N/A	$ 14.000,00	$ 14.000,00
64	TAMARINDO	N/A	N/A	N/A	$ 17.222,22	$ 17.222,22
65	CHIRIMOYA, CHIRIMORRIÑON	N/A	N/A	N/A	$ 17.833,33	$ 17.833,33
66	LIMÓN	N/A	N/A	N/A	$ 6.690,33	$ 6.690,33
67	NARANJA	N/A	N/A	N/A	$ 5.166,67	$ 5.166,67
68	PAPAS CRIOLLAS	N/A	N/A	N/A	$ 12.055,56	$ 12.055,56
69	YUCA	N/A	N/A	N/A	$ 8.611,11	$ 8.611,11
70	ÑAMES	N/A	N/A	N/A	$ 11.722,22	$ 11.722,22

El análisis del valor estimado fue el producto del promedio realizado entre los precios de mercado, los precios históricos, catalogo y precios SECOP, no fueron tenidos en cuenta toda vez que difieren en especificaciones técnicas respecto al requerimiento de este proceso.

- **Información verificada y aprobada por los funcionarios dueños de la necesidad que firman el presente estudio previo.**

5.6 VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN

El valor total estimado para el presente proceso de contratación es de **CIENTO SESENTA MILLONES DE PESOS ($ 160.000.000,00) M/CTE, impuestos incluidos (según aplique)** moneda legal, discriminado de la siguiente manera:

ÍTEM Y/O LOTE	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	RECURSO	UNIDAD DE DESTINO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO ESTIMADO, INLCUIDO IVA, EXENTO DE IVA O EXCLUIDO DE IVA SEGÚN CORRESPONDA	VALOR TOTAL ESTIMADO INLCUIDO IVA, EXENTO DE IVA O EXCLUIDO DE IVA SEGÚN CORRESPONDA
1.	A-02-02-01-002-003	10	DICAR AOPRA	ARROZ BOLSA POR 500 GRAMOS	1 LIBRA	$ 4.042,56	$ 4.042,56
2.	A-02-02-01-002-003	10	DICAR AOPRA	GALLETAS DULCES POR PAQUETES DE 15 UNIDADES	1 UND	$ 8.641,67	$ 8.641,67
3.	A-02-02-01-002-003	10	DICAR AOPRA	COLOR	1 CAJA POR 50 SOBRES	$ 9.697,22	$ 9.697,22
4.	A-02-02-01-002-003	10	DICAR AOPRA	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA BOLSA POR 500 GRAMOS	1 LIBRA	$ 3.623,33	$ 3.623,33
5.	A-02-02-01-002-003	10	DICAR AOPRA	HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS	1 LIBRA	$ 4.013,67	$ 4.013,67
6.	A-02-02-01-002-003	10	DICAR AOPRA	MAYONESA POR 1000 GRAMOS	1 KG	$ 27.795,56	$ 27.795,56
7.	A-02-02-01-002-003	10	DICAR AOPRA	SALSA DE TOMATE POR 1000 GRAMOS	1 KG	$ 22.158,33	$ 22.158,33
8.	A-02-02-01-002-003	10	DICAR AOPRA	ESPAGUETI FORTIFICADO BOLSA POR 500 GRAMOS	1 LIBRA	$ 5.168,33	$ 5.168,33
9.	A-02-02-01-002-003	10	DICAR AOPRA	PASTA PARA SOPA POR BOLSA 500 GRAMOS	1 LIBRA	$ 6.302,22	$ 6.302,22
10.	A-02-02-01-002-003-04	10	DICAR AOPRA	PAN TAJADO POR 600 GRAMOS	1 LIBRA	$ 12.888,89	$ 12.888,89
11.	A-02-02-01-000-001-01	10	DICAR AOPRA	AVENA EN GRANO 500 GR	1 LIBRA	$ 9.746,67	$ 9.746,67
12.	A-02-02-01-002-001	10	DICAR AOPRA	ACEITE VEGETAL DE POR 900 CENTÍMETROS CÚBICOS	1 LITROS	$ 15.536,67	$ 15.536,67
13.	A-02-02-01-002-001	10	DICAR AOPRA	ATÚN ENLATADO EN ACEITE PRESENTACION DE 160 GRAMOS	1 UND	$ 10.586,67	$ 10.586,67
14.	A-02-02-01-002-001	10	DICAR AOPRA	SARDINAS ENLATADAS EN PRESENTACION DE 425 GRAMOS	1 UND	$ 12.570,00	$ 12.570,00
15.	A-02-02-01-002-001	10	DICAR AOPRA	SALCHICHAS DE RES O MIXTA LATA POR 360 GRAMOS	1 UND	$ 18.607,11	$ 18.607,11
16.	A-02-02-01-002-001	10	DICAR AOPRA	MORTADELA DE CARNE 500 GR	1 LIBRA	$ 22.417,78	$ 22.417,78
17.	A-02-02-01-002-001	10	DICAR AOPRA	JAMÓN DE CERDO POR 370 GR	1 UNIDAD	$ 28.646,67	$ 28.646,67
18.	A-02-02-01-002-001	10	DICAR AOPRA	SALCHICHÓN CERVECERO 500 GR	1 LIBRA	$ 18.224,44	$ 18.224,44
19.	A-02-02-01-002-001	10	DICAR AOPRA	CHORIZOS Y LONGANIZAS	1 KG	$ 64.638,89	$ 64.638,89
20.	A-02-02-01-000-001	10	DICAR AOPRA	FRIJOL BOLA ROJA BOLSA POR 1000 GRAMOS	1 KG	$ 29.704,11	$ 29.704,11
21.	A-02-02-01-000-001-02	10	DICAR AOPRA	LENTEJAS VERDES	1 KG	$ 11.490,00	$ 11.490,00

22.	A-02-02-01-000-001-02	10	DICAR AOPRA	GARBANZOS VERDES	1 KG	$ 12.192,22	$ 12.192,22
23.	A-02-02-01-002-003	10	DICAR AOPRA	AZUCAR POR 1000 GR	1 KG	$ 6.791,33	$ 6.791,33
24.	A-02-02-01-002-003	10	DICAR AOPRA	PANELA BOLSA POR 500 GR	1 LIBRA	$ 7.254,33	$ 7.254,33
25.	A-02-02-01-002-003	10	DICAR AOPRA	PANELA PULVERIZADA LIMON POR 500 GR	1 LIBRA	$ 13.545,00	$ 13.545,00
26.	A-02-02-01-002-003	10	DICAR AOPRA	CAFÉ CLASICO BOLSA POR 500 GR	1 LIBRA	$ 32.877,67	$ 32.877,67
27.	A-02-02-01-002-003	10	DICAR AOPRA	CALDO DE GALLINA POR 8 CUBOS	1 CAJA	$ 6.149,56	$ 6.149,56
28.	A-02-02-01-002-003	10	DICAR AOPRA	SAL REFINADA BOLSA POR 1000 GR	1 KG	$ 4.154,00	$ 4.154,00
29.	A-02-02-01-002-002	10	DICAR AOPRA	LECHE EN POLVO SOBRE POR 360 GRAMOS	1 BOLSA	$ 21.000,00	$ 21.000,00
30.	A-02-02-01-002-00	10	DICAR AOPRA	CHOCOLATE TRADICIONAL CON AZUCAR BOLSA POR 500 GR	1 LIBRA	$ 17.613,44	$ 17.613,44
31.	A-02-02-01-000-002	10	DICAR AOPRA	PECES VIVOS, FRESCOS O REFRIGERADOS PARA CONSUMO HUMANO	1 KG	$ 33.333,33	$ 33.333,33
32.	A-02-02-01-000-002	10	DICAR AOPRA	CONSERVAS DE PESCADO EN ACEITE DE GIRASOL 425 GRAMOS	1 UND	$ 21.736,33	$ 21.736,33
33.	A-02-02-01-002-001	10	DICAR AOPRA	CARNE DE GANADO PORCINO FRESCA O REFRIGERADA	1 KG	$ 36.566,78	$ 36.566,78
34.	A-02-02-01-002-001	10	DICAR AOPRA	CARNE DE CERDO FRESCA O REFRIGERADA	1 KG	$ 36.398,11	$ 36.398,11
35.	A-02-02-01-002-001	10	DICAR AOPRA	CARNE DE POLLO, FRESCA O REFRIGERADA	1 KG	$ 21.722,22	$ 21.722,22
36.	A-02-02-01-002-001	10	DICAR AOPRA	CARNE EN TROZO PARA GOULASH	1 KG	$ 57.333,33	$ 57.333,33
37.	A-02-02-01-002-001	10	DICAR AOPRA	CARNE MOLIDA DE RES	1 KG	$ 48.666,67	$ 48.666,67
38.	A-02-02-01-002-001	10	DICAR AOPRA	COSTILLA CARNUDA DE RES	1 KG	$ 43.888,89	$ 43.888,89
39.	A-02-02-01-002-001	10	DICAR AOPRA	CARNE SOBREBARRIGA	1 KG	$ 44.333,33	$ 44.333,33
40.	A-02-02-01-000-002	10	DICAR AOPRA	HUEVOS DE CODORNIZ EN PAQUETES DE 24 HUEVOS	1 UND	$ 15.695,56	$ 15.695,56
41.	A-02-02-01-000-002	10	DICAR AOPRA	HUEVOS DE GALLINA EN CUBETAS DE 30	1 UND	$ 24.190,67	$ 24.190,67
42.	A-02-02-01-000-002	10	DICAR AOPRA	LECHE FRESCA	1 LITROS	$ 7.000,00	$ 7.000,00
43.	A-02-02-01-002-002	10	DICAR AOPRA	LECHE PASTEURIZADA ENTERA EN BOSA DE 900 ML	1 LITROS	$ 7.000,00	$ 7.000,00
44.	A-02-02-01-002-002	10	DICAR AOPRA	MANTEQUILLA EN KILO	1 KG	$ 42.666,67	$ 42.666,67
45.	A-02-02-01-002-002	10	DICAR AOPRA	QUESO, FRESCO O PROCESADO EN KILO	1 KG	$ 38.555,56	$ 38.555,56
46.	A-02-02-01-002-002	10	DICAR AOPRA	CUAJADA EN PAQUETES DE 1 KG	1 KG	$ 27.722,22	$ 27.722,22
47.	A-02-02-01-000-001-02	10	DICAR AOPRA	CILANTRO POR 500 GR	1 LIBRA	$ 10.055,56	$ 10.055,56
48.	A-02-02-01-000-001-02	10	DICAR AOPRA	AJÍES Y PIMIENTOS	1 KG	$ 12.044,44	$ 12.044,44
49.	A-02-02-01-000-001-02	10	DICAR AOPRA	PEPINOS Y PEPINILLOS	1 LIBRA	$ 13.777,78	$ 13.777,78
50.	A-02-02-01-000-001-01	10	DICAR AOPRA	BERENJENAS	1 KG	$ 11.722,22	$ 11.722,22

51.	A-02-02-01-000-001-02	10	DICAR AOPRA	TOMATES	1 KG	$ 7.223,33	$ 7.223,33
52.	A-02-02-01-000-001-02	10	DICAR AOPRA	FRÍJOLES VERDES	1 KG	$ 12.277,78	$ 12.277,78
53.	A-02-02-01-000-001-02	10	DICAR AOPRA	ARVEJA VERDE	1 KG	$ 13.452,67	$ 13.452,67
54.	A-02-02-01-000-001-02	10	DICAR AOPRA	ZANAHORIAS	1 KG	$ 5.955,56	$ 5.955,56
55.	A-02-02-01-000-001-02	10	DICAR AOPRA	AJOS POR 500 GR	500 GR	$ 18.166,67	$ 18.166,67
56.	A-02-02-01-000-001-02	10	DICAR AOPRA	CEBOLLA LARGA (TALLO)	1 KG	$ 7.477,78	$ 7.477,78
57.	A-02-02-01-000-001-02	10	DICAR AOPRA	CHAMPIÑONES	1 KG	$ 32.222,22	$ 32.222,22
58.	A-02-02-01-000-001-03	10	DICAR AOPRA	AGUACATES	1 UND	$ 8.611,11	$ 8.611,11
59.	A-02-02-01-000-001-03	10	DICAR AOPRA	BANANO	1 KG	$ 4.666,67	$ 4.666,67
60.	A-02-02-01-000-001-03	10	DICAR AOPRA	PLÁTANO	1 KG	$ 4.180,56	$ 4.180,56
61.	A-02-02-01-000-001-03	10	DICAR AOPRA	PIÑAS	1 UND	$ 10.611,11	$ 10.611,11
62.	A-02-02-01-000-001-03	10	DICAR AOPRA	GUAYABAS	1 KG	$ 8.277,78	$ 8.277,78
63.	A-02-02-01-000-001-03	10	DICAR AOPRA	GUANÁBANAS	1 KG	$ 14.000,00	$ 14.000,00
64.	A-02-02-01-000-001-03	10	DICAR AOPRA	TAMARINDO	1 KG	$ 17.222,22	$ 17.222,22
65.	A-02-02-01-000-001-03	10	DICAR AOPRA	CHIRIMOYA, CHIRIMORRIÑON	1 KG	$ 17.833,33	$ 17.833,33
66.	A-02-02-01-000-001-03	10	DICAR AOPRA	LIMÓN	1 KG	$ 6.690,33	$ 6.690,33
67.	A-02-02-01-000-001-03	10	DICAR AOPRA	NARANJA	1 KG	$ 5.166,67	$ 5.166,67
68.	A-02-02-01-000-001-05	10	DICAR AOPRA	PAPAS CRIOLLAS	1 KG	$ 12.055,56	$ 12.055,56
69.	A-02-02-01-000-001-05	10	DICAR AOPRA	YUCA	1 KG	$ 8.611,11	$ 8.611,11
70.	A-02-02-01-000-001-05	10	DICAR AOPRA	ÑAMES	1 KG	$ 11.722,22	$ 11.722,22

Nota: mediante comunicación oficial GS-2026-040173-DICAR del 18/07/2026, el Jefe del Área Operaciones para la Protección Ambiental, solicito al Área Logística y Financiera DICAR, que bienes se encuentran excluidos de impuesto sobre las ventas o valor agregado IVA, en fundamento con lo establecido en los artículos 424 y 477 del Estatuto Tributario, obteniendo respuesta mediante comunicación oficial GS-2026-042583-DICAR del 30/07/2026, así:

SIC "(…) Artículo 468-1. BIENES GRAVADOS CON LA TARIFA DEL CINCO POR CIENTO (5%). Los siguientes bienes están gravados con la tarifa del cinco por ciento (5%) ...
Así las cosas, el tratamiento del impuesto sobre las ventas –IVA se determinará de manera individual respecto de cada uno de los bienes objeto de adquisición, atendiendo a su naturaleza, composición, presentación, estado y, cuando corresponda, clasificación arancelaria, de conformidad con las disposiciones vigentes del Estatuto Tributario, la DIAN ha reiterado que los tratamientos preferenciales son restrictivos y no pueden extenderse por analogía; cuando un bien no está expresamente excluido, exento o sometido a tarifa diferencial, aplica la tarifa general del 19% como se delimita en la siguiente tabla:

No.	Elemento	Clasificación tributaria	Tarifa IVA	Observación
1	Arroz bolsa 500 g	EXCLUIDO	0%	Especificar para consumo humano (no industrial)
2	Galletas dulces	GRAVADO	19%	No aplicar exclusión por tratarse de alimento
3	Color 50 sobres caja sellada	GRAVADO	19%	No confundir con sal

4	Harina de trigo fortificada	GRAVADO	5%	Tarifa diferencial, no exclusión
5	Harina para arepas	GRAVADO	5%	Exigir ficha técnica/composición
6	Mayonesa baja en calorías	GRAVADO	19%	Puede además estar sujeta al impuesto saludable
7	Salsa de tomate	GRAVADO	19%	Puede además estar sujeta al impuesto saludable
8	Espagueti fortificado	GRAVADO	5%	Identificar composición
9	Pasta para sopa	GRAVADO	5%	Verificar partida arancelaria
10	Pan tajado 600 g	EXCLUIDO	0%	Verificar composición y clasificación antes de cerrar tarifa
11	Avena en grano	GRAVADO	5%	Exigir ficha técnica
12	Aceite vegetal de soya	GRAVADO	19%	No aplicar exclusión del producto agrícola
13	Lomitos de atún enlatado en aceite	GRAVADO	19%	No confundir con pescado fresco exento
14	Sardinas en salsa de tomate enlatadas	GRAVADO	19%	Tratamiento distinto del pescado fresco/refrigerado
15	Salchichas Frankfurt de res o mixtas	GRAVADO	19%	Verificar composición/subpartida / ficha técnica
16	Mortadela de carne	GRAVADO	5%	No extender automáticamente a cualquier producto cárnico
17	Jamón de cerdo	GRAVADO	19%	Verificar composición/subpartida / ficha técnica
18	Salchichón cervecero	GRAVADO	5%	Verificar composición/subpartida / ficha técnica
19	Chorizos y longanizas	GRAVADO	19%	Pueden además estar sujetos al impuesto saludable
20	Frijol bola roja	EXCLUIDO	0%	Especificar presentación
21	Lentejas verdes	EXCLUIDO	0%	Si es preparada/procesada cambia el análisis
22	Garbanzos verdes	EXCLUIDO	0%	Especificar que no es preparado
23	Azúcar	GRAVADO	5%	Verificar partida y presentación
24	Panela	EXCLUIDO	0%	Precisar que es panela y no preparación
25	Panela pulverizada limón	GRAVADO	19%	Procesado / Exigir composición y ficha técnica
26	Café clásico 500 g	GRAVADO	5%	Verificar si contiene otros ingredientes
27	Caldo de gallina en cubos	GRAVADO	19%	No confundir con carne de ave
28	Sal refinada	EXCLUIDO	0%	Verificar ficha técnica / no saborizada - condimentada
29	Leche en polvo 360 g	EXENTO	0%	Exención con régimen propio del art 477
30	Chocolate tradicional con azúcar	GRAVADO	5%	Verificar composición
31	Peces vivos	EXCLUIDO	0%	Verificar partida y presentación
31	Pescado fresco o refrigerado	EXENTO	0%	Verificar partida y presentación
32	Conservas de pescado en aceite de girasol	GRAVADO	19%	Debe dividirse en dos renglones contractuales
33	Carne de ganado porcino fresca/refrigerada	EXENTO	0%	Ficha técnica si existe preparación particular
34	Carne de cerdo fresca/refrigerada	EXENTO	0%	Ficha técnica si existe preparación particular
35	Carne de pollo fresca/refrigerada	EXENTO	0%	Ficha técnica si existe preparación particular
36	Carne en trozo para goulash	EXENTO	0%	No extender a productos procesados
37	Carne molida de res	EXENTO	0%	Especificar que no contiene salsa/preparación
38	Costilla carnuda de res	EXENTO	0%	No debe ser preparación cárnica
39	Carne sobrebarriga	EXENTO	0%	Carne bovina fresca/refrigerada, partida 02.01.
40	Huevos de codorniz	EXENTO	0%	Precisar que son frescos
41	Huevos de gallina	EXENTO	0%	Precisar que son frescos
42	Leche fresca	EXENTO	0%	Tratamiento sólido
43	Leche pasteurizada entera	EXENTO	0%	Sin adición de azúcar/edulcorantes
44	Mantequilla	GRAVADO	19%	Verificar composición
45	Queso fresco	EXENTO	0%	Verificar ficha técnica/subpartida
46	Queso procesado	GRAVADO	19%	Puede además estar sujeto al impuesto saludable
47	Cuajada	EXENTO	0%	Verificar ficha técnica/subpartida
48	Cilantro	EXCLUIDO	0%	Debe estar fresco
49	Ajíes y pimientos	EXCLUIDO	0%	Debe estar fresco
50	Pepino y pepinillos	EXCLUIDO	0%	No confundir con salsas o preparados
51	Berenjena	EXCLUIDO	0%	Si son encuadrados, cambia el tratamiento
52	Tomate	EXCLUIDO	0%	Debe estar fresco
53	Frijoles verdes	EXCLUIDO	0%	Debe estar fresco
54	Arveja verde	EXCLUIDO	0%	No preparada/conservada
55	Zanahoria	EXCLUIDO	0%	No preparada/conservada
56	Ajo	EXCLUIDO	0%	Natural / No procesado
57	Cebolla larga (tallo)	EXCLUIDO	0%	Tratamiento sólido si es fresco
58	Champiñones	EXCLUIDO	0%	Precisar estado fresco / No preparada-conservada
59	Aguacate	EXCLUIDO	0%	No procesado / Precisar estado fresco
60	Banano	EXCLUIDO	0%	No procesado
61	Plátano	EXCLUIDO	0%	No procesado
62	Piña	EXCLUIDO	0%	No procesado

63	Guayaba	EXCLUIDO	0%	No procesado
64	Tamarindo	EXCLUIDO	0%	No procesado / Precisar estado fresco
65	Chirimoya / chirimorriñón	EXCLUIDO	0%	Fruta fresca
66	Limón	EXCLUIDO	0%	Fruta fresca
67	Naranja	EXCLUIDO	0%	Fruta fresca
68	Papa criolla	EXCLUIDO	0%	No procesada
69	Yuca	EXCLUIDO	0%	Precisar fresca/refrigerada
70	Name	EXCLUIDO	0%	Verificar partida y presentación, Precisar fresco/refrigerado

Es importante resaltar que el carácter de excluido debe verificarse contra la presentación real del producto y su clasificación arancelaria. La DIAN ha reiterado que cuando la ley identifica una subpartida, la exclusión no puede extenderse por analogía a bienes diferentes.

Además, cuando la aplicación de un tratamiento tributario preferencial dependa de la composición, presentación o clasificación arancelaria del producto, el contratista deberá aportar, cuando sea requerido por la Entidad o por el supervisor o por iniciativa propia, los documentos técnicos que permitan verificar la procedencia del tratamiento aplicado Coligiendo lo anterior, si el contratista es persona natural no responsable de IVA este no podrá cobra dicho impuesto. En tanto que, si es responsable de IVA estará en la obligación de cobrar el impuesto a las ventas en las tarifas establecidas 19% y 5%, toda vez que los bienes denominados como "víveres", no pueden clasificarse en un solo tratamiento tributario. (…)" SIC

Nota 2: Teniendo en cuenta que se trata de un contrato de suministro, la Dirección de Carabineros y Protección Ambiental, adjudicará el valor total de presupuesto oficial del presente proceso, sin que sobrepase el presupuesto asignado para cada ítem de la lista de precios unitarios.

Nota 3: Los valores ofertados se deben mantener durante la ejecución del contrato, teniendo en cuenta las especificaciones técnicas requeridas en los estudios y documentos previos, el pliego de condiciones definitivo y la oferta presentada, documentos que harán parte del respectivo proceso de adjudicación.

Subintendente **JORGE FERNANDO GARZÓN CRUZ**
Responsable Operacionalización Restitución de Tierras
Estructurador estudio previo AOPRA - UNIRET

Mayor **HÉCTOR FABIO RODRÍGUEZ ZULUAGA**
Jefe Área Operaciones para la Protección Ambiental (E)

Documentos Anexos al Estudio Previo:

Los documentos seleccionados en la siguiente lista, aplican para el proceso de Mínima Cuantía cuyo objeto es **SUMINISTRO DE VÍVERES PARA EL PERSONAL QUE CONFORMAN LOS DIFERENTES GRUPOS OPERATIVOS ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN DE CARABINEROS Y PROTECCIÓN AMBIENTAL.**

Anexos

- ✓ Certificación de la necesidad
- ✓ Especificaciones técnicas mínimas
- ☐ Constancia de idoneidad y experiencia (aplica para prestación de servicios profesionales)
- ✓ Estimación, tipificación, asignación de riesgos y determinación de garantías
- ✓ Análisis del riesgo y forma de mitigarlo.
- ✓ Ficha técnica
- ✓ Obligaciones de la policía nacional
- ✓ Obligaciones del contratista

Aplica

Formularios adjuntos al estudio previo

- ☐ Factores de verificación y ponderación.
- ☐ Apoyo a la industria nacional
- ☐ Indicación de trato nacional
- ☐ Experiencia del proponente
- ✓ Certificación de contratos para acreditación de experiencia proponente extranjero sin sucursal o domicilio en Colombia
- ✓ Clasificación proponente extranjero
- ✓ Acuerdo de confidencialidad (obligatorio)
- ✓ Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo (obligatorio)
- ✓ Compromiso anticorrupción (obligatorio)
- ☐ Capacidad financiera
- ☐ Certificación de compromiso del fabricante y/o proponente
- ☐ Certificación de la capacidad técnica
- ☐ Personal, experiencia y tiempos de dedicación mínimos
- ☐ Carta de compromiso postventa

Otros documentos adjuntos al Estudio Previo

- ✓ Comunicado oficial GS-2026-037805-DICAR del 04 de julio de 2026 – Notificación recursos presupuestales AOPRA
- ✓ Comunicado oficial GS-2026-039005-DICAR del 10/07/2026 – Solicitud de recomposición víveres DICAR.
- ✓ Comunicado oficial GS-2026-042245-DICAR del 28/07/2026 – Respuesta a la solicitud de recomposición víveres DICAR.
- ✓ Comunicado oficial GS-2026-043642-DICAR del 04/08/2026 – Solicitud de información de proveedores.
- ✓ Cotizaciones empresas COMERCIALIZADORA DINPRO S.A.S., DISTRIBUCIONES ATLANTIS E INDUSTRIAL DE SUMINISTROS S.A.S.
- ✓ Comunicado oficial GS-2026-040173-DICAR del 17/07/2026 – Solicitud verificación de impuestos para el suministro de víveres.
- ✓ Comunicado oficial electrónico GS-2026-042583-DICAR del 30/07/2026 – Respuesta remite concepto IVA.
- ✓ Comunicado oficial GS-2026-040205-DICAR del 17/07/2026 – Solicita cláusulas para la implementación del sistema de gestión ambiental
- ✓ Comunicado oficial GS-2026-041760 -DICAR- del 25/07/2026 – Respuesta remite cláusulas para la implementación del sistema de gestión ambiental
- ✓ Comunicado oficial GS-2026-040204-DICAR del 17/07/2026 –Solicitud cláusulas sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo SG-SST
- ✓ Comunicado oficial GS-2026-040761-DICAR del 22/07/2026 –Respuesta remite cláusulas sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo SG-SST.
- ✓ Comunicación oficial GS-2026-046510-DICAR del 19/08/2026, solicitud certificación plan de compras AOPRA.
- ✓ Certificación Plan de Compras Nro. 64 del 20/08/2026.

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
CERTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD (APLICA: COMPRAVENTA. SUMINISTRO Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS)	

En mi calidad de JEFE ALMACEN INTENDENCIA DICAR, manifiesto con la suscripción de esta CERTIFICACION que, consultado el Inventario de Bienes del almacén de la Dirección de Carabineros y Protección ambiental, no existen los elementos para suplir la demanda de víveres y por tal razón la única forma de resolver la necesidad es mediante la contratación de los bienes los cuales garantizaran el normal desarrollo de las operaciones que ejecutadas por la Dirección de Carabineros y Protección Ambiental en el territorio nacional.

Intendente Jefe **JHON FREDY REYES ALBAÑIL**
Almacenista Intendencia DICAR

<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th colspan="3">VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS
DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td>1</td><td colspan="3">ARROZ BOLSA POR 500 GRAMOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

<table>
<tr><td>Marca:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Referencia:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="5">REQUISITOS GENERALES</td><td>Descripción del producto</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>Ingredientes</td><td>Arroz blanco tipo I grado 1.</td></tr>
<tr><td>Requisitos nutricionales</td><td>Los valores nutricionales deberán tomarse como referencia de la Tabla de Composición de Alimentos – ICBF 2018, o la norma que la modifique o sustituya.</td></tr>
<tr><td>Otras características del producto</td><td>
<table>
<tr><td>Característica</td><td>Concepto</td></tr>
<tr><td>Color</td><td>Blanco transparente</td></tr>
<tr><td>Apariencia</td><td>Grano largo</td></tr>
<tr><td>Sabor y olor</td><td>Característico/Libre de olores objetables</td></tr>
<tr><td>Textura</td><td>Suave</td></tr>
</table>
El producto deberá encontrarse limpio, seco, homogéneo y libre de materias extrañas.
</td></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>No aplica</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE, EMBALAJE:</td><td>Presentación del producto</td><td>Bolsa plástica por 500 gramos.

El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.</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 o empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación o empaque.</td></tr>
</table>
</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>2</td><td colspan="3">GALLETAS DULCES POR PAQUETES DE 15 UNIDADES

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

<table>
<tr><td>Marca:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Referencia:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="3">REQUISITOS GENERALES</td><td>Descripción del producto</td><td>Las galletas son preparaciones horneadas de tamaño pequeño elaboradas principalmente con una masa de harina de trigo, grasas (como mantequilla o aceites) y azúcar.</td></tr>
<tr><td>Ingredientes</td><td>harina, grasas (mantequilla o aceites) y azúcar.</td></tr>
<tr><td>Requisitos nutricionales</td><td>Los valores nutricionales deberán tomarse como referencia de la Tabla de Composición de Alimentos – ICBF 2018, o la norma que la modifique o sustituya.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>Permiso sanitario vigente INVIMA</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE, EMBALAJE:</td><td>Presentación del producto</td><td>Bolsa plástica.

El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.</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 o empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación o empaque.</td></tr>
</table>
</td><td></td><td></td></tr>
</table>

ÍTEM	VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO	CUMPLE	NO CUMPLE

3

COLOR 50 SOBRES CAJA SELLADA

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

Marca:	especificar
Referencia:	especificar
Numero de registro sanitario vigente:	especificar

REQUISITOS GENERALES	Descripción del producto	El "condimento color" es un sazonador tradicional a base de achiote, cúrcuma y especias.
	Ingredientes	Se dividen principalmente en naturales (especias y plantas) y artificiales (mezclas comerciales). Naturales: Cúrcuma: Aporta un tono amarillo vibrante. Achiote (Bija): Brinda un color amarillo-naranja intenso. Páprika o Pimentón: Tono rojo suave y un toque de sabor ahumado. Remolacha: Excelente para obtener colores rosados o morado Artificiales / Mezclas comerciales: Suelen contener una base de harina de arroz mezclada con colorantes artificiales como la Tartrazina (Amarillo 5) y el Rojo Ponceau 4R (Rojo 40).
	Requisitos nutricionales	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.
Requisitos normativos		Permiso sanitario vigente INVIMA
EMPAQUE, EMBALAJE:	Presentación del producto	50 sobres El empaque secundario consistirá en caja sellada, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.
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.

4

HARINA DE TRIGO FORTIFICADA BOLSA POR 500 GRAMOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

Marca:	especificar
Referencia:	especificar
Numero de registro sanitario vigente:	especificar

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.
	Ingredientes	Harina de Trigo y micronutrientes aceptables.
	Información nutricional:	Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetados nutricional y frontal de alimentos establecidas en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022
	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.

<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th colspan="3">VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS
DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td></td><td colspan="3"><table>
<tr><td></td><td></td><td>Metal | Limite máxima
Plomo, mg/kg | 0,2
Cadmio, mg/kg | 0,2

Límites máximos de metales contaminantes - NTC 267 Novena Actualización</td></tr>
<tr><td>Requisitos normativos</td><td></td><td>Registro sanitario de alimentos vigente.</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE, EMBALAJE:</td><td>Presentación del producto</td><td>Bolsa plástica por 500 gramos.

El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.</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 fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.</td></tr>
</table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>5</td><td colspan="3">HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

<table>
<tr><td>Marca:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Referencia:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td>REQUISITOS GENERALES</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></td><td>Ingredientes</td><td>Harina de maíz con sabor a mantequilla y sal.</td></tr>
<tr><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></tr>
<tr><td></td><td>Otras características del producto</td><td>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:

<table>
<tr><th>Micotoxinas</th><th>Limite máxima en pg/kg</th></tr>
<tr><td>Aflatoxina B1</td><td>5.0</td></tr>
<tr><td>Suna de aflatoxina B1 B2 y G1 G2</td><td>10.0</td></tr>
<tr><td>Ocratoxina A</td><td>3.0</td></tr>
<tr><td>Deoxinivalenol (DON)</td><td>1.250.0</td></tr>
<tr><td>Zearalenona</td><td>300.0</td></tr>
<tr><td>Fumonisina (suma de B1 – B2)</td><td>1.000.0</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Requisitos normativos</td><td></td><td>Permiso sanitario de alimentos vigente.</td></tr>
</table></td><td></td><td></td></tr>
</table>

ÍTEM	VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO			CUMPLE	NO CUMPLE
	EMPAQUE, EMBALAJE:	Presentación del producto	Bolsa plástica 500 gramos embalada en paca por 12 o 12,5 Kg. El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.		
	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.		
6	MAYONESA MAS BAJA EN CALORIAS El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas. Marca: especificar Referencia: especificar Numero de registro sanitario vigente: especificar				
	REQUISITOS GENERALES	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), frasco x 3770 gramos PULPA DE FRUTA (Puipa azucarada, es un producto elaborado con pulpa o concentrados de jugo o pulpa da frutas con un contenido mínimo de 50% de fruta y adicionado de azúcar. Deben elaborarse en condiciones sanitarias aprobadas, la pulpa deberá ser producida mediante frutas sanas y limpias. El producto deberé 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)		
		Ingredientes	Mayonesa Mas Baja En Calorias		
		Requisitos nutricionales	Debe cumplir con la información nutricional del producto.		
	Requisitos normativos		Registro sanitario de alimentos vigente.		
	EMPAQUE, EMBALAJE:	Presentación del producto	Bolsa por 1000 gramos. El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.		
	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.		
7	SALSA DE TOMATE El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas. Marca: especificar Referencia: especificar Numero de registro sanitario vigente: especificar				
	REQUISITOS GENERALES	Descripción del producto	Producto preparado con la pulpa de tomates (Lycopersicum Esculentum) senos y maciuros, adicionado de sal, azúcar, edulcorantes permitidos, Vinagre cebollas, o especies aditivos permitidos).		
		Ingredientes	Pulpa de tomates		
		Requisitos nutricionales	Debe cumplir con la información nutricional del producto.		
	Requisitos normativos		Registro sanitario de alimentos vigente.		
	EMPAQUE, EMBALAJE:	Presentación del producto	Bolsa por 1000 gramos. El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.		
	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.		

<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th colspan="3">VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS
DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td>8</td><td colspan="3">ESPAGUETI FORTIFICADO BOLSA POR 500 GRAMOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

<table>
<tr><td>Marca:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Referencia:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">Requisitos generales</td><td>Descripción del producto</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>Ingredientes</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>Requisitos nutricionales</td><td>El producto debe ser fortificado mínimo con hierro, niacina, ácido fálico.</td></tr>
<tr><td>Otras características del producto</td><td>Rico en nutrientes, las pastas alimenticias deben estar libres de contaminación física, química y biológica y exenta de olores y sabores extraños.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>Registro sanitario vigente</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE, EMBALAJE</td><td>Presentación del producto</td><td>Bolsa plástica por 500 gramos.

El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Vida útil de producto y requerimientos de la entidad</td><td>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.</td></tr>
</table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>9</td><td colspan="3">PASTA PARA SOPA BOLSA POR 500 GRAMOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

<table>
<tr><td>Marca:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Referencia:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="5">REQUISITOS GENERALES</td><td>Clasificación</td><td>Pastas</td></tr>
<tr><td>Descripción del producto</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>Ingredientes</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>Requisitos nutricionales</td><td>El producto debe ser fortificado mínimo con hierro, niacina, ácido fálico.</td></tr>
<tr><td>Otras características del producto</td><td>Rico en nutrientes, las pastas alimenticias deben estar libres de contaminación física, química y biológica y exenta de olores y sabores extraños.</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE, EMBALAJE:</td><td>Presentación del producto</td><td>Bolsa plástica por 500 gramos.

El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Vida útil de producto y requerimientos de la entidad</td><td>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.</td></tr>
</table></td><td></td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th colspan="3">VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS
DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td>10</td><td colspan="3">PAN TAJADO POR 600 GR

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

Marca: especificar
Referencia: especificar
Numero de registro sanitario vigente: especificar

REQUISITOS GENERALES — Descripción del producto: El pan tajado o pan de molde es un alimento básico ideal para sándwiches y desayunos.
REQUISITOS GENERALES — Ingredientes: harina, grasas (mantequilla o aceites) y azúcar.
REQUISITOS GENERALES — 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.
Requisitos normativos: Permiso sanitario vigente INVIMA
EMPAQUE, EMBALAJE: Presentación del producto: Bolsas de 600 g a 1 kg para consumo en el hogar.

El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.
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.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>11</td><td colspan="3">AVENA EN GRANO

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

Marca: especificar
Referencia: especificar
Numero de registro sanitario vigente: especificar

REQUISITOS GENERALES — Descripción del producto: Es el fruto entero de la Avena sativa, un cereal integral rico en carbohidratos complejos, fibra soluble (betaglucano), proteínas y grasas saludables.
REQUISITOS GENERALES — Ingredientes: salvado. Germen, endospermo.
REQUISITOS GENERALES — 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.
Requisitos normativos: Permiso sanitario vigente INVIMA
EMPAQUE, EMBALAJE: Presentación del producto: Bolsa plástica por 500 GR.
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.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>12</td><td colspan="3">ACEITE VEGETAL DE SOYA BOTELLA POR 900 CENTÍMETROS CÚBICOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

Marca: especificar
Referencia: especificar
Numero de registro sanitario vigente: especificar

REQUISITOS GENERALES — 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 GENERALES — Información nutricional: Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetados nutricional y frontal de alimentos establecidas en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022
REQUISITOS GENERALES — 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.</td><td></td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th colspan="3">VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS
DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>La mezcla deberá ser estable en todos los pisos térmicos del territorio nacional. Debe cumplir con los siguientes requisitos en metales contaminantes:
<table><tr><td>Contaminante</td><td>Cantidades máximas</td></tr><tr><td>Hierro (Fe)</td><td>1.5 mg / kg</td></tr><tr><td>Cobre (Cu)</td><td>0.1 mg / kg</td></tr><tr><td>Plomo (Pb)</td><td>0.1 mg / kg</td></tr><tr><td>Arsénico (As)</td><td>0.1 mg / kg</td></tr></table>
Debe cumplir con los siguientes requisitos en dioxinas y PCBS contaminantes:
<table><tr><td colspan="2">Contenidos máximos</td></tr><tr><td>Suma de dioxinas</td><td>Suma de dioxinas y PCBS similares a las dioxinas (EQT PCDD / F-PCB OMS)</td></tr><tr><td>0.75 pg / g grasa</td><td>1.5 pg. / g grasa</td></tr></table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>Permiso sanitario vigente INVIMA</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>EMPAQUE EMBALAJE</td><td>Presentación del producto</td><td>Botella plástica por 900 centímetros cúbicos

El 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.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><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></tr>
<tr><td>13</td><td colspan="3">LOMITOS DE ATÚN EN ACEITE LATA POR 160 GRAMOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.
<table><tr><td>Marca:</td><td>especificar</td></tr><tr><td>Referencia:</td><td>especificar</td></tr><tr><td>Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr></table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>REQUISITOS GENERALES</td><td>Descripción del producto</td><td>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.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>ingredientes</td><td>Atún, aceite vegetal, agua y sal.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><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></tr>
<tr><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></tr>
</table>

ÍTEM	VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO	CUMPLE	NO CUMPLE

	Requisitos normativos		Registro sanitario de alimentos vigente.
	EMPAQUE, EMBALAJE	Presentación del producto	Lata peso neto 160 gramos mínimos. El atún debe ser envasado en un recipiente de 2 o 3 piezas, en base de acero libre de estaño para evitar alterar sus características organolépticas o generar sustancias toxicas; las dimensiones del envase deben garantizar el cumplimiento del peso neto del producto.
	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.

14

SARDINAS EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

Marca:	especificar
Referencia:	especificar
Numero de registro sanitario vigente:	especificar

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.
	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.
	Información nutricional:	Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetados nutricional y frontal de alimentos establecidas en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022
	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)
Requisitos normativos		Registro sanitario de alimentos vigente.
EMPAQUE, EMBALAJE	Presentación del producto	Lata 425 gramos peso neto mínimo. 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.
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.

15

SALCHICHAS DE RES O MIXTA LATA POR 360 GRAMOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

Marca:	especificar
Referencia:	especificar

<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th colspan="3">VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS
DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td></td><td colspan="3">
<table>
<tr><td>Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td rowspan="5">REQUISITOS GENERALES</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></tr>
<tr><td>Ingredientes</td><td>A base de carne de res, cerdo y/o pollo, grasa, aglutinante, sal, mezcla de especias y antioxidantes.</td></tr>
<tr><td>Requisitos nutricionales</td><td>Debe cumplir con la información nutricional del producto.</td></tr>
<tr><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></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>Registro sanitario de alimentos vigente.</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE, EMBALAJE:</td><td>Presentación del producto</td><td>Recipiente de hojalata por 360 gramos.

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></tr>
<tr><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></tr>
</table>
</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>16</td><td colspan="3">MORTADELA DE CARNE POR 500 GRAMOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas)
<table>
<tr><td>Marca:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Referencia:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td rowspan="3">REQUISITOS GENERALES</td><td>Descripción del producto</td><td>Embutido emulsionado y cocido elaborado a partir de carnes magras seleccionadas (res y cerdo), finamente picadas y mezcladas con cubos de tocino y especias. Destaca por su textura suave, color rosado característico y perfil versátil para consumirse directamente en frío o caliente.</td></tr>
<tr><td>Ingredientes</td><td>A base de carne de res, cerdo y/o pollo, grasa, aglutinante, sal, mezcla de especias y antioxidantes.</td></tr>
<tr><td>Requisitos nutricionales</td><td>Debe cumplir con la información nutricional del producto.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>Registro sanitario de alimentos vigente.</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:</td><td>Presentación del producto</td><td>500 gramos
Barras compactas, loncheada al vacío o empacada entera en presentaciones que van desde los 250 gramos hasta piezas industriales de varios kilos</td></tr>
<tr><td colspan="2">Vida útil de producto y requerimientos de la entidad</td><td>El producto requiere una vida útil hasta 30 días, dependiendo de los conservantes del fabricante y las instrucciones exactas de la etiqueta.</td></tr>
</table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>17</td><td colspan="3">JAMON DE CERDO POR 370 GRAMOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas)
<table>
<tr><td>Marca:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Referencia:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr>
</table></td><td></td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th colspan="3">VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS
DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td></td><td rowspan="6">REQUISITOS GENERALES</td><td>Descripción del producto</td><td>También conocido como jamón de York o jamón dulce) es un embutido cárnico magro elaborado a partir de la pierna trasera del cerdo.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Ingredientes</td><td>carne magra de cerdo, agua y sal.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Requisitos nutricionales</td><td>Debe cumplir con la información nutricional del producto.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>Registro sanitario de alimentos vigente.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:</td><td>Presentación del producto</td><td>En lonchas: Envasado en blísteres (de 100 g a 250 g).

Fileteado en lonchas, o en dados, envasado al vacío o en atmósfera protectora para garantizar su frescura</td><td></td><td></td></tr>
<tr><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></tr>
<tr><td>18</td><td colspan="3">SALCHICHON CERVECERO

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas)

<table><tr><td>Marca:</td><td>especificar</td></tr><tr><td>Referencia:</td><td>especificar</td></tr><tr><td>Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr></table>
<table><tr><td rowspan="3">REQUISITOS GENERALES</td><td>Descripción del producto</td><td>(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 camions homogeneizados y picados. El producto elaborado hace referencia a la especie animal empleada, sometido a tratamiento térmico, ahumado.</td></tr><tr><td>Ingredientes</td><td>A base de carne de res, cerdo y/o pollo, grasa, aglutinante, sal, mezcla de especias y antioxidantes.</td></tr><tr><td>Requisitos nutricionales</td><td>Debe cumplir con la información nutricional del producto.</td></tr><tr><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>Registro sanitario de alimentos vigente.</td></tr><tr><td>EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:</td><td>Presentación del producto</td><td>- Embutido, moldeado o prensado 500 gramos.</td></tr><tr><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></tr></table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>19</td><td colspan="3">CHORIZOS Y LONGANIZAS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas)

<table><tr><td>Marca:</td><td>especificar</td></tr><tr><td>Referencia:</td><td>especificar</td></tr><tr><td>Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr></table>
<table><tr><td rowspan="3">REQUISITOS GENERALES</td><td>Descripción del producto</td><td>(El chorizo y la longaniza son embutidos tradicionales de carne de cerdo picada y especias, embutidos en tripas naturales o sintéticas. El chorizo es más corto, atado en segmentos y destaca por su color rojizo y sabor a pimentón. La longaniza es más larga, continua y suele tener un perfil más especiado o graso.</td></tr><tr><td>Ingredientes</td><td>Carne de cerdo picada o molida, tocino o grasa, sal y especias..</td></tr><tr><td>Requisitos nutricionales</td><td>Debe cumplir con la información nutricional del producto.</td></tr><tr><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>Registro sanitario de alimentos vigente.</td></tr><tr><td>EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:</td><td>Presentación del producto</td><td>- Embutido, Paquetes de 500 g o 1 kg i.</td></tr><tr><td colspan="2">Vida útil de producto y requerimientos de la entidad</td><td>El producto requiere una vida útil dependiendo fundamentalmente de su proceso de elaboración (fresco vs. curado) y su método de empaque.
Productos frescos (crudos): Duran de 1 a 2 días refrigerados (entre 0 y 4 °C) o hasta 3 meses en el congelador.</td></tr></table></td><td></td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th colspan="3">VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS
DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td></td><td colspan="3"><table><tr><td></td><td>Productos curados o ahumados: Si están enteros y envasados al vacío, duran hasta 90 días. Una vez abiertos, deben refrigerarse y consumirse en 2 a 3 semanas.</td></tr></table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>20</td><td colspan="3">FRIJOL BOLA ROJA BOLSA POR 1000 GRAMOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

<table><tr><td>Marca:</td><td>especificar</td></tr><tr><td>Referencia:</td><td>especificar</td></tr><tr><td>Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr></table>
<table><tr><td rowspan="4">REQUISITOS GENERALES</td><td>Clasificación</td><td>Granos</td></tr><tr><td>Descripción del producto</td><td>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.</td></tr><tr><td>Requisitos nutricionales</td><td>Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018.</td></tr><tr><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 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 colspan="2">Requisitos normativos</td><td>NTC 871:2005 – Frijol para consumo humano.</td></tr><tr><td>EMPAQUE, EMBALAJE</td><td>Presentación del producto</td><td>Bolsa de plástico por 1000 gramos embalada en paca de por 15 o 25 Kg.

El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.</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 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></td></tr>
<tr><td>21</td><td colspan="3">LENTEJA BOLSA POR 1000 GRAMOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

<table><tr><td>Marca:</td><td>especificar</td></tr><tr><td>Referencia:</td><td>especificar</td></tr></table></td><td></td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th colspan="3">VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS
DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td></td><td colspan="3">
<table>
<tr><td colspan="2">Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td rowspan="3">REQUISITOS GENERALES</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></tr>
<tr><td>Requisitos nutricionales</td><td>Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018.</td></tr>
<tr><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><td rowspan="2">Componentes</td><td colspan="2">EN MASA</td></tr>
<tr><td>MIN</td><td>MAX</td></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></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>Resolución 2674 de 2013, debe cumplir con lo establecido en la NTC 937.</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE, EMBALAJE</td><td>Presentación del producto</td><td>Bolsa de plástica por 1000 gramos

El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.</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 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></td></tr>
<tr><td>22</td><td colspan="3">GARBANZO BOLSA POR 1000 GRAMOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.
<table>
<tr><td colspan="2">Marca:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td colspan="2">Referencia:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td colspan="2">Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td rowspan="3">REQUISITOS GENERALES</td><td>Descripción del producto</td><td>Es una semilla comestible de la familia de las leguminosas, muy rica en proteínas vegetales, carbohidratos complejos y fibra</td></tr>
<tr><td>Requisitos nutricionales</td><td>Proteína vegetal, fibra y carbohidratos</td></tr>
<tr><td>Otras características del producto</td><td>Garbanzo de consumo Tipo I Grado 2

El garbanzo 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><td rowspan="2">Componentes</td><td colspan="2">EN MASA</td></tr>
<tr><td>MIN</td><td>MAX</td></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></tr>
</table>
</td><td></td><td></td></tr>
</table>

ÍTEM	VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO			CUMPLE	NO CUMPLE
	Requisitos normativos		Resolución 2674 de 2013, debe cumplir con lo establecido en la NTC 937.		
	EMPAQUE, EMBALAJE	Presentación del producto	Bolsa de plástica por 1000 gramos El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.		
	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.		
23	AZÚCAR BOLSA POR 1000 GRAMOS El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas. Marca: especificar Referencia: especificar Numero de registro sanitario vigente: especificar				
	REQUISITOS GENERALES	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.		
		Ingredientes	Caña de Azúcar		
		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		Notificación sanitaria de alimentos		
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Bolsa plástica 1000 gramos. El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.		
	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.		
24	PANELA BOLSA POR 500 GRAMOS El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas. Marca: especificar Referencia: especificar Numero de registro sanitario vigente: especificar				
	REQUISITOS GENERALES	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.		
		Ingredientes	Jugo de caña de azúcar 100 %.		
		Otras caracteristicas 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		

ÍTEM	VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO			CUMPLE	NO CUMPLE
			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		No aplica		
	EMPAQUE, EMBALAJE	Presentación del producto	Bolsa plástica 500 gramos El empaque secundario consistirá en caja de cartón, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.		
	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.		
25	PANELA PULVERIZADA LIMON POR 500 GRAMOS El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas. Marca: especificar Referencia: especificar Numero de registro sanitario vigente: especificar				
	REQUISITOS GENERALES	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, con alición de sabor a limón permitido por el Ministerio de la Protección Social.		
		Ingredientes	Jugo de caña de azúcar 100 %.		
		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		No aplica		
	EMPAQUE, EMBALAJE	Presentación del producto	Bolsa plástica 500 gramos El empaque secundario consistirá en caja de cartón, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.		
	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.		
26	CAFÉ CLÁSICO BOLSA POR 500 GRAMOS El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas. Marca: especificar Referencia: especificar Numero de registro sanitario vigente: especificar				
	REQUISITOS GENERALES	Descripción del producto	Café tostado y molido sin descafeinar: Producto obtenido de la torrefacción del café verde, semitostado posterior molienda o ambos.		

ÍTEM	VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO			CUMPLE	NO CUMPLE
		Ingredientes	Granos de café en almendra verde, de acuerdo con la siguiente proporción: Café Consumo: 100%		
		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		Notificación sanitaria de alimentos.		
	EMPAQUE, EMBALAJE	Presentación del producto	Bolsa plástica 500 gramos. El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.		
	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.		
27	CALDO DE GALLINA POR 8 CUBOS El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas) Marca: especificar Referencia: especificar Numero de registro sanitario vigente: especificar				
	REQUISITOS GENERALES	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.		
		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.		
		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		Notificación sanitaria de alimentos.		
	EMPAQUE, EMBALAJE	Presentación del producto	Presentación por 8 cubos, cada cubo con un peso individual mínimo entre 11 gramos. El empaque secundario consistirá en caja de cartón, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.		
	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.		
28	SAL REFINADA BOLSA POR 1000 GRAMOS El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas)				

<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th colspan="4">VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS
DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td></td><td colspan="4">
<table>
<tr><td>Marca:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Referencia:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td rowspan="3">REQUISITOS GENERALES</td><td>Descripción del producto</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>Requisitos nutricionales</td><td>Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018.</td></tr>
<tr><td>Otras características del producto</td><td>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.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>Notificación sanitaria</td></tr>
<tr><td rowspan="2">EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:</td><td>Presentación del producto</td><td>Sal Refinada, Yodada y Fluorizada Unidad por 1000 gramos.</td></tr>
<tr><td>Empaque y/o embalaje</td><td>En bolsa plástica 1000 gramos

El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Vida útil de producto y requerimientos de la entidad</td><td>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.</td></tr>
</table>
</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>29</td><td colspan="4">LECHE EN POLVO SOBRE POR 360 GRAMOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.
<table>
<tr><td>Marca:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Referencia:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td rowspan="4">REQUISITOS GENERALES</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></tr>
<tr><td>Ingredientes</td><td>Leche entera higienizada aglomerada. Regulador de acidez (Tripolifosfato de sodio y/o potasio) máx. 0,1% m/m.</td></tr>
<tr><td>Requisitos nutricionales</td><td>El producto podrá contener la Adición de Vitamina A y Vitamina C, calcio y hierro.</td></tr>
<tr><td>Otras características del producto</td><td>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%.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>Registro sanitario vigente</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:</td><td>Presentación del producto</td><td>Sobre por 360 gramos.

El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.</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.

La leche importada debe tener una vida útil mayor a doce (12) meses contados a partir de la llegada al País.</td></tr>
</table>
</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>30</td><td colspan="4">CHOCOLATE TRADICIONAL CON AZUCAR BOLSA POR 500 GRAMOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas)</td><td></td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th rowspan="2">ÍTEM</th><th colspan="4">VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS</th></tr>
<tr><th>DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td></td><td colspan="4">
<table>
<tr><td>Marca:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Referencia:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td rowspan="3">REQUISITOS GENERALES</td><td>Descripción del producto</td><td>El chocolate de mesa con azúcar es una mezcla de masa de cacao (a menudo 50% o más), azúcar y aditivos opcionales (aromas, lecitina), con alto aporte calórico y de carbohidratos debido al azúcar.</td></tr>
<tr><td>Ingredientes</td><td>Productos a base de cacao o sus subproductos</td></tr>
<tr><td>Requisitos nutricionales</td><td>Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetados nutricional y frontal de alimentos establecidas en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022</td></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>Registro sanitario vigente</td></tr>
<tr><td rowspan="2">EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:</td><td>Presentación del producto</td><td>Bolsa plástica 500 gramos - Tableta
Metalizada, envoltura de papel y plástico, los envases de los alimentos y bebidas deben ser aptos para estar en contacto con alimentos.

El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.</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, el chocolate de mesa con azúcar debe tener una vida útil mayor a doce (12) meses contados a partir de la llegada al País.</td></tr>
</table>
</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>31</td><td>PECES VIVOS, FRESCOS O REFRIGERADOS PARA CONSUMO HUMANO

(Piezas individuales limpias, libre de materia fecal, coagulos de sangre, olor y color característicos de los peces, Ojos: Deben verse brillantes, saltones y transparentes (no hundidos ni opacos). Branquias: Su color debe ser rojo vivo o rosado intenso, húmedas y con un ligero olor a mar (evita tonos grisáceos o viscosidad). Piel y Escamas: La piel debe estar brillante, con las escamas bien adheridas. Al presionar la carne con un dedo, esta debe recuperar su forma original inmediatamente, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad, pescado fresco por 1000 gramos.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>32</td><td>CONSERVAS DE PESCADO EN ACEITE DE GIRASOL

(Producto preparado con las especies de pescados admitidos, envasado con líquido de cobertura coma 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), frasco en late por 425 gramos.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>33</td><td>CARNE DE GANADO PORCINO FRESCA O REFRIGERADA

(Piezas individuales limpias, libre de materia fecal, coagulos de sangre, olor y color caracteristicos de le carne de les frasca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad, cortes finos para usar, froir y a la planche correspondientes el cuarto trasero y delantero de la res), carne de res fresca por 1000 gramos.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>34</td><td>CARNE DE CERDO FRESCA O REFRIGERADA

(Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies (porcinas), incluyendo su cobertura de grasa, tendonas, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Del deshuese se obtienen portas o postas: cabeza de lomo, lamo limpio, chuleta, brazo, pierna (bola de pierna, bota de pierna, centro de pierna), carne de cerdo fresca por 1000 gramos.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>35</td><td>CARNE DE POLLO, FRESCA O REFRIGERADA

(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 Gelkus, de la espacia Domesticus), que en edad de sacrificio han sido declarados aptos para el consumo humano, Estas canales de aves deben ser entero sin vísceras) pollo fresco por 1000 gramos.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>36</td><td>CARNE EN TROZO PARA GOULASH

(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 les cortes como: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, carne 80/20 porción de camel grasa), carne en trozó para quiasch por 1000 gramos.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>37</td><td>CARNE MOLIDA DE RES
(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, Came para estofar a sudar de las cortes coma: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, Came 80/20 porción de camel grasa), carne malicia de res por 1000 gramos.</td><td></td><td></td></tr>
</table>

ÍTEM	VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO	CUMPLE	NO CUMPLE
38	COSTILLA CARNUDA DE RES (Corte formada por la estructura ósea de las costillas y los músculos intercostales internos y externos, serrato ventral y porción torácico), costilla carnuda de res por 1000 gramos		
39	CARNE SOBREBARRIGA (Corte de res que proviene del pecho y los músculos abdominales del animal), sobre barriga por 1000 gramos.		
40	CUBETA DE 30 HUEVOS DE GALLINA Clase AA (frescos) Grande AA: 60-66-9 gramos (Cuerpo ovoide, proveniente de la ovoposición de la gallina (Gallus gallus), constituida por la cascara, membranas, cámara de aire, clara, chelezas yema y gemen) huevos AA empacadas en cubetas cartón por 30 unidades.		
41	CUBETA DE 24 HUEVOS DE CODORNICES Clase (frescos) (Cuerpo ovoide, proveniente de la ovoposición de la gallina (Gallus gallus), constituida por la cascara, membranas, cámara de aire, clara, chelezas yema y gemen) huevos empacados en cubetas plástica por 24 unidades.		
42	LECHE FRESCA Debe ser un liquido opaco, de color blanco mate a ligeramente cremoso. Al probarla, su sabor es ligeramente dulce por la lactosa, sin olores extraños. Higiénicamente, debe estar libre de impurezas, mantener una baja acidez y provenir de procesos de pasteurización controlados		
43	LECHE PASTEURIZADA ENTERA Debe tener un sabor fresco, ligeramente dulce y cremoso, un color blanco marfil opaco y un aporte graso mínimo del 3%. Es sometida a temperaturas moderadas (entre 72°C y 78°C) para eliminar bacterias patógenas conservando sus propiedades y sabor original.		
44	MANTEQUILLA Debe contener al menos un 82% de materia grasa y estar elaborada únicamente con crema de leche (o nata pasteurizada) y, en ocasiones, cultivos lácteos o sal. No debe incluir aceites vegetales, colorantes artificiales ni conservantes		
45	QUESO, FRESCO O PROCESADO Debe tener una textura suave, ligeramente granulada y húmeda, incluso soltando un poco de suero natural. Su color es blanco puro o ligeramente marfil. Al probarlo, su aroma es limpio a leche y su sabor debe ser suave, sutilmente salado o ácido, sin tonos amargos.		
46	CUAJADA Cuajada se caracteriza por su textura suave, cremosa y ligeramente gelatinosa. Debe tener un color blanco puro y un aroma y sabor lácteo limpio, sin llegar a ser ácida ni amarga. Al corte, mantiene su forma sin soltar demasiado suero.		
47	CILANTRO POR 500 GR El cilantro (Coriandrum sativum) es una hierba aromática anual de la familia de las apiáceas. Destaca por sus hojas de color verde intenso, su tallo delgado y sus flores blancas.		
48	AJÍES Y PIMIENTOS Los ajíes y pimientos son frutos de plantas del género Capsicum (familia Solanaceae). Comparten la misma estructura botánica, pero los pimientos son dulces y carnosos, mientras que los ajíes contienen capsaicina, el compuesto que les otorga su característico sabor picante, medido en la Escala Scoville. Son bayas que pueden ser dulces (como el pimentón o morrón) o picantes (ajíes, chiles, guindillas). Su color cambia según la madurez: verde, amarillo, naranja y rojo.		
49	PEPINOS Y PEPINILLOS El pepino es un fruto fresco, compuesto en un 95% por agua, de sabor suave y textura crujiente. El pepinillo, por su parte, es el mismo fruto, pero cosechado antes de madurar y conservado en un medio ácido (encurtido), lo que le otorga un perfil de sabor ácido y salado. Son frutos más pequeños, de 3 a 8 cm de longitud, con una piel más rugosa. Son cilíndricos y alargados, midiendo entre 15 y 25 cm. Su peso varía de 30 a 200 gramos.		
50	BERENJENAS La berenjena (Solanum melongena) es una baya de la familia de las solanáceas, botánicamente considerada una fruta, aunque culinariamente se trata como verdura.		
51	TOMATES (E) fruto es una baya de forma y tamaño variable, uniforme, redondo sin protuberancia ni deformaciones), tomate chonto por 1000 gramos empacado en canastilla. Este de forma alargada u ovalada y color morado oscuro, aunque existen variedades blancas, verdes, amarillas o rayadas.		

ÍTEM	VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO	CUMPLE	NO CUMPLE
52	FRÍJOLES VERDES Los frijoles verdes son legumbres cosechadas antes de secarse, valorados por su rápida cocción. Se caracterizan por su textura suave y arenosa		
53	ARVEJA VERDE La arveja verde (o guisante) es una leguminosa de la especie Pisum sativum, en su presentación fresca debe presentar vainas de color verde brillante, lisas y redondeadas, de entre 5 y 10 cm de largo. En su interior contener de 6 a 8 semillas inmaduras.		
54	ZANAHORIAS La zanahoria (Daucus carota) comercializada en Colombia es una raíz pivotante engrosada de forma cilíndrica a cónica y terminada en punta. Presenta una piel lisa, pulpa firme y un color naranja brillante y homogéneo. El tamaño estándar preferido por los consumidores oscila entre los 20 cm y 23 cm de longitud		
55	AJOS POR 500 GR El ajo se caracteriza por ser de tamaño mediano, con un bulbo de forma redonda a achatada y compactos con un diámetro que suele oscilar entre los 3 cm y 5 cm. Su cáscara exterior es generalmente blanca con tonos morados o violetas, protegiendo dientes compactos, ligeramente curvos y de sabor picante intenso.		
56	CEBOLLA LARGA (TALLO) (Cebollas de variedad Allium Cepa L. Raiz fibrosa, poco profunda y sin ramificaciones, el tallo está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado), cebolla larga por 1000 gramos.		
57	CHAMPIÑONES Los champiñones (Agaricus bisporus) se caracterizan por su cuerpo carnoso compuesto por un sombrero redondeado, un pie cilíndrico y láminas inferiores. Su color varía del blanco puro al marrón claro. El champiñón debe estar fresco y apto para el consumo, su cuerpo debe estar firme al tacto, que su color sea uniforme (sin manchas oscuras ni arrugas) y que su aroma sea agradable, similar a la tierra fresca.		
58	AGUACATES El aguacate (o palta) es una baya de forma ovalada o de pera, con una longitud de 8 a 18 cm. Su cáscara varía de verde liso a negro violáceo rugoso. El aguacate debe estar en buen estado con un tono oscuro en su piel, una textura suave (cede ligeramente a la presión), y un tallo que se desprende fácil dejando un interior verde claro. Internamente, la pulpa debe ser cremosa, de color verde a amarillo, sin manchas marrones u oscuras generalizadas.		
59	BANANO El banano debe ser firme al tacto, con la cáscara intacta, sin cortes, golpes profundos ni áreas excesivamente blandas o acuosas. Su color varía desde el verde brillante hasta el amarillo intenso con pequeñas manchas marrones.		
60	PLÁTANO El plátano debe tener una cáscara firme y lisa, de coloración uniforme (ya sea verde o amarilla). La pulpa debe ser firme, carnosa y de color claro. Una textura demasiado blanda, acuosa o la presencia de manchas con moho indican deterioro.		
61	PIÑAS La piña debe tener una corona de hojas verdes y vibrantes, una piel con un tono entre amarillo y dorado (aunque algunas variedades se cosechan verdes), y una textura que cede ligeramente al presionarla.		
62	GUAYABAS La guayaba es una fruta tropical aromática de forma redonda o de pera, con un tamaño de 3 a 10 cm de diámetro. Su piel es lisa o rugosa, variando de verde a amarillo al madurar. Su pulpa jugosa alberga numerosas semillas y presenta colores que van del blanco al rojo intenso.		
63	GUANÁBANAS La guanábana (Annona muricata) es una fruta tropical grande y ovalada, de color verde oscuro, cubierta por espinas suaves y flexibles. Pesa entre 1 y 5 kg y mide hasta 30-50 cm. En su interior, posee una pulpa blanca, cremosa y jugosa que envuelve múltiples semillas negras y brillantes		
64	TAMARINDO El tamarindo es un fruto, conocido por contener una vaina leñosa, curva y alargada de 5 a 15 cm. Al abrir la cáscara quebradiza, revela una pulpa marrón, pegajosa y agridulce que envuelve semillas duras y brillantes.		

ÍTEM	VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO	CUMPLE	NO CUMPLE
65	CHIRIMOYA, CHIRIMORRIÑON La chirimoya (Annona cherimola), también conocida localmente como chirimorriñón, es una fruta de los Andes. Se distingue por su forma de corazón, su piel verde escamosa y su pulpa blanca, cremosa y dulce con grandes semillas negras. Forma: Generalmente acorazonada, cónica u ovoide. Tamaño y Peso: Mide entre 4.5 cm y 15 cm de longitud, con un peso que oscila entre 200 g y 1 kg en piezas grandes. Cáscara (Exocarpo): Su color va de verde claro a verde oscuro, y en algunas variantes toma tonos cobrizos. Tiene una textura muy característica con dibujos en relieve que recuerdan a las escamas de un reptil o a una red cuadriculada. La cáscara es delgada y frágil.		
66	LIMÓN El limón es una fruta cítrica de forma ovalada u oblonga, con un tamaño de 5 a 12 cm. Posee una corteza gruesa y brillante rica en aceites esenciales, que varía de verde intenso a amarillo brillante, y una pulpa ácida dividida en gajos de color amarillo pálido.		
67	NARANJA La naranja es un fruto cítrico redondo o ligeramente achatado de 150 a 200 g. Su cáscara presenta poros y varía del amarillo al naranja intenso. Está formada por la piel protectora (flavedo), la capa blanca esponjosa (albedo).		
68	PAPAS CRIOLLAS (Genero: Solanum Tuberosum L.) La papa es una especia de planta herbácea perteneciente al género Solanum de la familia de las solenáceas originaria de Sudamérica y cultivada por todo el mundo, el tubérculo crece de manera subterránea y alberga los nutrientes de la planta).		
69	YUCA Llamada comúnmente yuca, aipim, casabe, casava, guacamota, lumu, mandioca o mandio (guaraní), es un arbusto perenne de la familia de las euforbiáceas extensamente cultivado en América, África y Oceanía por sus raices con almidones de alto valor alimentario. Es originaria del centro de América del Sur y se ha cultivado en la mayor parte de las zonas tropicales y subtropicales del continente americano.).		
70	ÑAMES Género: Dioscorea de la familia Dioscoreaceae dentro del orden Dioscoreales. El ñame es una especie de planta herbácea y comestible perteneciente al genera Solanum de la familia Discoreáceas (Dioscoreaceae), originaria y común de las regiones tropicales y subtropicales de todo el mundo. El tubérculo puede alcanzar 1,5 metros y pesar hasta 70 kilogramos con un diámetro de casi 15 centímetros.).		
OTROS REQUISITOS TECNICOS			
1	**EXPERIENCIA DEL PROPONENTE:** Con el fin de garantizar la calidad del bien a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia en proyectos similares al objeto del presente estudio previo, tal certificación será avalada con la presentación de los documentos que soporten la realización de contratos celebrados tales como: aceptación de oferta o minuta del contrato u orden de compra (según sea el caso) y/o actas de liquidación y/o certificaciones expedidas por terceros con empresas públicas o privadas de procesos iguales o similares al objeto del presente proceso contractual (máximo 3), cuya suma sea igual o superior al cien por ciento (80%) del presupuesto asignado. Para el caso de las certificaciones, estas deben tener concepto favorable (excelente o bueno) de la recepción de los servicios y contendrá como mínimo la siguiente información. • Nombre o razón social de la entidad que certifica, dirección y teléfono. • Nombre y cargo de la persona que expide la certificación y datos de contacto. • Nombre del contratista • Número y fecha del contrato. • Objeto: similar o igual al objeto contractual del presente estudio. • Fecha de suscripción e inicio. • Fecha de terminación: Estos contratos deberán estar terminados antes de la fecha de cierre del presente proceso. • Valor del contrato. • Calificación del cumplimiento del contrato: La entidad contratante debe certificar que el objeto del contrato se cumplió a cabalidad. **NOTA 1:** Las certificaciones serán objeto de verificación y validación, no serán tenidas en cuenta aquellos documentos en los que no se pueda constatar que el contratista cumplió con el objeto contractual.		

ÍTEM	VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO	CUMPLE	NO CUMPLE

La certificación deberá ser suscrita por el representante legal de entidad o quien haga sus veces o apoderado o persona autorizada para ello, indicando la dirección, NIT y teléfono.

NOTA 2: Para el caso de experiencia con particulares se deberá anexar la factura de compraventa que soporte el negocio jurídico.

NOTA 3: En aplicación del Decreto 0287 de 2026, los emprendimientos y empresas de personas con discapacidad que acrediten las condiciones establecidas en dicha norma podrán acceder a un criterio habilitante diferencial respecto del requisito de experiencia, el cual será aplicado de manera proporcional, garantizando en todo caso la idoneidad y capacidad necesarias para la adecuada ejecución del objeto contractual, para ello se aplicara lo establecido en el Artículo 2.2.1.2.4.2.7.4 del presente Decreto.

2

CAPACIDAD OPERATIVA: Certificación firmada por el representante legal, en la cual se compromete a entregar los víveres objeto del presente estudio y los cuales se relacionan a continuación:

DEPARTAMENTOS	CIUDAD Y/O MUNICIPIO
Antioquia	Medellín Caucasia
Atlántico	Barranquilla
Cauca	Popayan
Cesar	Valledupar
Meta	Villavicencio
Norte de Santander	Cúcuta
Putumayo	Mocoa
Tolima	Ibagué
Valle del Cauca	Santiago de Cali

Dicha certificación debe contener que en caso de ser adjudicado este asumirá integralmente estos costos derivados de transporte sin que haya lugar a reconocimientos económicos adicionales por parte de la Entidad.

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:

ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES		
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	DOCUMENTO INVIMA
1	ARROZ BOLSA POR 500 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
2	GALLETAS DULCES POR PAQUETES DE 15 UNIDADES	Permiso Sanitario INVIMA
3	COLOR	Registro Sanitario de Alimentos
4	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA BOLSA POR 500 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
5	HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS	Permiso Sanitario de Alimentos
6	MAYONESA POR 1000 GRAMOS	Permiso Sanitario de Alimentos
7	SALSA DE TOMATE POR 1000 GRAMOS	Permiso Sanitario de Alimentos
8	ESPAGUETI FORTIFICADO BOLSA POR 500 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
9	PASTA PARA SOPA POR BOLSA 500 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
10	PAN TAJADO POR 600 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
11	AVENA EN GRANO 500 GR	No requiere autorización de comercialización
12	ACEITE VEGETAL DE POR 900 CENTÍMETROS CÚBICOS	Permiso Sanitario INVIMA
13	ATÚN ENLATADO EN ACEITE PRESENTACION DE 160 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
14	SARDINAS ENLATADAS EN PRESENTACION DE 425 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
15	SALCHICHAS DE RES O MIXTA LATA POR 360 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
16	MORTADELA DE CARNE 500 GR	Registro Sanitario de Alimentos
17	JAMÓN DE CERDO POR 370 GR	Registro Sanitario de Alimentos
18	SALCHICHÓN CERVECERO 500 GR	Registro Sanitario de Alimentos
19	CHORIZOS Y LONGANIZAS	Registro Sanitario de Alimentos
20	FRIJOL BOLA ROJA BOLSA POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
21	LENTEJAS VERDES	No requiere autorización de comercialización.
22	GARBANZOS VERDES	
23	AZUCAR POR 1000 GR	Notificación Sanitaria de Alimentos
24	PANELA BOLSA POR 500 GR	No requiere autorización de comercialización.
25	PANELA PULVERIZADA LIMON POR 500 GR	No requiere autorización de comercialización.

ÍTEM	VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS				
	DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO			CUMPLE	NO CUMPLE
	26	CAFÉ CLASICO BOLSA POR 500 GR	Notificación Sanitaria de Alimentos		
	27	CALDO DE GALLINA POR 8 CUBOS	Notificación Sanitaria de Alimentos		
	28	SAL REFINADA BOLSA POR 1000 GR	Notificación Sanitaria de Alimentos		
	29	LECHE EN POLVO SOBRE POR 360 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos		
	30	CHOCOLATE TRADICIONAL CON AZUCAR BOLSA POR 500 GR	Permiso Sanitario de Alimentos		
	31	PECES VIVOS, FRESCOS O REFRIGERADOS PARA CONSUMO HUMANO	Notificación Sanitaria de Alimentos		
	32	CONSERVAS DE PESCADO EN ACEITE DE GIRASOL 425 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos		
	33	CARNE DE GANADO PORCINO FRESCA O REFRIGERADA	Notificación Sanitaria de Alimentos		
	34	CARNE DE CERDO FRESCA O REFRIGERADA	Notificación Sanitaria de Alimentos		
	35	CARNE DE POLLO, FRESCA O REFRIGERADA	Notificación Sanitaria de Alimentos		
	36	CARNE EN TROZO PARA GOULASH	Notificación Sanitaria de Alimentos		
	37	CARNE MOLIDA DE RES	Notificación Sanitaria de Alimentos		
	38	COSTILLA CARNUDA DE RES	Notificación Sanitaria de Alimentos		
	39	CARNE SOBREBARRIGA	Notificación Sanitaria de Alimentos		
	40	HUEVOS DE CODORNIZ EN PAQUETES DE 24 HUEVOS	Notificación Sanitaria de Alimentos		
	41	HUEVOS DE GALLINA EN CUBETAS DE 30	Notificación Sanitaria de Alimentos		
	42	LECHE FRESCA	Notificación Sanitaria de Alimentos		
	43	LECHE PASTEURIZADA ENTERA EN BOSA DE 900 ML	No requiere autorización de comercialización.		
	44	MANTEQUILLA EN KILO	No requiere autorización de comercialización.		
	45	QUESO, FRESCO O PROCESADO EN KILO	No requiere autorización de comercialización.		
	46	CUAJADA EN PAQUETES DE 1 KG	No requiere autorización de comercialización.		
	47	CILANTRO POR 500 GR	No requiere autorización de comercialización.		
	48	AJÍES Y PIMIENTOS	No requiere autorización de comercialización.		
	49	PEPINOS Y PEPINILLOS	No requiere autorización de comercialización.		
	50	BERENJENAS	No requiere autorización de comercialización.		
	51	TOMATES	No requiere autorización de comercialización.		
	52	FRÍJOLES VERDES	No requiere autorización de comercialización.		
	53	ARVEJA VERDE	No requiere autorización de comercialización.		
	54	ZANAHORIAS	No requiere autorización de comercialización.		
	55	AJOS POR 500 GR	No requiere autorización de comercialización.		
	56	CEBOLLA LARGA (TALLO)	No requiere autorización de comercialización.		
	57	CHAMPIÑONES	No requiere autorización de comercialización.		
	58	AGUACATES	No requiere autorización de comercialización.		
	59	BANANO	No requiere autorización de comercialización.		
	60	PLÁTANO	No requiere autorización de comercialización.		
	61	PIÑAS	No requiere autorización de comercialización.		
	62	GUAYABAS	No requiere autorización de comercialización.		
	63	GUANÁBANAS	No requiere autorización de comercialización.		
	64	TAMARINDO	No requiere autorización de comercialización.		
	65	CHIRIMOYA, CHIRIMORRIÑON	No requiere autorización de comercialización.		
	66	LIMÓN	No requiere autorización de comercialización.		

<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th colspan="3">VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS
DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td></td><td colspan="3"><table>
<tr><td>67</td><td>NARANJA</td><td>No requiere autorización de comercialización.</td></tr>
<tr><td>68</td><td>PAPAS CRIOLLAS</td><td>No requiere autorización de comercialización.</td></tr>
<tr><td>69</td><td>YUCA</td><td>No requiere autorización de comercialización.</td></tr>
<tr><td>70</td><td>ÑAMES</td><td>No requiere autorización de comercialización.</td></tr>
</table>
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.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>4</td><td colspan="3">ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD: El contratista deberá entregar los víveres de óptima calidad e inocuidad, dando cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, en especial a lo dispuesto en la Resolución Nro. 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.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>5</td><td colspan="3">Con el propósito de facilitar la entrega, el futuro contratista deberá tener en cuenta lo siguiente:

Los empaques secundarios deben cumplir los requisitos previstos en el anexo técnico, las cuales debe ir debidamente selladas, marcadas y numeradas de manera que permita su distribución, 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 cajas debe contener la siguiente información:

Identificación de remesa.
Producto.
Cantidad.
Peso.
N° de contrato
Fecha de vencimiento.
Fecha fabricación

Nota 1: los empaques de los productos no deben ser de material plástico reciclado ni remanufacturado, dando cumplimiento a lo dispuesto en la Resolución Nro. 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 2: En caso de que la unidad contratante requiera o exija condiciones de empaque y rotulado diferentes a las establecidas en la presente especificación técnica, deben ser acordadas entre la entidad con el supervisor del contrato.</td><td></td><td></td></tr>
</table>

CONDICIONES ADICIONALES SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES IMPLEMENTACIÓN DEL SGSST	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El oferente certificará por escrito que cumplirá con el normativo en Seguridad y Salud en el Trabajo, así: ☐ Ley 1562 de 2012 ☐ Decreto 1072 de 2015 ☐ Resolución 0312 de 2019 (Estándares mínimos SG-SST) ☐ Resolución 1956 de 2008 ☐ Demás normas vigentes aplicables en materia de SST		

2	El oferente deberá entregar los documentos que evidencien objetivamente, la afiliación a la Seguridad Social Integral del personal contratado que ejecutará la tarea contratada, (E.P.S., A.F.P., A.R.L., C.C.F.), obligándose a mantener dicha afiliación y nivel de cobertura del riesgo, durante la totalidad del tiempo necesario para la ejecución de la actividad contratada.		
3	Durante la entrega o instalación de los elementos objeto del contrato, el oferente deberá garantizar que todo el personal asignado a la ejecución de las actividades se encuentre debidamente uniformado y utilice los Elementos de Protección Personal (EPP) requeridos, de acuerdo con los riesgos propios de la labor y la normatividad vigente en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo.		
4	Así mismo, será responsabilidad del oferente suministrar a su personal la dotación, los equipos de protección personal y la ropa de trabajo adecuada, con el fin de prevenir lesiones y protegerlos frente a riesgos de origen mecánico, físico, químico, biológico, ambiental, climático y demás peligros que puedan presentarse durante la ejecución del contrato		
5	El contratista garantizará que los vehículos utilizados para el transporte de los alimentos se encuentren en condiciones mecánicas óptimas, cuenten con la documentación vigente y sean aptos para el transporte de alimentos, asegurando la conservación, calidad e inocuidad de los productos durante su distribución.		
6	El personal encargado del almacenamiento, preparación de pedidos y entrega de los víveres deberá cumplir con las normas sanitarias vigentes para la manipulación de alimentos, utilizando la dotación requerida y aplicando buenas prácticas de higiene para evitar contaminación física, química o biológica.		
7	Cuando el personal del contratista ingrese a instalaciones de la Policía Nacional para realizar entregas, deberá cumplir los protocolos institucionales de Seguridad y Salud en el Trabajo, seguridad física, bioseguridad y control de acceso establecidos por la entidad.		

CONDICIONES SISTEMA GESTION AMBIENTAL

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El oferente deberá certificar por escrito que NO se encuentra reportado en el Registro Único de Infractores Ambientales (RUIA), de acuerdo a lo establecido en la Ley 1333 de 2009, "Por la cual se establece el procedimiento sancionatorio ambiental y se dictan otras disposiciones", o cualquiera que la modifique o derogue.		
2	El oferente deberá certificar las buenas prácticas ambientales y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio.		
3	Toda la documentación que se genere en el marco del contrato deberá ser gestionada preferiblemente de manera digital, reduciendo el uso de papel, y cuando se requiera impresión, esta deberá realizarse en papel reciclado o certificado FSC, por ambas caras y en blanco y negro.		
4	Se valorará positivamente que el oferente cuente con un Sistema de Gestión Ambiental certificado bajo ISO 14001 o equivalente, o que presente evidencias de implementación de buenas prácticas ambientales en su operación.		
5	El oferente deberá certificar el uso de manejo de biodegradable, retornable o reutilizable en la prestación del servicio, reduciendo al máximo la utilización de plásticos de un solo uso (vasos, platos, cubiertos, pitillos, empaques, entre otros).		

6	El contratista fomentará la adquisición de productos locales, frescos y de temporada, promoviendo el consumo responsable y reduciendo la huella de carbono asociada al transporte.		
7	El oferente deberá certificar que el personal encargado de la manipulación de alimentos reciba inducción en buenas prácticas ambientales y de gestión de residuos, fomentando la cultura de sostenibilidad.		
8	El oferente deberá certificar que los alimentos son manipulados bajo estándares de inocuidad, garantizando su adecuada conservación, transporte y almacenamiento, minimizando pérdidas y desperdicios. En caso de excedentes, estos podrán ser destinados a programas sociales o de aprovechamiento, siempre que cumplan las condiciones sanitarias		

Subintendente **JORGE FERNANDO GARZÓN CRUZ**
Responsable Operacionalización Restitución de Tierras
Estructurador estudio previo AOPRA - UNIRET

Mayor **HÉCTOR FABIO RODRÍGUEZ ZULUAGA**
Jefe Área Operaciones para la Protección Ambiental (E)

GARANTÍAS DEL PROCESO

ETAPA CONTRACTUAL

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y SESENTA (60) DÍAS CALENDARIO MAS	AMPARA EL RIESGO DE INCUMPLIMIENTO DURANTE EL PLAZO DE EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO LA ESTIMACIÓN DEL RIESGO CUBRE EL 20% DEL VALOR DEL CONTRATO COMO QUIERA QUE SE PRETENDE EL PAGO PARCIAL O DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE CAUSE A LA ENTIDAD EN LOS MISMOS TÉRMINOS DE LA CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO OPERATIVO	CALIDAD DEL BIEN Y CORRECTO FUNCIONAMIENTO	CINCUENTA POR CIENTO 50% DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y (04) CUATRO MESES MÁS	AMPARA EL RIESGO DE LA MALA CALIDAD Y EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LOS BIENES SUMINISTRADOS, DURANTE EL PLAZO DE EJECUCIÓN Y EL TIEMPO QUE CUBRE LA GARANTÍA TÉCNICA. LA ESTIMACIÓN DEL RIESGO CUBRE EL 50% DEL VALOR DEL CONTRATO, LO QUE CUBRIRÍA EL PERJUICIO ADMINISTRATIVO POR LA POSIBLE PÉRDIDA DE LOS RECURSOS, LOS GASTOS OCASIONADOS POR EL PROCESO Y LA NO ENTREGA DE LOS BIENES REQUERIDOS
GARANTIA UNICA	RIESGO JURIDICO	NO PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES.	CINCO POR CIENTO (5%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL A LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y TRES (3) AÑOS MAS	AMPARA A LA ENTIDAD DE LOS PERJUICIOS QUE SE LE OCASIONE COMO CONSECUENCIA DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES LABORALES A QUE ESTE OBLIGADO EL CONTRATISTA DERIVADO DE LA CONTRATACIÓN DEL PERSONAL UTILIZADOS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
MULTA	RIESGO JURÍDICO	LA NO CONSTITUCIÓN DENTRO DEL TÉRMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS LA PÓLIZA DE GARANTÍA ÚNICA	MULTA CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN UNOS CERO PUNTOS DOS (0.2%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DÍA DE RETARDO Y HASTA POR DIEZ (10) DÍAS	CUANDO EL CONTRATISTA NO CONSTITUYA DENTRO DEL TÉRMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS, A PÓLIZA DE GARANTÍA ÚNICA
MULTA	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO PARCIAL	MULTAS CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN UNOS CERO PUNTOS CINCO (0.5%) DEL VALOR DEJADO DE CUMPLIR O ENTREGAR	CONTRATISTA	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DÍA DE RETARDO HASTA POR UN PLAZO DE QUINCE (15) DIAS CALENDARIO QUE SE DESCONTARÁ DEL SALDO QUE LE ADEUDE LA ENTIDAD. ESTA SANCIÓN SE IMPONDRÁ MEDIANTE ACTO ADMINISTRATIVO MOTIVADO EN EL QUE SE EXPRESARA LAS CAUSAS QUE DIERON LUGAR A ELLA	AMPARA LA MORA O INCUMPLIMIENTO PARCIAL DE ALGUNA OBLIGACIÓN DERIVADA DEL CONTRATO POR CAUSAS IMPUTABLES AL CONTRATISTA
CLAUSULA PENAL PECUNIARIO	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO TOTAL O PARCIAL DECLARATORIA DE CADUCIDAD	TREINTA POR CIENTO (30%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	CONTRATISTA	EL TREINTA POR CIENTO (30%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO CUANDO SE TRATE DE INCUMPLIMIENTO TOTAL O PARCIAL DEL CONTRATO	AMPARA EL INCUMPLIMIENTO PARCIAL O DEFINITIVO DEL CONTRATO POR PARTE DEL CONTRATISTA, SE BUSCA EL PAGO PARCIAL Y DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE SE CAUSEN A LA ENTIDAD

Subintendente **JORGE FERNANDO GARZÓN CRUZ**
Responsable Operacionalización Restitución de Tierras
Estructurador estudio previo AOPRA - UNIRET

Mayor **HÉCTOR FABIO RODRÍGUEZ ZULUAGA**
Jefe Área Operaciones para la Protección Ambiental (E)

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO	

No.	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la Ocurrencia del Evento	Probabilidad	Impacto	Calificación Total	Prioridad	¿A quién se le asigna el riesgo?	Tratamiento controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento				Afecta la ejecución del contrato	¿Afecta el equilibrio económico del contrato?	Persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se complementa el tratamiento	Monitoreo y Revisión	
													Probabilidad	Impacto	Calificación	Calificación total						¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿Cuándo?
1	General	Interno	PLANEACION	Operacional	Que la modalidad de contratación no se adecue al objeto contractual	El proceso de contratación se adelanta contraviniendo las normas contractuales	1	3	4	Bajo	Entidad	Revisión de la programación contractual por la Oficina de Contratos y la Oficina Jurídica	1	2	3	Bajo	No	NO	Dueño de la necesidad	Escogencia de la modalidad	En la aprobación del estudio previo	Por proceso	Mensual
2	General	Interno	PLANEACION	Operacional	Deficiente determinación de las especificaciones técnicas de los servicios a adquirir	Los servicios a adquirir no satisfagan las necesidades de la entidad	1	3	4	Bajo	Entidad	Las especificaciones técnicas deben ser elaboradas por el personal idóneo, solicitando el apoyo técnico de las unidades especializadas en caso de requerirse	1	2	3	Bajo	No	no	Dueño de la necesidad	Elaboración del estudio previo	Aprobación del estudio previo	Una vez aprobado el estudio previo	En la suscripción del formato de revisión de estudio previo
3	General	Interno	PLANEACION	Operacional	El valor estimado del proceso de contratación no es acorde a los precios del mercado	Declaratoria de desierto del proceso	1	3	4	Bajo	Entidad	Verificación de los estudios de mercado realizados	1	2	3	Bajo	No	SI	Estructurador del proceso	Aprobación de estudio previo	Acto administrativo de adjudicación	Una vez aprobado el estudio previo	Acto administrativo declaratoria de o adjudicación del proceso

4	General	Interno	EJECUCIÓN	Operacional	Falta de control y supervisión al cumplimiento del objeto contractual	El contratista no cumpla las condiciones pactadas en el contrato	1	3	4	Bajo	contratista	Requerir a los supervisores para que ejerzan la correcta y oportuna actividad de control	1	2	3	Bajo	No	no	Supervisor del contrato	Minuta del contrato	Acta liquidación del contrato	Informe de supervisión	mensual
5	Específico	Externo	EJECUCIÓN	Negocio	Que el contratista se retire antes del plazo de ejecución del contrato	Terminación anormal del proceso de contratación y no cumplimiento del objeto del contrato	1	3	4	Bajo	contratista	Reducir la probabilidad de ocurrencia /informara contratista desde la adjudicación del contrato las consecuencias de no cumplimiento de las obligaciones de las partes	1	2	3	Bajo	No	No	Supervisor del contrato	Firma del contrato	Acta liquidación del contrato	Informe de supervisión	mensual

Subintendente **JORGE FERNANDO GARZÓN CRUZ**
Responsable Operacionalización Restitución de Tierras
Estructurador estudio previo AOPRA - UNIRET

Mayor **HÉCTOR FABIO RODRÍGUEZ ZULUAGA**
Jefe Área Operaciones para la Protección Ambiental (E)

No aplica

1. Poner a disposición del **CONTRATISTA** los bienes y lugares que se requieran para la ejecución y entrega del objeto contratado.

2. Una vez se surta el proceso de contratación estatal, asignar un supervisor, a través de quien la **POLICÍA NACIONAL** mantendrá la interlocución permanente y directa con el **CONTRATISTA**.

3. Ejercer el control sobre el cumplimiento del contrato a través del supervisor designado para el efecto, exigiéndole la ejecución idónea y oportuna del objeto a contratar.

4. Recibir a satisfacción los bienes y/o servicios que sean entregados por el **CONTRATISTA**, cuando estos cumplan con las condiciones establecidas y en especial las especificaciones u obligaciones técnicas contenidas en el anexo técnico.

5. Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar, para lo cual el supervisor dará aviso oportuno a la POLICÍA NACIONAL, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento.

6. Pagar al **CONTRATISTA** en la forma pactada y con sujeción a las disponibilidades presupuestales y de PAC previstas para el efecto.

7. Tramitar diligentemente las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las prestaciones patrimoniales que hayan surgido a su cargo como consecuencia de la suscripción del contrato.

8. Solicitar y recibir información técnica respecto del bien o servicio y demás del **CONTRATISTA** en desarrollo del objeto del contractual.

9. Incluir aquellas obligaciones propias de cada proceso que coadyuven al cumplimiento de las obligaciones contractuales.

10. Rechazar los bienes y/o servicios cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos.

NOTA: además de las propias de su condición, deberá indicarse aquellas que correspondan a actividades o trámites a cargo de la administración, a partir de los cuales, el contratista estará obligado al cumplimiento de sus obligaciones contractuales.

En los procesos que se adelantan bajo el amparo de un Acuerdo Marco de Precios, deberá citarse la cláusula correspondiente a las obligaciones de la Entidad Compradora, contenida en la minuta del respectivo acuerdo marco.

1. Cumplir con el objeto contractual.

2. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.

3. Responder en los plazos que la **POLICÍA NACIONAL** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.

4. Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.

5. Constituir en debida forma y aportar al Grupo Contractual y Seguimiento de la UNIDAD EJECUTORA o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única.

6. Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.

7. No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el CONTRATISTA deberá Informar de tal evento a la UNIDAD EJECUTORA de la Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.

8. Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato.

9. Restituir a LA POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso de que se hayan suministrado.

10. CATALOGACIÓN. - EL CONTRATISTA deberá proporcionar la información necesaria para denominar, clasificar, identificar y numerar los artículos de abastecimiento relacionados y/o incluidos en el objeto del contrato, dentro del plazo y en las condiciones señaladas por el Supervisor, quien acreditará el cumplimiento de la presente cláusula, mediante un certificado en que conste la entrega total de la información requerida. La presente certificación será necesaria para la liquidación del contrato. Entendiéndose no finalizada la entrega de los bienes objeto del contrato, en tanto no se cumplan las obligaciones de la cláusula de catalogación.

11. Incluir todas aquellas obligaciones que el contratista debe cumplir con el fin de alinear la actividad contractual a las buenas prácticas en materia ambiental. Tener además en cuenta lo establecido en la resolución 03049 del 2014, *"Por medio del cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional"*, actualizada, modificada y complementada por las Resoluciones Nos. 00090 del 2018 apéndice 1 y apéndice 2 del 2020.

12. Así mismo incluir las obligaciones en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo y los lineamientos del gobierno nacional en el tema del COVID.

13. Para la facturación de los bienes o servicios contratados, se debe tener en cuenta los lineamientos y parámetros contemplados en la circular externa 016 del 09 de marzo de 2021 establecidos por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, por medio del cual se implementa el modelo de recepción de facturas de venta, notas débito y/o notas crédito, la cual es de obligatorio cumplimiento, de acuerdo con la Directiva Presidencial 09 del 17 de septiembre de 2020 "*Lineamientos para el Pago de Proveedores del Estado*" y la Resolución No. 000042 del 05 de mayo de 2020, "*Por la cual se desarrollan los sistemas de facturación, los proveedores tecnológicos*" y el registro de la factura electrónica de venta.

14. Las demás obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.

Ciudad, seleccionar la fecha.

Señores.
POLICÍA NACIONAL – DIRECCION DE CARABINEROS Y PROTECCIÓN AMBIENTAL
Ciudad.

Referencia: Acuerdo de confidencialidad del proceso de Mínima Cuantía , Número PN DICAR MIC ____ 2026 cuyo objeto es: SUMINISTRO DE VÍVERES PARA EL PERSONAL QUE CONFORMAN LOS DIFERENTES GRUPOS OPERATIVOS ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN DE CARABINEROS Y PROTECCIÓN AMBIENTAL.

El(los) suscrito(s) a saber: Nombre del representante legal de la sociedad, asociación o persona jurídica proponente, o nombre del representante legal del consorcio o unión temporal proponente), domiciliado en Ciudad de la persona firmante , identificado con Documento de identificación de la persona firmante y lugar de expedición, quien obra en calidad de representante legal Seleccionar la opción correspondiente, si se trata de persona jurídica, caso en el cual debe identificarse de manera completa dicha sociedad, consorcio, unión temporal, o asociación, indicando instrumento de constitución y haciendo mención a su registro en la cámara de comercio del domicilio de la persona jurídica), que en adelante se denominará el proponente, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral, el presente compromiso, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

Primero: que la Policía Nacional adelanta un proceso de contratación a través de la modalidad de Elegir la modalidad de contratación, para la celebración de un contrato estatal para. Transcribir el objeto del proceso.

Segundo: que el **proponente** entiende que parte de la información a la cual tendrá acceso por causa o con ocasión de los procesos de contratación descritos en el numeral anterior se encuentra sujeta a reserva legal por tratarse de actividades relacionadas con la defensa y seguridad de la nación.

Cláusula primera. Compromisos asumidos.

El proponente, mediante suscripción del presente documento, asume los siguientes compromisos:

1. Mantener en reserva y no divulgar la **información confidencial** revelada por la **policía nacional** o por terceros formalmente designados para el efecto.

2. Mantener en reserva y no divulgar ni utilizar, en provecho propio o de terceros y para fines distintos a los previstos en el **contrato**, la información que le sea entregada directamente por la **policía nacional** y/o sus designados.

3. Mantener en reserva y no divulgar por ningún motivo la información que personalmente conozca o llegare a conocer en desarrollo y ejecución de las actividades que le competan por causa o con ocasión del **contrato**.

4. Mantener en reserva y no divulgar la información protegida por derechos de autor o por secreto industrial de acuerdo a la normatividad vigente y que haga parte de la **información confidencial**.

5. Reconocer que el recibo de la **información confidencial** no concede, ni expresa ni implícitamente, autorización, permiso o licencia de uso de marcas, patentes, derechos de autor, o de cualquier otro derecho de propiedad industrial o intelectual de la **Policía Nacional**.

6. Suscribir, con antelación a la revelación de la **información confidencial**, los acuerdos de confidencialidad que se ajustan a todo lo dispuesto en el presente acuerdo con todos sus empleados y/o familiares de los mismos, contratistas, subcontratistas, proveedores y demás personas naturales o jurídicas que haya involucrado, involucre o llegare a involucrar en la ejecución de las actividades que le correspondan para el cumplimiento del objeto del **contrato**.

7. El **proponente** mantendrá una lista de usuarios de la **información confidencial** que será entregada al **proponente** cuando lo solicite.

8. Utilizar única y exclusivamente la **información confidencial** que conozca o llegare a conocer, en desarrollo y ejecución de lo que le competa en relación con el contrato.

9. No utilizar la **información confidencial** que conozca o llegare a conocer, en desarrollo y ejecución del **contrato**, en provecho propio o de terceros y para fines distintos a los previstos en el mismo, prohibiéndose la divulgación inclusive para fines académicos.

10. Adoptar y mantener mecanismos internos de seguridad adecuados para proteger la confidencialidad de toda la información que conozca o llegare a conocer en desarrollo del **contrato**.

11. No usar la **información confidencial** de modo que pueda ser de alguna manera, directa o indirectamente, perjudicial para los intereses de la **policía nacional**.

12. No acceder, copiar, reproducir, distribuir o transmitir por ningún medio conocido o por conocer la **información confidencial**, en todo o en parte, sin previo y escrito consentimiento de la **Policía Nacional**.

13. Cumplir con la confidencialidad en las mismas condiciones y formas, y con el mismo cuidado con que realiza la protección de la información confidencial.

El proponente:

_____
Firma del representante legal del proponente
Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente
Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente
Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal
Dirección: Diligenciar la dirección del proveedor
Teléfono: Diligenciar teléfonos de contacto del proveedor
Email: Diligenciar correo electrónico de notificaciones

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
FORMULARIO SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	

Ciudad, fecha de la firma

Señores.
POLICÍA NACIONAL – DIRECCION DE CARABINEROS Y PROTECCIÓN AMBIENTAL
Ciudad.

Referencia: presentación sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo para el proceso de Mínima Cuantía Número PN DICAR MIC ____ 2026 cuyo objeto es: SUMINISTRO DE VÍVERES PARA EL PERSONAL QUE CONFORMAN LOS DIFERENTES GRUPOS OPERATIVOS ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN DE CARABINEROS Y PROTECCIÓN AMBIENTAL.

El(los) suscrito(s) a saber: Nombre del representante legal de la sociedad, asociación, persona jurídica, consorcio, unión temporal, domiciliado en Domicilio de la persona firmante., identificado con Documentos de identificación y lugar de expedición, quien obra en calidad de (representante legal de la sociedad, del consorcio, de la unión temporal, o de la asociación proponente, si se trata de persona jurídica, caso en el cual debe identificarse de manera completa dicha sociedad, consorcio, unión temporal, o asociación, indicando instrumento de constitución y haciendo mención a su registro en la cámara de comercio del domicilio de la persona jurídica), quien en adelante se denominará el PROPONENTE, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral, el presente compromiso, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

La Policía Nacional, mediante la Resolución 03843 del 09/09/2019, prevé en el Artículo 2°, lo relacionado con la ***"Política del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional"***, en lo siguiente:

> *"La Policía Nacional de Colombia, en el ejercicio de su función de mantenimiento de seguridad y convivencia ciudadana, manifiesta su compromiso con la protección de la seguridad y salud en el trabajo de todos los funcionarios uniformados, no uniformados, contratistas y trabajadores en misión, mediante la identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos laborales en todos los niveles de la Institución; para ello destinará el capital humano, financiero y tecnológico, que permita el cumplimiento de los requerimientos legales y las acciones de mejora continua".*

PERSONA JURÍDICA

Una vez leída y conocida la Política que define la Policía Nacional para el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo certifico que cumplo con los requisitos legales aplicables a mi actividad económica, clase de riesgo y tamaño de la empresa, actualizando los documentos técnicos y cumplimientos asociados al objeto del presente contrato.

PERSONA NATURAL

Una vez leída y conocida la Política que define la Policía Nacional para el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, certifico que cumplo con los requisitos legales aplicables a la actividad económica y clase de riesgo para la cual fui contratado, así mismo me comprometo a cumplir con las actividades y recomendaciones establecidas por el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en el marco del objeto del presente contrato y de las instalaciones policiales en donde preste mis servicios.

Nota: seleccionar, según corresponda.

De igual manera en la ejecución del contrato adicional a los requerimientos exigidos para su ejecución, la persona natural o jurídica deberá:

- Cumplir con las obligaciones del SGSST, que las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acorde a la exposición del contratista o subcontratista a los riesgos encontrados en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad.

- Participar en las actividades que la Policía Nacional desarrolle en materia de promoción y prevención de riesgos laborales.
- Cumplir con el uso continuo y permanente de los elementos de protección personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados la tarea contratada.
- Conocer y participar en todas las actividades del plan de emergencia que se programen por parte de la Policía Nacional y los brigadistas de los centros de trabajo en donde desarrollará las actividades.
- Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo o el diagnóstico de enfermedades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad contratada.
- Practicarse o practicar a sus trabajadores (según sea el caso), los exámenes médico ocupacionales y complementarios que correspondan, de acuerdo a la actividad contratada y objeto del contrato.
- Diligenciar los formatos del SGSST de la Policía Nacional o el contratante, que le sean aplicables a la ejecución de la tarea contratada.
- Entregar los documentos que evidencien objetivamente los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, según los requisitos legales y las obligaciones como contratista, efectuando los pagos a la ARL de acuerdo a la clase de riesgo de la actividad desarrollada.

Las personas **jurídicas** deben diligenciar la lista de chequeo que evidencie el cumplimiento a la Resolución 0312 del 2019 "*Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST*, considerando lo siguiente:

1. Estándares mínimos para empresas, empleadores y contratantes con diez (10) o menos trabajadores, clasificadas con riesgo I, II ó III
2. Estándares mínimos para empresas de once (11) a cincuenta (50) trabajadores clasificados con riesgo I, II ó III.
3. Estándares mínimos para empresas de más de cincuenta (50) trabajadores clasificados con riesgo I, II, III, IV ó V y de cincuenta (50) ó menos trabajadores con riesgo IV ó V.

La verificación al cumplimiento de lo antes descrito será efectuada por el supervisor del contrato.

El proponente:

_____
Firma del representante legal del proponente
Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente
Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente
Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal
Dirección: Diligenciar la dirección del proveedor
Teléfono: Diligenciar teléfonos de contacto del proveedor
Email: Diligenciar correo electrónico de notificaciones

Nota: Este formulario se actualizará por parte de las unidades dueñas de la necesidad en coordinación con el responsable del Sistema de Gestión de SST de la unidad, cada vez que se requiera, de acuerdo con la actualización de la normatividad, política y objetivos del SG-SST de la Policía Nacional

Ciudad, seleccionar la fecha

Señores.
POLICÍA NACIONAL – DIRECCION DE CARABINEROS Y PROTECCIÓN AMBIENTAL
Ciudad.

Referencia: Compromiso anticorrupción del proceso de Mínima Cuantía , Número PN DICAR MIC ____ 2026 cuyo objeto es: SUMINISTRO DE VÍVERES PARA EL PERSONAL QUE CONFORMAN LOS DIFERENTES GRUPOS OPERATIVOS ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN DE CARABINEROS Y PROTECCIÓN AMBIENTAL.

El (los) suscrito(s) a saber Nombre del representante legal de la sociedad, asociación, persona jurídica consorcio, unión temporal : domiciliado en Domicilio de la persona firmante., identificado con Documentos de identificación y lugar de expedición, quien obra en calidad de (representante legal de la sociedad, del consorcio, de la unión temporal, o de la asociación proponente, si se trata de persona jurídica, caso en el cual debe identificarse de manera completa dicha sociedad, consorcio, unión temporal, o asociación, indicando instrumento de constitución y haciendo mención a su registro en la cámara de comercio del domicilio de la persona jurídica), que en adelante se denominará el proponente, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

PRIMERO: que la POLICÍA NACIONAL - DILIGENCIAR LA UNIDAD A LA QUE PRESENTA LA OFERTA, adelanta un proceso de selección para la celebración de un contrato estatal.
SEGUNDO: que es interés del proponente apoyar la acción del estado colombiano, y de la POLICÍA NACIONAL - DILIGENCIAR LA UNIDAD A LA QUE PRESENTA LA OFERTA para fortalecer la transparencia en los procesos de contratación, y la responsabilidad de rendir cuentas;
TERCERO: que siendo del interés del proponente participar en el proceso de selección aludido en el considerando primero precedente, se encuentra dispuesto a suministrar la información propia que resulte necesaria para aportar transparencia al proceso, y en tal sentido suscribe el presente compromiso unilateral anticorrupción, que se regirá por los siguientes compromisos:

COMPROMISOS ASUMIDOS.

El proponente, mediante suscripción del presente documento, asume los siguientes compromisos:

Nos comprometemos a no ofrecer y no dar dádivas, sobornos o cualquier forma de halago, retribuciones o prebenda a servidores públicos o asesores de la Entidad Contratante, directamente o a través de sus empleados, contratistas o tercero.

Nos comprometemos a no efectuar acuerdos, o realizar actos o conductas que tengan por objeto o efecto la colusión en el presente Proceso de Contratación.

Nos comprometemos a revelar la información que sobre el presente Proceso de Contratación nos soliciten los organismos de control de la República de Colombia.

Nos comprometemos a comunicar a nuestros empleados y asesores el contenido del presente Compromiso Anticorrupción, explicar su importancia y las consecuencias de su incumplimiento por nuestra parte, y la de nuestros empleados o asesores.

Conocemos las consecuencias derivadas del incumplimiento del presente compromiso anticorrupción.

El proponente no ofrecerá ni dará sobornos ni ninguna otra forma de halago a ningún funcionario público en relación con su propuesta, con el proceso de contratación, ni con la ejecución del contrato que pueda celebrarse como resultado de su propuesta,

El proponente se compromete a no permitir que nadie, bien sea empleado de la compañía o un agente comisionista independiente, o un asesor o consultor lo haga en su nombre;

El proponente se compromete formalmente a impartir instrucciones a todos sus empleados, agentes y asesores, y a cualesquiera otros representantes suyos, exigiéndoles el cumplimiento en todo momento de las leyes de la República de Colombia, especialmente de aquellas que rigen el presente proceso de selección y la relación contractual que podría derivarse de ella, y les impondrá las obligaciones de:

No ofrecer o pagar sobornos o cualquier halago a los funcionarios de LA UNIDAD EJECUTORA, ni a cualquier otro servidor público o privado que pueda influir en la adjudicación de la propuesta, bien sea directa o indirectamente, ni a terceras personas que, por su influencia sobre funcionarios públicos, puedan influir sobre la aceptación de la propuesta.

No ofrecer pagos o halagos a los funcionarios de la POLICÍA NACIONAL - UNIDAD EJECUTORA durante el desarrollo del contrato que se suscriba si llegase a ser aceptada su propuesta.

Asimismo, debe tener en cuenta que los acuerdos contrarios a la libre competencia, es decir, aquellos que tengan por objeto la colusión (convenio o contrato hecho en forma fraudulenta o engañosa) en los procesos o los que tengan como efecto la distribución de adjudicaciones de contratos, distribución de concursos o fijación de términos de las propuestas,1 son sancionables por la Superintendencia de Industria y Comercio.

El proponente se compromete a que los recursos utilizados para las gestiones pre-contractuales o contractuales derivadas del presente proceso no provendrán de actividades ilícitas tales como el lavado de activos, testaferrato, tráfico de estupefacientes o delitos contra el orden constitucional, o que de alguna manera contraríen las leyes de la República, la moral o las buenas costumbres.

El proponente asume a través de la suscripción del presente compromiso, las consecuencias previstas en la solicitud de oferta del proceso de contratación, si se verificare el incumplimiento de los compromisos anticorrupción.

En constancia de lo anterior, y como manifestación de la aceptación de los compromisos unilaterales incorporados en el presente documento, se firma el mismo en la ciudad de (ciudad donde se firma el presente documento) a los (día del mes en letras y números, días del mes de del año).

El proponente:

_____

Firma del representante legal del proponente
Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente
Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente
Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal
Dirección: Diligenciar la dirección del proveedor
Teléfono: Diligenciar teléfonos de contacto del proveedor
Email: Diligenciar correo electrónico de notificaciones

NOTA: para el caso de ofertas conjuntas, suscribirán el presente documento todas los que conforman el consorcio o unión temporal a través del integrante, representante legal o apoderado.

[1] Decreto 2153 de 1992, Arts. 44 y 47.

Bogotá D.C., (día, mes, año)

Señores
POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE CARABINEROS Y PROTECCIÓN AMBIENTAL
Bogotá, D.C.

Proceso de Contratación: PN DICAR SA MIC _____ 2026

_____; en condición de proponente en el proceso de selección _____, por medio del presente escrito manifiesto que **CONOZCO, ACEPTO Y ME COMPROMETO** a dar cumplimiento (en caso de ser adjudicatario) a las ESPECIFICACIONES TÉCNICAS establecidas en el proceso de contratación.

Firma representante legal del Oferente
Nombre:
Cargo:
Documento de Identidad:
Nit:
Razón social:

Bogotá D.C., seleccionar la fecha.

Señores.
POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE CARABINEROS Y PROTECCIÓN AMBIENTAL
Ciudad.

Referencia: Carta de presentación de la oferta del proceso de Mínima Cuantía , Número PN DICAR SA MIC ____ 2026 cuyo objeto es: "SUMINISTRO DE VÍVERES PARA EL PERSONAL QUE CONFORMAN LOS DIFERENTES GRUPOS OPERATIVOS ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN DE CARABINEROS Y PROTECCIÓN AMBIENTAL.".

Yo (nombre)(s) de la(s) persona(s) que está(n) suscribiendo la propuesta, identificado como aparece al pie de mi firma, obrando en calidad de (calidad en la que actúa el(los) firmante(s) de la propuesta; si el/los) oferente(s) actúa(n) en su propio nombre, éste(éstos) deberá(n) suscribirlo, en nombre de indicar el nombre del proponente de quien se actúa, propuesta seria y formal para participar en el proceso de selección Diligenciar el número del proceso, convocado por la POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE CARABINEROS Y PROTECCIÓN AMBIENTAL, cuyo objeto es SUMINISTRO DE VÍVERES PARA EL PERSONAL QUE CONFORMAN LOS DIFERENTES GRUPOS OPERATIVOS ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN DE CARABINEROS Y PROTECCIÓN AMBIENTAL
Conforme a la información suministrada en los términos establecidos en el pliego de condiciones y/o invitación pública que rige el proceso, en las leyes de la República de Colombia y en particular de la Ley 80 de 1993, sus decretos reglamentarios, los Códigos Civil y de Comercio, y las demás normas que conforman el régimen legal del presente proceso de contratación, o que llegaren a regular algún aspecto concerniente a él.

El objeto del proceso se encuentra detalladamente enunciado en el pliego de condiciones y/o invitación pública de conformidad con el formulario "especificaciones técnicas" y para todos los efectos legales, mi propuesta debe entenderse referida a los mismos, teniendo en cuenta su descripción, número y especificaciones técnicas y funcionales.

En relación con la propuesta que presento, manifiesto lo siguiente:

1. Que el proponente que represento conoce y acepta el contenido de los pliegos de condiciones y/o invitación publica, la de sus anexos y formularios, así como el de cada una de las adendas hechas al mismo.
2. Que la propuesta que presento es irrevocable e incondicional, y obliga insubordinadamente al proponente que represento.
3. Que ni el representante legal o apoderado del proponente, ni el proponente mismo, ni sus integrantes y directores nos encontramos incursos en ninguna de las causales de inhabilidad y/o incompatibilidades determinadas por la Constitución Política y la ley aplicable.
4. Que el proponente, en este caso (indicación clara del proponente a nombre de quien se actúa), está compuesto por las siguientes personas, y que el nombre de su representante legal, dirección, correo electrónico, teléfono y fax son los siguientes: (información de cada uno de los integrantes que componen al proponente, si son varias personas; si se tratara de un proponente persona jurídica, se puede adaptar la declaración, para suministrar la información allí requerida respecto de la sociedad proponente y su representante legal únicamente).
5. Que nuestra propuesta básica cumple con todos y cada uno de los requerimientos y condiciones establecidos en los pliegos de condiciones y/o invitación publica en la ley, y cualquier omisión, contradicción o declaración debe interpretarse de la manera que resulte compatible con los términos

y condiciones del proceso de contratación dentro del cual se presenta la misma, y aceptamos expresa y explícitamente que así se interprete nuestra propuesta.

6. Que nos comprometemos con la POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE CARABINEROS Y PROTECCIÓN AMBIENTAL, en caso de resultar adjudicatarios del presente proceso de contratación, a cumplir con los servicios ofrecidos en la presente propuesta, que corresponden las especificaciones técnicas solicitadas y plazos establecidos en los pliegos de condiciones y/o invitación.
7. Reconocemos y aceptamos la responsabilidad que nos concierne en el sentido de conocer técnicamente las características, funcionalidades y especificaciones de los bienes y/o servicios que nos obligamos a entregar, y asumimos la responsabilidad que se deriva de la obligación de haber realizado todas las evaluaciones e indagaciones necesarias para presentar la presente propuesta sobre la base de un examen cuidadoso de las características del negocio. En particular declaramos bajo nuestra responsabilidad, que los bienes y/o servicios que se entregarán a la Dirección de Carabineros y Protección Ambiental, en el caso de resultar adjudicataria nuestra propuesta, cumple con todas y cada una de las exigencias de los pliegos de condiciones y/o invitación publica sus formularios y adendas que llegaren a suscribirse.
8. En todo caso, aceptamos y reconocemos que cualquier omisión en la que hayamos podido incurrir en la investigación de la información que pueda influir para la determinación de nuestra propuesta, no nos eximirá de la obligación de asumir las responsabilidades que nos lleguen a corresponder como contratistas, y renunciamos a cualquier reclamación, reembolso o ajuste de cualquier naturaleza por cualquier situación que surja y no haya sido contemplada por nosotros en razón de nuestra falta de diligencia en la obtención de la información.
9. Reconocemos que ni la Dirección de Carabineros y Protección Ambiental, ni el personal interno o externo al mismo que haya intervenido en la contratación que se promueve por medio del presente proceso de selección y contratación, han manifestado declaración o garantía alguna expresa o implícita en cuanto a la exactitud, confiabilidad o integridad de la información contenida en las fuentes de información analizadas y conocidas por el proponente, en los materiales proporcionados o en las declaraciones realizadas durante el transcurso de cualquier audiencia o visita efectuada a las instalaciones en las cuales se llevarán a cabo las labores para la ejecución del contrato, ya sea por escrito o en forma verbal, y que nada de lo contenido en cualquiera de los documentos a los que hemos tenido acceso ha sido considerado como una promesa o declaración en cuanto al pasado o al futuro.
10. Reconocemos que ni los pliegos de condiciones y/o invitación publica, del proceso de contratación, ni la información contenida en este documento o proporcionada en conjunto con el mismo o comunicada posteriormente a cualquier persona, ya sea en forma verbal o escrita con respecto a cualquiera de los aspectos del contrato ofrecido, se ha considerado como una asesoría en materia de inversiones, legal, tributaria, fiscal o de otra naturaleza, y declaramos que para la preparación de nuestra propuesta hemos obtenido asesoría independiente en materia financiera, legal, fiscal, tributaria, y técnica, y que nos hemos informado plena y adecuadamente sobre los requisitos legales aplicables en la jurisdicción del presente proceso de selección y contratación y del contrato que se suscriba.
11. Aceptamos plena, incondicional e irrestrictamente los términos del contrato que se nos ofrece, conforme al formulario "minuta del contrato" de los pliegos de condiciones y/o invitación publica, y nos comprometemos a suscribirlo sin modificaciones sustanciales o formales de ninguna naturaleza, por la sola adjudicación que a nosotros se nos haga del contrato, salvo aquellas modificaciones que determine incluir la Dirección de Carabineros y Protección Ambiental, por considerarlas necesarias para incorporar las variaciones que se deriven de los adendas que se expidan dentro del presente proceso de selección las que de antemano aceptamos.
12. Los documentos confidenciales serán señalados en la oferta presentada en SECOP II, y la Entidad tendrá la facultad de comprobar la confidencialidad del documento y aceptarla o rechazarla según lo que establece la ley sobre los documentos confidenciales.
13. Los suscritos (integrantes del proponente en el caso de proponente plural; nombre del proponente, en caso de persona jurídica, adaptando la redacción del párrafo a tal circunstancia), quienes nos presentamos en calidad de proponentes al presente proceso de selección y contratación bajo (forma

o título bajo el cual se presenta la propuesta), declaramos y aceptamos, explícitamente, que asumimos la responsabilidad plena por los resultados y obligaciones del contrato ofrecido, según los términos del reglamento que rige el proceso de contratación, y reconocemos que nos encontramos vinculados o comprometidos de manera ilimitada, incondicional, insubordinada y solidaria respecto de todas y cada una de las obligaciones o responsabilidades derivadas de la presentación de la propuesta, de la correspondiente adjudicación, y de la suscripción del contrato respectivo, conforme a las condiciones de responsabilidad previstas en la Ley.

14. Declaramos bajo juramento, el que se entiende prestado por la suscripción de la presente carta de presentación de la propuesta, que hemos declarado únicamente la verdad en la información y propuesta suministradas, y que en consecuencia no existe ninguna falsedad en la misma, siendo conscientes de las consecuencias penales que pueden derivarse de cualquier falsedad que se evidencie en la información aportada con la propuesta, o en las declaraciones contenidas en la presente carta de presentación de la propuesta.
15. Que me obligo a suministrar a solicitud de LA POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE CARABINEROS Y PROTECCIÓN AMBIENTAL cualquier información necesaria para la correcta evaluación de esta propuesta, dentro de los términos que al efecto determine esa entidad.
16. Que recibiremos notificaciones en la secretaría de su despacho, o en la(s) siguiente(s) dirección(es): (Dirección para notificaciones): Teléfono (os): Fax, correo electrónico.
17. Que, en caso de resultar favorecidos en la adjudicación del proceso de selección y contratación, los pagos que se pacten dentro del contrato respectivo deberán consignarse en la cuenta No. (Indicar clase de cuenta, número, banco, sucursal, ciudad, país y cualquier otro dato necesario).
18. Que no nos hallamos relacionados en el Boletín de responsables Fiscales (artículo 60 Ley 610 de 2000).
19. El plazo de ejecución será el establecido en el pliego de condiciones y/o invitación pública.
20. Que la vigencia de la presente oferta es de cuatro (4) meses, contados a partir de la presentación de esta.

El proponente:

_____

Firma del representante legal del proponente
Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente
Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente
Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal
Dirección: Diligenciar la dirección del proveedor
Teléfono: Diligenciar teléfonos de contacto del proveedor
Email: Diligenciar correo electrónico de notificaciones

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
FORMULARIO - DECLARACIÓN ORIGEN DE RECURSOS	

NOTA: (En caso de uniones temporales o consorcios cada uno de sus integrantes lo debe presentar)

Bogotá, D.C

Señores
POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE CARABINEROS Y PROTECCIÓN AMBIENTAL

Yo, _____, identificado con el documento de identidad Nro. _____, expedido en _____, obrando en nombre propio y/o representación legal de _____ con NIT _____, de manera voluntaria y dando certeza de que todo lo aquí consignado es cierto, realizo la siguiente declaración en cumplimiento a lo señalado en la Ley 1121 de 2006 "*Por la cual se dictan normas para la prevención, detección, investigación y sanción de la financiación del terrorismo y otras disposiciones*" y la Ley 1474 de 2011 "*Por la cual se dictan normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública*", sus modificaciones y las demás normas concordantes:

1. Que los recursos que manejo o mis recursos propios provienen de las siguientes fuentes: (Detalle de la ocupación, oficio, Profesión, actividad, negocio, etc. – No colocar genéricos como, por ejemplo: comerciante).

2. Si posee ingresos adicionales, especifique su origen:

3. Que estos recursos no provienen de ninguna actividad ilícita de las contempladas en el Código Penal Colombiano o en cualquier norma que lo modifique o adicione.

4. Que no admitiré que terceros efectúen depósitos a nombre mío, con fondos provenientes de las actividades ilícitas contempladas en el Código Penal Colombiano o en cualquier norma que lo modifique o adicione, ni efectuaré transacciones destinadas a tales actividades o a favor de personas relacionadas con las mismas.

En constancia de haber leído y acatado lo anterior, firmo el presente documento a los_____ días del mes de _____ del año _____ en la ciudad de _____.

Firma del representante legal
Cédula de ciudadanía:
Nombre del proponente:
Dirección:
Ciudad:
Teléfono:
Correo electrónico:
Nit:

Bogotá, (día, mes, año)

Señores:
POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE CARABINEROS Y PROTECCIÓN AMBIENTAL
Ciudad.

Asunto: PROCESO _____

Nosotros los suscritos _____ (nombre del proponente), identificado con (nit, cc, etc)_____, de conformidad con las condiciones que se estipulan en los documentos del Proceso _____, y en atención a lo señalado en el numeral 1 del artículo 2.1.4.3.2.*1 "Prevención de corrupción en la contratación pública"* del Decreto 1600 de 2024, manifestamos bajo la gravedad de juramento que:

1. Que la empresa a la que representa o alguno de los integrantes de la sociedad a la que represento participa (SI) o (NO) (diligencie según aplique) en una situación de control con otra persona natural, jurídica o proponente plural que se encuentra participando en el proceso de selección _____.
2. Que la empresa a la que representa o alguno de los integrantes de la sociedad a la que represento (SI) o (NO) (diligencie según aplique) se encuentra controlada por otra persona natural, jurídica o proponente plural que se encuentra participando en el proceso de selección _____.
3. Que la empresa a la que representa o alguno de los integrantes de la sociedad a la que represento (SI) o (NO) (diligencie según aplique) es controlante de otra persona natural, jurídica o proponente plural que se encuentra participando en el proceso de selección núm. _____.
4. Que la empresa a la que representa o alguno de los integrantes de la sociedad a la que represento (SI) o (NO) (diligencie según aplique) comparte la condición de controlante con otra persona natural, jurídica o proponente plural que se encuentra participando en el proceso de selección _____.

Atentamente,

FIRMA DEL PROPONENTE Y/O REPRESENTANTE LEGAL (*)
NOMBRE COMPLETO DEL PROPONENTE: _____
Nit: _____
Régimen tributario al cual pertenece: _____
Correo electrónico: _____
Dirección: _____
Nombre del representante legal: _____
_____

(*) NOTA 1: esta certificación deberá ser presentada y firmada por el proponente con la propuesta respectiva. Si es persona jurídica, por quien conforme a la ley esté facultado; si es consorcio o unión temporal por quien haya sido designado representante en el documento de constitución; si actúa en calidad de apoderado, debe estar debidamente facultado por quien tenga la legitimación para hacerlo, caso en el cual debe anexar el poder correspondiente, con la debida presentación personal.

NOTA 2: en caso de proponente plural, deberá ser diligenciado por cada uno de sus integrantes.

AUTORIZACIÓN PARA EL TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES FACTORES DE DESEMPATE Y ACREDITACIÓN

[El presente modelo de autorización contiene la información que debe suministrarse al titular al momento de solicitar su autorización]

Señores
POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE CARABINEROS Y PROTECCIÓN AMBIENTAL
Bogotá, D.C.

REFERENCIA: Proceso de contratación _____

De conformidad con las reglas establecidas para seleccionar a los oferentes que acrediten las condiciones descritas en los criterios de desempate referidas en la Ley 1860 de 2021 la cual modificó el artículo 2.2.1.2.4.2.17. del Decreto 1082 de 2015, y teniendo en cuenta que la información suministrada debe contar con un tratamiento de datos sensibles de conformidad con lo establecido en la Ley 1581 de 2012 y sus reglamentaciones, manifiesto que he sido informado de lo siguiente:

1) La Policía Nacional – DIRECCIÓN DE CARABINEROS Y PROTECCIÓN AMBIENTAL actuará como responsable del tratamiento de datos personales de los cuales soy titular y que, conjunta o separadamente podrá recolectar, almacenar y usar mis datos personales para hacer efectivo el factor de desempate previsto en el pliego de condiciones, relacionados con la acreditación de ser víctima de violencia intrafamiliar, persona en proceso de reintegración o reincorporación, o persona perteneciente a la población indígena, negra, afrocolombiana raizal, palenquera, Rrom, o gitanas.

Finalidad	Autoriza	
	SI	NO
Hacer efectivo el factor de desempate para la acreditación de una mujer víctima de violencia intrafamiliar, persona perteneciente a la población indígena, negra, afrocolombiana raizal, palenquera, Rrom, o gitanas, o persona en proceso de reintegración o reincorporación.		

2) Entiendo que son datos sensibles aquellos que afectan la intimidad del titular o cuyo uso indebido puede generar discriminación, tales como aquellos que revelen el origen racial o étnico, la orientación política, las convicciones religiosas o filosóficas, la pertenencia a sindicatos, organizaciones sociales, de derechos humanos o que promueva intereses de cualquier partido político o que garanticen los derechos y garantías de partidos políticos de oposición así como los datos relativos con la salud, la vida sexual y los datos biométricos.

3) Manifiesto que me informaron que los datos sensibles que se recolectarán serán utilizados para hacer efectivo el criterio de desempate previsto en el pliego de condiciones, relacionados con la acreditación de ser víctima de violencia intrafamiliar, integrante de la población indígena, negra, afrocolombiana raizal, palenquera, Rrom, o gitanas, o persona en proceso de reintegración o reincorporación.

DERECHOS DEL TITULAR

Sus derechos como titular de los datos son los previstos en la Constitución y en la Ley 1581 de 2012, especialmente los siguientes:

a) Acceder en forma gratuita a los datos proporcionados que hayan sido objeto de tratamiento.
b) Solicitar la actualización y rectificación de su información frente a los datos parciales, inexactos, incompletos.
c) Solicitar prueba de la autorización otorgada.
d) Presentar ante la Superintendencia de Industria y Comercio quejas por infracciones a lo dispuesto en la normatividad vigente.
e) Revocar la autorización y/o solicitar la supresión del dato, a menos que exista un deber legal o contractual que haga imperativo conservar la información.
f) Abstenerse de responder las preguntas sobre datos sensibles o sobre datos de las niñas y niños y adolescentes.

Estos derechos los podré ejercer mediante los canales o medios dispuestos por la Policía Nacional para la atención al público relacionados en la página web www.policia.gov.co y la línea de atención 601 5159000.

Por todo lo anterior, he otorgado mi consentimiento a la Policía Nacional – DIRECCIÓN DE CARABINEROS Y PROTECCIÓN AMBIENTAL para que trate mi información personal de acuerdo con la Política de Tratamiento de Datos Personales dispuesta en la página web www.policia.gov.co/politica-privacidad-uso-policia-nacional y que me dio a conocer antes de recolectar mis datos personales.

Manifiesto que la presente autorización me fue solicitada y puesta de presente antes de entregar mis datos y que la suscribo de forma libre y voluntaria una vez leída en su totalidad.

Nombre: [Incluir nombre del titular de la autorización datos sensibles para la autorización de datos]

Firma: [Incluir firma del titular]

Identificación: [Incluir número de identificación del titular de datos sensibles]

Fecha: [Fecha en que se puso de presente la autorización y entregó sus datos]

GS-2026-037805-DICAR

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCION DE CARABINEROS Y PROTECCION AMBIENTAL
GRUPO PLANEACIÓN

CEA.3.0-07
16-ECD-003
2977111482

DICAR-PLANE - 20.1

Bogotá D.C., 04 de julio de 2026

Señor teniente coronel
ALEX GABRIEL OCHOA DIAZ
Jefe Área Operaciones para la Protección Ambiental
Avenida Boyacá No. 142A-55
Bogotá D.C.

Asunto: notificación recursos presupuestales AOPRA

Con el fin de dar cumplimiento a los parámetros establecidos en la "GUÍA PARA LA ELABORACIÓN, SEGUIMIENTO Y EJECUCIÓN AL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES DE LA POLICÍANACIONAL", respetuosamente me permito informar a mi coronel, el siguiente rubro presupuestal, notificado en la Resolución 01770 de fecha 03/07/2026, emitida por la Oficina de Planeación:

DESCRIPCION	RUBRO PRESUPUESTAL	VALOR	MES ENTREGA ESTUDIO PREVIO
PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN	02 02 01 002 003	$ 160.000.000,00	15/08/2026

Por otra parte, me permito indicar mi coronel, autorice y ordene a quien corresponda realizar solicitud del plan de compras y luego certificado de disponibilidad presupuestal, con el fin de apropiar los recursos y evitar congelamiento de rubros por parte del Ministerio de Hacienda y Crédito Público, como ocurrió en el año inmediatamente anterior.

Atentamente,

FIRMA DIGITAL

Firmado digitalmente por:
Nombre: Yenny Vanessa Plata Martinez
Grado: Teniente
Cargo: Jefe Oficina De Planeacion Encargado (A)
Cédula: 1014239181
Dependencia: Grupo Planeacion Dicar
Unidad: Direccion De Carabineros Y Proteccion Ambiental
Correo: yenny.plata@correo.policia.gov.co
4/07/2026 5:15:08 p. m.

Anexo: no

Avenida Boyacá No. 142A-55
Teléfono: 5189796
dicar.plane@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE CARABINEROS Y PROTECCIÓN AMBIENTAL
GRUPO DE PLANEACIÓN

Nro. GS-2026- / DICAR – PLANE – 3.1

Bogotá D.C.,

Señor coronel
HERNANDO ANTONIO VALLEJO VALENCIA
Jefe Oficina de Planeación
Carrera 59 26-21 CAN
Bogotá D.C.

Asunto: solicitud recomposición víveres DICAR

Con el fin de dar cumplimiento a los parámetros establecidos en la *"GUÍA PARA LA ELABORACIÓN, SEGUIMIENTO Y EJECUCIÓN AL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES DE LA POLICÍA NACIONAL"*, de manera atenta solicito al señor Coronel autorizar y ordenar a quien corresponda los trámites correspondientes para la siguiente recomposición presupuestal en el siguiente ítem, así:

02-01 ADQUISICIÓN DE ACTIVOS - 02-02 ADQUISICIONES DE DIFERENTES ACTIVOS RECURSO 10			
CÓDIGO	**DESCRIPCIÓN**	**CONTRACRÉDITO**	**CRÉDITO**
A-02-02-01-002-003	PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN, OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	$ 123.565.000,00	
A-02-02-01-000-001	PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA		$ 52.205.000,00
A-02-02-01-000-002	ANIMALES VIVOS Y PRODUCTOS ANIMALES (EXCEPTO LA CARNE)		$ 9.290.000,00
A-02-02-01-002-001	CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS		$ 54.270.000,00
A-02-02-01-002-002	PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS		$ 7.800.000,00
TOTAL		**$ 123.565.000,00**	**$ 123.565.000,00**

JUSTIFICACIÓN

Se requiere la anterior recomposición presupuestal con el fin de fortalecer el proceso de adquisición de estos bienes, los cuales contribuirán al mejoramiento de la calidad de vida de los

uniformados, el cual se reflejará en una eficiente prestación de servicio de policía; así mismo, la Dirección de Carabineros y Protección Ambiental presta apoyos en el Valle del Cauca, Huila, despliega y ejecuta operaciones sostenidas como "AGAMENON, AQUILES y CAUCA".

Atentamente,

Brigadier general **CARLOS GERMAN OVIEDO LAMPREA**
Director de Carabineros y Protección Ambiental

Elaboró: Intendente **CARLOS ANDRES GÓMEZ CASALLAS**
Analista de Planeación

Revisó: Mayor **LINA YESMIN LINDARTE DIAZ**
Jefe Grupo Planeación

Revisó: Mayor **LEIDY LORENA GONZALEZ ROBLES**
Jefe Area Logistica y Financiera (E)

Revisó: Mayor **GILBERTH EFRAIN TORRES RINCÓN**
Jefe Grupo Asuntos Jurídicos

Fecha elaboración 10/07/2026
Ubicación: C:\DOCUMENTOS 2026\OFICIOS

Avenida Boyacá No. 142 A-55 Bogotá
Teléfono: 5189790 ext:21627
dicar.plane-sve@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

GS-2026-042245-DICAR

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCION DE CARABINEROS Y PROTECCION AMBIENTAL
GRUPO PLANEACIÓN

CEA.3.0-07
16-ECD-003

DICAR-PLANE - 20.1

Bogotá D.C., 28 de julio de 2026

Señor teniente coronel
ALEX GABRIEL OCHOA DIAZ
Jefe Área Operaciones para la Protección Ambiental
Avenida Boyacá No. 142A-55
Bogotá D.C.

Asunto: notificación recursos presupuestales AOPRA

Con el fin de dar cumplimiento a los parámetros establecidos en la "GUÍA PARA LA ELABORACIÓN, SEGUIMIENTO Y EJECUCIÓN AL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES DE LA POLICÍANACIONAL", de manera atenta y respetuosa me permito informar a mi Coronel, los siguientes rubros presupuestales, notificados mediante preresolución del mes de julio, emitida por la Oficina de Planeación, así;

RUBRO	DESCRIPCIÓN	VALOR
02-02-01-000-001	PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA	$ 52.205.000,00
02-02-01-000-002	ANIMALES VIVOS Y PRODUCTOS ANIMALES (EXCEPTO LA CARNE)	$ 9.290.000,00
02-02-01-002-001	CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS	$ 54.270.000,00
02-02-01-002-002	PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS	$ 7.800.000,00
02-02-01-002-003	PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	$ 36.435.000,00

Por lo anterior, de manera respetuosa me permito solicitar a mi coronel se sirva ordenar a quien corresponda, el trámite del Plan de compras, así como la posterior solicitud del Certificado de Disponibilidad Presupuestal. Lo anterior, con el propósito de garantizar la oportuna apropiación de los recursos asignados y mitigar el riesgo de congelamiento de rubros por parte del Ministerio de Hacienda y Crédito Público, tal como ocurrió en la vigencia anterior.

FIRMA DIGITAL

Firmado digitalmente por:
Nombre: Lina Yesmin Lindarte Diaz
Grado: Mayor
Cargo: Jefe Planeacion
Cédula: 1098616656
Dependencia: Grupo Planeacion Dicar
Unidad: Direccion De Carabineros Y Proteccion Ambiental
Correo: lina.lindarte2750@correo.policia.gov.co
29/07/2026 12:05:44 p. m.

Anexo: no

Avenida Boyacá No. 142A-55
Teléfono: 5189796
dicar.plane@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

CEA.3.0-07
16-ECD-003

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCION DE CARABINEROS Y PROTECCION AMBIENTAL
GRUPO PLANEACIÓN

DICAR-PLANE - 20.1

Bogotá D.C., 07 de agosto de 2026

Señor Teniente Coronel
ALEX GABRIEL OCHOA DIAZ
Jefe Área Operaciones para la Protección Ambiental
Avenida Boyacá No. 142A-55
Bogotá D.C.

Asunto: notificación recursos presupuestales AOPRA

Con el fin de dar cumplimiento a los parámetros establecidos en la "GUÍA PARA LA ELABORACIÓN, SEGUIMIENTO Y EJECUCIÓN AL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES DE LA POLICÍANACIONAL", de manera atenta y respetuosa me permito informar a mi Coronel, los siguientes rubros presupuestales, notificados mediante resolución 02366 de fecha 06 de agosto, emitida por la Oficina de Planeación, así;

RUBRO PRESUPUESTAL	DESCRIPCIÓN	VALOR
02 02 01 000 001	PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA	$ 52.205.000,00
02 02 01 000 002	ANIMALES VIVOS Y PRODUCTOS ANIMALES (EXCEPTO LA CARNE)	$ 9.290.000,00
02 02 01 002 001	CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS	$ 54.270.000,00
02 02 01 002 003	PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS	$ 7.800.000,00

Por lo anterior, de manera atenta y respetuosa solicito a mi Coronel, se sirva ordenar a quien corresponda, el trámite del Plan de compras, así como la posterior solicitud del Certificado de Disponibilidad Presupuestal. Lo anterior, con el propósito de garantizar la oportuna apropiación de los recursos asignados y así, mitigar el riesgo de congelamiento de rubros por parte del Ministerio de Hacienda y Crédito Público, tal como ocurrió en la vigencia anterior.

Atentamente,

FIRMA DIGITAL

Firmado digitalmente por:
Nombre: Lina Yesmin Lindarte Diaz
Grado: Mayor
Cargo: Jefe Planeacion
Cédula: 1098616656
Dependencia: Grupo Planeacion Dicar
Unidad: Direccion De Carabineros Y Proteccion Ambiental
Correo: lina.lindarte2750@correo.policia.gov.co
8/08/2026 10:43:35 a. m.

Anexo: no

Avenida Boyacá No. 142A-55
Teléfono: 5189796
dicar.plane@policia.gov.co
www.policia.gov.co

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE CARABINEROS Y PROTECCIÓN AMBIENTAL
GRUPO DE RESTITUCIÓN DE TIERRAS

CEA.3.0-07
16-ECD-003

AOPRA-UNIRET - 20.1

Bogotá D.C., 4 de agosto de 2026

Señores
OFERENTES Y/O INTERESADOS
País

Asunto: solicitud de información a proveedores PN DICAR SIP 079 2026

En atención al proceso para el *"suministro de víveres para el personal que conforman los diferentes grupos operativos adscritos a al Dirección de Carabineros y Protección Ambiental"*, de manera atenta me permito solicitar, se suministre una cotización para el suministro de estos elementos como se relaciona a continuación, con el fin de realizar estudio de mercado para etapa precontractual en la adquisición de dichos bienes y/o servicios.

INFORMACIÓN GENERAL

1. ADVERTENCIA:

La cotización solicitada servirá de base para la elaboración de un estudio de mercado y, por lo tanto, no constituye en sí misma una oferta y consecuentemente **NO** obliga a las partes.

2. OBJETO:

"suministro de víveres para el personal que conforman los diferentes grupos operativos adscritos a al Dirección de Carabineros y Protección Ambiental"

3. VALIDEZ DE LA COTIZACIÓN:

Sesenta (60) días calendario

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

CONDICIONES TÉCNICAS

CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS HABILITANTES

<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th colspan="3">VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS
DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td>1</td><td colspan="3">ARROZ BOLSA POR 500 GRAMOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

<table>
<tr><td>Marca:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Referencia:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">REQUISITOS GENERALES</td><td>Descripción del producto</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>Ingredientes</td><td>Arroz blanco tipo I grado 1.</td></tr>
<tr><td>Requisitos nutricionales</td><td>Los valores nutricionales deberán tomarse como referencia de la Tabla de Composición de Alimentos – ICBF 2018, o la norma que la modifique o sustituya.</td></tr>
<tr><td>Otras características del producto</td><td>
<table>
<tr><td>Característica</td><td>Concepto</td></tr>
<tr><td>Color</td><td>Blanco transparente</td></tr>
<tr><td>Apariencia</td><td>Grano largo</td></tr>
<tr><td>Sabor y olor</td><td>Característico/Libre de olores objetables</td></tr>
<tr><td>Textura</td><td>Suave</td></tr>
</table>
El producto deberá encontrarse limpio, seco, homogéneo y libre de materias extrañas.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>No aplica</td></tr>
<tr><td rowspan="2">EMPAQUE, EMBALAJE:</td><td>Presentación del producto</td><td>Bolsa plástica por 500 gramos.

El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.</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 o empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación o empaque.</td></tr>
</table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>2</td><td colspan="3">GALLETAS DULCES POR PAQUETES DE 15 UNIDADES

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

<table>
<tr><td>Marca:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Referencia:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="3">REQUISITOS GENERALES</td><td>Descripción del producto</td><td>Las galletas son preparaciones horneadas de tamaño pequeño elaboradas principalmente con una masa de harina de trigo, grasas (como mantequilla o aceites) y azúcar.</td></tr>
<tr><td>Ingredientes</td><td>harina, grasas (mantequilla o aceites) y azúcar.</td></tr>
<tr><td>Requisitos nutricionales</td><td>Los valores nutricionales deberán tomarse como referencia de la Tabla de Composición de Alimentos – ICBF 2018, o la norma que la modifique o sustituya.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>Permiso sanitario vigente INVIMA</td></tr>
<tr><td rowspan="2">EMPAQUE, EMBALAJE:</td><td>Presentación del producto</td><td>Bolsa plástica.

El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.</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 o empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación o empaque.</td></tr>
</table></td><td></td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th rowspan="2">ÍTEM</th><th colspan="3">VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS</th><th rowspan="2">CUMPLE</th><th rowspan="2">NO CUMPLE</th></tr>
<tr><th colspan="3">DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO</th></tr>
<tr><td>3</td><td colspan="3">COLOR 50 SOBRES CAJA SELLADA

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

<table>
<tr><td>Marca:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Referencia:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="3">REQUISITOS GENERALES</td><td>Descripción del producto</td><td>El "condimento color" es un sazonador tradicional a base de achiote, cúrcuma y especias.</td></tr>
<tr><td>Ingredientes</td><td>Se dividen principalmente en naturales (especias y plantas) y artificiales (mezclas comerciales).
Naturales:
Cúrcuma: Aporta un tono amarillo vibrante.
Achiote (Bija): Brinda un color amarillo-naranja intenso.
Páprika o Pimentón: Tono rojo suave y un toque de sabor ahumado.
Remolacha: Excelente para obtener colores rosados o morado
Artificiales / Mezclas comerciales:
Suelen contener una base de harina de arroz mezclada con colorantes artificiales como la Tartrazina (Amarillo 5) y el Rojo Ponceau 4R (Rojo 40).</td></tr>
<tr><td>Requisitos nutricionales</td><td>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.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>Permiso sanitario vigente INVIMA</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE, EMBALAJE:</td><td>Presentación del producto</td><td>50 sobres
El empaque secundario consistirá en caja sellada, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.</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 o empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación o empaque.</td></tr>
</table>
</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>4</td><td colspan="3">HARINA DE TRIGO FORTIFICADA BOLSA POR 500 GRAMOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

<table>
<tr><td>Marca:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Referencia:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="6">REQUISITOS GENERALES</td><td>Descripción del producto</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>Ingredientes</td><td>Harina de Trigo y micronutrientes aceptables.</td></tr>
<tr><td>Información nutricional:</td><td>Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetados nutricional y frontal de alimentos establecidas en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022</td></tr>
<tr><td>Requisitos nutricionales</td><td>Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018.</td></tr>
<tr><td>Otras características del producto</td><td>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.

<table>
<tr><td>Metal</td><td>Limite máxima</td></tr>
<tr><td>Plomo, mg/kg</td><td>0,2</td></tr>
<tr><td>Cadmio, mg/kg</td><td>0,2</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>
</td><td></td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th colspan="3">VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS
DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td></td><td colspan="3"><table>
<tr><td colspan="2"></td><td>Límites máximos de metales contaminantes - NTC 267 Novena Actualización</td></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>Registro sanitario de alimentos vigente.</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE, EMBALAJE:</td><td>Presentación del producto</td><td>Bolsa plástica por 500 gramos.

El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.</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></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>5</td><td colspan="3">HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

<table>
<tr><td>Marca:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Referencia:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td rowspan="4">REQUISITOS GENERALES</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>Ingredientes</td><td>Harina de maíz con sabor a mantequilla y sal.</td></tr>
<tr><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></tr>
<tr><td>Otras características del producto</td><td>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:

<table>
<tr><th>Micotoxinas</th><th>Limite máxima en pg/kg</th></tr>
<tr><td>Aflatoxina B1</td><td>5.0</td></tr>
<tr><td>Suna de aflatoxina B1 B2 y G1 G2</td><td>10.0</td></tr>
<tr><td>Ocratoxina A</td><td>3.0</td></tr>
<tr><td>Deoxinivalenol (DON)</td><td>1.250.0</td></tr>
<tr><td>Zearalenona</td><td>300.0</td></tr>
<tr><td>Fumonisina (suma de B1 – B2)</td><td>1.000.0</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>Permiso sanitario de alimentos vigente.</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE, EMBALAJE:</td><td>Presentación del producto</td><td>Bolsa plástica 500 gramos embalada en paca por 12 o 12,5 Kg.

El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.</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></td><td></td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th colspan="3">VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS
DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td>6</td><td colspan="3">MAYONESA MAS BAJA EN CALORIAS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

<table>
<tr><td>Marca:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Referencia:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="3">REQUISITOS GENERALES</td><td>Descripción del producto</td><td>(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), frasco x 3770 gramos PULPA DE FRUTA (Pulpa azucarada, es un producto elaborado con pulpa o concentrados de jugo o pulpa da frutas con un contenido mínimo de 50% de fruta y adicionado de azúcar. Deben elaborarse en condiciones sanitarias aprobadas, la pulpa deberá ser producida mediante frutas sanas y limpias. El producto deberé 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)</td></tr>
<tr><td>Ingredientes</td><td>Mayonesa Mas Baja En Calorias</td></tr>
<tr><td>Requisitos nutricionales</td><td>Debe cumplir con la información nutricional del producto.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>Registro sanitario de alimentos vigente.</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE, EMBALAJE:</td><td>Presentación del producto</td><td>Bolsa por 1000 gramos.

El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.</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 o empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación o empaque.</td></tr>
</table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>7</td><td colspan="3">SALSA DE TOMATE

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

<table>
<tr><td>Marca:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Referencia:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="3">REQUISITOS GENERALES</td><td>Descripción del producto</td><td>Producto preparado con la pulpa de tomates (Lycopersicum Esculentum) senos y maciuros, adicionado de sal, azúcar, edulcorantes permitidos, Vinagre cebollas, o especies aditivos permitidos).</td></tr>
<tr><td>Ingredientes</td><td>Pulpa de tomates</td></tr>
<tr><td>Requisitos nutricionales</td><td>Debe cumplir con la información nutricional del producto.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>Registro sanitario de alimentos vigente.</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE, EMBALAJE:</td><td>Presentación del producto</td><td>Bolsa por 1000 gramos.

El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.</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 o empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación o empaque.</td></tr>
</table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>8</td><td colspan="3">ESPAGUETI FORTIFICADO BOLSA POR 500 GRAMOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

<table>
<tr><td>Marca:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Referencia:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr>
</table></td><td></td><td></td></tr>
</table>

ÍTEM	VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO			CUMPLE	NO CUMPLE
	Requisitos generales	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 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		Registro sanitario vigente		
	EMPAQUE, EMBALAJE	Presentación del producto	Bolsa plástica por 500 gramos. El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.		
	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.		
9	PASTA PARA SOPA BOLSA POR 500 GRAMOS El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.				
	Marca:		especificar		
	Referencia:		especificar		
	Numero de registro sanitario vigente:		especificar		
	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 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:	Presentación del producto	Bolsa plástica por 500 gramos. El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.		
	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.		
10	PAN TAJADO POR 600 GR El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.				
	Marca:		especificar		
	Referencia:		especificar		
	Numero de registro sanitario vigente:		especificar		
	REQUISITOS GENERALES	Descripción del producto	El pan tajado o pan de molde es un alimento básico ideal para sándwiches y desayunos.		
		Ingredientes	harina, grasas (mantequilla o aceites) y azúcar.		
		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.		
	Requisitos normativos		Permiso sanitario vigente INVIMA		

<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th colspan="3">VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS
DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td></td><td>EMPAQUE, EMBALAJE:</td><td>Presentación del producto</td><td>Bolsas de 600 g a 1 kg para consumo en el hogar.

El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><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 o empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación o empaque.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>11</td><td colspan="4">AVENA EN GRANO

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

<table>
<tr><td>Marca:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Referencia:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="3">REQUISITOS GENERALES</td><td>Descripción del producto</td><td>Es el fruto entero de la Avena sativa, un cereal integral rico en carbohidratos complejos, fibra soluble (betaglucano), proteínas y grasas saludables.</td></tr>
<tr><td>Ingredientes</td><td>salvado. Germen, endospermo.</td></tr>
<tr><td>Requisitos nutricionales</td><td>Los valores nutricionales deberán tomarse como referencia de la Tabla de Composición de Alimentos – ICBF 2018, o la norma que la modifique o sustituya.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>Permiso sanitario vigente INVIMA</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE, EMBALAJE:</td><td>Presentación del producto</td><td>Bolsa plástica por 500 GR.</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 o empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación o empaque.</td></tr>
</table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>12</td><td colspan="4">ACEITE VEGETAL DE SOYA BOTELLA POR 900 CENTÍMETROS CÚBICOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

<table>
<tr><td>Marca:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Referencia:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="3">REQUISITOS GENERALES</td><td>Descripción del producto</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>Información nutricional:</td><td>Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetados nutricional y frontal de alimentos establecidas en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022</td></tr>
<tr><td>Otras características del producto</td><td>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:

<table>
<tr><th>Contaminante</th><th>Cantidades máximas</th></tr>
<tr><td>Hierro (Fe)</td><td>1.5 mg / kg</td></tr>
<tr><td>Cobre (Cu)</td><td>0.1 mg / kg</td></tr>
<tr><td>Plomo (Pb)</td><td>0.1 mg / kg</td></tr>
<tr><td>Arsénico (As)</td><td>0.1 mg / kg</td></tr>
</table>

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

<table>
<tr><th colspan="2">Contenidos máximos</th></tr>
<tr><th>Suma de dioxinas</th><th>Suma de dioxinas y PCBS similares a las dioxinas (EQT PCDD / F-PCB OMS)</th></tr>
<tr><td>0.75 pg / g grasa</td><td>1.5 pg. / g grasa</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>Permiso sanitario vigente INVIMA</td></tr>
</table></td><td></td><td></td></tr>
</table>

ITEM	VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO			CUMPLE	NO CUMPLE
	EMPAQUE EMBALAJE	Presentación del producto	Botella plástica por 900 centimetros cúbicos El 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.		
	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.		
13	LOMITOS DE ATÚN EN ACEITE LATA POR 160 GRAMOS El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas. Marca: especificar Referencia: especificar Numero de registro sanitario vigente: especificar				
	REQUISITOS GENERALES	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.		
		Ingredientes	Atún, aceite vegetal, agua y sal.		
		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		Registro sanitario de alimentos vigente.		
	EMPAQUE, EMBALAJE	Presentación del producto	Lata peso neto 160 gramos mínimos. El atún debe ser envasado en un recipiente de 2 o 3 piezas, en base de acero libre de estaño para evitar alterar sus características organolépticas o generar sustancias toxicas; las dimensiones del envase deben garantizar el cumplimiento del peso neto del producto.		
	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.		
14	SARDINAS EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas. ca: especificar				

<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th colspan="3">VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS
DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td></td><td colspan="3">erencia: especificar
nero de registro sanitario vigente: especificar

<table>
<tr><td rowspan="5">REQUISITOS GENERALES</td><td>Descripción del producto</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>Ingredientes</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>Información nutricional:</td><td>Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetados nutricional y frontal de alimentos establecidas en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022</td></tr>
<tr><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)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>Registro sanitario de alimentos vigente.</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE, EMBALAJE</td><td>Presentación del producto</td><td>Lata 425 gramos peso neto mínimo.

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></tr>
<tr><td colspan="2">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></tr>
</table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>15</td><td colspan="3">SALCHICHAS DE RES O MIXTA LATA POR 360 GRAMOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

Marca: especificar
Referencia: especificar
Numero de registro sanitario vigente: especificar

<table>
<tr><td rowspan="5">REQUISITOS GENERALES</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></tr>
<tr><td>Ingredientes</td><td>A base de carne de res, cerdo y/o pollo, grasa, aglutinante, sal, mezcla de especias y antioxidantes.</td></tr>
<tr><td>Requisitos nutricionales</td><td>Debe cumplir con la información nutricional del producto.</td></tr>
<tr><td>Otras características del producto</td><td><table><tr><th>REQUISITOS</th><th>LÍMITE 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></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>Registro sanitario de alimentos vigente.</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE, EMBALAJE:</td><td>Presentación del producto</td><td>Recipiente de hojalata por 360 gramos.</td></tr>
</table></td><td></td><td></td></tr>
</table>

ITEM	VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO			CUMPLE	NO CUMPLE
			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.		
	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.		
16	MORTADELA DE CARNE POR 500 GRAMOS El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas)				
	Marca:		especificar		
	Referencia:		especificar		
	Numero de registro sanitario vigente:		especificar		
	REQUISITOS GENERALES	Descripción del producto	Embutido emulsionado y cocido elaborado a partir de carnes magras seleccionadas (res y cerdo), finamente picadas y mezcladas con cubos de tocino y especias. Destaca por su textura suave, color rosado característico y perfil versátil para consumirse directamente en frío o caliente.		
		Ingredientes	A base de carne de res, cerdo y/o pollo, grasa, aglutinante, sal, mezcla de especias y antioxidantes.		
		Requisitos nutricionales	Debe cumplir con la información nutricional del producto.		
	Requisitos normativos		Registro sanitario de alimentos vigente.		
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	500 gramos Barras compactas, loncheada al vacío o empacada entera en presentaciones que van desde los 250 gramos hasta piezas industriales de varios kilos		
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil hasta 30 días, dependiendo de los conservantes del fabricante y las instrucciones exactas de la etiqueta.		
17	JAMON DE CERDO POR 370 GRAMOS El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas)				
	Marca:		especificar		
	Referencia:		especificar		
	Numero de registro sanitario vigente:		especificar		
	REQUISITOS GENERALES	Descripción del producto	También conocido como jamón de York o jamón dulce) es un embutido cárnico magro elaborado a partir de la pierna trasera del cerdo.		
		Ingredientes	carne magra de cerdo, agua y sal..		
		Requisitos nutricionales	Debe cumplir con la información nutricional del producto.		
	Requisitos normativos		Registro sanitario de alimentos vigente.		
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	En lonchas: Envasado en blísteres (de 100 g a 250 g). Fileteado en lonchas, o en dados, envasado al vacío o en atmósfera protectora para garantizar su frescura		
	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.		
18	SALCHICHON CERVECERO El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas)				

ITEM	VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO	CUMPLE	NO CUMPLE

Marca:	especificar	
Referencia:	especificar	
Numero de registro sanitario vigente:	especificar	

REQUISITOS GENERALES	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 camions homogeneizados y picados. El producto elaborado hace referencia a la especie animal empleada, sometido a tratamiento térmico, ahumado.
	Ingredientes	A base de carne de res, cerdo y/o pollo, grasa, aglutinante, sal, mezcla de especias y antioxidantes.
	Requisitos nutricionales	Debe cumplir con la información nutricional del producto.
Requisitos normativos		Registro sanitario de alimentos vigente.
EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	- Embutido, moldeado o prensado 500 gramos.
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.

19

CHORIZOS Y LONGANIZAS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas)

Marca:	especificar
Referencia:	especificar
Numero de registro sanitario vigente:	especificar

REQUISITOS GENERALES	Descripción del producto	(El chorizo y la longaniza son embutidos tradicionales de carne de cerdo picada y especias, embutidos en tripas naturales o sintéticas. El chorizo es más corto, atado en segmentos y destaca por su color rojizo y sabor a pimentón. La longaniza es más larga, continua y suele tener un perfil más especiado o graso.
	Ingredientes	Carne de cerdo picada o molida, tocino o grasa, sal y especias..
	Requisitos nutricionales	Debe cumplir con la información nutricional del producto.
Requisitos normativos		Registro sanitario de alimentos vigente.
EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	- Embutido, Paquetes de 500 g o 1 kg i.
Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil dependiendo fundamentalmente de su proceso de elaboración (fresco vs. curado) y su método de empaque. Productos frescos (crudos): Duran de 1 a 2 días refrigerados (entre 0 y 4 °C) o hasta 3 meses en el congelador. Productos curados o ahumados: Si están enteros y envasados al vacío, duran hasta 90 días. Una vez abiertos, deben refrigerarse y consumirse en 2 a 3 semanas.

20

FRIJOL BOLA ROJA BOLSA POR 1000 GRAMOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

Marca:	especificar
Referencia:	especificar
Numero de registro sanitario vigente:	especificar

	Clasificación	Granos

ÍTEM	VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO			CUMPLE	NO CUMPLE
			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 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		NTC 871:2005 – Frijol para consumo humano.		
	EMPAQUE, EMBALAJE	Presentación del producto	Bolsa de plástico por 1000 gramos embalada en paca de por 15 o 25 Kg. El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.		
	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.		
21	LENTEJA BOLSA POR 1000 GRAMOS El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.				
	Marca:		especificar		
	Referencia:		especificar		
	Numero de registro sanitario vigente:		especificar		
	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 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 %

<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th colspan="3">VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS
DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td></td><td>Requisitos normativos</td><td></td><td>Resolución 2674 de 2013, debe cumplir con lo establecido en la NTC 937.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>EMPAQUE, EMBALAJE</td><td>Presentación del producto</td><td>Bolsa de plástica por 1000 gramos

El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><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 empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha empaque.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>22</td><td colspan="3">GARBANZO BOLSA POR 1000 GRAMOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

Marca: especificar
Referencia: especificar
Numero de registro sanitario vigente: especificar

REQUISITOS GENERALES — Descripción del producto: Es una semilla comestible de la familia de las leguminosas, muy rica en proteínas vegetales, carbohidratos complejos y fibra
Requisitos nutricionales: Proteína vegetal, fibra y carbohidratos
Otras características del producto: Garbanzo de consumo Tipo I Grado 2

El garbanzo 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 — Presentación del producto: Bolsa de plástica por 1000 gramos

El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.
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.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>23</td><td colspan="3">AZÚCAR BOLSA POR 1000 GRAMOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

Marca: especificar
Referencia: especificar
Numero de registro sanitario vigente: especificar

REQUISITOS GENERALES — 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.
Ingredientes: Caña de Azúcar
Requisitos nutricionales: Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018.</td><td></td><td></td></tr>
</table>

ÍTEM	VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO			CUMPLE	NO CUMPLE
		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		Notificación sanitaria de alimentos		
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Bolsa plástica 1000 gramos. El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.		
	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.		
24	PANELA BOLSA POR 500 GRAMOS El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas. Marca: especificar Referencia: especificar Numero de registro sanitario vigente: especificar				
	REQUISITOS GENERALES	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.		
		Ingredientes	Jugo de caña de azúcar 100 %.		
		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		No aplica		
	EMPAQUE, EMBALAJE	Presentación del producto	Bolsa plástica 500 gramos El empaque secundario consistirá en caja de cartón, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.		
	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.		
25	PANELA PULVERIZADA LIMON POR 500 GRAMOS El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas. Marca: especificar Referencia: especificar Numero de registro sanitario vigente: especificar				
	REQUISITOS GENERALES	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, con alición de sabor a limón permitido por el Ministerio de la Protección Social.		

ITEM	VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO			CUMPLE	NO CUMPLE
		Ingredientes	Jugo de caña de azúcar 100 %.		
		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		No aplica		
	EMPAQUE, EMBALAJE	Presentación del producto	Bolsa plástica 500 gramos El empaque secundario consistirá en caja de cartón, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.		
	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.		
26	CAFÉ CLÁSICO BOLSA POR 500 GRAMOS El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas. Marca: especificar Referencia: especificar Numero de registro sanitario vigente: especificar				
	REQUISITOS GENERALES	Descripción del producto	Café tostado y molido sin descafeinar: Producto obtenido de la torrefacción del café verde, semitostado posterior molienda o ambos.		
		Ingredientes	Granos de café en almendra verde, de acuerdo con la siguiente proporción: Café Consumo: 100%		
		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		Notificación sanitaria de alimentos.		
	EMPAQUE, EMBALAJE	Presentación del producto	Bolsa plástica 500 gramos. El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.		
	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.		
27					

ÍTEM	VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO	CUMPLE	NO CUMPLE

CALDO DE GALLINA POR 8 CUBOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas)

Marca:	especificar
Referencia:	especificar
Numero de registro sanitario vigente:	especificar

REQUISITOS GENERALES	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.
	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.
	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.
Requisitos normativos		Notificación sanitaria de alimentos.
EMPAQUE, EMBALAJE	Presentación del producto	Presentación por 8 cubos, cada cubo con un peso individual mínimo entre 11 gramos. El empaque secundario consistirá en caja de cartón, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.
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.

Requisito	Límite máximo (mg/Kg)
Plomo como Pb En producto deshidratados	1

SAL REFINADA BOLSA POR 1000 GRAMOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas)

Marca:	especificar
Referencia:	especificar
Numero de registro sanitario vigente:	especificar

28	REQUISITOS GENERALES	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 nutricionales	Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018.
		Otras caracteristicas 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		Notificación sanitaria
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Sal Refinada, Yodada y Fluorizada Unidad por 1000 gramos.
		Empaque y/o embalaje	En bolsa plástica 1000 gramos El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.
	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.

<table>
<tr><th colspan="5">VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS</th></tr>
<tr><th>ÍTEM</th><th colspan="3">DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td>29</td><td colspan="3">LECHE EN POLVO SOBRE POR 360 GRAMOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

<table>
<tr><td>Marca:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Referencia:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">REQUISITOS GENERALES</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></tr>
<tr><td>Ingredientes</td><td>Leche entera higienizada aglomerada. Regulador de acidez (Tripolifosfato de sodio y/o potasio) máx. 0,1% m/m.</td></tr>
<tr><td>Requisitos nutricionales</td><td>El producto podrá contener la Adición de Vitamina A y Vitamina C, calcio y hierro.</td></tr>
<tr><td>Otras características del producto</td><td>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%.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>Registro sanitario vigente</td></tr>
<tr><td rowspan="2">EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:</td><td rowspan="2">Presentación del producto</td><td>Sobre por 360 gramos.

El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.</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.

La leche importada debe tener una vida útil mayor a doce (12) meses contados a partir de la llegada al País.</td></tr>
</table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>30</td><td colspan="3">CHOCOLATE TRADICIONAL CON AZUCAR BOLSA POR 500 GRAMOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas)

<table>
<tr><td>Marca:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Referencia:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="3">REQUISITOS GENERALES</td><td>Descripción del producto</td><td>El chocolate de mesa con azúcar es una mezcla de masa de cacao (a menudo 50% o más), azúcar y aditivos opcionales (aromas, lecitina), con alto aporte calórico y de carbohidratos debido al azúcar.</td></tr>
<tr><td>Ingredientes</td><td>Productos a base de cacao o sus subproductos</td></tr>
<tr><td>Requisitos nutricionales</td><td>Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetados nutricional y frontal de alimentos establecidas en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022</td></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>Registro sanitario vigente</td></tr>
<tr><td rowspan="2">EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:</td><td rowspan="2">Presentación del producto</td><td>Bolsa plástica 500 gramos - Tableta
Metalizada, envoltura de papel y plástico, los envases de los alimentos y bebidas deben ser aptos para estar en contacto con alimentos.

El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.</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, el chocolate de mesa con azúcar debe tener una vida útil mayor a doce (12) meses contados a partir de la llegada al País.</td></tr>
</table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>31</td><td colspan="3">PECES VIVOS, FRESCOS O REFRIGERADOS PARA CONSUMO HUMANO

(Piezas individuales limpias, libre de materia fecal, coagulos de sangre, olor y color característicos de los peces, Ojos: Deben verse brillantes, saltones y transparentes (no hundidos ni opacos). Branquias: Su color debe ser rojo vivo o rosado intenso, húmedas y con un ligero olor a mar (evita tonos grisáceos o viscosidad). Piel y Escamas: La</td><td></td><td></td></tr>
</table>

ITEM	VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO	CUMPLE	NO CUMPLE
	piel debe estar brillante, con las escamas bien adheridas. Al presionar la carne con un dedo, esta debe recuperar su forma original inmediatamente, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad, pescado fresco por 1000 gramos.		
32	CONSERVAS DE PESCADO EN ACEITE DE GIRASOL (Producto preparado con las especies de pescados admitidos, envasado con líquido de cobertura coma 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), frasco en late por 425 gramos.		
33	CARNE DE GANADO PORCINO FRESCA O REFRIGERADA (Piezas individuales limpias, libre de materia fecal, coagulos de sangre, olor y color característicos de le carne de les frasca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad, cortes finos para usar, froir y a la planche correspondientes el cuarto trasero y delantero de la res), carne de res fresca por 1000 gramos.		
34	CARNE DE CERDO FRESCA O REFRIGERADA (Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies (porcinas), incluyendo su cobertura de grasa, tendonas, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Del deshuese se obtienen portas o postas: cabeza de lomo, lamo limpio, chuleta, brazo, pierna (bola de pierna, bota de pierna, centro de pierna), carne de cerdo fresca por 1000 gramos.		
35	CARNE DE POLLO, FRESCA O REFRIGERADA (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 Gelkus, de la espacia Domesticus), que en edad de sacrificio han sido declarados aptos para el consumo humano, Estas canales de aves deben ser entero sin vísceras) pollo fresco por 1000 gramos.		
36	CARNE EN TROZO PARA GOULASH (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 les cortes como: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, carne 80/20 porción de camel grasa), carne en trozó para quiasch por 1000 gramos.		
37	CARNE MOLIDA DE RES (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, Came para estofar a sudar de las cortes coma: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, Came 80/20 porción de camel grasa), carne malicia de res por 1000 gramos		
38	COSTILLA CARNUDA DE RES (Corte formada por la estructura ósea de las costillas y los músculos intercostales internos y externos, serrato ventral y porción torácico), costilla carnuda de res por 1000 gramos		
39	CARNE SOBREBARRIGA (Corte de res que proviene del pecho y los músculos abdominales del animal), sobre barriga por 1000 gramos.		
40	CUBETA DE 30 HUEVOS DE GALLINA Clase AA (frescos) Grande AA: 60-66-9 gramos (Cuerpo ovoide, proveniente de la ovoposición de la gallina (Gallus gallus), constituida por la cascara, membranas, cámara de aire, clara, chelezas yema y gemen) huevos AA empacadas en cunetas cartón por 30 unidades.		
41	CUBETA DE 24 HUEVOS DE CODORNICES Clase (frescos) (Cuerpo ovoide, proveniente de la ovoposición de la gallina (Gallus gallus), constituida por la cascara, membranas, cámara de aire, clara, chelezas yema y gemen) huevos empacados en cubetas plástica por 24 unidades.		
42	LECHE FRESCA Debe ser un líquido opaco, de color blanco mate a ligeramente cremoso. Al probarla, su sabor es ligeramente dulce por la lactosa, sin olores extraños. Higiénicamente, debe estar libre de impurezas, mantener una baja acidez y provenir de procesos de pasteurización controlados		
43	LECHE PASTEURIZADA ENTERA		

ÍTEM	VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO	CUMPLE	NO CUMPLE
	Debe tener un sabor fresco, ligeramente dulce y cremoso, un color blanco marfil opaco y un aporte graso mínimo del 3%. Es sometida a temperaturas moderadas (entre 72°C y 78°C) para eliminar bacterias patógenas conservando sus propiedades y sabor original.		
44	MANTEQUILLA Debe contener al menos un 82% de materia grasa y estar elaborada únicamente con crema de leche (o nata pasteurizada) y, en ocasiones, cultivos lácteos o sal. No debe incluir aceites vegetales, colorantes artificiales ni conservantes		
45	QUESO, FRESCO O PROCESADO Debe tener una textura suave, ligeramente granulada y húmeda, incluso soltando un poco de suero natural. Su color es blanco puro o ligeramente marfil. Al probarlo, su aroma es limpio a leche y su sabor debe ser suave, sutilmente salado o ácido, sin tonos amargos.		
46	CUAJADA Cuajada se caracteriza por su textura suave, cremosa y ligeramente gelatinosa. Debe tener un color blanco puro y un aroma y sabor lácteo limpio, sin llegar a ser ácida ni amarga. Al corte, mantiene su forma sin soltar demasiado suero.		
47	CILANTRO POR 500 GR El cilantro (Coriandrum sativum) es una hierba aromática anual de la familia de las apiáceas. Destaca por sus hojas de color verde intenso, su tallo delgado y sus flores blancas.		
48	AJÍES Y PIMIENTOS Los ajíes y pimientos son frutos de plantas del género Capsicum (familia Solanaceae). Comparten la misma estructura botánica, pero los pimientos son dulces y carnosos, mientras que los ajíes contienen capsaicina, el compuesto que les otorga su característico sabor picante, medido en la Escala Scoville. Son bayas que pueden ser dulces (como el pimentón o morrón) o picantes (ajíes, chiles, guindillas). Su color cambia según la madurez: verde, amarillo, naranja y rojo.		
49	PEPINOS Y PEPINILLOS El pepino es un fruto fresco, compuesto en un 95% por agua, de sabor suave y textura crujiente. El pepinillo, por su parte, es el mismo fruto, pero cosechado antes de madurar y conservado en un medio ácido (encurtido), lo que le otorga un perfil de sabor ácido y salado. Son frutos más pequeños, de 3 a 8 cm de longitud, con una piel más rugosa. Son cilíndricos y alargados, midiendo entre 15 y 25 cm. Su peso varía de 30 a 200 gramos.		
50	BERENJENAS La berenjena (Solanum melongena) es una baya de la familia de las solanáceas, botánicamente considerada una fruta, aunque culinariamente se trata como verdura.		
51	TOMATES (E) fruto es una baya de forma y tamaño variable, uniforme, redondo sin protuberancia ni deformaciones), tomate chonto por 1000 gramos empacado en canastilla. Este de forma alargada u ovalada y color morado oscuro, aunque existen variedades blancas, verdes, amarillas o rayadas.		
52	FRÍJOLES VERDES Los frijoles verdes son legumbres cosechadas antes de secarse, valorados por su rápida cocción. Se caracterizan por su textura suave y arenosa		
53	ARVEJA VERDE La arveja verde (o guisante) es una leguminosa de la especie Pisum sativum, en su presentación fresca debe presentar vainas de color verde brillante, lisas y redondeadas, de entre 5 y 10 cm de largo. En su interior contener de 6 a 8 semillas inmaduras.		
54	ZANAHORIAS La zanahoria (Daucus carota) comercializada en Colombia es una raíz pivotante engrosada de forma cilíndrica a cónica y terminada en punta. Presenta una piel lisa, pulpa firme y un color naranja brillante y homogéneo. El tamaño estándar preferido por los consumidores oscila entre los 20 cm y 23 cm de longitud		
55	AJOS POR 500 GR El ajo se caracteriza por ser de tamaño mediano, con un bulbo de forma redonda a achatada y compactos con un diámetro que suele oscilar entre los 3 cm y 5 cm. Su cáscara exterior es generalmente blanca con tonos morados o violetas, protegiendo dientes compactos, ligeramente curvos y de sabor picante intenso		
56	CEBOLLA LARGA (TALLO) (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), cebolla larga por 1000 gramos.		

ÍTEM	VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO	CUMPLE	NO CUMPLE
57	CHAMPIÑONES Los champiñones (Agaricus bisporus) se caracterizan por su cuerpo carnoso compuesto por un sombrero redondeado, un pie cilíndrico y láminas inferiores. Su color varía del blanco puro al marrón claro. El champiñón debe estar fresco y apto para el consumo, su cuerpo debe estar firme al tacto, que su color sea uniforme (sin manchas oscuras ni arrugas) y que su aroma sea agradable, similar a la tierra fresca.		
58	AGUACATES El aguacate (o palta) es una baya de forma ovalada o de pera, con una longitud de 8 a 18 cm. Su cáscara varía de verde liso a negro violáceo rugoso. El aguacate debe estar en buen estado con un tono oscuro en su piel, una textura suave (cede ligeramente a la presión), y un tallo que se desprende fácil dejando un interior verde claro. Internamente, la pulpa debe ser cremosa, de color verde a amarillo, sin manchas marrones u oscuras generalizadas		
59	BANANO El banano debe ser firme al tacto, con la cáscara intacta, sin cortes, golpes profundos ni áreas excesivamente blandas o acuosas. Su color varía desde el verde brillante hasta el amarillo intenso con pequeñas manchas marrones.		
60	PLÁTANO El plátano debe tener una cáscara firme y lisa, de coloración uniforme (ya sea verde o amarilla). La pulpa debe ser firme, carnosa y de color claro. Una textura demasiado blanda, acuosa o la presencia de manchas con moho indican deterioro		
61	PIÑAS La piña debe tener una corona de hojas verdes y vibrantes, una piel con un tono entre amarillo y dorado (aunque algunas variedades se cosechan verdes), y una textura que cede ligeramente al presionarla.		
62	GUAYABAS La guayaba es una fruta tropical aromática de forma redonda o de pera, con un tamaño de 3 a 10 cm de diámetro. Su piel es lisa o rugosa, variando de verde a amarillo al madurar. Su pulpa jugosa alberga numerosas semillas y presenta colores que van del blanco al rojo intenso.		
63	GUANÁBANAS La guanábana (Annona muricata) es una fruta tropical grande y ovalada, de color verde oscuro, cubierta por espinas suaves y flexibles. Pesa entre 1 y 5 kg y mide hasta 30-50 cm. En su interior, posee una pulpa blanca, cremosa y jugosa que envuelve múltiples semillas negras y brillantes		
64	TAMARINDO El tamarindo es un fruto, conocido por contener una vaina leñosa, curva y alargada de 5 a 15 cm. Al abrir la cáscara quebradiza, revela una pulpa marrón, pegajosa y agridulce que envuelve semillas duras y brillantes		
65	CHIRIMOYA, CHIRIMORRIÑON La chirimoya (Annona cherimola), también conocida localmente como chirimorriñón, es una fruta de los Andes. Se distingue por su forma de corazón, su piel verde escamosa y su pulpa blanca, cremosa y dulce con grandes semillas negras. Forma: Generalmente acorazonada, cónica u ovoide. Tamaño y Peso: Mide entre 4.5 cm y 15 cm de longitud, con un peso que oscila entre 200 g y 1 kg en piezas grandes. Cáscara (Exocarpo): Su color va de verde claro a verde oscuro, y en algunas variantes toma tonos cobrizos. Tiene una textura muy característica con dibujos en relieve que recuerdan a las escamas de un reptil o a una red cuadriculada. La cáscara es delgada y frágil.		
66	LIMÓN El limón es una fruta cítrica de forma ovalada u oblonga, con un tamaño de 5 a 12 cm. Posee una corteza gruesa y brillante rica en aceites esenciales, que varía de verde intenso a amarillo brillante, y una pulpa ácida dividida en gajos de color amarillo pálido		
67	NARANJA La naranja es un fruto cítrico redondo o ligeramente achatado de 150 a 200 g. Su cáscara presenta poros y varía del amarillo al naranja intenso. Está formada por la piel protectora (flavedo), la capa blanca esponjosa (albedo).		
68	PAPAS CRIOLLAS		

ITEM	VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO	CUMPLE	NO CUMPLE
	(Genero: Solanum Tuberosum L.) La papa es una especia de planta herbácea perteneciente al género Solanum de la familia de las solenáceas originaria de Sudamérica y cultivada por todo el mundo, el tubérculo crece de manera subterránea y alberga los nutrientes de la planta), papa bulte por 58 kilogramos.		
69	YUCA Llamada comúnmente yuca, aipim, casabe, casava, guacamota, lumu, mandioca o mandio (guaraní), es un arbusto perenne de la familia de las euforbiáceas extensamente cultivado en América, África y Oceanía por sus raíces con almidones de alto valor alimentario. Es originaria del centro de América del Sur y se ha cultivado en la mayor parte de las zonas tropicales y subtropicales del continente americano.), yuca bulto por 50 kilogramos.		
70	NAMES Género: Dioscorea de la familia Dioscoreaceae dentro del orden Dioscoreales. El ñame es una especie de planta herbácea y comestible perteneciente al genera Solanum de la familia Discoreáceas (Dioscoreaceae), originaria y común de las regiones tropicales y subtropicales de todo el mundo. El tubérculo puede alcanzar 1,5 metros y pesar hasta 70 kilogramos con un diámetro de casi 15 centímetros.), ñame bulto por 50 kilogramos.		
OTROS REQUISITOS TECNICOS			
1	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:		

ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES		
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	DOCUMENTO INVIMA
1	ARROZ BOLSA POR 500 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
2	GALLETAS DULCES POR PAQUETES DE 15 UNIDADES	Permiso Sanitario INVIMA
3	COLOR	Registro Sanitario de Alimentos
4	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA BOLSA POR 500 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
5	HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS	Permiso Sanitario de Alimentos
6	MAYONESA POR 1000 GRAMOS	Permiso Sanitario de Alimentos
7	SALSA DE TOMATE POR 1000 GRAMOS	Permiso Sanitario de Alimentos
8	ESPAGUETI FORTIFICADO BOLSA POR 500 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
9	PASTA PARA SOPA POR BOLSA 500 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
10	PAN TAJADO POR 600 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
11	AVENA EN GRANO 500 GR	No requiere autorización de comercialización
12	ACEITE VEGETAL DE POR 900 CENTÍMETROS CÚBICOS	Permiso Sanitario INVIMA
13	ATÚN ENLATADO EN ACEITE PRESENTACION DE 160 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
14	SARDINAS ENLATADAS EN PRESENTACION DE 425 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
15	SALCHICHAS DE RES O MIXTA LATA POR 360 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
16	MORTADELA DE CARNE 500 GR	Registro Sanitario de Alimentos
17	JAMÓN DE CERDO POR 370 GR	Registro Sanitario de Alimentos
18	SALCHICHÓN CERVECERO 500 GR	Registro Sanitario de Alimentos
19	CHORIZOS Y LONGANIZAS	Registro Sanitario de Alimentos
20	FRIJOL BOLA ROJA BOLSA POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
21	LENTEJAS VERDES	No requiere autorización de comercialización.
22	GARBANZOS VERDES	
23	AZUCAR POR 1000 GR	Notificación Sanitaria de Alimentos
24	PANELA BOLSA POR 500 GR	No requiere autorización de comercialización.
25	PANELA PULVERIZADA LIMON POR 500 GR	No requiere autorización de comercialización.
26	CAFÉ CLASICO BOLSA POR 500 GR	Notificación Sanitaria de Alimentos
27	CALDO DE GALLINA POR 8 CUBOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
28	SAL REFINADA BOLSA POR 1000 GR	Notificación Sanitaria de Alimentos
29	LECHE EN POLVO SOBRE POR 360 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
30	CHOCOLATE TRADICIONAL CON AZUCAR BOLSA POR 500 GR	Permiso Sanitario de Alimentos
31	PECES VIVOS, FRESCOS O REFRIGERADOS PARA CONSUMO HUMANO	Notificación Sanitaria de Alimentos
32	CONSERVAS DE PESCADO EN ACEITE DE GIRASOL 425 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
33	CARNE DE GANADO PORCINO FRESCA O REFRIGERADA	Notificación Sanitaria de Alimentos
34	CARNE DE CERDO FRESCA O REFRIGERADA	Notificación Sanitaria de Alimentos
35	CARNE DE POLLO, FRESCA O REFRIGERADA	Notificación Sanitaria de Alimentos
36	CARNE EN TROZO PARA GOULASH	Notificación Sanitaria de Alimentos
37	CARNE MOLIDA DE RES	Notificación Sanitaria de Alimentos

ÍTEM	VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS				
	DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO			CUMPLE	NO CUMPLE
	38	COSTILLA CARNUDA DE RES	Notificación Sanitaria de Alimentos		
	39	CARNE SOBREBARRIGA	Notificación Sanitaria de Alimentos		
	40	HUEVOS DE CODORNIZ EN PAQUETES DE 24 HUEVOS	Notificación Sanitaria de Alimentos		
	41	HUEVOS DE GALLINA EN CUBETAS DE 30	Notificación Sanitaria de Alimentos		
	42	LECHE FRESCA	Notificación Sanitaria de Alimentos		
	43	LECHE PASTEURIZADA ENTERA EN BOSA DE 900 ML	No requiere autorización de comercialización.		
	44	MANTEQUILLA EN KILO	No requiere autorización de comercialización.		
	45	QUESO, FRESCO O PROCESADO EN KILO	No requiere autorización de comercialización.		
	46	CUAJADA EN PAQUETES DE 1 KG	No requiere autorización de comercialización.		
	47	CILANTRO POR 500 GR	No requiere autorización de comercialización.		
	48	AJÍES Y PIMIENTOS	No requiere autorización de comercialización.		
	49	PEPINOS Y PEPINILLOS	No requiere autorización de comercialización.		
	50	BERENJENAS	No requiere autorización de comercialización.		
	51	TOMATES	No requiere autorización de comercialización.		
	52	FRÍJOLES VERDES	No requiere autorización de comercialización.		
	53	ARVEJA VERDE	No requiere autorización de comercialización.		
	54	ZANAHORIAS	No requiere autorización de comercialización.		
	55	AJOS POR 500 GR	No requiere autorización de comercialización.		
	56	CEBOLLA LARGA (TALLO)	No requiere autorización de comercialización.		
	57	CHAMPIÑONES	No requiere autorización de comercialización.		
	58	AGUACATES	No requiere autorización de comercialización.		
	59	BANANO	No requiere autorización de comercialización.		
	60	PLÁTANO	No requiere autorización de comercialización.		
	61	PIÑAS	No requiere autorización de comercialización.		
	62	GUAYABAS	No requiere autorización de comercialización.		
	63	GUANÁBANAS	No requiere autorización de comercialización.		
	64	TAMARINDO	No requiere autorización de comercialización.		
	65	CHIRIMOYA, CHIRIMORRIÑON	No requiere autorización de comercialización.		
	66	LIMÓN	No requiere autorización de comercialización.		
	67	NARANJA	No requiere autorización de comercialización.		
	68	PAPAS CRIOLLAS	No requiere autorización de comercialización.		
	69	YUCA	No requiere autorización de comercialización.		
	70	ÑAMES	No requiere autorización de comercialización.		
	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.				
2	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD: El contratista deberá entregar los víveres de óptima calidad e inocuidad, dando cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, en especial a lo dispuesto en la Resolución Nro. 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.				

ÍTEM	VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO	CUMPLE	NO CUMPLE
3	Con el propósito de facilitar la entrega, el futuro contratista deberá tener en cuenta lo siguiente: Los empaques secundarios deben cumplir los requisitos previstos en el anexo técnico, las cuales debe ir debidamente selladas, marcadas y numeradas de manera que permita su distribución, 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 cajas debe contener la siguiente información: Identificación de remesa. Producto. Cantidad. Peso. N° de contrato Fecha de vencimiento. Fecha fabricación Nota 1: los empaques de los productos no deben ser de material plástico reciclado ni remanufacturado, dando cumplimiento a lo dispuesto en la Resolución Nro. 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 2: En caso de que la unidad contratante requiera o exija condiciones de empaque y rotulado diferentes a las establecidas en la presente especificación técnica, deben ser acordadas entre la entidad con el supervisor del contrato.		

LUGAR DE ENTREGA O LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El servicio de entrega de los víveres relacionados se realizará de forma parcial de acuerdo a las necesidades de la Policía Nacional – Dirección de Carabineros y Protección Ambiental, previa coordinación con el supervisor del contrato **en los lugares que se especifican más adelante**, cuyo costo correrá en su totalidad por cuenta del contratista.

Asimismo, el Proponente deberá incluir dentro del valor unitario y total de los alimentos ofertados todos los costos directos e indirectos asociados a la distribución logística (transporte y entrega de los bienes). En consecuencia, el futuro contratista asumirá integralmente estos costos sin que haya lugar a reconocimientos económicos adicionales por parte de la Entidad, y serán de exclusiva responsabilidad del Contratista, así:

DEPARTAMENTOS	CIUDAD Y/O MUNICIPIO
Antioquia	Medellín Caucasia
Atlántico	Barranquilla
Cauca	Popayan
Cesar	Valledupar
Meta	Villavicencio
Norte de Santander	Cúcuta
Putumayo	Mocoa
Tolima	Ibagué
Valle del Cauca	Santiago de Cali

PLAZO PARA PRESENTAR COTIZACIÓN

Diez (10) días calendario a partir de la publicación en SECOP II o recibida la presente comunicación por los diferentes medios digitales.

CÓDIGO UNSPSC

CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
50151513	Productos de Alimentación y Bebidas	Aceites y grasas comestibles	Aceites y grasas vegetales y vegetales comestibles	Aceites vegetales o vegetales comestibles
50122002	Productos de Alimentación y Bebidas	Marisco	Pescado capturado en la naturaleza	Atún blanco salvaje
50121500	Productos de Alimentación y Bebidas	Marisco	Pescado	
50111516	Productos de Alimentación y Bebidas	Productos cárnicos y avícolas	Productos cárnicos y avícolas mínimamente procesados	Carne de res, mínimamente procesada con adiciones
50465400	Productos de Alimentación y Bebidas	Verduras enlatadas o en frascos	Guisantes enlatados o en frascos	
50221101	Productos de Alimentación y Bebidas	Productos de cereales y legumbres	Cereales	Cereales
50221303	Productos de Alimentación y Bebidas	Productos de cereales y legumbres	Harinas y productos molidos	Almidón de maíz o harina de maíz
50221300	Productos de Alimentación y Bebidas	Productos de cereales y legumbres	Harinas y productos molidos	
50192901	Productos de Alimentación y Bebidas	Alimentos preparados y conservados	Pasta simple y fideos	Pasta fresca o fideos
50401800	Productos de Alimentación y Bebidas	Pasta fresca o fideos	Frijoles	
50404500	Productos de Alimentación y Bebidas	Verduras frescas	Lenteja	
50161509	Productos de Alimentación y Bebidas	Chocolate y azúcares y edulcorantes y productos de confitería	Chocolate y azúcares y productos edulcorantes	Azúcares naturales o productos edulcorantes
50161500	Productos de Alimentación y Bebidas	Chocolate y azúcares y edulcorantes y productos de confitería	Chocolate y azúcares y productos edulcorantes	
50201706	Productos de Alimentación y Bebidas	Bebestibles	Café y té	Café
50171800	Productos de Alimentación y Bebidas	Condimentos y conservantes	Salsas y pastas para untar y condimentos	
50161511	Productos de Alimentación y Bebidas	Chocolate y azúcares y edulcorantes y productos de confitería	Chocolate y azúcares y productos edulcorantes	Chocolate o sustituto del chocolate
50171551	Productos de Alimentación y Bebidas	Condimentos y conservantes	Hierbas, especias y extractos	Sal de cocina o de mesa
50501500	Productos de Alimentación y Bebidas	Suplementos nutricionales	Suplementos vitamínicos	
50131704	Productos de Alimentación y Bebidas	Productos lácteos y huevos	Productos lácteos y mantecosos	Leche en polvo
50202301	Productos de Alimentación y Bebidas	Bebestibles	Bebidas no alcohólicas	Agua
10152003	Material y Accesorios de Plantas y Animales Vivos y Suministros	Semillas y bulbos y plántulas y esquejes	Semillas y esquejes de árboles y arbustos	Semillas o esquejes de nueces
42231800	Equipos médicos, accesorios y suministros	Nutrición clínica	Fórmulas y productos para el apoyo nutricional	
50202309	Productos de Alimentación y Bebidas	Bebestibles	Bebidas no alcohólicas	Bebida deportiva o energética
50193104	Productos de Alimentación y Bebidas	Alimentos preparados y conservados	Mezclas y suministros instantáneos	Bases de sopa

ETAPA CONTRACTUAL

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y SESENTA (60) DÍAS	AMPARA EL RIESGO DE INCUMPLIMIENTO DURANTE EL PLAZO DE EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO LA ESTIMACIÓN DEL RIESGO CUBRE EL 20% DEL VALOR DEL CONTRATO

					CALENDARIO MAS	COMO QUIERA QUE SE PRETENDE EL PAGO PARCIAL O DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE CAUSE A LA ENTIDAD EN LOS MISMOS TÉRMINOS DE LA CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO OPERATIVO	CALIDAD DEL BIEN Y CORRECTO FUNCIONAMIENTO	CINCUENTA POR CIENTO 50% DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y (04) CUATRO MESES MÁS	AMPARA EL RIESGO DE LA MALA CALIDAD Y EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LOS BIENES SUMINISTRADOS, DURANTE EL PLAZO DE EJECUCIÓN Y EL TIEMPO QUE CUBRE LA GARANTÍA TÉCNICA. LA ESTIMACIÓN DEL RIESGO CUBRE EL 50% DEL VALOR DEL CONTRATO, LO QUE CUBRIRÍA EL PERJUICIO ADMINISTRATIVO POR LA POSIBLE PÉRDIDA DE LOS RECURSOS, LOS GASTOS OCASIONADOS POR EL PROCESO Y LA NO ENTREGA DE LOS BIENES REQUERIDOS
GARANTIA UNICA	RIESGO JURIDICO	NO PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES.	CINCO POR CIENTO (5%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL A LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y TRES (3) AÑOS MAS	AMPARA A LA ENTIDAD DE LOS PERJUICIOS QUE SE LE OCASIONE COMO CONSECUENCIA DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES LABORALES A QUE ESTE OBLIGADO EL CONTRATISTA DERIVADO DE LA CONTRATACIÓN DEL PERSONAL UTILIZADOS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
MULTA	RIESGO JURÍDICO	LA NO CONSTITUCIÓN DENTRO DEL TÉRMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS LA PÓLIZA DE GARANTÍA ÚNICA	MULTA CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN UNOS CERO PUNTOS DOS (0.2%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DÍA DE RETARDO Y HASTA POR DIEZ (10) DÍAS	CUANDO EL CONTRATISTA NO CONSTITUYA DENTRO DEL TÉRMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS, A PÓLIZA DE GARANTÍA ÚNICA
MULTA	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO PARCIAL	MULTAS CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN UNOS CERO PUNTOS CINCO (0.5%) DEL VALOR DEJADO DE CUMPLIR O ENTREGAR	CONTRATISTA	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DÍA DE RETARDO HASTA POR UN PLAZO DE QUINCE (15) DIAS CALENDARIO QUE SE DESCONTARÁ DEL SALDO QUE LE ADEUDE LA ENTIDAD. ESTA SANCIÓN SE IMPONDRÁ MEDIANTE ACTO ADMINISTRATIVO MOTIVADO EN EL QUE SE EXPRESARA LAS CAUSAS QUE DIERON LUGAR A ELLA	AMPARA LA MORA O INCUMPLIMIENTO PARCIAL DE ALGUNA OBLIGACIÓN DERIVADA DEL CONTRATO POR CAUSAS IMPUTABLES AL CONTRATISTA
CLAUSULA PENAL PECUNIARIO	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO TOTAL O PARCIAL DECLARATORIA DE CADUCIDAD	TREINTA POR CIENTO (30%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	CONTRATISTA	EL TREINTA POR CIENTO (30%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO CUANDO SE TRATE DE INCUMPLIMIENTO TOTAL O PARCIAL DEL CONTRATO	AMPARA EL INCUMPLIMIENTO PARCIAL O DEFINITIVO DEL CONTRATO POR PARTE DEL CONTRATISTA, SE BUSCA EL PAGO PARCIAL Y DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS

						QUE SE CAUSEN A LA ENTIDAD

FORMATO PARA PRESENTAR COTIZACIÓN

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO SIN IVA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA	VALOR TOTAL INCLUIDO IVA
1	ARROZ BOLSA POR 500 GRAMOS	1	KG			
2	GALLETAS DULCES POR PAQUETES DE 15 UNIDADES	1	UND			
3	COLOR	1	CAJAS POR 50 SOBRES			
4	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA BOLSA POR 500 GRAMOS.	1	LIBRA			
5	HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS	1	LIBRA			
6	MAYONESA POR 1000 GRAMOS	1	KILO			
7	SALSA DE TOMATE POR 1000 GRAMOS	1	KILO			
8	ESPAGUETI FORTIFICADO BOLSA POR 500 GRAMOS.	1	KILS			
09	PASTA PARA SOPA POR BOLSA 500 GRAMOS	1	KILO			
10	PAN TAJADO POR 600 GRAMOS	1	KILS			
11	AVENA EN GRANO	1	KG			
12	ACEITE VEGETAL DE SOYA EN BOTELLA DE 3 LITROS	1	LITROS			
13	ATÚN ENLATADO EN ACEITE PRESENTACION DE 160 GRAMOS	1	UND			
14	SARDINAS ENLATADAS EN PRESENTACION DE 425 GRAMOS	1	UND			
15	SALCHICHAS DE RES O MIXTA FRANKFURT LATA POR 360 GRAMOS	1	KG			
16	MORTADELA	1	KG			
17	JAMÓN DE CERDO	1	KG			
18	SALCHICHÓN	1	KG			
19	CHORIZOS Y LONGANIZAS	1	KG			
20	FRIJOL BOLA ROJA BOLSA POR 1000 GRAMOS.	1	KG			
21	LENTEJAS VERDES	1	KG			
22	GARBANZOS VERDES	1	KG			
23	AZUCAR POR 100 GR	1	KG			
24	PANELA BOLSA POR 500 GR	1	UND			
25	PANELA PULVERIZADA LIMON POR 500 GR	1	UND			
26	CAFÉ CLASICO BOLSA POR 500 GR	1	UND			

27	CALDO DE GALLINA POR 8 CUBOS	1	CAJA			
28	SAL REFINADA BOLSA POR 1000 GR	1	UND			
29	LECHE ENTERA EN POLVO EN BOLSA DE 1 KG	1	KG			
30	CHOCOLATE TRADICIONAL CON AZUCAR BOLSA POR 500 GR	1	UND			
31	PECES VIVOS, FRESCOS O REFRIGERADOS PARA CONSUMO HUMANO	1	KG			
32	CONSERVAS DE PESCADO EN ACEITE DE GIRASOL 425 GRAMOS	1	UND			
33	CARNE DE GANADO PORCINO FRESCA O REFRIGERADA	1	KG			
34	CARNE DE CERDO FRESCA O REFRIGERADA	1	KG			
35	CARNE DE POLLO, FRESCA O REFRIGERADA	1	KG			
36	CARNE EN TROZO PARA GOULASH	1	KG			
37	CARNE MOLIDA DE RES	1	KG			
38	COSTILLA CARNUDA DE RES	1	KG			
39	CARNE SOBREBARRIGA	1	KG			
40	HUEVOS DE CODORNIZ EN PAQUETES DE 24 HUEVOS	1	UND			
41	HUEVOS DE GALLINA EN CUBETAS DE 30	1	UND			
42	LECHE FRESCA	1	LITROS			
43	LECHE PASTEURIZADA ENTERA EN BOSA DE 900 ML	1	LITROS			
44	MANTEQUILLA EN KILO	1	KG			
45	QUESO, FRESCO O PROCESADO EN KILO	1	KG			
46	CUAJADA EN PAQUETES DE 1 KG	1	KG			
47	CILANTRO	1	KG			
48	AJÍES Y PIMIENTOS	1	KG			
49	PEPINOS Y PEPINILLOS	1	KG			
50	BERENJENAS	1	KG			
51	TOMATES	1	KG			
52	FRÍJOLES VERDES	1	KG			
53	ARVEJA VERDE	1	KG			
54	ZANAHORIAS	1	KG			
55	AJOS	1	KG			
56	CEBOLLA LARGA (TALLO)	1	KG			
57	CHAMPIÑONES	1	KG			
58	AGUACATES	1	KG			

59	BANANO	1	KG			
60	PLÁTANO	1	KG			
61	PIÑAS	1	UND			
62	GUAYABAS	1	KG			
63	GUANÁBANAS	1	KG			
64	TAMARINDO	1	KG			
65	CHIRIMOYA, CHIRIMORRIÑON	1	KG			
66	LIMÓN	1	KG			
67	NARANJA	1	KG			
68	PAPAS CRIOLLAS	1	KG			
69	YUCA	1	KG			
70	ÑAMES	1	KG			

NOTA 1: La cotización debe ir dirigida a la Dirección de Carabineros y Protección Ambiental de la Policía Nacional, NIT: 900192793.

NOTA 2: Finalmente, para efectos de coordinación se designó, al señor Subintendente JORGE FERNANDO GARZÓN CRUZ, quien podrá ser ubicado en el abonado telefónico 3213947523 y correo electrónico dicar.tierras@policia.gov.co

Atentamente,

Firmado digitalmente por:
Nombre: Alex Gabriel Ochoa Diaz
Grado: Teniente Coronel
Cargo: Jefe Area Operaciones Para La Proteccion Ambiental
Cédula: 1031123967
Dependencia: Area Operaciones Para La Proteccion Ambiental
Unidad: Direccion De Carabineros Y Proteccion Ambiental
Correo: alex.ochoa@correo.policia.gov.co
4/08/2026 9:41:20 a. m.

Anexo: si

Avenida Boyacá No. 142A-55
Teléfono: 5189796 Ext 21819
dicar.aopra@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE CARABINEROS Y PROTECCIÓN AMBIENTAL
GRUPO DE RESTITUCIÓN DE TIERRAS

AOPRA-UNIRET - 20.1

Bogotá D.C., 4 de agosto de 2026

Señores
OFERENTES Y/O INTERESADOS
País

Asunto: solicitud de información a proveedores PN DICAR SIP 079 2026

En atención al proceso para el *"suministro de víveres para el personal que conforman los diferentes grupos operativos adscritos a al Dirección de Carabineros y Protección Ambiental"*, de manera atenta me permito solicitar, se suministre una cotización para el suministro de estos elementos como se relaciona a continuación, con el fin de realizar estudio de mercado para etapa precontractual en la adquisición de dichos bienes y/o servicios.

INFORMACIÓN GENERAL

1. ADVERTENCIA:

La cotización solicitada servirá de base para la elaboración de un estudio de mercado y, por lo tanto, no constituye en sí misma una oferta y consecuentemente **NO** obliga a las partes.

2. OBJETO:

"suministro de víveres para el personal que conforman los diferentes grupos operativos adscritos a al Dirección de Carabineros y Protección Ambiental"

3. VALIDEZ DE LA COTIZACIÓN:

Sesenta (60) días calendario

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

CONDICIONES TÉCNICAS

CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS HABILITANTES

<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th colspan="3">VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS
DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td>1</td><td colspan="3">ARROZ BOLSA POR 500 GRAMOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

<table>
<tr><td>Marca:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Referencia:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">REQUISITOS GENERALES</td><td>Descripción del producto</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>Ingredientes</td><td>Arroz blanco tipo I grado 1.</td></tr>
<tr><td>Requisitos nutricionales</td><td>Los valores nutricionales deberán tomarse como referencia de la Tabla de Composición de Alimentos – ICBF 2018, o la norma que la modifique o sustituya.</td></tr>
<tr><td>Otras caracteristicas del producto</td><td>
<table>
<tr><td>Característica</td><td>Concepto</td></tr>
<tr><td>Color</td><td>Blanco transparente</td></tr>
<tr><td>Apariencia</td><td>Grano largo</td></tr>
<tr><td>Sabor y olor</td><td>Característico/Libre de olores objetables</td></tr>
<tr><td>Textura</td><td>Suave</td></tr>
</table>

El producto deberá encontrarse limpio, seco, homogéneo y libre de materias extrañas.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>No aplica</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE, EMBALAJE:</td><td>Presentación del producto</td><td>Bolsa plástica por 500 gramos.

El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.</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 o empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación o empaque.</td></tr>
</table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>2</td><td colspan="3">GALLETAS DULCES POR PAQUETES DE 15 UNIDADES

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

<table>
<tr><td>Marca:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Referencia:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="3">REQUISITOS GENERALES</td><td>Descripción del producto</td><td>Las galletas son preparaciones horneadas de tamaño pequeño elaboradas principalmente con una masa de harina de trigo, grasas (como mantequilla o aceites) y azúcar.</td></tr>
<tr><td>Ingredientes</td><td>harina, grasas (mantequilla o aceites) y azúcar.</td></tr>
<tr><td>Requisitos nutricionales</td><td>Los valores nutricionales deberán tomarse como referencia de la Tabla de Composición de Alimentos – ICBF 2018, o la norma que la modifique o sustituya.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>Permiso sanitario vigente INVIMA</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE, EMBALAJE:</td><td>Presentación del producto</td><td>Bolsa plástica.

El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.</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 o empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación o empaque.</td></tr>
</table></td><td></td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th colspan="3">VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS
DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td>3</td><td colspan="3">
COLOR 50 SOBRES CAJA SELLADA

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

<table>
<tr><td>Marca:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Referencia:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="3">REQUISITOS GENERALES</td><td>Descripción del producto</td><td>El "condimento color" es un sazonador tradicional a base de achiote, cúrcuma y especias.</td></tr>
<tr><td>Ingredientes</td><td>Se dividen principalmente en naturales (especias y plantas) y artificiales (mezclas comerciales).
Naturales:
Cúrcuma: Aporta un tono amarillo vibrante.
Achiote (Bija): Brinda un color amarillo-naranja intenso.
Páprika o Pimentón: Tono rojo suave y un toque de sabor ahumado.
Remolacha: Excelente para obtener colores rosados o morado
Artificiales / Mezclas comerciales:
Suelen contener una base de harina de arroz mezclada con colorantes artificiales como la Tartrazina (Amarillo 5) y el Rojo Ponceau 4R (Rojo 40).</td></tr>
<tr><td>Requisitos nutricionales</td><td>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.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>Permiso sanitario vigente INVIMA</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE, EMBALAJE:</td><td>Presentación del producto</td><td>50 sobres
El empaque secundario consistirá en caja sellada, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.</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 o empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación o empaque.</td></tr>
</table>
</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>4</td><td colspan="3">
HARINA DE TRIGO FORTIFICADA BOLSA POR 500 GRAMOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

<table>
<tr><td>Marca:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Referencia:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="5">REQUISITOS GENERALES</td><td>Descripción del producto</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>Ingredientes</td><td>Harina de Trigo y micronutrientes aceptables.</td></tr>
<tr><td>Información nutricional:</td><td>Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetados nutricional y frontal de alimentos establecidas en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022</td></tr>
<tr><td>Requisitos nutricionales</td><td>Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018.</td></tr>
<tr><td>Otras características del producto</td><td>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.

<table>
<tr><td>Metal</td><td>Limite máxima</td></tr>
<tr><td>Plomo, mg/kg</td><td>0,2</td></tr>
<tr><td>Cadmio, mg/kg</td><td>0,2</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>
</td><td></td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th colspan="3">VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS
DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td></td><td colspan="3">
<table>
<tr><td colspan="2"></td><td>Límites máximos de metales contaminantes - NTC 267 Novena Actualización</td></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>Registro sanitario de alimentos vigente.</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE, EMBALAJE:</td><td>Presentación del producto</td><td>Bolsa plástica por 500 gramos.

El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.</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>
</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>5</td><td colspan="3">
HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

<table>
<tr><td>Marca:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Referencia:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">REQUISITOS GENERALES</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>Ingredientes</td><td>Harina de maíz con sabor a mantequilla y sal.</td></tr>
<tr><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></tr>
<tr><td>Otras características del producto</td><td>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:
<table>
<tr><th>Micotoxinas</th><th>Limite máxima en pg/kg</th></tr>
<tr><td>Aflatoxina B1</td><td>5.0</td></tr>
<tr><td>Suna de aflatoxina B1 B2 y G1 G2</td><td>10.0</td></tr>
<tr><td>Ocratoxina A</td><td>3.0</td></tr>
<tr><td>Deoxinivalenol (DON)</td><td>1.250.0</td></tr>
<tr><td>Zearalenona</td><td>300.0</td></tr>
<tr><td>Fumonisina (suma de B1 – B2)</td><td>1.000.0</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>Permiso sanitario de alimentos vigente.</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE, EMBALAJE:</td><td>Presentación del producto</td><td>Bolsa plástica 500 gramos embalada en paca por 12 o 12,5 Kg.

El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.</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>
</td><td></td><td></td></tr>
</table>

ITEM	VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO	CUMPLE	NO CUMPLE

6

MAYONESA MAS BAJA EN CALORIAS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

Marca:	especificar
Referencia:	especificar
Numero de registro sanitario vigente:	especificar

REQUISITOS GENERALES	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), frasco x 3770 gramos PULPA DE FRUTA (Pulpa azucarada, es un producto elaborado con pulpa o concentrados de jugo o pulpa da frutas con un contenido mínimo de 50% de fruta y adicionado de azúcar. Deben elaborarse en condiciones sanitarias aprobadas, la pulpa deberá ser producida mediante frutas sanas y limpias. El producto deberé 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)
	Ingredientes	Mayonesa Mas Baja En Calorias
	Requisitos nutricionales	Debe cumplir con la información nutricional del producto.
Requisitos normativos		Registro sanitario de alimentos vigente.
EMPAQUE, EMBALAJE:	Presentación del producto	Bolsa por 1000 gramos. El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.
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.

7

SALSA DE TOMATE

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

Marca:	especificar
Referencia:	especificar
Numero de registro sanitario vigente:	especificar

REQUISITOS GENERALES	Descripción del producto	Producto preparado con la pulpa de tomates (Lycopersicum Esculentum) senos y maciuros, adicionado de sal, azúcar, edulcorantes permitidos, Vinagre cebollas, o especies aditivos permitidos).
	Ingredientes	Pulpa de tomates
	Requisitos nutricionales	Debe cumplir con la información nutricional del producto.
Requisitos normativos		Registro sanitario de alimentos vigente.
EMPAQUE, EMBALAJE:	Presentación del producto	Bolsa por 1000 gramos. El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.
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.

8

ESPAGUETI FORTIFICADO BOLSA POR 500 GRAMOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

Marca:	especificar
Referencia:	especificar
Numero de registro sanitario vigente:	especificar

<table>
<tr><th>ITEM</th><th colspan="3">VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS
DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td></td><td colspan="3"><table>
<tr><td rowspan="4">Requisitos generales</td><td>Descripción del producto</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>Ingredientes</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>Requisitos nutricionales</td><td>El producto debe ser fortificado mínimo con hierro, niacina, ácido fálico.</td></tr>
<tr><td>Otras características del producto</td><td>Rico en nutrientes, las pastas alimenticias deben estar libres de contaminación física, química y biológica y exenta de olores y sabores extraños.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>Registro sanitario vigente</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE, EMBALAJE</td><td>Presentación del producto</td><td>Bolsa plástica por 500 gramos.

El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Vida útil de producto y requerimientos de la entidad</td><td>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.</td></tr>
</table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>9</td><td colspan="3">PASTA PARA SOPA BOLSA POR 500 GRAMOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

<table>
<tr><td>Marca:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Referencia:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td rowspan="5">REQUISITOS GENERALES</td><td>Clasificación</td><td>Pastas</td></tr>
<tr><td>Descripción del producto</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>Ingredientes</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>Requisitos nutricionales</td><td>El producto debe ser fortificado mínimo con hierro, niacina, ácido fálico.</td></tr>
<tr><td>Otras características del producto</td><td>Rico en nutrientes, las pastas alimenticias deben estar libres de contaminación física, química y biológica y exenta de olores y sabores extraños.</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE, EMBALAJE:</td><td>Presentación del producto</td><td>Bolsa plástica por 500 gramos.

El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Vida útil de producto y requerimientos de la entidad</td><td>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.</td></tr>
</table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>10</td><td colspan="3">PAN TAJADO POR 600 GR

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

<table>
<tr><td>Marca:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Referencia:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td rowspan="3">REQUISITOS GENERALES</td><td>Descripción del producto</td><td>El pan tajado o pan de molde es un alimento básico ideal para sándwiches y desayunos.</td></tr>
<tr><td>Ingredientes</td><td>harina, grasas (mantequilla o aceites) y azúcar.</td></tr>
<tr><td>Requisitos nutricionales</td><td>Los valores nutricionales deberán tomarse como referencia de la Tabla de Composición de Alimentos – ICBF 2018, o la norma que la modifique o sustituya.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>Permiso sanitario vigente INVIMA</td></tr>
</table></td><td></td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th colspan="3">VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS
DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td></td><td>EMPAQUE, EMBALAJE:</td><td>Presentación del producto</td><td>Bolsas de 600 g a 1 kg para consumo en el hogar.

El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><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 o empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación o empaque.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>11</td><td colspan="3">AVENA EN GRANO

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

Marca: especificar
Referencia: especificar
Numero de registro sanitario vigente: especificar

REQUISITOS GENERALES — Descripción del producto: Es el fruto entero de la Avena sativa, un cereal integral rico en carbohidratos complejos, fibra soluble (betaglucano), proteínas y grasas saludables.
REQUISITOS GENERALES — Ingredientes: salvado. Germen, endospermo.
REQUISITOS GENERALES — 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.
Requisitos normativos: Permiso sanitario vigente INVIMA
EMPAQUE, EMBALAJE: Presentación del producto: Bolsa plástica por 500 GR.
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.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>12</td><td colspan="3">ACEITE VEGETAL DE SOYA BOTELLA POR 900 CENTÍMETROS CÚBICOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

Marca: especificar
Referencia: especificar
Numero de registro sanitario vigente: especificar

REQUISITOS GENERALES — 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 GENERALES — Información nutricional: Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetados nutricional y frontal de alimentos establecidas en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022
REQUISITOS GENERALES — 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: 0.75 pg / g grasa
Suma de dioxinas y PCBS similares a las dioxinas (EQT PCDD / F-PCB OMS): 1.5 pg. / g grasa

Requisitos normativos: Permiso sanitario vigente INVIMA</td><td></td><td></td></tr>
</table>

ÍTEM	VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO			CUMPLE	NO CUMPLE
	EMPAQUE EMBALAJE	Presentación del producto	Botella plástica por 900 centímetros cúbicos El 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.		
	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.		
13	LOMITOS DE ATÚN EN ACEITE LATA POR 160 GRAMOS El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas. Marca: especificar Referencia: especificar Numero de registro sanitario vigente: especificar				
	REQUISITOS GENERALES	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.		
		Ingredientes	Atún, aceite vegetal, agua y sal.		
		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		Registro sanitario de alimentos vigente.		
	EMPAQUE, EMBALAJE	Presentación del producto	Lata peso neto 160 gramos mínimos. El atún debe ser envasado en un recipiente de 2 o 3 piezas, en base de acero libre de estaño para evitar alterar sus características organolépticas o generar sustancias toxicas; las dimensiones del envase deben garantizar el cumplimiento del peso neto del producto.		
	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.		
14	SARDINAS EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas. ca: especificar				

<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th colspan="3">VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS
DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td></td><td colspan="3">
<table>
<tr><td colspan="2">erencia:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td colspan="2">nero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td rowspan="5">REQUISITOS GENERALES</td><td>Descripción del producto</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>Ingredientes</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>Información nutricional:</td><td>Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetados nutricional y frontal de alimentos establecidas en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022</td></tr>
<tr><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)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>Registro sanitario de alimentos vigente.</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE, EMBALAJE</td><td>Presentación del producto</td><td>Lata 425 gramos peso neto mínimo.

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></tr>
<tr><td colspan="2">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></tr>
</table>
</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>15</td><td colspan="3">SALCHICHAS DE RES O MIXTA LATA POR 360 GRAMOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

<table>
<tr><td>Marca:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Referencia:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="5">REQUISITOS GENERALES</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></tr>
<tr><td>Ingredientes</td><td>A base de carne de res, cerdo y/o pollo, grasa, aglutinante, sal, mezcla de especias y antioxidantes.</td></tr>
<tr><td>Requisitos nutricionales</td><td>Debe cumplir con la información nutricional del producto.</td></tr>
<tr><td>Otras características del producto</td><td><table><tr><th>REQUISITOS</th><th>LÍMITE 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></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>Registro sanitario de alimentos vigente.</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE, EMBALAJE:</td><td>Presentación del producto</td><td>Recipiente de hojalata por 360 gramos.</td></tr>
</table>
</td><td></td><td></td></tr>
</table>

ÍTEM	VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO			CUMPLE	NO CUMPLE
			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.		
	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.		
16	MORTADELA DE CARNE POR 500 GRAMOS El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas) Marca: especificar Referencia: especificar Numero de registro sanitario vigente: especificar REQUISITOS GENERALES — Descripción del producto: Embutido emulsionado y cocido elaborado a partir de carnes magras seleccionadas (res y cerdo), finamente picadas y mezcladas con cubos de tocino y especias. Destaca por su textura suave, color rosado característico y perfil versátil para consumirse directamente en frío o caliente. Ingredientes: A base de carne de res, cerdo y/o pollo, grasa, aglutinante, sal, mezcla de especias y antioxidantes. Requisitos nutricionales: Debe cumplir con la información nutricional del producto. Requisitos normativos: Registro sanitario de alimentos vigente. EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO: Presentación del producto: 500 gramos Barras compactas, loncheada al vacío o empacada entera en presentaciones que van desde los 250 gramos hasta piezas industriales de varios kilos Vida útil de producto y requerimientos de la entidad: El producto requiere una vida útil hasta 30 días, dependiendo de los conservantes del fabricante y las instrucciones exactas de la etiqueta.				
17	JAMON DE CERDO POR 370 GRAMOS El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas) Marca: especificar Referencia: especificar Numero de registro sanitario vigente: especificar REQUISITOS GENERALES — Descripción del producto: También conocido como jamón de York o jamón dulce) es un embutido cárnico magro elaborado a partir de la pierna trasera del cerdo. Ingredientes: carne magra de cerdo, agua y sal.. Requisitos nutricionales: Debe cumplir con la información nutricional del producto. Requisitos normativos: Registro sanitario de alimentos vigente. EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO: Presentación del producto: En lonchas: Envasado en blísteres (de 100 g a 250 g). Fileteado en lonchas, o en dados, envasado al vacío o en atmósfera protectora para garantizar su frescura 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.				
18	SALCHICHON CERVECERO El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas)				

<table>
<tr><th>ITEM</th><th colspan="3">VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS
DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td></td><td colspan="3">
<table>
<tr><td colspan="2">Marca:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td colspan="2">Referencia:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td colspan="2">Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td rowspan="3">REQUISITOS GENERALES</td><td>Descripción del producto</td><td>(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 camions homogeneizados y picados. El producto elaborado hace referencia a la especie animal empleada, sometido a tratamiento térmico, ahumado.</td></tr>
<tr><td>Ingredientes</td><td>A base de carne de res, cerdo y/o pollo, grasa, aglutinante, sal, mezcla de especias y antioxidantes.</td></tr>
<tr><td>Requisitos nutricionales</td><td>Debe cumplir con la información nutricional del producto.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>Registro sanitario de alimentos vigente.</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:</td><td>Presentación del producto</td><td>- Embutido, moldeado o prensado 500 gramos.</td></tr>
<tr><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></tr>
</table>
</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>19</td><td colspan="3">CHORIZOS Y LONGANIZAS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas)
<table>
<tr><td colspan="2">Marca:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td colspan="2">Referencia:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td colspan="2">Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td rowspan="3">REQUISITOS GENERALES</td><td>Descripción del producto</td><td>(El chorizo y la longaniza son embutidos tradicionales de carne de cerdo picada y especias, embutidos en tripas naturales o sintéticas. El chorizo es más corto, atado en segmentos y destaca por su color rojizo y sabor a pimentón. La longaniza es más larga, continua y suele tener un perfil más especiado o graso.</td></tr>
<tr><td>Ingredientes</td><td>Carne de cerdo picada o molida, tocino o grasa, sal y especias..</td></tr>
<tr><td>Requisitos nutricionales</td><td>Debe cumplir con la información nutricional del producto.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>Registro sanitario de alimentos vigente.</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:</td><td>Presentación del producto</td><td>- Embutido, Paquetes de 500 g o 1 kg i.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Vida útil de producto y requerimientos de la entidad</td><td>El producto requiere una vida útil dependiendo fundamentalmente de su proceso de elaboración (fresco vs. curado) y su método de empaque.
Productos frescos (crudos): Duran de 1 a 2 días refrigerados (entre 0 y 4 °C) o hasta 3 meses en el congelador.
Productos curados o ahumados: Si están enteros y envasados al vacío, duran hasta 90 días. Una vez abiertos, deben refrigerarse y consumirse en 2 a 3 semanas.</td></tr>
</table>
</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>20</td><td colspan="3">FRIJOL BOLA ROJA BOLSA POR 1000 GRAMOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.
<table>
<tr><td colspan="2">Marca:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td colspan="2">Referencia:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td colspan="2">Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td></td><td>Clasificación</td><td>Granos</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td><td></td><td></td></tr>
</table>

ÍTEM	VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO			CUMPLE	NO CUMPLE
			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 nutricionales	Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018.		
		Otras características del producto	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.		
	Requisitos normativos		NTC 871:2005 – Frijol para consumo humano.		
	EMPAQUE, EMBALAJE	Presentación del producto	Bolsa de plástico por 1000 gramos embalada en paca de por 15 o 25 Kg. El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.		
	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.		
21	LENTEJA BOLSA POR 1000 GRAMOS El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.				
	Marca:		especificar		
	Referencia:		especificar		
	Numero de registro sanitario vigente:		especificar		
	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 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: 0,3 % Daños por insectos — MIN: -, MAX: 1,0 %		

<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th colspan="3">VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS
DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td></td><td colspan="3"><table>
<tr><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>Resolución 2674 de 2013, debe cumplir con lo establecido en la NTC 937.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">EMPAQUE, EMBALAJE</td><td>Presentación del producto</td><td>Bolsa de plástica por 1000 gramos

El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.</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 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></td></tr>
<tr><td>22</td><td colspan="3">GARBANZO BOLSA POR 1000 GRAMOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

<table>
<tr><td>Marca:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Referencia:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td rowspan="4">REQUISITOS GENERALES</td><td>Descripción del producto</td><td>Es una semilla comestible de la familia de las leguminosas, muy rica en proteínas vegetales, carbohidratos complejos y fibra</td></tr>
<tr><td>Requisitos nutricionales</td><td>Proteína vegetal, fibra y carbohidratos</td></tr>
<tr><td>Otras características del producto</td><td>Garbanzo de consumo Tipo I Grado 2

El garbanzo 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><td rowspan="2">Componentes</td><td colspan="2">EN MASA</td></tr>
<tr><td>MIN</td><td>MAX</td></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></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>Resolución 2674 de 2013, debe cumplir con lo establecido en la NTC 937.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">EMPAQUE, EMBALAJE</td><td>Presentación del producto</td><td>Bolsa de plástica por 1000 gramos

El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.</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 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></td></tr>
<tr><td>23</td><td colspan="3">AZÚCAR BOLSA POR 1000 GRAMOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

<table>
<tr><td>Marca:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Referencia:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td rowspan="3">REQUISITOS GENERALES</td><td>Descripción del producto</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>Ingredientes</td><td>Caña de Azúcar</td></tr>
<tr><td>Requisitos nutricionales</td><td>Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018.</td></tr>
</table></td><td></td><td></td></tr>
</table>

ÍTEM	VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO			CUMPLE	NO CUMPLE
		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		Notificación sanitaria de alimentos		
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Bolsa plástica 1000 gramos. El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.		
	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.		
24	PANELA BOLSA POR 500 GRAMOS El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.				
	Marca:		especificar		
	Referencia:		especificar		
	Numero de registro sanitario vigente:		especificar		
	REQUISITOS GENERALES	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.		
		Ingredientes	Jugo de caña de azúcar 100 %.		
		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		No aplica		
	EMPAQUE, EMBALAJE	Presentación del producto	Bolsa plástica 500 gramos El empaque secundario consistirá en caja de cartón, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.		
	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.		
25	PANELA PULVERIZADA LIMON POR 500 GRAMOS El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.				
	Marca:		especificar		
	Referencia:		especificar		
	Numero de registro sanitario vigente:		especificar		
	REQUISITOS GENERALES	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, con alición de sabor a limón permitido por el Ministerio de la Protección Social.		

ÍTEM	VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO			CUMPLE	NO CUMPLE
		Ingredientes	Jugo de caña de azúcar 100 %.		
		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		No aplica		
	EMPAQUE, EMBALAJE	Presentación del producto	Bolsa plástica 500 gramos El empaque secundario consistirá en caja de cartón, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.		
	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.		
26	CAFÉ CLÁSICO BOLSA POR 500 GRAMOS El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas. Marca: especificar Referencia: especificar Numero de registro sanitario vigente: especificar REQUISITOS GENERALES — Descripción del producto: Café tostado y molido sin descafeinar: Producto obtenido de la torrefacción del café verde, semitostado posterior molienda o ambos. Ingredientes: Granos de café en almendra verde, de acuerdo con la siguiente proporción: Café Consumo: 100% 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: Notificación sanitaria de alimentos. EMPAQUE, EMBALAJE — Presentación del producto: Bolsa plástica 500 gramos. El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística. 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.				
27					

<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th colspan="3">VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS
DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td></td><td colspan="3">CALDO DE GALLINA POR 8 CUBOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas)

<table>
<tr><td>Marca:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Referencia:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="3">REQUISITOS GENERALES</td><td>Descripción del producto</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>Ingredientes</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>Otras características del producto</td><td>El producto debe ser empacado en estructura laminada de aluminio y polipropileno ofreciendo una adecuada protección, conservación e higiene durante el transporte y almacenamiento.

<table>
<tr><th>Requisito</th><th>Límite máximo (mg/Kg)</th></tr>
<tr><td>Plomo como Pb En producto deshidratados</td><td>1</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>Notificación sanitaria de alimentos.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">EMPAQUE, EMBALAJE</td><td>Presentación del producto</td><td>Presentación por 8 cubos, cada cubo con un peso individual mínimo entre 11 gramos.

El empaque secundario consistirá en caja de cartón, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.</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>
</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>28</td><td colspan="3">SAL REFINADA BOLSA POR 1000 GRAMOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas)

<table>
<tr><td>Marca:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Referencia:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="3">REQUISITOS GENERALES</td><td>Descripción del producto</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>Requisitos nutricionales</td><td>Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018.</td></tr>
<tr><td>Otras características del producto</td><td>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.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>Notificación sanitaria</td></tr>
<tr><td rowspan="2">EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:</td><td>Presentación del producto</td><td>Sal Refinada, Yodada y Fluorizada Unidad por 1000 gramos.</td></tr>
<tr><td>Empaque y/o embalaje</td><td>En bolsa plástica 1000 gramos

El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Vida útil de producto y requerimientos de la entidad</td><td>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.</td></tr>
</table>
</td><td></td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="5">VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS</th></tr>
<tr><th>ITEM</th><th colspan="3">DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td>29</td><td colspan="3">LECHE EN POLVO SOBRE POR 360 GRAMOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

<table>
<tr><td>Marca:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Referencia:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">REQUISITOS GENERALES</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></tr>
<tr><td>Ingredientes</td><td>Leche entera higienizada aglomerada. Regulador de acidez (Tripolifosfato de sodio y/o potasio) máx. 0,1% m/m.</td></tr>
<tr><td>Requisitos nutricionales</td><td>El producto podrá contener la Adición de Vitamina A y Vitamina C, calcio y hierro.</td></tr>
<tr><td>Otras características del producto</td><td>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%.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>Registro sanitario vigente</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:</td><td>Presentación del producto</td><td>Sobre por 360 gramos.

El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.</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.

La leche importada debe tener una vida útil mayor a doce (12) meses contados a partir de la llegada al País.</td></tr>
</table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>30</td><td colspan="3">CHOCOLATE TRADICIONAL CON AZUCAR BOLSA POR 500 GRAMOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas)

<table>
<tr><td>Marca:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Referencia:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="3">REQUISITOS GENERALES</td><td>Descripción del producto</td><td>El chocolate de mesa con azúcar es una mezcla de masa de cacao (a menudo 50% o más), azúcar y aditivos opcionales (aromas, lecitina), con alto aporte calórico y de carbohidratos debido al azúcar.</td></tr>
<tr><td>Ingredientes</td><td>Productos a base de cacao o sus subproductos</td></tr>
<tr><td>Requisitos nutricionales</td><td>Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetados nutricional y frontal de alimentos establecidas en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022</td></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>Registro sanitario vigente</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:</td><td>Presentación del producto</td><td>Bolsa plástica 500 gramos - Tableta
Metalizada, envoltura de papel y plástico, los envases de los alimentos y bebidas deben ser aptos para estar en contacto con alimentos.

El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.</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, el chocolate de mesa con azúcar debe tener una vida útil mayor a doce (12) meses contados a partir de la llegada al País.</td></tr>
</table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>31</td><td colspan="3">PECES VIVOS, FRESCOS O REFRIGERADOS PARA CONSUMO HUMANO

(Piezas individuales limpias, libre de materia fecal, coagulos de sangre, olor y color característicos de los peces, Ojos: Deben verse brillantes, saltones y transparentes (no hundidos ni opacos). Branquias: Su color debe ser rojo vivo o rosado intenso, húmedas y con un ligero olor a mar (evita tonos grisáceos o viscosidad). Piel y Escamas: La</td><td></td><td></td></tr>
</table>

ÍTEM	VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO	CUMPLE	NO CUMPLE
	piel debe estar brillante, con las escamas bien adheridas. Al presionar la carne con un dedo, esta debe recuperar su forma original inmediatamente, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad, pescado fresco por 1000 gramos.		
32	CONSERVAS DE PESCADO EN ACEITE DE GIRASOL (Producto preparado con las especies de pescados admitidos, envasado con líquido de cobertura coma 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), frasco en late por 425 gramos.		
33	CARNE DE GANADO PORCINO FRESCA O REFRIGERADA (Piezas individuales limpias, libre de materia fecal, coagulos de sangre, olor y color característicos de le carne de les frasca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad, cortes finos para usar, froir y a la planche correspondientes el cuarto trasero y delantero de la res), carne de res fresca por 1000 gramos.		
34	CARNE DE CERDO FRESCA O REFRIGERADA (Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies (porcinas), incluyendo su cobertura de grasa, tendonas, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Del deshuese se obtienen portas o postas: cabeza de lomo, lamo limpio, chuleta, brazo, pierna (bola de pierna, bota de pierna, centro de pierna), carne de cerdo fresca por 1000 gramos.		
35	CARNE DE POLLO, FRESCA O REFRIGERADA (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 Gelkus, de la espacia Domesticus), que en edad de sacrificio han sido declarados aptos para el consumo humano, Estas canales de aves deben ser entero sin vísceras) pollo fresco por 1000 gramos.		
36	CARNE EN TROZO PARA GOULASH (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 les cortes como: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, carne 80/20 porción de camel grasa), carne en trozó para quiasch por 1000 gramos.		
37	CARNE MOLIDA DE RES (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, Came para estofar a sudar de las cortes coma: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero v cuarto trasero de la res, Came 80/20 porción de camel grasa), carne malicia de res por 1000 gramos		
38	COSTILLA CARNUDA DE RES (Corte formada por la estructura ósea de las costillas y los músculos intercostales internos y externos, serrato ventral y porción torácico), costilla carnuda de res por 1000 gramos		
39	CARNE SOBREBARRIGA (Corte de res que proviene del pecho y los músculos abdominales del animal), sobre barriga por 1000 gramos.		
40	CUBETA DE 30 HUEVOS DE GALLINA Clase AA (frescos) Grande AA: 60-66-9 gramos (Cuerpo ovoide, proveniente de la ovoposición de la gallina (Gallus gallus), constituida por la cascara, membranas, cámara de aire, clara, chelezas yema y gemen) huevos AA empacadas en cunetas cartón por 30 unidades.		
41	CUBETA DE 24 HUEVOS DE CODORNICES Clase (frescos) (Cuerpo ovoide, proveniente de la ovoposición de la gallina (Gallus gallus), constituida por la cascara, membranas, cámara de aire, clara, chelezas yema y gemen) huevos empacados en cubetas plástica por 24 unidades.		
42	LECHE FRESCA Debe ser un líquido opaco, de color blanco mate a ligeramente cremoso. Al probarla, su sabor es ligeramente dulce por la lactosa, sin olores extraños. Higiénicamente, debe estar libre de impurezas, mantener una baja acidez y provenir de procesos de pasteurización controlados		
43	LECHE PASTEURIZADA ENTERA		

ITEM	VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO	CUMPLE	NO CUMPLE
	Debe tener un sabor fresco, ligeramente dulce y cremoso, un color blanco marfil opaco y un aporte graso mínimo del 3%. Es sometida a temperaturas moderadas (entre 72°C y 78°C) para eliminar bacterias patógenas conservando sus propiedades y sabor original.		
44	MANTEQUILLA Debe contener al menos un 82% de materia grasa y estar elaborada únicamente con crema de leche (o nata pasteurizada) y, en ocasiones, cultivos lácteos o sal. No debe incluir aceites vegetales, colorantes artificiales ni conservantes		
45	QUESO, FRESCO O PROCESADO Debe tener una textura suave, ligeramente granulada y húmeda, incluso soltando un poco de suero natural. Su color es blanco puro o ligeramente marfil. Al probarlo, su aroma es limpio a leche y su sabor debe ser suave, sutilmente salado o ácido, sin tonos amargos.		
46	CUAJADA Cuajada se caracteriza por su textura suave, cremosa y ligeramente gelatinosa. Debe tener un color blanco puro y un aroma y sabor lácteo limpio, sin llegar a ser ácida ni amarga. Al corte, mantiene su forma sin soltar demasiado suero.		
47	CILANTRO POR 500 GR El cilantro (Coriandrum sativum) es una hierba aromática anual de la familia de las apiáceas. Destaca por sus hojas de color verde intenso, su tallo delgado y sus flores blancas.		
48	AJÍES Y PIMIENTOS Los ajíes y pimientos son frutos de plantas del género Capsicum (familia Solanaceae). Comparten la misma estructura botánica, pero los pimientos son dulces y carnosos, mientras que los ajíes contienen capsaicina, el compuesto que les otorga su característico sabor picante, medido en la Escala Scoville. Son bayas que pueden ser dulces (como el pimentón o morrón) o picantes (ajíes, chiles, guindillas). Su color cambia según la madurez: verde, amarillo, naranja y rojo.		
49	PEPINOS Y PEPINILLOS El pepino es un fruto fresco, compuesto en un 95% por agua, de sabor suave y textura crujiente. El pepinillo, por su parte, es el mismo fruto, pero cosechado antes de madurar y conservado en un medio ácido (encurtido), lo que le otorga un perfil de sabor ácido y salado. Son frutos más pequeños, de 3 a 8 cm de longitud, con una piel más rugosa. Son cilíndricos y alargados, midiendo entre 15 y 25 cm. Su peso varía de 30 a 200 gramos.		
50	BERENJENAS La berenjena (Solanum melongena) es una baya de la familia de las solanáceas, botánicamente considerada una fruta, aunque culinariamente se trata como verdura.		
51	TOMATES (E) fruto es una baya de forma y tamaño variable, uniforme, redondo sin protuberancia ni deformaciones), tomate chonto por 1000 gramos empacado en canastilla. Este de forma alargada u ovalada y color morado oscuro, aunque existen variedades blancas, verdes, amarillas o rayadas.		
52	FRÍJOLES VERDES Los frijoles verdes son legumbres cosechadas antes de secarse, valorados por su rápida cocción. Se caracterizan por su textura suave y arenosa		
53	ARVEJA VERDE La arveja verde (o guisante) es una leguminosa de la especie Pisum sativum, en su presentación fresca debe presentar vainas de color verde brillante, lisas y redondeadas, de entre 5 y 10 cm de largo. En su interior contener de 6 a 8 semillas inmaduras.		
54	ZANAHORIAS La zanahoria (Daucus carota) comercializada en Colombia es una raíz pivotante engrosada de forma cilíndrica a cónica y terminada en punta. Presenta una piel lisa, pulpa firme y un color naranja brillante y homogéneo. El tamaño estándar preferido por los consumidores oscila entre los 20 cm y 23 cm de longitud		
55	AJOS POR 500 GR El ajo se caracteriza por ser de tamaño mediano, con un bulbo de forma redonda a achatada y compactos con un diámetro que suele oscilar entre los 3 cm y 5 cm. Su cáscara exterior es generalmente blanca con tonos morados o violetas, protegiendo dientes compactos, ligeramente curvos y de sabor picante intenso		
56	CEBOLLA LARGA (TALLO) (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), cebolla larga por 1000 gramos.		

ÍTEM	VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO	CUMPLE	NO CUMPLE
57	CHAMPIÑONES Los champiñones (Agaricus bisporus) se caracterizan por su cuerpo carnoso compuesto por un sombrero redondeado, un pie cilíndrico y láminas inferiores. Su color varía del blanco puro al marrón claro. El champiñón debe estar fresco y apto para el consumo, su cuerpo debe estar firme al tacto, que su color sea uniforme (sin manchas oscuras ni arrugas) y que su aroma sea agradable, similar a la tierra fresca.		
58	AGUACATES El aguacate (o palta) es una baya de forma ovalada o de pera, con una longitud de 8 a 18 cm. Su cáscara varía de verde liso a negro violáceo rugoso. El aguacate debe estar en buen estado con un tono oscuro en su piel, una textura suave (cede ligeramente a la presión), y un tallo que se desprende fácil dejando un interior verde claro. Internamente, la pulpa debe ser cremosa, de color verde a amarillo, sin manchas marrones u oscuras generalizadas		
59	BANANO El banano debe ser firme al tacto, con la cáscara intacta, sin cortes, golpes profundos ni áreas excesivamente blandas o acuosas. Su color varía desde el verde brillante hasta el amarillo intenso con pequeñas manchas marrones.		
60	PLÁTANO El plátano debe tener una cáscara firme y lisa, de coloración uniforme (ya sea verde o amarilla). La pulpa debe ser firme, carnosa y de color claro. Una textura demasiado blanda, acuosa o la presencia de manchas con moho indican deterioro		
61	PIÑAS La piña debe tener una corona de hojas verdes y vibrantes, una piel con un tono entre amarillo y dorado (aunque algunas variedades se cosechan verdes), y una textura que cede ligeramente al presionarla.		
62	GUAYABAS La guayaba es una fruta tropical aromática de forma redonda o de pera, con un tamaño de 3 a 10 cm de diámetro. Su piel es lisa o rugosa, variando de verde a amarillo al madurar. Su pulpa jugosa alberga numerosas semillas y presenta colores que van del blanco al rojo intenso.		
63	GUANÁBANAS La guanábana (Annona muricata) es una fruta tropical grande y ovalada, de color verde oscuro, cubierta por espinas suaves y flexibles. Pesa entre 1 y 5 kg y mide hasta 30-50 cm. En su interior, posee una pulpa blanca, cremosa y jugosa que envuelve múltiples semillas negras y brillantes		
64	TAMARINDO El tamarindo es un fruto, conocido por contener una vaina leñosa, curva y alargada de 5 a 15 cm. Al abrir la cáscara quebradiza, revela una pulpa marrón, pegajosa y agridulce que envuelve semillas duras y brillantes		
65	CHIRIMOYA, CHIRIMORRIÑON La chirimoya (Annona cherimola), también conocida localmente como chirimorriñón, es una fruta de los Andes. Se distingue por su forma de corazón, su piel verde escamosa y su pulpa blanca, cremosa y dulce con grandes semillas negras. Forma: Generalmente acorazonada, cónica u ovoide. Tamaño y Peso: Mide entre 4,5 cm y 15 cm de longitud, con un peso que oscila entre 200 g y 1 kg en piezas grandes. Cáscara (Exocarpo): Su color va de verde claro a verde oscuro, y en algunas variantes toma tonos cobrizos. Tiene una textura muy característica con dibujos en relieve que recuerdan a las escamas de un reptil o a una red cuadriculada. La cáscara es delgada y frágil.		
66	LIMÓN El limón es una fruta cítrica de forma ovalada u oblonga, con un tamaño de 5 a 12 cm. Posee una corteza gruesa y brillante rica en aceites esenciales, que varía de verde intenso a amarillo brillante, y una pulpa ácida dividida en gajos de color amarillo pálido		
67	NARANJA La naranja es un fruto cítrico redondo o ligeramente achatado de 150 a 200 g. Su cáscara presenta poros y varía del amarillo al naranja intenso. Está formada por la piel protectora (flavedo), la capa blanca esponjosa (albedo),		
68	PAPAS CRIOLLAS		

ITEM	VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO	CUMPLE	NO CUMPLE
	(Genero: Solanum Tuberosum L.) La papa es una especia de planta herbácea perteneciente al género Solanum de la familia de las solenáceas originaria de Sudamérica y cultivada por todo el mundo, el tubérculo crece de manera subterránea y alberga los nutrientes de la planta), papa buite por 58 kilogramos.		
69	YUCA Llamada comúnmente yuca, aipim, casabe, casava, guacamota, lumu, mandioca o mandio (guaraní), es un arbusto perenne de la familia de las euforbiáceas extensamente cultivado en América, África y Oceanía por sus raíces con almidones de alto valor alimentario. Es originaria del centro de América del Sur y se ha cultivado en la mayor parte de las zonas tropicales y subtropicales del continente americano.), yuca bulto por 50 kilogramos.		
70	ÑAMES Género: Dioscorea de la familia Dioscoreaceae dentro del orden Dioscoreales. El ñame es una especie de planta herbácea y comestible perteneciente al genera Solanum de la familia Discoreáceas (Dioscoreaceae), originaria y común de las regiones tropicales y subtropicales de todo el mundo. El tubérculo puede alcanzar 1,5 metros y pesar hasta 70 kilogramos con un diámetro de casi 15 centímetros.), ñame bulto por 50 kilogramos.		
OTROS REQUISITOS TECNICOS			
1	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:		

ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES		
ITEM	DESCRIPCIÓN	DOCUMENTO INVIMA
1	ARROZ BOLSA POR 500 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
2	GALLETAS DULCES POR PAQUETES DE 15 UNIDADES	Permiso Sanitario INVIMA
3	COLOR	Registro Sanitario de Alimentos
4	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA BOLSA POR 500 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
5	HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS	Permiso Sanitario de Alimentos
6	MAYONESA POR 1000 GRAMOS	Permiso Sanitario de Alimentos
7	SALSA DE TOMATE POR 1000 GRAMOS	Permiso Sanitario de Alimentos
8	ESPAGUETI FORTIFICADO BOLSA POR 500 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
9	PASTA PARA SOPA POR BOLSA 500 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
10	PAN TAJADO POR 600 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
11	AVENA EN GRANO 500 GR	No requiere autorización de comercialización
12	ACEITE VEGETAL DE POR 900 CENTÍMETROS CÚBICOS	Permiso Sanitario INVIMA
13	ATÚN ENLATADO EN ACEITE PRESENTACION DE 160 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
14	SARDINAS ENLATADAS EN PRESENTACION DE 425 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
15	SALCHICHAS DE RES O MIXTA LATA POR 360 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
16	MORTADELA DE CARNE 500 GR	Registro Sanitario de Alimentos
17	JAMÓN DE CERDO POR 370 GR	Registro Sanitario de Alimentos
18	SALCHICHÓN CERVECERO 500 GR	Registro Sanitario de Alimentos
19	CHORIZOS Y LONGANIZAS	Registro Sanitario de Alimentos
20	FRIJOL BOLA ROJA BOLSA POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
21	LENTEJAS VERDES	No requiere autorización de comercialización.
22	GARBANZOS VERDES	
23	AZUCAR POR 1000 GR	Notificación Sanitaria de Alimentos
24	PANELA BOLSA POR 500 GR	No requiere autorización de comercialización.
25	PANELA PULVERIZADA LIMON POR 500 GR	No requiere autorización de comercialización.
26	CAFÉ CLASICO BOLSA POR 500 GR	Notificación Sanitaria de Alimentos
27	CALDO DE GALLINA POR 8 CUBOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
28	SAL REFINADA BOLSA POR 1000 GR	Notificación Sanitaria de Alimentos
29	LECHE EN POLVO SOBRE POR 360 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
30	CHOCOLATE TRADICIONAL CON AZUCAR BOLSA POR 500 GR	Permiso Sanitario de Alimentos
31	PECES VIVOS, FRESCOS O REFRIGERADOS PARA CONSUMO HUMANO	Notificación Sanitaria de Alimentos
32	CONSERVAS DE PESCADO EN ACEITE DE GIRASOL 425 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
33	CARNE DE GANADO PORCINO FRESCA O REFRIGERADA	Notificación Sanitaria de Alimentos
34	CARNE DE CERDO FRESCA O REFRIGERADA	Notificación Sanitaria de Alimentos
35	CARNE DE POLLO, FRESCA O REFRIGERADA	Notificación Sanitaria de Alimentos
36	CARNE EN TROZO PARA GOULASH	Notificación Sanitaria de Alimentos
37	CARNE MOLIDA DE RES	Notificación Sanitaria de Alimentos

ÍTEM	VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO			CUMPLE	NO CUMPLE
	38	COSTILLA CARNUDA DE RES	Notificación Sanitaria de Alimentos		
	39	CARNE SOBREBARRIGA	Notificación Sanitaria de Alimentos		
	40	HUEVOS DE CODORNIZ EN PAQUETES DE 24 HUEVOS	Notificación Sanitaria de Alimentos		
	41	HUEVOS DE GALLINA EN CUBETAS DE 30	Notificación Sanitaria de Alimentos		
	42	LECHE FRESCA	Notificación Sanitaria de Alimentos		
	43	LECHE PASTEURIZADA ENTERA EN BOSA DE 900 ML	No requiere autorización de comercialización.		
	44	MANTEQUILLA EN KILO	No requiere autorización de comercialización.		
	45	QUESO, FRESCO O PROCESADO EN KILO	No requiere autorización de comercialización.		
	46	CUAJADA EN PAQUETES DE 1 KG	No requiere autorización de comercialización.		
	47	CILANTRO POR 500 GR	No requiere autorización de comercialización.		
	48	AJÍES Y PIMIENTOS	No requiere autorización de comercialización.		
	49	PEPINOS Y PEPINILLOS	No requiere autorización de comercialización.		
	50	BERENJENAS	No requiere autorización de comercialización.		
	51	TOMATES	No requiere autorización de comercialización.		
	52	FRÍJOLES VERDES	No requiere autorización de comercialización.		
	53	ARVEJA VERDE	No requiere autorización de comercialización.		
	54	ZANAHORIAS	No requiere autorización de comercialización.		
	55	AJOS POR 500 GR	No requiere autorización de comercialización.		
	56	CEBOLLA LARGA (TALLO)	No requiere autorización de comercialización.		
	57	CHAMPIÑONES	No requiere autorización de comercialización.		
	58	AGUACATES	No requiere autorización de comercialización.		
	59	BANANO	No requiere autorización de comercialización.		
	60	PLÁTANO	No requiere autorización de comercialización.		
	61	PIÑAS	No requiere autorización de comercialización.		
	62	GUAYABAS	No requiere autorización de comercialización.		
	63	GUANÁBANAS	No requiere autorización de comercialización.		
	64	TAMARINDO	No requiere autorización de comercialización.		
	65	CHIRIMOYA, CHIRIMORRIÑON	No requiere autorización de comercialización.		
	66	LIMÓN	No requiere autorización de comercialización.		
	67	NARANJA	No requiere autorización de comercialización.		
	68	PAPAS CRIOLLAS	No requiere autorización de comercialización.		
	69	YUCA	No requiere autorización de comercialización.		
	70	ÑAMES	No requiere autorización de comercialización.		
	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.				
2	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD: El contratista deberá entregar los víveres de óptima calidad e inocuidad, dando cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, en especial a lo dispuesto en la Resolución Nro. 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.				

ÍTEM	VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO	CUMPLE	NO CUMPLE
3	Con el propósito de facilitar la entrega, el futuro contratista deberá tener en cuenta lo siguiente: Los empaques secundarios deben cumplir los requisitos previstos en el anexo técnico, las cuales debe ir debidamente selladas, marcadas y numeradas de manera que permita su distribución, 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 cajas debe contener la siguiente información: Identificación de remesa. Producto. Cantidad. Peso. N° de contrato Fecha de vencimiento. Fecha fabricación Nota 1: los empaques de los productos no deben ser de material plástico reciclado ni remanufacturado, dando cumplimiento a lo dispuesto en la Resolución Nro. 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 2: En caso de que la unidad contratante requiera o exija condiciones de empaque y rotulado diferentes a las establecidas en la presente especificación técnica, deben ser acordadas entre la entidad con el supervisor del contrato.		

LUGAR DE ENTREGA O LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El servicio de entrega de los víveres relacionados se realizará de forma parcial de acuerdo a las necesidades de la Policía Nacional – Dirección de Carabineros y Protección Ambiental, previa coordinación con el supervisor del contrato **en los lugares que se especifican más adelante**, cuyo costo correrá en su totalidad por cuenta del contratista.

Asimismo, el Proponente deberá incluir dentro del valor unitario y total de los alimentos ofertados todos los costos directos e indirectos asociados a la distribución logística (transporte y entrega de los bienes). En consecuencia, el futuro contratista asumirá integralmente estos costos sin que haya lugar a reconocimientos económicos adicionales por parte de la Entidad, y serán de exclusiva responsabilidad del Contratista, así:

DEPARTAMENTOS	CIUDAD Y/O MUNICIPIO
Antioquia	Medellín Caucasia
Atlántico	Barranquilla
Cauca	Popayan
Cesar	Valledupar
Meta	Villavicencio
Norte de Santander	Cúcuta
Putumayo	Mocoa
Tolima	Ibagué
Valle del Cauca	Santiago de Cali

PLAZO PARA PRESENTAR COTIZACIÓN

Diez (10) días calendario a partir de la publicación en SECOP II o recibida la presente comunicación por los diferentes medios digitales.

CÓDIGO UNSPSC

CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
50151513	Productos de Alimentación y Bebidas	Aceites y grasas comestibles	Aceites y grasas vegetales y vegetales comestibles	Aceites vegetales o vegetales comestibles
50122002	Productos de Alimentación y Bebidas	Marisco	Pescado capturado en la naturaleza	Atún blanco salvaje
50121500	Productos de Alimentación y Bebidas	Marisco	Pescado	
50111516	Productos de Alimentación y Bebidas	Productos cárnicos y avícolas	Productos cárnicos y avícolas mínimamente procesados	Carne de res, mínimamente procesada con adiciones
50465400	Productos de Alimentación y Bebidas	Verduras enlatadas o en frascos	Guisantes enlatados o en frascos	
50221101	Productos de Alimentación y Bebidas	Productos de cereales y legumbres	Cereales	Cereales
50221303	Productos de Alimentación y Bebidas	Productos de cereales y legumbres	Harinas y productos molidos	Almidón de maíz o harina de maíz
50221300	Productos de Alimentación y Bebidas	Productos de cereales y legumbres	Harinas y productos molidos	
50192901	Productos de Alimentación y Bebidas	Alimentos preparados y conservados	Pasta simple y fideos	Pasta fresca o fideos
50401800	Productos de Alimentación y Bebidas	Pasta fresca o fideos	Frijoles	
50404500	Productos de Alimentación y Bebidas	Verduras frescas	Lenteja	
50161509	Productos de Alimentación y Bebidas	Chocolate y azúcares y edulcorantes y productos de confitería	Chocolate y azúcares y productos edulcorantes	Azúcares naturales o productos edulcorantes
50161500	Productos de Alimentación y Bebidas	Chocolate y azúcares y edulcorantes y productos de confitería	Chocolate y azúcares y productos edulcorantes	
50201706	Productos de Alimentación y Bebidas	Bebestibles	Café y té	Café
50171800	Productos de Alimentación y Bebidas	Condimentos y conservantes	Salsas y pastas para untar y condimentos	
50161511	Productos de Alimentación y Bebidas	Chocolate y azúcares y edulcorantes y productos de confitería	Chocolate y azúcares y productos edulcorantes	Chocolate o sustituto del chocolate
50171551	Productos de Alimentación y Bebidas	Condimentos y conservantes	Hierbas, especias y extractos	Sal de cocina o de mesa
50501500	Productos de Alimentación y Bebidas	Suplementos nutricionales	Suplementos vitamínicos	
50131704	Productos de Alimentación y Bebidas	Productos lácteos y huevos	Productos lácteos y mantecosos	Leche en polvo
50202301	Productos de Alimentación y Bebidas	Bebestibles	Bebidas no alcohólicas	Agua
10152003	Material y Accesorios de Plantas y Animales Vivos y Suministros	Semillas y bulbos y plántulas y esquejes	Semillas y esquejes de árboles y arbustos	Semillas o esquejes de nueces
42231800	Equipos médicos, accesorios y suministros	Nutrición clínica	Fórmulas y productos para el apoyo nutricional	
50202309	Productos de Alimentación y Bebidas	Bebestibles	Bebidas no alcohólicas	Bebida deportiva o energética
50193104	Productos de Alimentación y Bebidas	Alimentos preparados y conservados	Mezclas y suministros instantáneos	Bases de sopa

ETAPA CONTRACTUAL

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y SESENTA (60) DÍAS	AMPARA EL RIESGO DE INCUMPLIMIENTO DURANTE EL PLAZO DE EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO LA ESTIMACIÓN DEL RIESGO CUBRE EL 20% DEL VALOR DEL CONTRATO

					CALENDARIO MAS	COMO QUIERA QUE SE PRETENDE EL PAGO PARCIAL O DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE CAUSE A LA ENTIDAD EN LOS MISMOS TÉRMINOS DE LA CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO OPERATIVO	CALIDAD DEL BIEN Y CORRECTO FUNCIONAMIENTO	CINCUENTA POR CIENTO 50% DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y (04) CUATRO MESES MÁS	AMPARA EL RIESGO DE LA MALA CALIDAD Y EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LOS BIENES SUMINISTRADOS, DURANTE EL PLAZO DE EJECUCIÓN Y EL TIEMPO QUE CUBRE LA GARANTÍA TÉCNICA. LA ESTIMACIÓN DEL RIESGO CUBRE EL 50% DEL VALOR DEL CONTRATO, LO QUE CUBRIRÍA EL PERJUICIO ADMINISTRATIVO POR LA POSIBLE PÉRDIDA DE LOS RECURSOS, LOS GASTOS OCASIONADOS POR EL PROCESO Y LA NO ENTREGA DE LOS BIENES REQUERIDOS
GARANTIA UNICA	RIESGO JURIDICO	NO PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES.	CINCO POR CIENTO (5%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL A LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y TRES (3) AÑOS MAS	AMPARA A LA ENTIDAD DE LOS PERJUICIOS QUE SE LE OCASIONE COMO CONSECUENCIA DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES LABORALES A QUE ESTE OBLIGADO EL CONTRATISTA DERIVADO DE LA CONTRATACIÓN DEL PERSONAL UTILIZADOS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
MULTA	RIESGO JURÍDICO	LA NO CONSTITUCIÓN DENTRO DEL TÉRMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS LA PÓLIZA DE GARANTÍA ÚNICA	MULTA CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN UNOS CERO PUNTOS DOS (0.2%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DÍA DE RETARDO Y HASTA POR DIEZ (10) DÍAS	CUANDO EL CONTRATISTA NO CONSTITUYA DENTRO DEL TÉRMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS, A PÓLIZA DE GARANTÍA ÚNICA
MULTA	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO PARCIAL	MULTAS CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN UNOS CERO PUNTOS CINCO (0.5%) DEL VALOR DEJADO DE CUMPLIR O ENTREGAR	CONTRATISTA	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DÍA DE RETARDO HASTA POR UN PLAZO DE QUINCE (15) DIAS CALENDARIO QUE SE DESCONTARÁ DEL SALDO QUE LE ADEUDE LA ENTIDAD. ESTA SANCIÓN SE IMPONDRÁ MEDIANTE ACTO ADMINISTRATIVO MOTIVADO EN EL QUE SE EXPRESARA LAS CAUSAS QUE DIERON LUGAR A ELLA	AMPARA LA MORA O INCUMPLIMIENTO PARCIAL DE ALGUNA OBLIGACIÓN DERIVADA DEL CONTRATO POR CAUSAS IMPUTABLES AL CONTRATISTA
CLAUSULA PENAL PECUNIARIO	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO TOTAL O PARCIAL DECLARATORIA DE CADUCIDAD	TREINTA POR CIENTO (30%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	CONTRATISTA	EL TREINTA POR CIENTO (30%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO CUANDO SE TRATE DE INCUMPLIMIENTO TOTAL O PARCIAL DEL CONTRATO	AMPARA EL INCUMPLIMIENTO PARCIAL O DEFINITIVO DEL CONTRATO POR PARTE DEL CONTRATISTA, SE BUSCA EL PAGO PARCIAL Y DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS

						QUE SE CAUSEN A LA ENTIDAD

FORMATO PARA PRESENTAR COTIZACIÓN

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO SIN IVA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA	VALOR TOTAL INCLUIDO IVA
1	ARROZ BOLSA POR 500 GRAMOS	1	KG			
2	GALLETAS DULCES POR PAQUETES DE 15 UNIDADES	1	UND			
3	COLOR	1	CAJAS POR 50 SOBRES			
4	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA BOLSA POR 500 GRAMOS.	1	LIBRA			
5	HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS	1	LIBRA			
6	MAYONESA POR 1000 GRAMOS	1	KILO			
7	SALSA DE TOMATE POR 1000 GRAMOS	1	KILO			
8	ESPAGUETI FORTIFICADO BOLSA POR 500 GRAMOS.	1	KILS			
09	PASTA PARA SOPA POR BOLSA 500 GRAMOS	1	KILO			
10	PAN TAJADO POR 600 GRAMOS	1	KILS			
11	AVENA EN GRANO	1	KG			
12	ACEITE VEGETAL DE SOYA EN BOTELLA DE 3 LITROS	1	LITROS			
13	ATÚN ENLATADO EN ACEITE PRESENTACION DE 160 GRAMOS	1	UND			
14	SARDINAS ENLATADAS EN PRESENTACION DE 425 GRAMOS	1	UND			
15	SALCHICHAS DE RES O MIXTA FRANKFURT LATA POR 360 GRAMOS	1	KG			
16	MORTADELA	1	KG			
17	JAMÓN DE CERDO	1	KG			
18	SALCHICHÓN	1	KG			
19	CHORIZOS Y LONGANIZAS	1	KG			
20	FRIJOL BOLA ROJA BOLSA POR 1000 GRAMOS.	1	KG			
21	LENTEJAS VERDES	1	KG			
22	GARBANZOS VERDES	1	KG			
23	AZUCAR POR 100 GR	1	KG			
24	PANELA BOLSA POR 500 GR	1	UND			
25	PANELA PULVERIZADA LIMON POR 500 GR	1	UND			
26	CAFÉ CLASICO BOLSA POR 500 GR	1	UND			

27	CALDO DE GALLINA POR 8 CUBOS	1	CAJA			
28	SAL REFINADA BOLSA POR 1000 GR	1	UND			
29	LECHE ENTERA EN POLVO EN BOLSA DE 1 KG	1	KG			
30	CHOCOLATE TRADICIONAL CON AZUCAR BOLSA POR 500 GR	1	UND			
31	PECES VIVOS, FRESCOS O REFRIGERADOS PARA CONSUMO HUMANO	1	KG			
32	CONSERVAS DE PESCADO EN ACEITE DE GIRASOL 425 GRAMOS	1	UND			
33	CARNE DE GANADO PORCINO FRESCA O REFRIGERADA	1	KG			
34	CARNE DE CERDO FRESCA O REFRIGERADA	1	KG			
35	CARNE DE POLLO, FRESCA O REFRIGERADA	1	KG			
36	CARNE EN TROZO PARA GOULASH	1	KG			
37	CARNE MOLIDA DE RES	1	KG			
38	COSTILLA CARNUDA DE RES	1	KG			
39	CARNE SOBREBARRIGA	1	KG			
40	HUEVOS DE CODORNIZ EN PAQUETES DE 24 HUEVOS	1	UND			
41	HUEVOS DE GALLINA EN CUBETAS DE 30	1	UND			
42	LECHE FRESCA	1	LITROS			
43	LECHE PASTEURIZADA ENTERA EN BOSA DE 900 ML	1	LITROS			
44	MANTEQUILLA EN KILO	1	KG			
45	QUESO, FRESCO O PROCESADO EN KILO	1	KG			
46	CUAJADA EN PAQUETES DE 1 KG	1	KG			
47	CILANTRO	1	KG			
48	AJÍES Y PIMIENTOS	1	KG			
49	PEPINOS Y PEPINILLOS	1	KG			
50	BERENJENAS	1	KG			
51	TOMATES	1	KG			
52	FRÍJOLES VERDES	1	KG			
53	ARVEJA VERDE	1	KG			
54	ZANAHORIAS	1	KG			
55	AJOS	1	KG			
56	CEBOLLA LARGA (TALLO)	1	KG			
57	CHAMPIÑONES	1	KG			
58	AGUACATES	1	KG			

59	BANANO	1	KG			
60	PLÁTANO	1	KG			
61	PIÑAS	1	UND			
62	GUAYABAS	1	KG			
63	GUANÁBANAS	1	KG			
64	TAMARINDO	1	KG			
65	CHIRIMOYA, CHIRIMORRIÑON	1	KG			
66	LIMÓN	1	KG			
67	NARANJA	1	KG			
68	PAPAS CRIOLLAS	1	KG			
69	YUCA	1	KG			
70	ÑAMES	1	KG			

NOTA 1: La cotización debe ir dirigida a la Dirección de Carabineros y Protección Ambiental de la Policía Nacional, NIT: 900192793.

NOTA 2: Finalmente, para efectos de coordinación se designó, al señor Subintendente JORGE FERNANDO GARZÓN CRUZ, quien podrá ser ubicado en el abonado telefónico 3213947523 y correo electrónico dicar.tierras@policia.gov.co

Atentamente,

FIRMA DIGITAL

Firmado digitalmente por:
Nombre: Alex Gabriel Ochoa Diaz
Grado: Teniente Coronel
Cargo: Jefe Area Operaciones Para La Proteccion Ambiental
Cédula: 1031123967
Dependencia: Area Operaciones Para La Proteccion Ambiental
Unidad: Direccion De Carabineros Y Proteccion Ambiental
Correo: alex.ochoa@correo.policia.gov.co
4/08/2026 9:41:20 a. m.

Anexo: si

Avenida Boyacá No. 142A-55
Teléfono: 5189796 Ext 21819
dicar.aopra@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

COMERCIALIZADORA Dinpro S.A.S.

Nit. 804.006.408-5

Bogotá, 18 de agosto de 2026

Señores
DIRECCION DE CARABINEROS Y SEGURIDAD AMBIENTAL
Bogotá D.C
Envió cotización proceso No. PN DICAR SIP0792026 dando respuesta a su solicitud:

ITEM	DESCRIPCIÓN	COTIZACIÓN No. 1 COMERCIALIZADORA DINPRO S.A.S.		
		IMPUESTO	VALOR IMPUESTO	VALOR TOTAL
1	ARROZ BOLSA POR 500 GRAMOS	0%	$ 0,00	$ 4.166,67
2	GALLETAS DULCES POR PAQUETES DE 15 UNIDADES	19%	$ 1.900,00	$ 10.000,00
3	COLOR	19%	$ 1.741,67	$ 9.166,67
4	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA BOLSA POR 500 GRAMOS	5%	$ 187,50	$ 3.750,00
5	HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS	5%	$ 208,30	$ 4.166,00
6	MAYONESA POR 1000 GRAMOS	19%	$ 5.351,67	$ 28.166,67
7	SALSA DE TOMATE POR 1000 GRAMOS	19%	$ 3.942,50	$ 20.750,00
8	ESPAGUETI FORTIFICADO BOLSA POR 500 GRAMOS	5%	$ 275,00	$ 5.500,00
9	PASTA PARA SOPA POR BOLSA 500 GRAMOS	5%	$ 353,33	$ 7.066,67
10	PAN TAJADO POR 600 GRAMOS	0%	$ 0,00	$ 14.166,67
11	AVENA EN GRANO 500 GR	5%	$ 497,50	$ 9.950,00
12	ACEITE VEGETAL DE POR 900 CENTÍMETROS CÚBICOS	19%	$ 3.166,54	$ 16.666,00
13	ATÚN ENLATADO EN ACEITE PRESENTACION DE 160 GRAMOS	19%	$ 2.216,54	$ 11.666,00
14	SARDINAS ENLATADAS EN PRESENTACION DE 425 GRAMOS	19%	$ 2.375,00	$ 12.500,00
15	SALCHICHAS DE RES O MIXTA LATA POR 360 GRAMOS	19%	$ 3.958,33	$ 20.833,33
16	MORTADELA DE CARNE 500 GR	5%	$ 1.041,67	$ 20.833,33
17	JAMÓN DE CERDO POR 370 GR	19%	$ 4.750,00	$ 25.000,00
18	SALCHICHÓN CERVECERO 500 GR	5%	$ 1.079,17	$ 21.583,33
19	CHORIZOS Y LONGANIZAS	19%	$ 12.666,67	$ 66.666,67
20	FRIJOL BOLA ROJA BOLSA POR 1000 GRAMOS	0%	$ 0,00	$ 35.083,33
21	LENTEJAS VERDES	0%	$ 0,00	$ 12.500,00
22	GARBANZOS VERDES	0%	$ 0,00	$ 13.216,67
23	AZUCAR POR 1000 GR	5%	$ 350,00	$ 7.000,00

24	PANELA BOLSA POR 500 GR	0%	$ 0,00	$ 8.833,00
25	PANELA PULVERIZADA LIMON POR 500 GR	19%	$ 2.194,50	$ 11.550,00
26	CAFÉ CLASICO BOLSA POR 500 GR	5%	$ 1.916,65	$ 38.333,00
27	CALDO DE GALLINA POR 8 CUBOS	19%	$ 791,67	$ 4.166,67
28	SAL REFINADA BOLSA POR 1000 GR	0%	$ 0,00	$ 4.833,00
29	LECHE EN POLVO SOBRE POR 360 GRAMOS	0%	$ 0,00	$ 23.500,00
30	CHOCOLATE TRADICIONAL CON AZUCAR BOLSA POR 500 GR	5%	$ 904,17	$ 18.083,33
31	PECES VIVOS, FRESCOS O REFRIGERADOS PARA CONSUMO HUMANO	0%	$ 0,00	$ 30.000,00
32	CONSERVAS DE PESCADO EN ACEITE DE GIRASOL 425 GRAMOS	19%	$ 4.750,00	$ 25.000,00
33	CARNE DE GANADO PORCINO FRESCA O REFRIGERADA	0%	$ 0,00	$ 30.833,33
34	CARNE DE CERDO FRESCA O REFRIGERADA	0%	$ 0,00	$ 30.833,33
35	CARNE DE POLLO, FRESCA O REFRIGERADA	0%	$ 0,00	$ 24.166,67
36	CARNE EN TROZO PARA GOULASH	0%	$ 0,00	$ 60.000,00
37	CARNE MOLIDA DE RES	0%	$ 0,00	$ 50.000,00
38	COSTILLA CARNUDA DE RES	0%	$ 0,00	$ 41.666,67
39	CARNE SOBREBARRIGA	0%	$ 0,00	$ 45.000,00
40	HUEVOS DE CODORNIZ EN PAQUETES DE 24 HUEVOS	0%	$ 0,00	$ 11.666,67
41	HUEVOS DE GALLINA EN CUBETAS DE 30	0%	$ 0,00	$ 25.000,00
42	LECHE FRESCA	0%	$ 0,00	$ 7.500,00
43	LECHE PASTEURIZADA ENTERA EN BOSA DE 900 ML	0%	$ 0,00	$ 7.500,00
44	MANTEQUILLA EN KILO	19%	$ 9.500,00	$ 50.000,00
45	QUESO, FRESCO O PROCESADO EN KILO	0%	$ 0,00	$ 41.666,67
46	CUAJADA EN PAQUETES DE 1 KG	19%	$ 5.541,67	$ 29.166,67
47	CILANTRO POR 500 GR	0%	$ 0,00	$ 11.666,67
48	AJÍES Y PIMIENTOS	0%	$ 0,00	$ 13.333,33
49	PEPINOS Y PEPINILLOS	0%	$ 0,00	$ 8.333,33
50	BERENJENAS	0%	$ 0,00	$ 11.666,67
51	TOMATES	0%	$ 0,00	$ 7.500,00
52	FRÍJOLES VERDES	0%	$ 0,00	$ 13.333,33
53	ARVEJA VERDE	0%	$ 0,00	$ 15.000,00
54	ZANAHORIAS	0%	$ 0,00	$ 6.666,67
55	AJOS POR 500 GR	0%	$ 0,00	$ 20.000,00
56	CEBOLLA LARGA (TALLO)	0%	$ 0,00	$ 8.333,33
57	CHAMPIÑONES	0%	$ 0,00	$ 36.666,67
58	AGUACATES	0%	$ 0,00	$ 8.333,33

COMERCIALIZADORA DIMPRO S.A.S. Nit. 804.006.408-5

59	BANANO	0%	$ 0,00	$ 5.000,00
60	PLATANO	0%	$ 0,00	$ 4.166,67
61	PIÑA	0%	$ 0,00	$ 13.333,33
62	GUAYABAS	0%	$ 0,00	$ 8.333,33
63	GUANÁBANAS	0%	$ 0,00	$ 15.000,00
64	TAMARINDO	0%	$ 0,00	$ 16.666,67
65	CHIRIMOYA, CHIRIMORRIÑON	0%	$ 0,00	$ 20.000,00
66	LIMÓN	0%	$ 0,00	$ 7.500,00
67	NARANJA	0%	$ 0,00	$ 5.000,00
68	PAPAS CRIOLLAS	0%	$ 0,00	$ 11.666,67
69	YUCA	0%	$ 0,00	$ 8.333,33
70	ÑAMES	0%	$ 0,00	$ 11.666,67

Atentamente,

SANDRA ERICA ORDOÑEZ BERMUDEZ

C.C. 63.337.045 de Bucaramanga

Representante legal

Distribuciones
ATLANTIS
EDUCACION S.A.S
900.439.853-6

Distribuidores y Mayorista de textos, literatura,
Papelería y artículos de oficina en general.

Bucaramanga 18 junio de 2026

Señores
DIRECCION DE CARABINEROS
Bogotá

De acuerdo a la solicitud requerida me permito enviar la siguiente cotización:

ASUNTO: COTIZACION MERCADOS

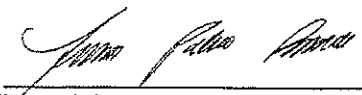
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	IMPUESTO IVA	VALOR IVA	VALOR TOTAL
1	ARROZ BOLSA POR 500 GRAMOS	0%	$ 0,00	$ 5.000,00
2	GALLETAS DULCES POR PAQUETES DE 15 UNIDADES	19%	$ 2.280,00	$ 12.000,00
3	COLOR	19%	$ 2.090,00	$ 11.000,00
4	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA BOLSA POR 500 GRAMOS	5%	$ 225,00	$ 4.500,00
5	HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS	5%	$ 250,00	$ 5.000,00
6	MAYONESA POR 1000 GRAMOS	19%	$ 6.422,00	$ 33.800,00
7	SALSA DE TOMATE POR 1000 GRAMOS	19%	$ 4.731,00	$ 24.900,00
8	ESPAGUETI FORTIFICADO BOLSA POR 500 GRAMOS	5%	$ 330,00	$ 6.600,00
9	PASTA PARA SOPA POR BOLSA 500 GRAMOS	5%	$ 424,00	$ 8.480,00
10	PAN TAJADO POR 600 GRAMOS	0%	$ 0,00	$ 17.000,00
11	AVENA EN GRANO 500 GR	5%	$ 597,00	$ 11.940,00
12	ACEITE VEGETAL DE POR 900 CENTÍMETROS CÚBICOS	19%	$ 3.800,00	$ 20.000,00
13	ATÚN ENLATADO EN ACEITE PRESENTACION DE 160 GRAMOS	19%	$ 2.660,00	$ 14.000,00
14	SARDINAS ENLATADAS EN PRESENTACION DE 425 GRAMOS	19%	$ 2.850,00	$ 15.000,00
15	SALCHICHAS DE RES O MIXTA LATA POR 360 GRAMOS	19%	$ 4.750,00	$ 25.000,00
16	MORTADELA DE CARNE 500 GR	5%	$ 1.250,00	$ 25.000,00
17	JAMÓN DE CERDO POR 370 GR	19%	$ 5.700,00	$ 30.000,00
18	SALCHICHÓN CERVECERO 500 GR	5%	$ 1.295,00	$ 25.900,00
19	CHORIZOS Y LONGANIZAS	19%	$ 15.200,00	$ 80.000,00
20	FRIJOL BOLA ROJA BOLSA POR 1000 GRAMOS	0%	$ 0,00	$ 42.100,00
21	LENTEJAS VERDES	0%	$ 0,00	$ 15.000,00
22	GARBANZOS VERDES	0%	$ 0,00	$ 15.860,00
23	AZUCAR POR 1000 GR	5%	$ 420,00	$ 8.400,00
24	PANELA BOLSA POR 500 GR	0%	$ 0,00	$ 10.600,00
25	PANELA PULVERIZADA LIMON POR 500 GR	19%	$ 2.633,40	$ 13.860,00
26	CAFÉ CLASICO BOLSA POR 500 GR	5%	$ 2.300,00	$ 46.000,00
27	CALDO DE GALLINA POR 8 CUBOS	19%	$ 950,00	$ 5.000,00

Calle 35 No. 14 - 08 Centro Bucaramanga – Santander
Tel: 642 8503 - 670 2338
Atlantislibreria@hotmail.com

28	SAL REFINADA BOLSA POR 1000 GR	0%	$ 0,00	$ 5.800,00
29	LECHE EN POLVO SOBRE POR 360 GRAMOS	0%	$ 0,00	$ 28.200,00
30	CHOCOLATE TRADICIONAL CON AZUCAR BOLSA POR 500 GR	5%	$ 1.085,00	$ 21.700,00
31	PECES VIVOS, FRESCOS O REFRIGERADOS PARA CONSUMO HUMANO	0%	$ 0,00	$ 36.000,00
32	CONSERVAS DE PESCADO EN ACEITE DE GIRASOL 425 GRAMOS	19%	$ 5.700,00	$ 30.000,00
33	CARNE DE GANADO PORCINO FRESCA O REFRIGERADA	0%	$ 0,00	$ 37.000,00
34	CARNE DE CERDO FRESCA O REFRIGERADA	0%	$ 0,00	$ 37.000,00
35	CARNE DE POLLO, FRESCA O REFRIGERADA	0%	$ 0,00	$ 29.000,00
36	CARNE EN TROZO PARA GOULASH	0%	$ 0,00	$ 72.000,00
37	CARNE MOLIDA DE RES	0%	$ 0,00	$ 60.000,00
38	COSTILLA CARNUDA DE RES	0%	$ 0,00	$ 50.000,00
39	CARNE SOBREBARRIGA	0%	$ 0,00	$ 54.000,00
40	HUEVOS DE CODORNIZ EN PAQUETES DE 24 HUEVOS	0%	$ 0,00	$ 14.000,00
41	HUEVOS DE GALLINA EN CUBETAS DE 30	0%	$ 0,00	$ 30.000,00
42	LECHE FRESCA	0%	$ 0,00	$ 9.000,00
43	LECHE PASTEURIZADA ENTERA EN BOSA DE 900 ML	0%	$ 0,00	$ 9.000,00
44	MANTEQUILLA EN KILO	19%	$ 11.400,00	$ 60.000,00
45	QUESO, FRESCO O PROCESADO EN KILO	0%	$ 0,00	$ 50.000,00
46	CUAJADA EN PAQUETES DE 1 KG	19%	$ 6.650,00	$ 35.000,00
47	CILANTRO POR 500 GR	0%	$ 0,00	$ 14.000,00
48	AJÍES Y PIMIENTOS	0%	$ 0,00	$ 16.000,00
49	PEPINOS Y PEPINILLOS	0%	$ 0,00	$ 10.000,00
50	BERENJENAS	0%	$ 0,00	$ 14.000,00
51	TOMATES	0%	$ 0,00	$ 9.000,00
52	FRÍJOLES VERDES	0%	$ 0,00	$ 16.000,00
53	ARVEJA VERDE	0%	$ 0,00	$ 18.000,00
54	ZANAHORIAS	0%	$ 0,00	$ 8.000,00
55	AJOS POR 500 GR	0%	$ 0,00	$ 24.000,00
56	CEBOLLA LARGA (TALLO)	0%	$ 0,00	$ 10.000,00
57	CHAMPIÑONES	0%	$ 0,00	$ 44.000,00
58	AGUACATES	0%	$ 0,00	$ 10.000,00
59	BANANO	0%	$ 0,00	$ 6.000,00
60	PLÁTANO	0%	$ 0,00	$ 5.000,00
61	PIÑAS	0%	$ 0,00	$ 16.000,00
62	GUAYABAS	0%	$ 0,00	$ 10.000,00
63	GUANÁBANAS	0%	$ 0,00	$ 18.000,00
64	TAMARINDO	0%	$ 0,00	$ 20.000,00
65	CHIRIMOYA, CHIRIMORRIÑON	0%	$ 0,00	$ 24.000,00

66	LIMÓN	0%	$ 0,00	$ 9.000,00
67	NARANJA	0%	$ 0,00	$ 6.000,00
68	PAPAS CRIOLLAS	0%	$ 0,00	$ 14.000,00
69	YUCA	0%	$ 0,00	$ 10.000,00
70	ÑAMES	0%	$ 0,00	$ 14.000,00

Atentamente:



Firma del representante legal del proponente
Nombre o razón social del oferente: DISTRIBUCIONES ATLANTIS EDUCACION S.A.S
Identificación (NIT **x** C.C ☐ C.E ☐): 900.439.853-6
Nombre Representante Legal: JUAN PABLO RIVERA GUALDRÓN
Identificación (C.C **x** C.E. ☐)C.C: 13.722.194 Expedida en Bucaramanga
Dirección: Calle 35 # 14-08 centro de Bucaramanga
Teléfono: 6428503
Correo Electrónico:**ventasatlantis.edu@gmail.com**

INDUSTRIAL DE SUMINISTRO S.A.S.

Bogotá 11 agosto de 2026

Señores
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE CARABINEROS Y PROTECCIÓN AMBIENTAL
ÁREA OPERACIONES PARA LA PROTECCIÓN AMBIENTAL
Teniente coronel **ALEX GABRIEL OCHOA DÍAZ**
Jefe Área Operaciones para la Protección Ambiental

Referencia: "suministro de víveres para el personal que conforman los diferentes grupos operativos adscritos a la Dirección de Carabineros y Protección Ambiental",

Asunto: solicitud de información a proveedores PN DICAR SIP 079 2026

En atención a su solicitud de información a proveedores para el "suministro de víveres para el personal que conforman los diferentes grupos operativos adscritos a la Dirección de Carabineros y Protección Ambiental", de manera atenta me permito allegar la cotización para el suministro de estos elementos como se relaciona a continuación, con el fin de realizar estudio de mercado para etapa precontractual en la adquisición de dichos bienes y/o servicios.

INFORMACIÓN GENERAL

1. ADVERTENCIA:

La cotización solicitada servirá de base para la elaboración de un estudio de mercado y, por lo tanto, no constituye en sí misma una oferta y consecuentemente **NO** obliga a las partes.

2. OBJETO:

"suministro de víveres para el personal que conforman los diferentes grupos operativos adscritos a la Dirección de Carabineros y Protección Ambiental"

3. VALIDEZ DE LA COTIZACIÓN:

Sesenta (60) días calendario

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

CONDICIONES TÉCNICAS

CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS HABILITANTES

<table>
<tr><th rowspan="2">ÍTEM</th><th colspan="4">VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS</th></tr>
<tr><th>DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td>1</td><td>
ARROZ BOLSA POR 500 GRAMOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

<table>
<tr><td>Marca:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Referencia:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">REQUISITOS GENERALES</td><td>Descripción del producto</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>Ingredientes</td><td>Arroz blanco tipo I grado 1.</td></tr>
<tr><td>Requisitos nutricionales</td><td>Los valores nutricionales deberán tomarse como referencia de la Tabla de Composición de Alimentos – ICBF 2018, o la norma que la modifique o sustituya.</td></tr>
<tr><td>Otras caracteristicas del producto</td><td>
<table>
<tr><td>Característica</td><td>Concepto</td></tr>
<tr><td>Color</td><td>Blanco transparente</td></tr>
<tr><td>Apariencia</td><td>Grano largo</td></tr>
<tr><td>Sabor y olor</td><td>Característico/Libre de olores objetables</td></tr>
<tr><td>Textura</td><td>Suave</td></tr>
</table>
El producto deberá encontrarse limpio, seco, homogéneo y libre de materias extrañas.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>No aplica</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE, EMBALAJE:</td><td>Presentación del producto</td><td>Bolsa plástica por 500 gramos.

El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.</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 o empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación o empaque.</td></tr>
</table>
</td><td>x</td><td></td></tr>
<tr><td>2</td><td>
GALLETAS DULCES POR PAQUETES DE 15 UNIDADES

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

<table>
<tr><td>Marca:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Referencia:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="3">REQUISITOS GENERALES</td><td>Descripción del producto</td><td>Las galletas son preparaciones horneadas de tamaño pequeño elaboradas principalmente con una masa de harina de trigo, grasas (como mantequilla o aceites) y azúcar.</td></tr>
<tr><td>Ingredientes</td><td>harina, grasas (mantequilla o aceites) y azúcar.</td></tr>
<tr><td>Requisitos nutricionales</td><td>Los valores nutricionales deberán tomarse como referencia de la Tabla de Composición de Alimentos – ICBF 2018, o la norma que la modifique o sustituya.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>Permiso sanitario vigente INVIMA</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE, EMBALAJE:</td><td>Presentación del producto</td><td>Bolsa plástica.

El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.</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 o empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación o empaque.</td></tr>
</table>
</td><td>x</td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th rowspan="2">ITEM</th><th colspan="4">VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS</th></tr>
<tr><th>DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td>3</td><td>
COLOR 50 SOBRES CAJA SELLADA

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

<table>
<tr><td>Marca:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Referencia:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td rowspan="3">REQUISITOS GENERALES</td><td>Descripción del producto</td><td>El "condimento color" es un sazonador tradicional a base de achiote, cúrcuma y especias.</td></tr>
<tr><td>Ingredientes</td><td>Se dividen principalmente en naturales (especias y plantas) y artificiales (mezclas comerciales).
Naturales:
Cúrcuma: Aporta un tono amarillo vibrante.
Achiote (Bija): Brinda un color amarillo-naranja intenso.
Páprika o Pimentón: Tono rojo suave y un toque de sabor ahumado.
Remolacha: Excelente para obtener colores rosados o morado
Artificiales / Mezclas comerciales:
Suelen contener una base de harina de arroz mezclada con colorantes artificiales como la Tartrazina (Amarillo 5) y el Rojo Ponceau 4R (Rojo 40).</td></tr>
<tr><td>Requisitos nutricionales</td><td>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.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>Permiso sanitario vigente INVIMA</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE, EMBALAJE:</td><td>Presentación del producto</td><td>50 sobres
El empaque secundario consistirá en caja sellada, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.</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 o empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación o empaque.</td></tr>
</table>
</td><td>x</td><td></td></tr>
<tr><td>4</td><td>
HARINA DE TRIGO FORTIFICADA BOLSA POR 500 GRAMOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

<table>
<tr><td>Marca:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Referencia:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td rowspan="5">REQUISITOS GENERALES</td><td>Descripción del producto</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>Ingredientes</td><td>Harina de Trigo y micronutrientes aceptables.</td></tr>
<tr><td>Información nutricional:</td><td>Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetados nutricional y frontal de alimentos establecidas en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022</td></tr>
<tr><td>Requisitos nutricionales</td><td>Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018.</td></tr>
<tr><td>Otras características del producto</td><td>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.

<table>
<tr><td>Metal</td><td>Limite máxima</td></tr>
<tr><td>Plomo, mg/kg</td><td>0,2</td></tr>
<tr><td>Cadmio, mg/kg</td><td>0,2</td></tr>
</table></td></tr>
</table>
</td><td>x</td><td></td></tr>
</table>

ITEM	VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO			CUMPLE	NO CUMPLE
			Límites máximos de metales contaminantes - NTC 267 Novena Actualización		
	Requisitos normativos		Registro sanitario de alimentos vigente.		
	EMPAQUE, EMBALAJE:	Presentación del producto	Bolsa plástica por 500 gramos. El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.		
	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.		
5	HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.			x	

Marca:	especificar
Referencia:	especificar
Numero de registro sanitario vigente:	especificar

REQUISITOS GENERALES	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 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	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		Permiso sanitario de alimentos vigente.
EMPAQUE, EMBALAJE:	Presentación del producto	Bolsa plástica 500 gramos embalada en paca por 12 o 12,5 Kg. El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.

ITEM	VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO		CUMPLE	NO CUMPLE
	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.		
6	MAYONESA MAS BAJA EN CALORIAS El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas. Marca: especificar Referencia: especificar Numero de registro sanitario vigente: especificar REQUISITOS GENERALES — 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), frasco x 3770 gramos PULPA DE FRUTA (Puipa azucarada, es un producto elaborado con pulpa o concentrados de jugo o pulpa da frutas con un contenido minimo de 50% de fruta y adicionado de azúcar. Deben elaborarse en condiciones sanitarias aprobadas, la pulpa deberá ser producida mediante frutas sanas y limpias. El producto deberé 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) Ingredientes: Mayonesa Mas Baja En Calorias Requisitos nutricionales: Debe cumplir con la información nutricional del producto. Requisitos normativos: Registro sanitario de alimentos vigente. EMPAQUE, EMBALAJE: Presentación del producto: Bolsa por 1000 gramos. El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística. 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.		x	
7	SALSA DE TOMATE El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas. Marca: especificar Referencia: especificar Numero de registro sanitario vigente: especificar REQUISITOS GENERALES — Descripción del producto: Producto preparado con la pulpa de tomates (Lycopersicum Esculentum) senos y maciuros, adicionado de sal, azúcar, edulcorantes permitidos, Vinagre cebollas, o especies aditivos permitidos). Ingredientes: Pulpa de tomates Requisitos nutricionales: Debe cumplir con la información nutricional del producto. Requisitos normativos: Registro sanitario de alimentos vigente. EMPAQUE, EMBALAJE: Presentación del producto: Bolsa por 1000 gramos. El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística. 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.		x	
8	ESPAGUETI FORTIFICADO BOLSA POR 500 GRAMOS El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas. Marca: especificar Referencia: especificar Numero de registro sanitario vigente: especificar		x	

ITEM	VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO			CUMPLE	NO CUMPLE
	Requisitos generales	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 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		Registro sanitario vigente		
	EMPAQUE, EMBALAJE	Presentación del producto	Bolsa plástica por 500 gramos. El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.		
	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.		
9	PASTA PARA SOPA BOLSA POR 500 GRAMOS El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas. Marca: especificar Referencia: especificar Numero de registro sanitario vigente: especificar			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.		
		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 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:	Presentación del producto	Bolsa plástica por 500 gramos. El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.		
	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.		
10	PAN TAJADO POR 600 GR El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas. Marca: especificar Referencia: especificar Numero de registro sanitario vigente: especificar			x	
	REQUISITOS GENERALES	Descripción del producto	El pan tajado o pan de molde es un alimento básico ideal para sándwiches y desayunos.		
		Ingredientes	harina, grasas (mantequilla o aceites) y azúcar.		
		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.		
	Requisitos normativos		Permiso sanitario vigente INVIMA		
	EMPAQUE, EMBALAJE:	Presentación del producto	Bolsas de 600 g a 1 kg para consumo en el hogar.		

<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th colspan="4">VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS
DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td></td><td colspan="4"><table>
<tr><td colspan="2"></td><td>El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.</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 o empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación o empaque.</td></tr>
</table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>11</td><td colspan="4">AVENA EN GRANO

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

<table>
<tr><td>Marca:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Referencia:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td rowspan="3">REQUISITOS GENERALES</td><td>Descripción del producto</td><td>Es el fruto entero de la Avena sativa, un cereal integral rico en carbohidratos complejos, fibra soluble (betaglucano), proteínas y grasas saludables.</td></tr>
<tr><td>Ingredientes</td><td>salvado. Germen, endospermo.</td></tr>
<tr><td>Requisitos nutricionales</td><td>Los valores nutricionales deberán tomarse como referencia de la Tabla de Composición de Alimentos – ICBF 2018, o la norma que la modifique o sustituya.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>Permiso sanitario vigente INVIMA</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE, EMBALAJE:</td><td>Presentación del producto</td><td>Bolsa plástica por 500 GR.</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 o empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación o empaque.</td></tr>
</table></td><td>x</td><td></td></tr>
<tr><td>12</td><td colspan="4">ACEITE VEGETAL DE SOYA BOTELLA POR 900 CENTÍMETROS CÚBICOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

<table>
<tr><td>Marca:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Referencia:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td rowspan="3">REQUISITOS GENERALES</td><td>Descripción del producto</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>Información nutricional:</td><td>Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetados nutricional y frontal de alimentos establecidas en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022</td></tr>
<tr><td>Otras características del producto</td><td>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:

<table>
<tr><th>Contaminante</th><th>Cantidades máximas</th></tr>
<tr><td>Hierro (Fe)</td><td>1.5 mg / kg</td></tr>
<tr><td>Cobre (Cu)</td><td>0.1 mg / kg</td></tr>
<tr><td>Plomo (Pb)</td><td>0.1 mg / kg</td></tr>
<tr><td>Arsénico (As)</td><td>0.1 mg / kg</td></tr>
</table>
Debe cumplir con los siguientes requisitos en dioxinas y PCBS contaminantes:

<table>
<tr><th colspan="2">Contenidos máximos</th></tr>
<tr><th>Suma de dioxinas</th><th>Suma de dioxinas y PCBS similares a las dioxinas (EQT PCDD / F-PCB OMS)</th></tr>
<tr><td>0.75 pg / g grasa</td><td>1.5 pg. / g grasa</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>Permiso sanitario vigente INVIMA</td></tr>
</table></td><td>x</td><td></td></tr>
</table>

ÍTEM	VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO			CUMPLE	NO CUMPLE
	EMPAQUE EMBALAJE	Presentación del producto	Botella plástica por 900 centímetros cúbicos El 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.		
	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.		
13	LOMITOS DE ATÚN EN ACEITE LATA POR 160 GRAMOS El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas. Marca: especificar Referencia: especificar Numero de registro sanitario vigente: especificar			x	
	REQUISITOS GENERALES	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.		
		Ingredientes	Atún, aceite vegetal, agua y sal.		
		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		Registro sanitario de alimentos vigente.		
	EMPAQUE, EMBALAJE	Presentación del producto	Lata peso neto 160 gramos mínimos. El atún debe ser envasado en un recipiente de 2 o 3 piezas, en base de acero libre de estaño para evitar alterar sus características organolépticas o generar sustancias toxicas; las dimensiones del envase deben garantizar el cumplimiento del peso neto del producto.		
	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.		
14	SARDINAS EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas. ca: especificar erencia: especificar nero de registro sanitario vigente: especificar			x	

<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th colspan="3">VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS
DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td></td><td>REQUISITOS GENERALES</td><td>Descripción del producto</td><td>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.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Ingredientes</td><td>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.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Información nutricional:</td><td>Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetados nutricional y frontal de alimentos establecidas en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022</td><td></td><td></td></tr>
<tr><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)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>Registro sanitario de alimentos vigente.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>EMPAQUE, EMBALAJE</td><td>Presentación del producto</td><td>Lata 425 gramos peso neto mínimo.

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 caracteristicas organolépticas o generar sustancias toxicas. con tapa abre fácil.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">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></tr>
<tr><td>15</td><td colspan="3">SALCHICHAS DE RES O MIXTA LATA POR 360 GRAMOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

<table><tr><td>Marca:</td><td>especificar</td></tr><tr><td>Referencia:</td><td>especificar</td></tr><tr><td>Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr></table></td><td></td><td>x</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>REQUISITOS GENERALES</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></tr>
<tr><td></td><td></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></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Requisitos nutricionales</td><td>Debe cumplir con la información nutricional del producto.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Otras caracteristicas del producto</td><td><table><tr><th>REQUISITOS</th><th>LÍMITE 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></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>Registro sanitario de alimentos vigente.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>EMPAQUE, EMBALAJE:</td><td>Presentación del producto</td><td>Recipiente de hojalata por 360 gramos.

En acero o aluminio, recubierto de estaño y lacas sanitarias protectoras atoxicas de origen orgánico que no altere sus caracteristicas organolépticas o que puedan generar sustancias toxicas, el cierre debe ser hermético aséptico. Sistema Abre Fácil.</td><td></td><td></td></tr>
</table>

ÍTEM	VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO			CUMPLE	NO CUMPLE
	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.		
16	MORTADELA DE CARNE POR 500 GRAMOS El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas) Marca: especificar Referencia: especificar Numero de registro sanitario vigente: especificar			x	
	REQUISITOS GENERALES	Descripción del producto	Embutido emulsionado y cocido elaborado a partir de carnes magras seleccionadas (res y cerdo), finamente picadas y mezcladas con cubos de tocino y especias. Destaca por su textura suave, color rosado característico y perfil versátil para consumirse directamente en frío o caliente.		
		Ingredientes	A base de carne de res, cerdo y/o pollo, grasa, aglutinante, sal, mezcla de especias y antioxidantes.		
		Requisitos nutricionales	Debe cumplir con la información nutricional del producto.		
	Requisitos normativos		Registro sanitario de alimentos vigente.		
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	500 gramos Barras compactas, loncheada al vacío o empacada entera en presentaciones que van desde los 250 gramos hasta piezas industriales de varios kilos		
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil hasta 30 días, dependiendo de los conservantes del fabricante y las instrucciones exactas de la etiqueta.		
17	JAMON DE CERDO POR 370 GRAMOS El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas) Marca: especificar Referencia: especificar Numero de registro sanitario vigente: especificar			x	
	REQUISITOS GENERALES	Descripción del producto	También conocido como jamón de York o jamón dulce) es un embutido cárnico magro elaborado a partir de la pierna trasera del cerdo.		
		Ingredientes	carne magra de cerdo, agua y sal..		
		Requisitos nutricionales	Debe cumplir con la información nutricional del producto.		
	Requisitos normativos		Registro sanitario de alimentos vigente.		
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	En lonchas: Envasado en blísteres (de 100 g a 250 g). Fileteado en lonchas, o en dados, envasado al vacío o en atmósfera protectora para garantizar su frescura		
	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.		
18	SALCHICHON CERVECERO El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas) Marca: especificar Referencia: especificar Numero de registro sanitario vigente: especificar			x	
	REQUISITOS GENERALES	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 camions homogeneizados y picados. El producto elaborado hace		

<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th colspan="4">VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS
DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td></td><td colspan="4"><table>
<tr><td colspan="2"></td><td>referencia a la especie animal empleada, sometido a tratamiento térmico, ahumado.</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td><td>Ingredientes</td><td>A base de carne de res, cerdo y/o pollo, grasa, aglutinante, sal, mezcla de especias y antioxidantes.</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td><td>Requisitos nutricionales</td><td>Debe cumplir con la información nutricional del producto.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td colspan="2">Registro sanitario de alimentos vigente.</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:</td><td>Presentación del producto</td><td colspan="2">- Embutido, moldeado o prensado 500 gramos.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Vida útil de producto y requerimientos de la entidad</td><td colspan="2">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></tr>
</table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>19</td><td colspan="4">CHORIZOS Y LONGANIZAS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas)

<table>
<tr><td>Marca:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Referencia:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td rowspan="3">REQUISITOS GENERALES</td><td>Descripción del producto</td><td>(El chorizo y la longaniza son embutidos tradicionales de carne de cerdo picada y especias, embutidos en tripas naturales o sintéticas. El chorizo es más corto, atado en segmentos y destaca por su color rojizo y sabor a pimentón. La longaniza es más larga, continua y suele tener un perfil más especiado o graso.</td></tr>
<tr><td>Ingredientes</td><td>Carne de cerdo picada o molida, tocino o grasa, sal y especias..</td></tr>
<tr><td>Requisitos nutricionales</td><td>Debe cumplir con la información nutricional del producto.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>Registro sanitario de alimentos vigente.</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:</td><td>Presentación del producto</td><td>- Embutido, Paquetes de 500 g o 1 kg i.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Vida útil de producto y requerimientos de la entidad</td><td>El producto requiere una vida útil dependiendo fundamentalmente de su proceso de elaboración (fresco vs. curado) y su método de empaque.
Productos frescos (crudos): Duran de 1 a 2 días refrigerados (entre 0 y 4 °C) o hasta 3 meses en el congelador.
Productos curados o ahumados: Si están enteros y envasados al vacío, duran hasta 90 días. Una vez abiertos, deben refrigerarse y consumirse en 2 a 3 semanas.</td></tr>
</table></td><td>x</td><td></td></tr>
<tr><td>20</td><td colspan="4">FRIJOL BOLA ROJA BOLSA POR 1000 GRAMOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

<table>
<tr><td>Marca:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Referencia:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td rowspan="3">REQUISITOS GENERALES</td><td>Clasificación</td><td>Granos</td></tr>
<tr><td>Descripción del producto</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>Requisitos nutricionales</td><td>Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018.</td></tr>
</table></td><td>x</td><td></td></tr>
</table>

ÍTEM	VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO			CUMPLE	NO CUMPLE
		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 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.		
	Requisitos normativos		NTC 871:2005 – Frijol para consumo humano.		
	EMPAQUE, EMBALAJE	Presentación del producto	Bolsa de plástico por 1000 gramos embalada en paca de por 15 o 25 Kg. El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.		
	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.		
21	LENTEJA BOLSA POR 1000 GRAMOS El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.			x	

Marca:	especificar
Referencia:	especificar
Numero de registro sanitario vigente:	especificar

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 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	Presentación del producto	Bolsa de plástica por 1000 gramos El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.

<table>
<tr><th rowspan="2">ÍTEM</th><th colspan="3">VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS</th><th rowspan="2">CUMPLE</th><th rowspan="2">NO CUMPLE</th></tr>
<tr><th colspan="3">DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO</th></tr>
<tr><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></tr>
<tr><td>22</td><td colspan="3">GARBANZO BOLSA POR 1000 GRAMOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

<table>
<tr><td>Marca:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Referencia:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="3">REQUISITOS GENERALES</td><td>Descripción del producto</td><td>Es una semilla comestible de la familia de las leguminosas, muy rica en proteínas vegetales, carbohidratos complejos y fibra</td></tr>
<tr><td>Requisitos nutricionales</td><td>Proteína vegetal, fibra y carbohidratos</td></tr>
<tr><td>Otras características del producto</td><td>Garbanzo de consumo Tipo I Grado 2

El garbanzo 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><td rowspan="2">Componentes</td><td colspan="2">EN MASA</td></tr>
<tr><td>MIN</td><td>MAX</td></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></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>Resolución 2674 de 2013, debe cumplir con lo establecido en la NTC 937.</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE, EMBALAJE</td><td>Presentación del producto</td><td>Bolsa de plástica por 1000 gramos

El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.</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 empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha empaque.</td></tr>
</table>
</td><td>x</td><td></td></tr>
<tr><td>23</td><td colspan="3">AZÚCAR BOLSA POR 1000 GRAMOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

<table>
<tr><td>Marca:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Referencia:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="5">REQUISITOS GENERALES</td><td>Descripción del producto</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>Ingredientes</td><td>Caña de Azúcar</td></tr>
<tr><td>Requisitos nutricionales</td><td>Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018.</td></tr>
<tr><td>Otras características del producto</td><td>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.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>Notificación sanitaria de alimentos</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:</td><td>Presentación del producto</td><td>Bolsa plástica 1000 gramos.

El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.</td></tr>
</table>
</td><td>x</td><td></td></tr>
</table>

ÍTEM	VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO			CUMPLE	NO CUMPLE
	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.		
24	PANELA BOLSA POR 500 GRAMOS El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas. Marca: especificar Referencia: especificar Numero de registro sanitario vigente: especificar			x	
	REQUISITOS GENERALES	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.		
		Ingredientes	Jugo de caña de azúcar 100 %.		
		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		No aplica		
	EMPAQUE, EMBALAJE	Presentación del producto	Bolsa plástica 500 gramos El empaque secundario consistirá en caja de cartón, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.		
	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.		
25	PANELA PULVERIZADA LIMON POR 500 GRAMOS El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas. Marca: especificar Referencia: especificar Numero de registro sanitario vigente: especificar			x	
	REQUISITOS GENERALES	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, con alición de sabor a limón permitido por el Ministerio de la Protección Social.		
		Ingredientes	Jugo de caña de azúcar 100 %.		
		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.		

ÍTEM	VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO			CUMPLE	NO CUMPLE
			d) Cualquier otra sustancia química que altere sus características físico-químicas, su valor nutricional o que eventualmente pueda afectar la salud.		
	Requisitos normativos		No aplica		
	EMPAQUE, EMBALAJE	Presentación del producto	Bolsa plástica 500 gramos El empaque secundario consistirá en caja de cartón, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.		
	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.		
26	CAFÉ CLÁSICO BOLSA POR 500 GRAMOS El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas. Marca: especificar Referencia: especificar Numero de registro sanitario vigente: especificar			x	
	REQUISITOS GENERALES	Descripción del producto	Café tostado y molido sin descafeinar: Producto obtenido de la torrefacción del café verde, semitostado posterior molienda o ambos.		
		Ingredientes	Granos de café en almendra verde, de acuerdo con la siguiente proporción: Café Consumo: 100%		
		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		Notificación sanitaria de alimentos.		
	EMPAQUE, EMBALAJE	Presentación del producto	Bolsa plástica 500 gramos. El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.		
	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.		
27	CALDO DE GALLINA POR 8 CUBOS El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas) Marca: especificar Referencia: especificar Numero de registro sanitario vigente: especificar			x	
	REQUISITOS GENERALES	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.		
		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.		

ÍTEM	VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO			CUMPLE	NO CUMPLE
		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		Notificación sanitaria de alimentos.		
	EMPAQUE, EMBALAJE	Presentación del producto	Presentación por 8 cubos, cada cubo con un peso individual mínimo entre 11 gramos. El empaque secundario consistirá en caja de cartón, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.		
	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.		
28	SAL REFINADA BOLSA POR 1000 GRAMOS El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas) Marca: especificar Referencia: especificar Numero de registro sanitario vigente: especificar			x	
	REQUISITOS GENERALES	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 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		Notificación sanitaria		
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Sal Refinada, Yodada y Fluorizada Unidad por 1000 gramos.		
		Empaque y/o embalaje	En bolsa plástica 1000 gramos El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.		
	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.		
29	LECHE EN POLVO SOBRE POR 360 GRAMOS El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas. Marca: especificar Referencia: especificar Numero de registro sanitario vigente: especificar			x	
	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.		

ITEM	VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO			CUMPLE	NO CUMPLE
		Ingredientes	Leche entera higienizada aglomerada. Regulador de acidez (Tripolifosfato de sodio y/o potasio) máx. 0,1% m/m.		
		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		Registro sanitario vigente		
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Sobre por 360 gramos. El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.		
	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.		
30	CHOCOLATE TRADICIONAL CON AZUCAR BOLSA POR 500 GRAMOS El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas) Marca: especificar Referencia: especificar Numero de registro sanitario vigente: especificar REQUISITOS GENERALES — Descripción del producto: El chocolate de mesa con azúcar es una mezcla de masa de cacao (a menudo 50% o más), azúcar y aditivos opcionales (aromas, lecitina), con alto aporte calórico y de carbohidratos debido al azúcar. Ingredientes: Productos a base de cacao o sus subproductos Requisitos nutricionales: Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetados nutricional y frontal de alimentos establecidas en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022 Requisitos normativos: Registro sanitario vigente EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO — Presentación del producto: Bolsa plástica 500 gramos - Tableta Metalizada, envoltura de papel y plástico, los envases de los alimentos y bebidas deben ser aptos para estar en contacto con alimentos. El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística. 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, el chocolate de mesa con azúcar debe tener una vida útil mayor a doce (12) meses contados a partir de la llegada al País.			x	
31	PECES VIVOS, FRESCOS O REFRIGERADOS PARA CONSUMO HUMANO (Piezas individuales limpias, libre de materia fecal, coagulos de sangre, olor y color caracteristicos de los peces, Ojos: Deben verse brillantes, saltones y transparentes (no hundidos ni opacos). Branquias: Su color debe ser rojo vivo o rosado intenso, húmedas y con un ligero olor a mar (evita tonos grisáceos o viscosidad). Piel y Escamas: La piel debe estar brillante, con las escamas bien adheridas. Al presionar la carne con un dedo, esta debe recuperar su forma original inmediatamente, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad, pescado fresco por 1000 gramos.			x	
32	CONSERVAS DE PESCADO EN ACEITE DE GIRASOL (Producto preparado con las especies de pescados admitidos, envasado con líquido de cobertura coma 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), frasco en late por 425 gramos.			x	
33	CARNE DE GANADO PORCINO FRESCA O REFRIGERADA			x	

ÍTEM	VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO	CUMPLE	NO CUMPLE
	(Piezas individuales limpias, libre de materia fecal, coagulos de sangre, olor y color característicos de le carne de les frasca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad, cortes finos para usar, froir y a la planche correspondientes el cuarto trasero y delantero de la res), carne de res fresca por 1000 gramos.		
34	CARNE DE CERDO FRESCA O REFRIGERADA (Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies (porcinas), incluyendo su cobertura de grasa, tendonas, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Del deshuese se obtienen portas o postas: cabeza de lomo, lamo limpio, chuleta, brazo, pierna (bola de pierna, bota de pierna, centro de pierna), carne de cerdo fresca por 1000 gramos.	x	
35	CARNE DE POLLO, FRESCA O REFRIGERADA (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 Gelkus, de la espacia Domesticus), que en edad de sacrificio han sido declarados aptos para el consumo humano. Estas canales de aves deben ser entero sin vísceras) pollo fresco por 1000 gramos.	x	
36	CARNE EN TROZO PARA GOULASH (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 les cortes como: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, carne 80/20 porción de camel grasa), carne en trozó para quiasch por 1000 gramos.	x	
37	CARNE MOLIDA DE RES (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, Came para estofar a sudar de las cortes coma: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero v cuarto trasero de la res, Came 80/20 porción de camel grasa), carne malicia de res por 1000 gramos	x	
38	COSTILLA CARNUDA DE RES (Corte formada por la estructura ósea de las costillas y los músculos intercostales internos y externos, serrato ventral y porción torácico), costilla carnuda de res por 1000 gramos	x	
39	CARNE SOBREBARRIGA (Corte de res que proviene del pecho y los músculos abdominales del animal), sobre barriga por 1000 gramos.	x	
40	CUBETA DE 30 HUEVOS DE GALLINA Clase AA (frescos) Grande AA: 60-66-9 gramos (Cuerpo ovoide, proveniente de la ovoposición de la gallina (Gallus gallus), constituida por la cascara, membranas, cámara de aire, clara, chelezas yema y gemen) huevos AA empacadas en cunetas cartón por 30 unidades.	x	
41	CUBETA DE 24 HUEVOS DE CODORNICES Clase (frescos) (Cuerpo ovoide, proveniente de la ovoposición de la gallina (Gallus gallus), constituida por la cascara, membranas, cámara de aire, clara, chelezas yema y gemen) huevos empacados en cubetas plástica por 24 unidades.	x	
42	LECHE FRESCA Debe ser un líquido opaco, de color blanco mate a ligeramente cremoso. Al probarla, su sabor es ligeramente dulce por la lactosa, sin olores extraños. Higiénicamente, debe estar libre de impurezas, mantener una baja acidez y provenir de procesos de pasteurización controlados	x	
43	LECHE PASTEURIZADA ENTERA Debe tener un sabor fresco, ligeramente dulce y cremoso, un color blanco marfil opaco y un aporte graso mínimo del 3%. Es sometida a temperaturas moderadas (entre 72°C y 78°C) para eliminar bacterias patógenas conservando sus propiedades y sabor original.	x	
44	MANTEQUILLA Debe contener al menos un 82% de materia grasa y estar elaborada únicamente con crema de leche (o nata pasteurizada) y, en ocasiones, cultivos lácteos o sal. No debe incluir aceites vegetales, colorantes artificiales ni conservantes	x	
45	QUESO, FRESCO O PROCESADO Debe tener una textura suave, ligeramente granulada y húmeda, incluso soltando un poco de suero natural. Su color es blanco puro o ligeramente marfil. Al probarlo, su aroma es limpio a leche y su sabor debe ser suave, sutilmente salado o ácido, sin tonos amargos.	x	
46	CUAJADA Cuajada se caracteriza por su textura suave, cremosa y ligeramente gelatinosa. Debe tener un color blanco puro y un aroma y sabor lácteo limpio, sin llegar a ser ácida ni amarga. Al corte, mantiene su forma sin soltar demasiado suero.	x	
47	CILANTRO POR 500 GR	x	

ÍTEM	VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO	CUMPLE	NO CUMPLE
	El cilantro (Coriandrum sativum) es una hierba aromática anual de la familia de las apiáceas. Destaca por sus hojas de color verde intenso, su tallo delgado y sus flores blancas.		
48	AJÍES Y PIMIENTOS Los ajíes y pimientos son frutos de plantas del género Capsicum (familia Solanaceae). Comparten la misma estructura botánica, pero los pimientos son dulces y carnosos, mientras que los ajíes contienen capsaicina, el compuesto que les otorga su característico sabor picante, medido en la Escala Scoville. Son bayas que pueden ser dulces (como el pimentón o morrón) o picantes (ajíes, chiles, guindillas). Su color cambia según la madurez: verde, amarillo, naranja y rojo.	x	
49	PEPINOS Y PEPINILLOS El pepino es un fruto fresco, compuesto en un 95% por agua, de sabor suave y textura crujiente. El pepinillo, por su parte, es el mismo fruto, pero cosechado antes de madurar y conservado en un medio ácido (encurtido), lo que le otorga un perfil de sabor ácido y salado. Son frutos más pequeños, de 3 a 8 cm de longitud, con una piel más rugosa. Son cilíndricos y alargados, midiendo entre 15 y 25 cm. Su peso varía de 30 a 200 gramos.	x	
50	BERENJENAS La berenjena (Solanum melongena) es una baya de la familia de las solanáceas, botánicamente considerada una fruta, aunque culinariamente se trata como verdura.	x	
51	TOMATES (E) fruto es una baya de forma y tamaño variable, uniforme, redondo sin protuberancia ni deformaciones), tomate chonto por 1000 gramos empacado en canastilla. Este de forma alargada u ovalada y color morado oscuro, aunque existen variedades blancas, verdes, amarillas o rayadas.	x	
52	FRÍJOLES VERDES Los frijoles verdes son legumbres cosechadas antes de secarse, valorados por su rápida cocción. Se caracterizan por su textura suave y arenosa	x	
53	ARVEJA VERDE La arveja verde (o guisante) es una leguminosa de la especie Pisum sativum, en su presentación fresca debe presentar vainas de color verde brillante, lisas y redondeadas, de entre 5 y 10 cm de largo. En su interior contener de 6 a 8 semillas inmaduras.	x	
54	ZANAHORIAS La zanahoria (Daucus carota) comercializada en Colombia es una raíz pivotante engrosada de forma cilíndrica a cónica y terminada en punta. Presenta una piel lisa, pulpa firme y un color naranja brillante y homogéneo. El tamaño estándar preferido por los consumidores oscila entre los 20 cm y 23 cm de longitud	x	
55	AJOS POR 500 GR El ajo se caracteriza por ser de tamaño mediano, con un bulbo de forma redonda a achatada y compactos con un diámetro que suele oscilar entre los 3 cm y 5 cm. Su cáscara exterior es generalmente blanca con tonos morados o violetas, protegiendo dientes compactos, ligeramente curvos y de sabor picante intenso	x	
56	CEBOLLA LARGA (TALLO) (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), cebolla larga por 1000 gramos.	x	
57	CHAMPIÑONES Los champiñones (Agaricus bisporus) se caracterizan por su cuerpo carnoso compuesto por un sombrero redondeado, un pie cilíndrico y láminas inferiores. Su color varía del blanco puro al marrón claro. El champiñón debe estar fresco y apto para el consumo, su cuerpo debe estar firme al tacto, que su color sea uniforme (sin manchas oscuras ni arrugas) y que su aroma sea agradable, similar a la tierra fresca.	x	
58	AGUACATES El aguacate (o palta) es una baya de forma ovalada o de pera, con una longitud de 8 a 18 cm. Su cáscara varía de verde liso a negro violáceo rugoso. El aguacate debe estar en buen estado con un tono oscuro en su piel, una textura suave (cede ligeramente a la presión), y un tallo que se desprende fácil dejando un interior verde claro. Internamente, la pulpa debe ser cremosa, de color verde a amarillo, sin manchas marrones u oscuras generalizadas	x	
59	BANANO El banano debe ser firme al tacto, con la cáscara intacta, sin cortes, golpes profundos ni áreas excesivamente blandas o acuosas. Su color varía desde el verde brillante hasta el amarillo intenso con pequeñas manchas marrones.	x	
60	PLÁTANO	x	

ÍTEM	VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO	CUMPLE	NO CUMPLE
	El plátano debe tener una cáscara firme y lisa, de coloración uniforme (ya sea verde o amarilla). La pulpa debe ser firme, carnosa y de color claro. Una textura demasiado blanda, acuosa o la presencia de manchas con moho indican deterioro		
61	PIÑAS La piña debe tener una corona de hojas verdes y vibrantes, una piel con un tono entre amarillo y dorado (aunque algunas variedades se cosechan verdes), y una textura que cede ligeramente al presionarla.	x	
62	GUAYABAS La guayaba es una fruta tropical aromática de forma redonda o de pera, con un tamaño de 3 a 10 cm de diámetro. Su piel es lisa o rugosa, variando de verde a amarillo al madurar. Su pulpa jugosa alberga numerosas semillas y presenta colores que van del blanco al rojo intenso.	x	
63	GUANÁBANAS La guanábana (Annona muricata) es una fruta tropical grande y ovalada, de color verde oscuro, cubierta por espinas suaves y flexibles. Pesa entre 1 y 5 kg y mide hasta 30-50 cm. En su interior, posee una pulpa blanca, cremosa y jugosa que envuelve múltiples semillas negras y brillantes	x	
64	TAMARINDO El tamarindo es un fruto, conocido por contener una vaina leñosa, curva y alargada de 5 a 15 cm. Al abrir la cáscara quebradiza, revela una pulpa marrón, pegajosa y agridulce que envuelve semillas duras y brillantes	x	
65	CHIRIMOYA. CHIRIMORRIÑON La chirimoya (Annona cherimola), también conocida localmente como chirimorriñón, es una fruta de los Andes. Se distingue por su forma de corazón, su piel verde escamosa y su pulpa blanca, cremosa y dulce con grandes semillas negras. Forma: Generalmente acorazonada, cónica u ovoide. Tamaño y Peso: Mide entre 4.5 cm y 15 cm de longitud, con un peso que oscila entre 200 g y 1 kg en piezas grandes. Cáscara (Exocarpo): Su color va de verde claro a verde oscuro, y en algunas variantes toma tonos cobrizos. Tiene una textura muy característica con dibujos en relieve que recuerdan a las escamas de un reptil o a una red cuadriculada. La cáscara es delgada y frágil.	x	
66	LIMÓN El limón es una fruta cítrica de forma ovalada u oblonga, con un tamaño de 5 a 12 cm. Posee una corteza gruesa y brillante rica en aceites esenciales, que varía de verde intenso a amarillo brillante, y una pulpa ácida dividida en gajos de color amarillo pálido	x	
67	NARANJA La naranja es un fruto cítrico redondo o ligeramente achatado de 150 a 200 g. Su cáscara presenta poros y varía del amarillo al naranja intenso. Está formada por la piel protectora (flavedo), la capa blanca esponjosa (albedo),	x	
68	PAPAS CRIOLLAS (Genero: Solanum Tuberosum L.) La papa es una especia de planta herbácea perteneciente al género Solanum de la familia de las solenáceas originaria de Sudamérica y cultivada por todo el mundo, el tubérculo crece de manera subterránea y alberga los nutrientes de la planta), papa bulto por 58 kilogramos.	x	
69	YUCA Llamada comúnmente yuca, aipim, casabe, casava, guacamota, lumu, mandioca o mandio (guaraní), es un arbusto perenne de la familia de las euforbiáceas extensamente cultivado en América, África y Oceanía por sus raíces con almidones de alto valor alimentario. Es originaria del centro de América del Sur y se ha cultivado en la mayor parte de las zonas tropicales y subtropicales del continente americano.), yuca bulto por 50 kilogramos.	x	
70	ÑAMES Género: Dioscorea de la familia Dioscoreaceae dentro del orden Dioscoreales. El ñame es una especie de planta herbácea y comestible perteneciente al genera Solanum de la familia Discoreáceas (Dioscoreaceae), originaria y común de las regiones tropicales y subtropicales de todo el mundo. El tubérculo puede alcanzar 1,5 metros y pesar hasta 70 kilogramos con un diámetro de casi 15 centímetros.), ñame bulto por 50 kilogramos.	x	
OTROS REQUISITOS TECNICOS			
1	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	

ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES		
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	DOCUMENTO INVIMA
1	ARROZ BOLSA POR 500 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
2	GALLETAS DULCES POR PAQUETES DE 15 UNIDADES	Permiso Sanitario INVIMA
3	COLOR	Registro Sanitario de Alimentos

ÍTEM	VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS				
	DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO			CUMPLE	NO CUMPLE
	4	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA BOLSA POR 500 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos		
	5	HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS	Permiso Sanitario de Alimentos		
	6	MAYONESA POR 1000 GRAMOS	Permiso Sanitario de Alimentos		
	7	SALSA DE TOMATE POR 1000 GRAMOS	Permiso Sanitario de Alimentos		
	8	ESPAGUETI FORTIFICADO BOLSA POR 500 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos		
	9	PASTA PARA SOPA POR BOLSA 500 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos		
	10	PAN TAJADO POR 600 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos		
	11	AVENA EN GRANO 500 GR	No requiere autorización de comercialización		
	12	ACEITE VEGETAL DE POR 900 CENTÍMETROS CÚBICOS	Permiso Sanitario INVIMA		
	13	ATÚN ENLATADO EN ACEITE PRESENTACION DE 160 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos		
	14	SARDINAS ENLATADAS EN PRESENTACION DE 425 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos		
	15	SALCHICHAS DE RES O MIXTA LATA POR 360 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos		
	16	MORTADELA DE CARNE 500 GR	Registro Sanitario de Alimentos		
	17	JAMÓN DE CERDO POR 370 GR	Registro Sanitario de Alimentos		
	18	SALCHICHÓN CERVECERO 500 GR	Registro Sanitario de Alimentos		
	19	CHORIZOS Y LONGANIZAS	Registro Sanitario de Alimentos		
	20	FRIJOL BOLA ROJA BOLSA POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.		
	21	LENTEJAS VERDES	No requiere autorización de comercialización.		
	22	GARBANZOS VERDES			
	23	AZUCAR POR 1000 GR	Notificación Sanitaria de Alimentos		
	24	PANELA BOLSA POR 500 GR	No requiere autorización de comercialización.		
	25	PANELA PULVERIZADA LIMON POR 500 GR	No requiere autorización de comercialización.		
	26	CAFÉ CLASICO BOLSA POR 500 GR	Notificación Sanitaria de Alimentos		
	27	CALDO DE GALLINA POR 8 CUBOS	Notificación Sanitaria de Alimentos		
	28	SAL REFINADA BOLSA POR 1000 GR	Notificación Sanitaria de Alimentos		
	29	LECHE EN POLVO SOBRE POR 360 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos		
	30	CHOCOLATE TRADICIONAL CON AZUCAR BOLSA POR 500 GR	Permiso Sanitario de Alimentos		
	31	PECES VIVOS, FRESCOS O REFRIGERADOS PARA CONSUMO HUMANO	Notificación Sanitaria de Alimentos		
	32	CONSERVAS DE PESCADO EN ACEITE DE GIRASOL 425 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos		
	33	CARNE DE GANADO PORCINO FRESCA O REFRIGERADA	Notificación Sanitaria de Alimentos		
	34	CARNE DE CERDO FRESCA O REFRIGERADA	Notificación Sanitaria de Alimentos		
	35	CARNE DE POLLO, FRESCA O REFRIGERADA	Notificación Sanitaria de Alimentos		
	36	CARNE EN TROZO PARA GOULASH	Notificación Sanitaria de Alimentos		
	37	CARNE MOLIDA DE RES	Notificación Sanitaria de Alimentos		
	38	COSTILLA CARNUDA DE RES	Notificación Sanitaria de Alimentos		
	39	CARNE SOBREBARRIGA	Notificación Sanitaria de Alimentos		
	40	HUEVOS DE CODORNIZ EN PAQUETES DE 24 HUEVOS	Notificación Sanitaria de Alimentos		
	41	HUEVOS DE GALLINA EN CUBETAS DE 30	Notificación Sanitaria de Alimentos		
	42	LECHE FRESCA	Notificación Sanitaria de Alimentos		
	43	LECHE PASTEURIZADA ENTERA EN BOSA DE 900 ML	No requiere autorización de comercialización.		
	44	MANTEQUILLA EN KILO	No requiere autorización de comercialización.		
	45	QUESO, FRESCO O PROCESADO EN KILO	No requiere autorización de comercialización.		
	46	CUAJADA EN PAQUETES DE 1 KG	No requiere autorización de comercialización.		
	47	CILANTRO POR 500 GR	No requiere autorización de comercialización.		
	48	AJÍES Y PIMIENTOS	No requiere autorización de comercialización.		
	49	PEPINOS Y PEPINILLOS	No requiere autorización de comercialización.		
	50	BERENJENAS	No requiere autorización de comercialización.		
	51	TOMATES	No requiere autorización de comercialización.		
	52	FRÍJOLES VERDES	No requiere autorización de comercialización.		
	53	ARVEJA VERDE	No requiere autorización de comercialización.		

ÍTEM	VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO			CUMPLE	NO CUMPLE
	54	ZANAHORIAS	No requiere autorización de comercialización.		
	55	AJOS POR 500 GR	No requiere autorización de comercialización.		
	56	CEBOLLA LARGA (TALLO)	No requiere autorización de comercialización.		
	57	CHAMPIÑONES	No requiere autorización de comercialización.		
	58	AGUACATES	No requiere autorización de comercialización.		
	59	BANANO	No requiere autorización de comercialización.		
	60	PLÁTANO	No requiere autorización de comercialización.		
	61	PIÑAS	No requiere autorización de comercialización.		
	62	GUAYABAS	No requiere autorización de comercialización.		
	63	GUANÁBANAS	No requiere autorización de comercialización.		
	64	TAMARINDO	No requiere autorización de comercialización.		
	65	CHIRIMOYA, CHIRIMORRIÑON	No requiere autorización de comercialización.		
	66	LIMÓN	No requiere autorización de comercialización.		
	67	NARANJA	No requiere autorización de comercialización.		
	68	PAPAS CRIOLLAS	No requiere autorización de comercialización.		
	69	YUCA	No requiere autorización de comercialización.		
	70	ÑAMES	No requiere autorización de comercialización.		
	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.				
2	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD: El contratista deberá entregar los víveres de óptima calidad e inocuidad, dando cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, en especial a lo dispuesto en la Resolución Nro. 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	
3	Con el propósito de facilitar la entrega, el futuro contratista deberá tener en cuenta lo siguiente: Los empaques secundarios deben cumplir los requisitos previstos en el anexo técnico, las cuales debe ir debidamente selladas, marcadas y numeradas de manera que permita su distribución, 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 cajas debe contener la siguiente información: Identificación de remesa. Producto. Cantidad. Peso. N° de contrato Fecha de vencimiento. Fecha fabricación Nota 1: los empaques de los productos no deben ser de material plástico reciclado ni remanufacturado, dando cumplimiento a lo dispuesto en la Resolución Nro. 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".			x	

ITEM	VIVERES PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS		
	DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO	CUMPLE	NO CUMPLE
	Nota 2: En caso de que la unidad contratante requiera o exija condiciones de empaque y rotulado diferentes a las establecidas en la presente especificación técnica, deben ser acordadas entre la entidad con el supervisor del contrato.		

LUGAR DE ENTREGA O LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El servicio de entrega de los víveres relacionados se realizará de forma parcial de acuerdo a las necesidades de la Policía Nacional – Dirección de Carabineros y Protección Ambiental, previa coordinación con el supervisor del contrato **en los lugares que se especifican más adelante**, cuyo costo correrá en su totalidad por cuenta del contratista.

Asimismo, el Proponente deberá incluir dentro del valor unitario y total de los alimentos ofertados todos los costos directos e indirectos asociados a la distribución logística (transporte y entrega de los bienes). En consecuencia, el futuro contratista asumirá integralmente estos costos sin que haya lugar a reconocimientos económicos adicionales por parte de la Entidad, y serán de exclusiva responsabilidad del Contratista, así:

DEPARTAMENTOS	CIUDAD Y/O MUNICIPIO
Antioquia	Medellín Caucasia
Atlántico	Barranquilla
Cauca	Popayan
Cesar	Valledupar
Meta	Villavicencio
Norte de Santander	Cúcuta
Putumayo	Mocoa
Tolima	Ibagué
Valle del Cauca	Santiago de Cali

PLAZO PARA PRESENTAR COTIZACIÓN

Diez (10) días calendario a partir de la publicación en SECOP II o recibida la presente comunicación por los diferentes medios digitales.

CÓDIGO UNSPSC

CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
50151513	Productos de Alimentación y Bebidas	Aceites y grasas comestibles	Aceites y grasas vegetales y vegetales comestibles	Aceites vegetales o vegetales comestibles
50122002	Productos de Alimentación y Bebidas	Marisco	Pescado capturado en la naturaleza	Atún blanco salvaje
50121500	Productos de Alimentación y Bebidas	Marisco	Pescado	
50111516	Productos de Alimentación y Bebidas	Productos cárnicos y avícolas	Productos cárnicos y avícolas mínimamente procesados	Carne de res, mínimamente procesada con adiciones
50465400	Productos de Alimentación y Bebidas	Verduras enlatadas o en frascos	Guisantes enlatados o en frascos	
50221101	Productos de Alimentación y Bebidas	Productos de cereales y legumbres	Cereales	Cereales
50221303	Productos de Alimentación y Bebidas	Productos de cereales y legumbres	Harinas y productos molidos	Almidón de maíz o harina de maíz
50221300	Productos de Alimentación y Bebidas	Productos de cereales y legumbres	Harinas y productos molidos	

50192901	Productos de Alimentación y Bebidas	Alimentos preparados y conservados	Pasta simple y fideos	Pasta fresca o fideos
50401800	Productos de Alimentación y Bebidas	Pasta fresca o fideos	Fríjoles	
50404500	Productos de Alimentación y Bebidas	Verduras frescas	Lenteja	
50161509	Productos de Alimentación y Bebidas	Chocolate y azúcares y edulcorantes y productos de confitería	Chocolate y azúcares y productos edulcorantes	Azúcares naturales o productos edulcorantes
50161500	Productos de Alimentación y Bebidas	Chocolate y azúcares y edulcorantes y productos de confitería	Chocolate y azúcares y productos edulcorantes	
50201706	Productos de Alimentación y Bebidas	Bebestibles	Café y té	Café
50171800	Productos de Alimentación y Bebidas	Condimentos y conservantes	Salsas y pastas para untar y condimentos	
50161511	Productos de Alimentación y Bebidas	Chocolate y azúcares y edulcorantes y productos de confitería	Chocolate y azúcares y productos edulcorantes	Chocolate o sustituto del chocolate
50171551	Productos de Alimentación y Bebidas	Condimentos y conservantes	Hierbas, especias y extractos	Sal de cocina o de mesa
50501500	Productos de Alimentación y Bebidas	Suplementos nutricionales	Suplementos vitamínicos	
50131704	Productos de Alimentación y Bebidas	Productos lácteos y huevos	Productos lácteos y mantecosos	Leche en polvo
50202301	Productos de Alimentación y Bebidas	Bebestibles	Bebidas no alcohólicas	Agua
10152003	Material y Accesorios de Plantas y Animales Vivos y Suministros	Semillas y bulbos y plántulas y esquejes	Semillas y esquejes de árboles y arbustos	Semillas o esquejes de nueces
42231800	Equipos médicos, accesorios y suministros	Nutrición clínica	Fórmulas y productos para el apoyo nutricional	
50202309	Productos de Alimentación y Bebidas	Bebestibles	Bebidas no alcohólicas	Bebida deportiva o energética
50193104	Productos de Alimentación y Bebidas	Alimentos preparados y conservados	Mezclas y suministros instantáneos	Bases de sopa

ETAPA CONTRACTUAL

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y SESENTA (60) DÍAS CALENDARIO MAS	AMPARA EL RIESGO DE INCUMPLIMIENTO DURANTE EL PLAZO DE EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO LA ESTIMACIÓN DEL RIESGO CUBRE EL 20% DEL VALOR DEL CONTRATO COMO QUIERA QUE SE PRETENDE EL PAGO PARCIAL O DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE CAUSE A LA ENTIDAD EN LOS MISMOS TÉRMINOS DE LA CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO OPERATIVO	CALIDAD DEL BIEN Y CORRECTO FUNCIONAMIENTO	CINCUENTA POR CIENTO 50% DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y (04) CUATRO MESES MÁS	AMPARA EL RIESGO DE LA MALA CALIDAD Y EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LOS BIENES SUMINISTRADOS, DURANTE EL PLAZO DE EJECUCIÓN Y EL TIEMPO QUE CUBRE LA GARANTÍA TÉCNICA. LA ESTIMACIÓN DEL RIESGO CUBRE EL 50% DEL VALOR DEL

						CONTRATO, LO QUE CUBRIRÍA EL PERJUICIO ADMINISTRATIVO POR LA POSIBLE PÉRDIDA DE LOS RECURSOS, LOS GASTOS OCASIONADOS POR EL PROCESO Y LA NO ENTREGA DE LOS BIENES REQUERIDOS
GARANTIA UNICA	RIESGO JURIDICO	NO PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES.	CINCO POR CIENTO (5%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL A LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y TRES (3) AÑOS MAS	AMPARA A LA ENTIDAD DE LOS PERJUICIOS QUE SE LE OCASIONE COMO CONSECUENCIA DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES LABORALES A QUE ESTE OBLIGADO EL CONTRATISTA DERIVADO DE LA CONTRATACIÓN DEL PERSONAL UTILIZADOS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
MULTA	RIESGO JURÍDICO	LA NO CONSTITUCIÓN DENTRO DEL TÉRMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS LA PÓLIZA DE GARANTÍA ÚNICA	MULTA CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN UNOS CERO PUNTOS DOS (0.2%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DÍA DE RETARDO Y HASTA POR DIEZ (10) DÍAS	CUANDO EL CONTRATISTA NO CONSTITUYA DENTRO DEL TÉRMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS, A PÓLIZA DE GARANTÍA ÚNICA
MULTA	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO PARCIAL	MULTAS CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN UNOS CERO PUNTOS CINCO (0.5%) DEL VALOR DEJADO DE CUMPLIR O ENTREGAR	CONTRATISTA	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DÍA DE RETARDO HASTA POR UN PLAZO DE QUINCE (15) DIAS CALENDARIO QUE SE DESCONTARÁ DEL SALDO QUE LE ADEUDE LA ENTIDAD. ESTA SANCIÓN SE IMPONDRÁ MEDIANTE ACTO ADMINISTRATIVO MOTIVADO EN EL QUE SE EXPRESARA LAS CAUSAS QUE DIERON LUGAR A ELLA	AMPARA LA MORA O INCUMPLIMIENTO PARCIAL DE ALGUNA OBLIGACIÓN DERIVADA DEL CONTRATO POR CAUSAS IMPUTABLES AL CONTRATISTA
CLAUSULA PENAL PECUNIARIO	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO TOTAL O PARCIAL DECLARATORIA DE CADUCIDAD	TREINTA POR CIENTO (30%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	CONTRATISTA	EL TREINTA POR CIENTO (30%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO CUANDO SE TRATE DE INCUMPLIMIENTO TOTAL O PARCIAL DEL CONTRATO	AMPARA EL INCUMPLIMIENTO PARCIAL O DEFINITIVO DEL CONTRATO POR PARTE DEL CONTRATISTA, SE BUSCA EL PAGO PARCIAL Y DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE SE CAUSEN A LA ENTIDAD

FORMATO PARA PRESENTAR COTIZACIÓN

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO SIN IVA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA	VALOR TOTAL INCLUIDO IVA
1	ARROZ BOLSA POR 500 GRAMOS	1	LIBRA	2.961	0	2.961
2	GALLETAS DULCES POR PAQUETES DE 15 UNIDADES	1	UND	3.298	627	3.925

3	COLOR	1	CAJAS POR 50 SOBRES	7.500	1.425	8.925
4	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA BOLSA POR 500 GRAMOS	1	LIBRA	2.495	125	2.620
5	HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS	1	LIBRA	2.738	137	2.875
6	MAYONESA POR 1000 GRAMOS	1	KG	18.000	3.420	21.420
7	SALSA DE TOMATE POR 1000 GRAMOS	1	KG	17.500	3.325	20.825
8	ESPAGUETI FORTIFICADO BOLSA POR 500 GRAMOS	1	KG	3.243	162	3.405
09	PASTA PARA SOPA POR BOLSA 500 GRAMOS	1	KG	3.200	160	3.360
10	PAN TAJADO POR 600 GRAMOS	1	KG	7.500	0	7.500
11	AVENA EN GRANO 500 GR	1	LIBRA	7.000	350	7.350
12	ACEITE VEGETAL DE POR 900 CENTÍMETROS CÚBICOS	1	LITROS	8.356	1.588	9.944
13	ATÚN ENLATADO EN ACEITE PRESENTACION DE 160 GRAMOS	1	UND	5.121	973	6.094
14	SARDINAS ENLATADAS EN PRESENTACION DE 425 GRAMOS	1	UND	10.210	0	10.210
15	SALCHICHAS DE RES O MIXTA LATA POR 360 GRAMOS	1	KG	8.393	1.595	9.988
16	MORTADELA DE CARNE 500 GR	1	LIBRA	18.000	3.420	21.420
17	JAMÓN DE CERDO POR 370 GR	1	UNIDAD	26.000	4.940	30.940
18	SALCHICHÓN CERVECERO 500 GR	1	GR	6.848	342	7.190
19	CHORIZOS Y LONGANIZAS	1	KG	45.000	2.250	47.250
20	FRIJOL BOLA ROJA BOLSA POR 1000 GRAMOS	1	KG	11.929	0	11.929
21	LENTEJAS VERDES	1	KG	6.970	0	6.970
22	GARBANZOS VERDES	1	KG	7.500	0	7.500
23	AZUCAR POR 1000 GR	1	KG	4.737	237	4.974
24	PANELA BOLSA POR 500 GR	1	LIBRA	2.330	0	2.330
25	PANELA PULVERIZADA LIMON POR 500 GR	1	LIBRA	14.500	725	15.225
26	CAFÉ CLASICO BOLSA POR 500 GR	1	LIBRA	13.619	681	14.300
27	CALDO DE GALLINA POR 8 CUBOS	1	CAJA	7.800	1.482	9.282
28	SAL REFINADA BOLSA POR 1000 GR	1	KG	1.829	0	1.829
29	LECHE EN POLVO SOBRE POR 360 GRAMOS	1	BOLSA	11.300	0	11.300
30	CHOCOLATE TRADICIONAL CON AZUCAR BOLSA POR 500 GR	1	UND	10.973	2.085	13.057
31	PECES VIVOS, FRESCOS O REFRIGERADOS PARA CONSUMO HUMANO	1	KG	34.000	0	34.000
32	CONSERVAS DE PESCADO EN ACEITE DE GIRASOL 425 GRAMOS	1	UND	10.209	0	10.209
33	CARNE DE GANADO PORCINO FRESCA O REFRIGERADA	1	KG	41.867	0	41.867
34	CARNE DE CERDO FRESCA O REFRIGERADA	1	KG	41.361	0	41.361
35	CARNE DE POLLO, FRESCA O REFRIGERADA	1	KG	12.000	0	12.000
36	CARNE EN TROZO PARA GOULASH	1	KG	40.000	0	40.000
37	CARNE MOLIDA DE RES	1	KG	36.000	0	36.000
38	COSTILLA CARNUDA DE RES	1	KG	40.000	0	40.000
39	CARNE SOBREBARRIGA	1	KG	34.000	0	34.000
40	HUEVOS DE CODORNIZ EN PAQUETES DE 24 HUEVOS	1	UND	18.000	3.420	21.420
41	HUEVOS DE GALLINA EN CUBETAS DE 30	1	UND	17.572	0	17.572
42	LECHE FRESCA	1	LITROS	4.500	0	4.500
43	LECHE PASTEURIZADA ENTERA EN BOSA DE 900 ML	1	LITROS	4.500	0	4.500
44	MANTEQUILLA EN KILO	1	KG	18.000	0	18.000
45	QUESO, FRESCO O PROCESADO EN KILO	1	KG	24.000	0	24.000
46	CUAJADA EN PAQUETES DE 1 KG	1	KG	19.000	0	19.000
47	CILANTRO POR 500 GR	1	LIBRA	4.500	0	4.500
48	AJÍES Y PIMIENTOS	1	KG	6.800	0	6.800
49	PEPINOS Y PEPINILLOS	1	LIBRA	23.000	0	23.000
50	BERENJENAS	1	KG	9.500	0	9.500
51	TOMATES	1	KG	5.170	0	5.170
52	FRÍJOLES VERDES	1	KG	7.500	0	7.500
53	ARVEJA VERDE	1	KG	7.358	0	7.358
54	ZANAHORIAS	1	KG	3.200	0	3.200
55	AJOS POR 500 GR	1	GR	10.500	0	10.500

56	CEBOLLA LARGA (TALLO)	1	KG	4.100	0	4.100
57	CHAMPIÑONES	1	KG	16.000	0	16.000
58	AGUACATES	1	UND	7.500	0	7.500
59	BANANO	1	KG	3.000	0	3.000
60	PLÁTANO	1	KG	3.375	0	3.375
61	PIÑAS	1	UND	2.500	0	2.500
62	GUAYABAS	1	KG	6.500	0	6.500
63	GUANÁBANAS	1	KG	9.000	0	9.000
64	TAMARINDO	1	KG	15.000	0	15.000
65	CHIRIMOYA, CHIRIMORRIÑON	1	KG	9.500	0	9.500
66	LIMÓN	1	KG	3.571	0	3.571
67	NARANJA	1	KG	4.500	0	4.500
68	PAPAS CRIOLLAS	1	KG	10.500	0	10.500
69	YUCA	1	KG	7.500	0	7.500
70	ÑAMES	1	KG	9.500	0	9.500

Atentamente,

JHONY ALFREDO RUIZ BARRERA
Representante Legal
INDUSTRIAL DE SUMINISTRO S.A.S

Calle 55 No. 71 – 36
industrialdesumnistrossas@gmail.com
3125715901

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE CARABINEROS Y PROTECCIÓN AMBIENTAL
ÁREA OPERACIONES PARA LA PROTECCIÓN AMBIENTAL

CEA.3.0-07
16-ECD-003

SUCAR - AOPRA – 20.1

Bogotá D.C., 17 de julio de 2026

Señora mayor
LEIDY LORENA GONZALEZ ROBLES
Jefe Área Logística y Financiera DICAR (E)
Avenida Boyacá No. 142A-55
Bogotá D.C.

Asunto: solicitud verificación de impuestos para el suministro de víveres

En atención a que esta Área se encuentra realizando solicitud de cotizaciones y estudio previo para los *"suministro de víveres para el personal que conforman los Escuadrones Móviles de Carabineros y Protección Ambiental (EMCAR) adscritos al Área de Operaciones para la Protección Ambiental a nivel nacional de la Dirección de Carabineros y Protección Ambiental"*, respetuosamente me permito solicitar a la señora mayor, estudie la viabilidad de autorizar, sean verificados si los elementos que se pretenden adquirir, se encuentran con imposición o exención de algún tipo de impuesto en el territorio nacional; en ese sentido me permito indicar los las especificaciones técnicas, así:

LUGAR DE ENTREGA O LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Los elementos deben ser entregados a nivel nacional de acuerdo a las necesidades del supervisor así:

Los bienes se entregarán previa coordinación y autorización del supervisor del contrato, a nivel nacional, los cuales deberán ser entregados de acuerdo a las especificaciones técnicas solicitadas.

CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS HABILITANTES

<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th colspan="3">DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO</th></tr>
<tr><td>1</td><td colspan="3">
<u>ARROZ BOLSA POR 500 GRAMOS</u>

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

<table>
<tr><td>Marca:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Referencia:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">REQUISITOS GENERALES</td><td>Descripción del producto</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>Ingredientes</td><td>Arroz blanco tipo I grado 1.</td></tr>
<tr><td>Requisitos nutricionales</td><td>Los valores nutricionales deberán tomarse como referencia de la Tabla de Composición de Alimentos – ICBF 2018, o la norma que la modifique o sustituya.</td></tr>
<tr><td>Otras características del producto</td><td>
<table>
<tr><th>Característica</th><th>Concepto</th></tr>
<tr><td>Color</td><td>Blanco transparente</td></tr>
<tr><td>Apariencia</td><td>Grano largo</td></tr>
<tr><td>Sabor y olor</td><td>Característico/Libre de olores objetables</td></tr>
<tr><td>Textura</td><td>Suave</td></tr>
</table>

El producto deberá encontrarse limpio, seco, homogéneo y libre de materias extrañas.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>No aplica</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE, EMBALAJE:</td><td>Presentación del producto</td><td>- Bolsa plástica por 500 gramos.

El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.</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 o empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación o empaque.</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

	DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO

2

GALLETAS DULCES

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

Marca:	especificar
Referencia:	especificar
Numero de registro sanitario vigente:	especificar

REQUISITOS GENERALES	Descripción del producto	Las galletas son preparaciones horneadas de tamaño pequeño elaboradas principalmente con una masa de harina de trigo, grasas (como mantequilla o aceites) y azúcar.
	Ingredientes	harina, grasas (mantequilla o aceites) y azúcar.
	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.
Requisitos normativos		Permiso sanitario vigente INVIMA
EMPAQUE, EMBALAJE:	Presentación del producto	- Bolsa plástica. El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.
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.

3

COLOR 50 SOBRES CAJA SELLADA

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

Marca:	especificar
Referencia:	especificar
Numero de registro sanitario vigente:	especificar

REQUISITOS GENERALES	Descripción del producto	El "condimento color" es un sazonador tradicional a base de achiote, cúrcuma y especias.
	Ingredientes	Se dividen principalmente en **naturales** (especias y plantas) y artificiales (mezclas comerciales). Naturales: • Cúrcuma: Aporta un tono amarillo vibrante. • Achiote (Bija): Brinda un color amarillo-naranja intenso. • Páprika o Pimentón: Tono rojo suave y un toque de sabor ahumado. • Remolacha: Excelente para obtener colores rosados o morado Artificiales / Mezclas comerciales: • Suelen contener una base de harina de arroz mezclada con colorantes artificiales como la Tartrazina (Amarillo 5) y el Rojo Ponceau 4R (Rojo 40).
	Requisitos nutricionales	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.

	DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO		
	Requisitos normativos		Permiso sanitario vigente INVIMA
	EMPAQUE, EMBALAJE:	Presentación del producto	- 50 sobres El empaque secundario consistirá en caja sellada, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.
	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.

HARINA DE TRIGO FORTIFICADA BOLSA POR 500 GRAMOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

Marca:	especificar
Referencia:	especificar
Numero de registro sanitario vigente:	especificar

4	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.
		Ingredientes	Harina de Trigo y micronutrientes aceptables.
		Información nutricional:	Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetados nutricional y frontal de alimentos establecidas en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022
		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		Registro sanitario de alimentos vigente.
	EMPAQUE, EMBALAJE:	Presentación del producto	- Bolsa plástica por 500 gramos. El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.

<table>
<tr><th></th><th colspan="3">DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO</th></tr>
<tr><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></tr>
<tr><td>5</td><td colspan="3"><u>HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS</u>

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

<table>
<tr><td>Marca:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Referencia:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">REQUISITOS GENERALES</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>Ingredientes</td><td>Harina de maíz con sabor a mantequilla y sal.</td></tr>
<tr><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></tr>
<tr><td>Otras características del producto</td><td>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:

<table>
<tr><th>Micotoxinas</th><th>Limite máxima en pg/kg</th></tr>
<tr><td>Aflatoxina B1</td><td>5.0</td></tr>
<tr><td>Suna de aflatoxina B1 B2 y G1 G2</td><td>10.0</td></tr>
<tr><td>Ocratoxina A</td><td>3.0</td></tr>
<tr><td>Deoxinivalenol (DON)</td><td>1.250.0</td></tr>
<tr><td>Zearalenona</td><td>300.0</td></tr>
<tr><td>Fumonisina (suma de B1 – B2)</td><td>1.000.0</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>Permiso sanitario de alimentos vigente.</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE, EMBALAJE:</td><td>Presentación del producto</td><td>- Bolsa plástica 500 gramos embalada en paca por 12 o 12,5 Kg.

El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.</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>
</td></tr>
</table>

	DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO
6	**MAYONESA MAS BAJA EN CALORIAS** El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

Marca:	especificar
Referencia:	especificar
Numero de registro sanitario vigente:	especificar

REQUISITOS GENERALES	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), frasco x 3770 gramos PULPA DE FRUTA (Pulpa azucarada, es un producto elaborado con pulpa o concentrados de jugo o pulpa da frutas con un contenido minimo de 50% de fruta y adicionado de azúcar. Deben elaborarse en condiciones sanitarias aprobadas, la pulpa deberá ser producida mediante frutas sanas y limpias. El producto deberé 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)
	Ingredientes	Mayonesa Mas Baja En Calorias
	Requisitos nutricionales	Debe cumplir con la información nutricional del producto.
Requisitos normativos		Registro sanitario de alimentos vigente.
EMPAQUE, EMBALAJE:	Presentación del producto	- Bolsa por 1000 gramos. El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.
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.

7	**SALSA DE TOMATE** El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

Marca:	especificar
Referencia:	especificar
Numero de registro sanitario vigente:	especificar

REQUISITOS GENERALES	Descripción del producto	Producto preparado con la pulpa de tomates (Lycopersicum Esculentum) senos y maciuros, adicionado de sal, azúcar, edulcorantes permitidos, Vinagre cebollas, o especies aditivos permitidos).
	Ingredientes	Pulpa de tomates
	Requisitos nutricionales	Debe cumplir con la información nutricional del producto.
Requisitos normativos		Registro sanitario de alimentos vigente.
EMPAQUE, EMBALAJE:	Presentación del producto	- Bolsa por 1000 gramos. El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y

	DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO		
			óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.
	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.

ESPAGUETI FORTIFICADO BOLSA POR 500 GRAMOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

Marca:	especificar
Referencia:	especificar
Numero de registro sanitario vigente:	especificar

8	Requisitos generales	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 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	Registro sanitario vigente
	EMPAQUE, EMBALAJE	Presentación del producto: - Bolsa plástica por 500 gramos. El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.
	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.

PASTA PARA SOPA BOLSA POR 500 GRAMOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

Marca:	especificar
Referencia:	especificar
Numero de registro sanitario vigente:	especificar

9	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

	DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO		
			aditivos deben ser aprobados por la legislación nacional vigente.
		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 :	Presentación del producto	- Bolsa plástica por 500 gramos. El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.
	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.

PAN TAJADO POR 600 GR

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

Marca:	especificar
Referencia:	especificar
Numero de registro sanitario vigente:	especificar

10	REQUISITOS GENERALES	Descripción del producto	El pan tajado o pan de molde es un alimento básico ideal para sándwiches y desayunos.
		Ingredientes	harina, grasas (mantequilla o aceites) y azúcar.
		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.
	Requisitos normativos		Permiso sanitario vigente INVIMA
	EMPAQUE, EMBALAJE:	Presentación del producto	- **Bolsas de 500 g a 1 kg** para consumo en el hogar y en **bultos de 25 kg**. El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.
	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.

AVENA EN GRANO

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

Marca:	especificar
Referencia:	especificar
Numero de registro sanitario vigente:	especificar

11	REQUISITOS GENERALES	Descripción del producto	Es el fruto entero de la *Avena sativa*, un cereal integral rico en carbohidratos complejos, fibra soluble (betaglucano), proteínas y grasas saludables.
		Ingredientes	salvado. Germen, endospermo.

<table>
<tr><th></th><th colspan="3">DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO</th></tr>
<tr><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, o la norma que la modifique o sustituya.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>Permiso sanitario vigente INVIMA</td></tr>
<tr><td></td><td>EMPAQUE, EMBALAJE:</td><td>Presentación del producto</td><td>- Bolsa plástica por 500 GR.</td></tr>
<tr><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 o empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación o empaque.</td></tr>
<tr><td>12</td><td colspan="3"><u>ACEITE VEGETAL DE SOYA BOTELLA POR 900 CENTÍMETROS CÚBICOS</u>

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

<table>
<tr><td>Marca:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Referencia:</td><td>especificar</td></tr>
<tr><td>Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="3">REQUISITOS GENERALES</td><td>Descripción del producto</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>Información nutricional:</td><td>Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetados nutricional y frontal de alimentos establecidas en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022</td></tr>
<tr><td>Otras características del producto</td><td>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:

<table>
<tr><th>Contaminante</th><th>Cantidades máximas</th></tr>
<tr><td>Hierro (Fe)</td><td>1.5 mg / kg</td></tr>
<tr><td>Cobre (Cu)</td><td>0.1 mg / kg</td></tr>
<tr><td>Plomo (Pb)</td><td>0.1 mg / kg</td></tr>
<tr><td>Arsénico (As)</td><td>0.1 mg / kg</td></tr>
</table>

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

<table>
<tr><th colspan="2">Contenidos máximos</th></tr>
<tr><th>Suma de dioxinas</th><th>Suma de dioxinas y PCBS similares a las dioxinas (EQT PCDD / F-PCB OMS)</th></tr>
<tr><td>0.75 pg / g grasa</td><td>1.5 pg. / g grasa</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>Permiso sanitario vigente INVIMA</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

	DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO		
	EMPAQUE EMBALAJE	Presentación del producto	- Botella plástica por 900 centímetros cúbicos - El 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.
	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.

LOMITOS DE ATÚN EN ACEITE LATA POR 160 GRAMOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

Marca:	especificar
Referencia:	especificar
Numero de registro sanitario vigente:	especificar

13	REQUISITOS GENERALES	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.
		Ingredientes	Atún, aceite vegetal, agua y sal.
		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		Registro sanitario de alimentos vigente.
	EMPAQUE, EMBALAJE	Presentación del producto	- Lata peso neto 160 gramos mínimos. - El atún debe ser envasado en un recipiente de 2 o 3 piezas, en base de acero libre de estaño para evitar alterar sus

	DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO		
			características organolépticas o generar sustancias toxicas; las dimensiones del envase deben garantizar el cumplimiento del peso neto del producto.
	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.

SARDINAS EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

Marca:	especificar
Referencia:	especificar
Numero de registro sanitario vigente:	especificar

14	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.
		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.
		Información nutricional:	Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetados nutricional y frontal de alimentos establecidas en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022
		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)
	Requisitos normativos		Registro sanitario de alimentos vigente.
	EMPAQUE, EMBALAJE	Presentación del producto	- Lata 425 gramos peso neto mínimo. - 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.
	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.

15 **SALCHICHAS DE RES O MIXTA FRANKFURT LATA POR 360 GRAMOS**

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

	DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO

Marca:	especificar
Referencia:	especificar
Numero de registro sanitario vigente:	especificar

REQUISITOS GENERALES	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.
	Ingredientes	A base de carne de res, cerdo y/o pollo, grasa, aglutinante, sal, mezcla de especias y antioxidantes.
	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		Registro sanitario de alimentos vigente.
EMPAQUE, EMBALAJE:	Presentación del producto	- Recipiente de hojalata por 360 gramos. - 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.
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.

16

MORTADELA DE CARNE POR 500 GRAMOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas)

Marca:	especificar
Referencia:	especificar
Numero de registro sanitario vigente:	especificar

REQUISITOS GENERALES	Descripción del producto	Embutido emulsionado y cocido elaborado a partir de carnes magras seleccionadas (res y cerdo), finamente picadas y mezcladas con cubos de tocino y especias. Destaca por su textura suave, color rosado característico y perfil versátil para consumirse directamente en frío o caliente.
	Ingredientes	A base de carne de res, cerdo y/o pollo, grasa, aglutinante, sal, mezcla de especias y antioxidantes.
	Requisitos nutricionales	Debe cumplir con la información nutricional del producto.
Requisitos normativos		Registro sanitario de alimentos vigente.
EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:		- 500 gramos - Barras compactas, loncheada al vacío o empacada entera en presentaciones que van desde los 250 gramos hasta piezas industriales de varios kilos

	DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO		
		Presentación del producto	
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil hasta 30 días, dependiendo de los conservantes del fabricante y las instrucciones exactas de la etiqueta.
17	**JAMON DE CERDO POR 370 GRAMOS** El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas)		
	Marca:		especificar
	Referencia:		especificar
	Numero de registro sanitario vigente:		especificar
	REQUISITOS GENERALES	Descripción del producto	También conocido como jamón de York o jamón dulce) es un embutido cárnico magro elaborado a partir de la pierna trasera del cerdo.
		Ingredientes	carne magra de cerdo, agua y sal..
		Requisitos nutricionales	Debe cumplir con la información nutricional del producto.
	Requisitos normativos		Registro sanitario de alimentos vigente.
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	- En lonchas: Envasado en blísteres (de 100 g a 250 g). Fileteado en lonchas, o en dados, envasado al vacío o en atmósfera protectora para garantizar su frescura
	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.
18	**SALCHICHON CERVECERO** El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas)		
	Marca:		especificar
	Referencia:		especificar
	Numero de registro sanitario vigente:		especificar
	REQUISITOS GENERALES	Descripción del producto	(Producto cámico 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 camions homogeneizados y picados. El producto elaborado hace referencia a la especie animal empleada, sometido a tratamiento térmico, ahumado.
		Ingredientes	A base de carne de res, cerdo y/o pollo, grasa, aglutinante, sal, mezcla de especias y antioxidantes.
		Requisitos nutricionales	Debe cumplir con la información nutricional del producto.
	Requisitos normativos		Registro sanitario de alimentos vigente.
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	- Embutido, moldeado o prensado 500 gramos.

	DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO	
	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.

19

CHORIZOS Y LONGANIZAS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas)

Marca:	especificar
Referencia:	especificar
Numero de registro sanitario vigente:	especificar

REQUISITOS GENERALES	Descripción del producto	(El chorizo y la longaniza son embutidos tradicionales de carne de cerdo picada y especias, embutidos en tripas naturales o sintéticas. El **chorizo** es más corto, atado en segmentos y destaca por su color rojizo y sabor a pimentón. La **longaniza** es más larga, continua y suele tener un perfil más especiado o graso.
	Ingredientes	Carne de cerdo picada o molida, tocino o grasa, sal y especias..
	Requisitos nutricionales	Debe cumplir con la información nutricional del producto.
Requisitos normativos		Registro sanitario de alimentos vigente.
EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	- Embutido, Paquetes de 500 g o 1 kg i.
Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil dependiendo fundamentalmente de su proceso de elaboración (fresco vs. curado) y su método de empaque. • **Productos frescos (crudos):** Duran de **1 a 2 días** refrigerados (entre 0 y 4 °C) o hasta **3 meses** en el congelador. • **Productos curados o ahumados:** Si están enteros y envasados al vacío, duran hasta **90 días**. Una vez abiertos, deben refrigerarse y consumirse en **2 a 3 semanas**.

20

FRIJOL BOLA ROJA BOLSA POR 1000 GRAMOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

Marca:	especificar
Referencia:	especificar
Numero de registro sanitario vigente:	especificar

REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Granos
	Descripción del producto	Conjunto de granos procedentes de la variedad de los géneros Phaseolus spp. y Vigna. perteneciente a la familia de las fabáceas, antiguamente conocida como familia de las papilionáceas. El frijol es una especie que presenta una enorme variabilidad genética, existiendo miles de cultivares

	DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO		
			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 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		NTC 871:2005 – Frijol para consumo humano.
	EMPAQUE, EMBALAJE	Presentación del producto	- Bolsa de plástico por 1000 gramos embalada en paca de por 15 o 25 Kg. El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.
	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.
21	**LENTEJA BOLSA POR 1000 GRAMOS** El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.		
	Marca:		especificar
	Referencia:		especificar
	Numero de registro sanitario vigente:		especificar
		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 nutricionales	Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018.

<table>
<tr><th></th><th colspan="3">DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO</th></tr>
<tr><td></td><td>°</td><td></td><td>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></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>Resolución 2674 de 2013, debe cumplir con lo establecido en la NTC 937.</td></tr>
<tr><td></td><td>EMPAQUE, EMBALAJE</td><td>Presentación del producto</td><td>- Bolsa de plástica por 1000 gramos

El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.</td></tr>
<tr><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></tr>
<tr><td>22</td><td colspan="3"><u>GARBANZO BOLSA POR 1000 GRAMOS</u>

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

<table><tr><td>Marca:</td><td>especificar</td></tr><tr><td>Referencia:</td><td>especificar</td></tr><tr><td>Numero de registro sanitario vigente:</td><td>especificar</td></tr></table>
<table><tr><td rowspan="3">REQUISITOS GENERALES</td><td>Descripción del producto</td><td>Es una semilla comestible de la familia de las leguminosas, muy rica en proteínas vegetales, carbohidratos complejos y fibra</td></tr><tr><td>Requisitos nutricionales</td><td>Proteína vegetal, fibra y carbohidratos</td></tr><tr><td>Otras características del producto</td><td>Garbanzo de consumo Tipo I Grado 2

El garbanzo 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></tr></table></td></tr>
</table>

	DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO		
	Requisitos normativos		Resolución 2674 de 2013, debe cumplir con lo establecido en la NTC 937.
	EMPAQUE, EMBALAJE	Presentación del producto	- Bolsa de plástica por 1000 gramos El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.
	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.

AZÚCAR BOLSA POR 100 GRAMOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

Marca:	especificar
Referencia:	especificar
Numero de registro sanitario vigente:	especificar

23	REQUISITOS GENERALES	Descripción del producto	Producto cristalizado obtenido del cocimiento del jugo de la caña de azúcar (Saccharum officlnarum 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.
		Ingredientes	Caña de Azúcar
		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		Notificación sanitaria de alimentos
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	- Bolsa plástica 100 gramos. El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.
	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.

PANELA BOLSA POR 500 GRAMOS

24 El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

Marca:	especificar
Referencia:	especificar

	DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO		
	Numero de registro sanitario vigente:		especificar
	REQUISITOS GENERALES	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.
		Ingredientes	Jugo de caña de azúcar 100 %.
		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		No aplica
	EMPAQUE, EMBALAJE	Presentación del producto	- Bolsa plástica 500 gramos El empaque secundario consistirá en caja de cartón, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.
	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.
25	**PANELA PULVERIZADA LIMON POR 500 GRAMOS** El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.		
	Marca:		especificar
	Referencia:		especificar
	Numero de registro sanitario vigente:		especificar
	REQUISITOS GENERALES	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, con alición de sabor a limón permitido por el Ministerio de la Protección Social.
		Ingredientes	Jugo de caña de azúcar 100 %.
		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.

	DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO		
			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 fisico-químicas, su valor nutricional o que eventualmente pueda afectar la salud.
	Requisitos normativos		No aplica
	EMPAQUE, EMBALAJE	Presentación del producto	- Bolsa plástica 500 gramos El empaque secundario consistirá en caja de cartón, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.
	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.

CAFÉ CLÁSICO BOLSA POR 500 GRAMOS

El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.

Marca:	especificar
Referencia:	especificar
Numero de registro sanitario vigente:	especificar

26	REQUISITOS GENERALES	Descripción del producto	Café tostado y molido sin descafeinar: Producto obtenido de la torrefacción del café verde, semitostado posterior molienda o ambos.
		Ingredientes	Granos de café en almendra verde, de acuerdo con la siguiente proporción: Café Consumo: 100%
		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		Notificación sanitaria de alimentos.
	EMPAQUE, EMBALAJE	Presentación del producto	- Bolsa plástica 500 gramos.

	DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO		
			El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.
	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.
27	**CALDO DE GALLINA POR 8 CUBOS** El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas)		
	Marca:		especificar
	Referencia:		especificar
	Numero de registro sanitario vigente:		especificar
	REQUISITOS GENERALES	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.
		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.
		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		Notificación sanitaria de alimentos.
	EMPAQUE, EMBALAJE	Presentación del producto	- Presentación por 8 cubos, cada cubo con un peso individual mínimo entre 11 gramos. El empaque secundario consistirá en caja de cartón, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.
	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.
28	**SAL REFINADA BOLSA POR 1000 GRAMOS** El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas)		
	Marca:		especificar
	Referencia:		especificar

	DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO		
	Numero de registro sanitario vigente:		especificar
	REQUISITOS GENERALES	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 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		Notificación sanitaria
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Sal Refinada, Yodada y Fluorizada Unidad por 1000 gramos.
		Empaque y/o embalaje	- En bolsa plástica 1000 gramos El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.
	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.
29	**LECHE EN POLVO SOBRE POR 360 GRAMOS** El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas.		
	Marca:		especificar
	Referencia:		especificar
	Numero de registro sanitario vigente:		especificar
	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.
		Ingredientes	Leche entera higienizada aglomerada. Regulador de acidez (Tripolifosfato de sodio y/o potasio) máx. 0,1% m/m.
		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		Registro sanitario vigente
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	- Sobre por 360 gramos. El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.

	DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO		
	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.
30	**CHOCOLATE TRADICIONAL CON AZUCAR BOLSA POR 500 GRAMOS** El oferente deberá especificar marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se pueda validar las especificaciones técnicas) **Marca:** especificar **Referencia:** especificar **Numero de registro sanitario vigente:** especificar REQUISITOS GENERALES — Descripción del producto: El chocolate de mesa con azúcar es una mezcla de masa de cacao (a menudo 50% o más), azúcar y aditivos opcionales (aromas, lecitina), con alto aporte calórico y de carbohidratos debido al azúcar. REQUISITOS GENERALES — Ingredientes: Productos a base de cacao o sus subproductos REQUISITOS GENERALES — Requisitos nutricionales: Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetados nutricional y frontal de alimentos establecidas en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022 Requisitos normativos: Registro sanitario vigente EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO: Presentación del producto: - Bolsa plástica 500 gramos - Tableta - Metalizada, envoltura de papel y plástico, los envases de los alimentos y bebidas deben ser aptos para estar en contacto con alimentos. El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística. 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, el chocolate de mesa con azúcar debe tener una vida útil mayor a doce (12) meses contados a partir de la llegada al País.		
31	**PECES VIVOS, FRESCOS O REFRIGERADOS PARA CONSUMO HUMANO** (Piezas individuales limpias, libre de materia fecal, coagulos de sangre, olor y color caracteristions de los peces, **Ojos:** Deben verse brillantes, saltones y transparentes (no hundidos ni opacos). **Branquias:** Su color debe ser rojo vivo o rosado intenso, húmedas y con un ligero olor a mar (evita tonos grisáceos o viscosidad). **Piel y Escamas:** La piel debe estar brillante, con las escamas bien adheridas. Al presionar la carne con un dedo, esta debe recuperar su forma original inmediatamente, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad, pescado fresco por 1000 gramos.		
32	**CONSERVAS DE PESCADO EN ACEITE DE GIRASOL** (Producto preparado con las especies de pescados admitidos, envasado con liquido de cobertura coma 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), frasco en late por 425 gramos.		

	DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO
33	**CARNE DE GANADO PORCINO FRESCA O REFRIGERADA** (Piezas individuales limpias, libre de materia fecal, coagulos de sangre, olor y color caracteristions de le came de les frasca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad, cortes finos para usar, froir y a la planche correspondientes el cuarto trasero y delantero de la res), carne de res fresca por 1000 gramos.
34	**CARNE DE CERDO FRESCA O REFRIGERADA** (Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies (porcinas), incluyendo su cobertura de grasa, tendonas, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Del deshuese se obtienen portas o postas: cabeza de lomo, lamo limpio, chuleta, brazo, pierna (bola de apiema, bota de plena, centro de pieme), carne de cerdo fresca por 1000 gramos.
35	**CARNE DE POLLO, FRESCA O REFRIGERADA** (Carne de pollo, obtenida de la parte muscular y tajidos blandos que rodean al esqueleto del ave, induyendo piel, grasa, tendones y vasos, proveniente del Poilo (ave de la familia de Faisanidae, del género Gelkus, de la espacia Domesticus), que en edad de sacrificio han sido declarados aptos para el consumo humano, Estas canales de aves deben ser entero sin visceras) pollo fresco por 1000 gramos.
36	**CARNE EN TROZO PARA GOULASH** (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 les cortes como: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, came 80/20 porción de camel grasa), came en trozó para quiasch por 1000 gramos.
37	**CARNE MOLIDA DE RES** (Piezas individuales limpias, libres de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la came de res fresce, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad, Came para estofar a sudar de las cortes coma: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo correspondientes al quarto delantero v cuarto trasero de la res, Came 80/20 porción de camel grasa), carne malicia de res por 1000 gramos
38	**COSTILLA CARNUDA DE RES** (Corte formada por la estructura ósea de las costillas y los músculos intercostales internos y externos, serrato ventral y porción torácico), costilla carnuda de res por 1000 gramos
39	**CARNE SOBREBARRIGA** (Corte de res que proviene del pecho y los músculos abdominales del animal), sobre barriga por 1000 gramos.
40	**CUBETA DE 30 HUEVOS DE GALLINA** Clase AA (frescos) Grande AA: 60-66-9 gramos (Cuerpo ovoide, proveniente de la ovoposición de la gallina (Gallus gallus), constituida por la cascara, membranas, cámara de aire, clara, chelezas yema y gemen) huevos AA empacadas en cunetas cartón por 30 unidades.

	DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO
41	**CUBETA DE 24 HUEVOS DE CODORNICES** Clase (frescos) (Cuerpo ovoide, proveniente de la ovoposición de la gallina (Gallus gallus), constituida por la cascara, membranas, cámara de aire, clara, chelezas yema y gemen) huevos empacadas en cubetas plástica por 24 unidades.
42	**LECHE FRESCA** Debe ser un líquido opaco, de color blanco mate a ligeramente cremoso. Al probarla, su sabor es ligeramente dulce por la lactosa, sin olores extraños. Higiénicamente, debe estar libre de impurezas, mantener una baja acidez y provenir de procesos de pasteurización controlados
43	**LECHE PASTEURIZADA ENTERA** Debe tener un sabor fresco, ligeramente dulce y cremoso, un color blanco marfil opaco y un aporte graso mínimo del 3%. Es sometida a temperaturas moderadas (entre 72°C y 78°C) para eliminar bacterias patógenas conservando sus propiedades y sabor original.
44	**MANTEQUILLA** Debe contener al menos un 82% de materia grasa y estar elaborada únicamente con crema de leche (o nata pasteurizada) y, en ocasiones, cultivos lácteos o sal. No debe incluir aceites vegetales, colorantes artificiales ni conservantes
45	**QUESO, FRESCO O PROCESADO** Debe tener una textura suave, ligeramente granulada y húmeda, incluso soltando un poco de suero natural. Su color es blanco puro o ligeramente marfil. Al probarlo, su aroma es limpio a leche y su sabor debe ser suave, sutilmente salado o ácido, sin tonos amargos.
46	**CUAJADA** Cuajada se caracteriza por su textura suave, cremosa y ligeramente gelatinosa. Debe tener un color blanco puro y un aroma y sabor lácteo limpio, sin llegar a ser ácida ni amarga. Al corte, mantiene su forma sin soltar demasiado suero.
47	**CILANTRO** El cilantro (*Coriandrum sativum*) es una hierba aromática anual de la familia de las apiáceas. Destaca por sus hojas de color verde intenso, su tallo delgado y sus flores blancas.
48	**AJÍES Y PIMIENTOS** Los ajíes y pimientos son frutos de plantas del género *Capsicum* (familia Solanaceae). Comparten la misma estructura botánica, pero los pimientos son dulces y carnosos, mientras que los ajíes contienen capsaicina, el compuesto que les otorga su característico sabor picante, medido en la Escala Scoville. Son bayas que pueden ser dulces (como el pimentón o morrón) o picantes (ajíes, chiles, guindillas). Su color cambia según la madurez: verde, amarillo, naranja y rojo.
49	**PEPINOS Y PEPINILLOS** El pepino es un fruto fresco, compuesto en un 95% por agua, de sabor suave y textura crujiente. El pepinillo, por su parte, es el mismo fruto pero cosechado antes de madurar y conservado en un medio ácido (encurtido), lo que le otorga un perfil de sabor ácido y salado. Son frutos más pequeños, de 3 a 8 cm de longitud, con una piel más rugosa. Son cilíndricos y alargados, midiendo entre 15 y 25 cm. Su peso varía de 30 a 200 gramos.
50	**BERENJENAS** La berenjena (*Solanum melongena*) es una baya de la familia de las solanáceas, botánicamente considerada una fruta, aunque culinariamente se trata como verdura.

	DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO
51	**TOMATES** (E) fruto es una baya de forma y tamaño variable, uniforme, redondo sin protuberanciaa ni deformaciones), tomate chonto por 1000 gramos empacado en cenasbila. Ss de forma alargada u ovalada y color morado oscuro, aunque existen variedades blancas, verdes, amarillas o rayadas.
52	**FRÍJOLES VERDES** Los frijoles verdes son legumbres cosechadas antes de secarse, valorados por su rápida cocción. Se caracterizan por su textura suave y arenosa
53	**ARVEJA VERDE** La arveja verde (o guisante) es una leguminosa de la especie *Pisum sativum*, en su presentación fresca debe presentar vainas de color verde brillante, lisas y redondeadas, de entre 5 y 10 cm de largo. En su interior contener de 6 a 8 semillas inmaduras.
54	**ZANAHORIAS** La zanahoria (*Daucus carota*) comercializada en Colombia es una raíz pivotante engrosada de forma cilíndrica a cónica y terminada en punta. Presenta una piel lisa, pulpa firme y un color naranja brillante y homogéneo. El tamaño estándar preferido por los consumidores oscila entre los 20 cm y 23 cm de longitud
55	**AJOS** El ajo se caracteriza por ser de tamaño mediano, con un bulbo de forma redonda a achatada y compactos con un diámetro que suele oscilar entre los 3 cm y 5 cm.. Su cáscara exterior es generalmente blanca con tonos morados o violetas, protegiendo dientes compactos, ligeramente curvos y de sabor picante intenso
56	**CEBOLLA LARGA (TALLO)** (Cebollas de variedad Allium Cepa L. Raiz fibrosa, poco profunda y sin ramificaciones, el tallo está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado), cebolla larga por 1000 gramos.
57	**CHAMPIÑONES** Los champiñones (*Agaricus bisporus*) se caracterizan por su cuerpo carnoso compuesto por un sombrero redondeado, un pie cilíndrico y láminas inferiores. Su color varía del blanco puro al marrón claro. El champiñón debe estar fresco y apto para el consumo, su cuerpo debe estar firme al tacto, que su color sea uniforme (sin manchas oscuras ni arrugas) y que su aroma sea agradable, similar a la tierra fresca.
58	**AGUACATES** El aguacate (o palta) es una baya de forma ovalada o de pera, con una longitud de 8 a 18 cm. Su cáscara varía de verde liso a negro violáceo rugoso. El aguacate debe estar en buen estado con un tono oscuro en su piel, una textura suave (cede ligeramente a la presión), y un tallo que se desprende fácil dejando un interior verde claro. Internamente, la pulpa debe ser cremosa, de color verde a amarillo, sin manchas marrones u oscuras generalizadas
59	**BANANO** El banano debe ser firme al tacto, con la cáscara intacta, sin cortes, golpes profundos ni áreas excesivamente blandas o acuosas. Su color varía desde el verde brillante hasta el amarillo intenso con pequeñas manchas marrones.

	DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO
60	**PLÁTANO** El plátano debe tener una cáscara firme y lisa, de coloración uniforme (ya sea verde o amarilla). La pulpa debe ser firme, carnosa y de color claro. Una textura demasiado blanda, acuosa o la presencia de manchas con moho indican deterioro
61	**PIÑAS** La piña debe tener una corona de hojas verdes y vibrantes, una piel con un tono entre amarillo y dorado (aunque algunas variedades se cosechan verdes), y una textura que cede ligeramente al presionarla.
62	**GUAYABAS** La guayaba es una fruta tropical aromática de forma redonda o de pera, con un tamaño de 3 a 10 cm de diámetro. Su piel es lisa o rugosa, variando de verde a amarillo al madurar. Su pulpa jugosa alberga numerosas semillas y presenta colores que van del blanco al rojo intenso.
63	**GUANÁBANAS** La guanábana (Annona muricata) es una fruta tropical grande y ovalada, de color verde oscuro, cubierta por espinas suaves y flexibles. Pesa entre 1 y 5 kg y mide hasta 30-50 cm. En su interior, posee una pulpa blanca, cremosa y jugosa que envuelve múltiples semillas negras y brillantes
64	**TAMARINDO** El tamarindo es un fruto, conocido por contener una vaina leñosa, curva y alargada de 5 a 15 cm. Al abrir la cáscara quebradiza, revela una pulpa marrón, pegajosa y agridulce que envuelve semillas duras y brillantes
65	**CHIRIMOYA, CHIRIMORRIÑON** La chirimoya (*Annona cherimola*), también conocida localmente como chirimorriñón, es una fruta de los Andes. Se distingue por su forma de corazón, su piel verde escamosa y su pulpa blanca, cremosa y dulce con grandes semillas negras. Forma: Generalmente acorazonada, cónica u ovoide. Tamaño y Peso: Mide entre 4.5 cm y 15 cm de longitud, con un peso que oscila entre 200 g y 1 kg en piezas grandes. Cáscara (Exocarpo): Su color va de verde claro a verde oscuro, y en algunas variantes toma tonos cobrizos. Tiene una textura muy característica con dibujos en relieve que recuerdan a las escamas de un reptil o a una red cuadriculada. La cáscara es delgada y frágil.
66	**LIMÓN** El limón es una fruta cítrica de forma ovalada u oblonga, con un tamaño de 5 a 12 cm. Posee una corteza gruesa y brillante rica en aceites esenciales, que varía de verde intenso a amarillo brillante, y una pulpa ácida dividida en gajos de color amarillo pálido
67	**NARANJA** La naranja es un fruto cítrico redondo o ligeramente achatado de 150 a 200 g. Su cáscara presenta poros y varía del amarillo al naranja intenso. Está formada por la piel protectora (*flavedo*), la capa blanca esponjosa (*albedo*).
68	**PAPAS CRIOLLAS** (Genero: Solanum Tuberosum L. La papa es una especia de planta herbácea perteneciente al genera Solanum de la familia de las solenáceas originaria de Sudamérica y cultivada por todo el mundo, el tubérculo crece de manera subterránea y alberga los nutrientes de la planta), papa buite por 58 kilogramos.
69	**YUCA**

	DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO
	(llamada comúnmente **yuca, aipim, casabe, casava, guacamota, lumu, mandioca o mandi'o (guaraní)**, es un arbusto perenne de la familia de las euforbiáceas extensamente cultivado en América, África y Oceanía por sus raíces con almidones de alto valor alimentario. Es originaria del centro de América del Sur y se ha cultivado en la mayor parte de las zonas tropicales y subtropicales del continente americano.), yuca bulto por 50 kilogramos.
70	**ÑAMES** (Genero: Dioscorea de la familia Dioscoreaceae dentro del orden Dioscoreales . El ñame es una especie de planta herbácea y comestible perteneciente al genera Solanum de la familia Discoreáceas (Dioscoreaceae), originaria y común de las regiones tropicales y subtropicales de todo el mundo. El tubérculo puede alcanzar 1,5 metros y pesar hasta 70 kilogramos con un diámetro de casi 15 centímetros.), ñame bulto por 50 kilogramos.
1	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:

ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES		
ITEM	DESCRIPCIÓN	DOCUMENTO INVIMA
1	ARROZ BOLSA POR 500 GRAMOS.	No requiere autorización de comercialización.
2	GALLETAS DUCALES	Permiso Sanitario INVIMA
3	COLOR 50 SOBRES CAJA SELLADA	Registro Sanitario de Alimentos
4	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA BOLSA POR 500 GRAMOS.	Registro Sanitario de Alimentos
5	HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS.	Permiso Sanitario de Alimentos
6	MAYONESA	Permiso Sanitario de Alimentos
7	SALSA DE TOMATE	Permiso Sanitario de Alimentos
8	ESPAGUETI FORTIFICADO BOLSA POR 500 GRAMOS.	Registro Sanitario de Alimentos
9	PASTA PARA SOPA POR BOLSA 500 GRAMOS.	Notificación Sanitaria de Alimentos
10	PAN TAJADO	Registro Sanitario de Alimentos
11	AVENA EN GRANO	No requiere autorización de comercialización
12	ACEITE VEGETAL DE SOYA BOTELLA POR 900 CENTÍMETROS CÚBICOS.	Permiso Sanitario INVIMA
13	ATÚN ENLATADO EN ACEITE	Registro Sanitario de Alimentos
14	SARDINAS ENLATADAS	Registro Sanitario de Alimentos
15	SALCHICHAS DE RES O MIXTA FRANKFURT LATA	Registro Sanitario de Alimentos
16	MORTADELA	Registro Sanitario de Alimentos
17	JAMÓN DE CERDO	Registro Sanitario de Alimentos
18	SALCHICHÓN CERVECERO	Registro Sanitario de Alimentos
19	CHORIZOS Y LONGANIZAS	Registro Sanitario de Alimentos
20	FRIJOL BOLA ROJA BOLSA POR 1000 GRAMOS.	No requiere autorización de comercialización.
21	LENTEJAS VERDES	No requiere autorización de comercialización.
22	GARBANZOS VERDES	
23	AZÚCAR BOLSA POR 1000 GRAMOS.	Notificación Sanitaria de Alimentos
24	PANELA BOLSA POR 500 GRAMOS.	No requiere autorización de comercialización.
25	PANELA PULVERIZADA LIMON	No requiere autorización de comercialización.
26	CAFÉ CLÁSICO BOLSA POR 500 GRAMOS.	Notificación Sanitaria de Alimentos
27	CALDO DE GALLINA POR 8 CUBOS.	Notificación Sanitaria de Alimentos

DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO			
	28	SAL REFINADA BOLSA POR 1000 GRAMOS.	Notificación Sanitaria de Alimentos
	29	LECHE EN POLVO SOBRE POR 360 GRAMOS.	Registro Sanitario de Alimentos
	30	CHOCOLATE TRADICIONAL CON AZUCAR BOLSA POR 500 GRAMOS.	Permiso Sanitario de Alimentos
	31	PECES VIVOS, FRESCOS O REFRIGERADOS PARA CONSUMO HUMANO	Notificación Sanitaria de Alimentos
	32	CONSERVAS DE PESCADO EN ACEITE DE GIRASOL	Registro Sanitario de Alimentos
	33	CARNE DE GANADO PORCINO FRESCA O REFRIGERADA	Notificación Sanitaria de Alimentos
	34	CARNE DE CERDO FRESCA O REFRIGERADA	Notificación Sanitaria de Alimentos
	35	CARNE DE POLLO, FRESCA O REFRIGERADA	Notificación Sanitaria de Alimentos
	36	CARNE EN TROZO PARA GOULASH	Notificación Sanitaria de Alimentos
	37	CARNE MOLIDA DE RES	Notificación Sanitaria de Alimentos
	38	COSTILLA CARNUDA DE RES	Notificación Sanitaria de Alimentos
	39	CARNE SOBREBARRIGA	Notificación Sanitaria de Alimentos
	40	HUEVOS CODORNICES	Notificación Sanitaria de Alimentos
	41	HUEVOS DE GALLINA	Notificación Sanitaria de Alimentos
	42	LECHE FRESCA	Notificación Sanitaria de Alimentos
	43	LECHE PASTEURIZADA ENTERA	No requiere autorización de comercialización.
	44	MANTEQUILLA	No requiere autorización de comercialización.
	45	QUESO, FRESCO O PROCESADO	No requiere autorización de comercialización.
	46	CUAJADA	No requiere autorización de comercialización.
	47	CILANTRO	No requiere autorización de comercialización.
	48	AJÍES Y PIMIENTOS	No requiere autorización de comercialización.
	49	PEPINOS Y PEPINILLOS	No requiere autorización de comercialización.
	50	BERENJENAS	No requiere autorización de comercialización.
	51	TOMATES	No requiere autorización de comercialización.
	52	FRÍJOLES VERDES	No requiere autorización de comercialización.
	53	ARVEJA VERDE	No requiere autorización de comercialización.
	54	ZANAHORIAS	No requiere autorización de comercialización.
	55	AJOS	No requiere autorización de comercialización.
	56	CEBOLLA LARGA (TALLO)	No requiere autorización de comercialización.
	57	CHAMPIÑONES	No requiere autorización de comercialización.
	58	AGUACATES	No requiere autorización de comercialización.
	59	BANANO	No requiere autorización de comercialización.
	60	PLÁTANO	No requiere autorización de comercialización.
	61	PIÑAS	No requiere autorización de comercialización.

	DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO

62	GUAYABAS	No requiere autorización de comercialización.
63	GUANÁBANAS	No requiere autorización de comercialización.
64	TAMARINDO	No requiere autorización de comercialización.
65	CHIRIMOYA, CHIRIMORRIÑON	No requiere autorización de comercialización.
66	LIMÓN	No requiere autorización de comercialización.
67	NARANJA	No requiere autorización de comercialización.
68	PAPAS CRIOLLAS	No requiere autorización de comercialización.
69	YUCA	No requiere autorización de comercialización.
70	ÑAMES	No requiere autorización de comercialización.

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.

2 **ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD:** El contratista deberá entregar los víveres de óptima calidad e inocuidad, dando cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, en especial a lo dispuesto en la Resolución Nro. 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.

3 Con el propósito de facilitar la entrega, el futuro contratista deberá tener en cuenta lo siguiente:

- Los empaques secundarios deben cumplir los requisitos previstos en el anexo técnico, las cuales debe ir debidamente selladas, marcadas y numeradas de manera que permita su distribución, 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 cajas debe contener la siguiente información:

  - ✓ Identificación de remesa.
  - ✓ Producto.
  - ✓ Cantidad.
  - ✓ Peso.
  - ✓ N° de contrato
  - ✓ Fecha de vencimiento.
  - ✓ Fecha fabricación

Nota 1: los empaques de los productos no deben ser de material plástico reciclado ni remanufacturado, dando cumplimiento a lo dispuesto en la Resolución Nro. 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".

	DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO
	Nota 2: En caso de que la unidad contratante requiera o exija condiciones de empaque y rotulado diferentes a las establecidas en la presente especificación técnica, deben ser acordadas entre la entidad con el supervisor del contrato.

Atentamente,

Firmado digitalmente por:
Nombre: Alex Gabriel Ochoa Diaz
Grado: Teniente Coronel
Cargo: Jefe Area Operaciones Para La Proteccion Ambiental
Cédula: 1031123967
Dependencia: Area Operaciones Para La Proteccion Ambiental
Unidad: Direccion De Carabineros Y Proteccion Ambiental
Correo: alex.ochoa@correo.policia.gov.co
18/07/2026 8:09:11 a. m.

Anexo: no

Avenida Boyacá No. 142A-55
Teléfono: 5189796 Ext 21819
dicar.aopra@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

CEA.3.0-07
16-ECD-003

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE CARABINEROS Y PROTECCIÓN AMBIENTAL
GRUPO FINANCIERO

ARLOF-GRUFI - 20.1

Bogotá D.C., 30 de julio de 2026

Señor teniente coronel
ALEX GABRIEL OCHOA DIAZ
Jefe Área Operaciones para la Protección Ambiental
Dirección de Carabineros y Protección Ambiental
Avenida Boyacá 142 A 55
Bogotá D.C.

Asunto: respuesta concepto impuesto al valor agregado IVA adquisición de víveres

En atención a la comunicación oficial GS-2026-040173-DICAR signado el 18/07/2026, de manera respetuosa y atenta envío respuesta a mi coronel, bajo los siguientes términos:

Solicitud concepto impuesto al valor agregado de un proceso contractual:

(...) "suministro de víveres para el personal que conforman los Escuadrones Móviles de Carabineros y Protección Ambiental (EMCAR) adscritos al Área de Operaciones para la Protección Ambiental a nivel nacional de la Dirección de Carabineros y Protección Ambiental" (...)

Con base en la revisión documental y sobre la interpretación tributaria, se aclara que la orientación brindada no es ley, o jurisprudencia para efectos legales, la opinión es propuesta por profesionales no expertos en el área que da lugar a la aplicabilidad de la norma, así pues, en lo que respecta al artículo 420, 437 y 468 del Estatuto Tributario (Decreto 624 de 1989), a la letra establecen:

Estatuto Tributario.

(...) Artículo. 420. Hechos sobre los que recae el impuesto.

*a) **La venta de bienes corporales muebles** e inmuebles, con excepción de los expresamente excluidos;*

b) La venta o cesiones de derechos sobre activos intangibles, únicamente asociados con la propiedad industrial;

c) La prestación de servicios en el territorio nacional, o desde el exterior, con excepción de los expresamente excluidos;

d) La importación de bienes corporales que no hayan sido excluidos expresamente;

e) La circulación, venta u operación de juegos de suerte y azar, con excepción de las loterías y de los juegos de suerte y azar operados exclusivamente por internet.

En este entendido, todo bien está gravado con IVA, excepto si alguno no lo está de forma expresa. Así las cosas, las exclusiones y exenciones del IVA deben ser taxativas, como se contempla en los artículos **424**, **476** y **477** de la norma ibidem.

Se debe hacer claridad que el cobro o no del impuesto a las ventas depende de la responsabilidad tributaria que tenga el proveedor y/o contratista, de acuerdo con el artículo 437 parágrafo 3, existen contribuyentes o no contribuyentes del impuesto a las ventas entre sus responsabilidades se destaca:

(...) Artículo 437. Los comerciantes y quienes realicen actos similares a los de ellos y los importadores son sujetos pasivos. *Son responsables del impuesto:*

(...) "PARÁGRAFO 3. Deberán registrarse como responsables del IVA quienes realicen actividades gravadas con el impuesto, con excepción de las personas naturales comerciantes y los artesanos, que sean minoristas o detallistas, los pequeños agricultores y los ganaderos, así como quienes presten servicios, siempre y cuando cumplan la totalidad de las siguientes:

1. *Que en el año anterior o en el año en curso hubieren obtenido ingresos brutos totales provenientes de la actividad, inferiores a 3.500 UVT.*
2. *Que no tengan más de un establecimiento de comercio, oficina, sede, local o negocio donde ejerzan su actividad.*
3. *Que en el establecimiento de comercio, oficina, sede, local o negocio no se desarrollen actividades bajo franquicia, concesión, regalía, autorización o cualquier otro sistema que implique la explotación de intangibles.*
4. *Que no sean usuarios aduaneros.*
5. *Que no hayan celebrado en el año inmediatamente anterior ni en el año en curso contratos de venta de bienes y/o prestación de servicios gravados por valor individual, igual o superior a 3.500 UVT.*
6. *Que el monto de sus consignaciones bancarias, depósitos o inversiones financieras durante el año anterior o durante el respectivo año, provenientes de actividades gravadas con el impuesto sobre las ventas - IVA, no supere la suma de 3.500 UVT.*

Para la celebración de contratos de venta de bienes y/o de prestación de servicios gravados por cuantía individual y superior a 3.500 UVT, estas personas deberán inscribirse previamente como responsables del impuesto sobre las ventas -IVA, formalidad que deberá exigirse por el contratista para la procedencia de costos y deducciones. Lo anterior también será aplicable cuando un mismo contratista celebre varios contratos que superen la suma de 3.500 UVT.

Los responsables del impuesto solo podrán solicitar su retiro del régimen cuando demuestren que en el año fiscal anterior se cumplieron, las condiciones establecidas en la presente disposición.

Cuando los no responsables realicen operaciones con los responsables del impuesto deberán registrar en el Registro Único Tributario (RUT) su condición de tales y entregar copia del mismo al adquirente de los bienes o servicios, en los términos señalados en el reglamento. (...)

Dentro del ámbito tributario, es crucial comprender la distinción entre bienes y servicios excluidos de IVA y aquellos que están exentos de este impuesto. Los excluidos, como detalla la ley, no causan el IVA, lo que implica que su prestación no genera la obligación de facturar el impuesto. Por otro lado, los bienes y servicios exentos están gravados con una tarifa del 0%. Comprender esta diferencia es fundamental para entender las implicaciones fiscales y las responsabilidades asociadas al suministro de bienes y prestación de servicios.

Artículo 468. TARIFA GENERAL DEL IMPUESTO SOBRE LAS VENTAS. *La tarifa general del impuesto sobre las ventas es del diecinueve por ciento (19%) salvo las excepciones contempladas en este título.*

Artículo 468-1. BIENES GRAVADOS CON LA TARIFA DEL CINCO POR CIENTO (5%). *Los siguientes bienes están gravados con la tarifa del cinco por ciento (5%) …*

Así las cosas, el tratamiento del impuesto sobre las ventas –IVA se determinará de manera individual respecto de cada uno de los bienes objeto de adquisición, atendiendo a su naturaleza, composición, presentación, estado y, cuando corresponda, clasificación arancelaria, de conformidad con las disposiciones vigentes del Estatuto Tributario, la DIAN ha reiterado que los tratamientos preferenciales son restrictivos y no pueden extenderse por analogía; cuando un bien no está expresamente excluido, exento o sometido a tarifa diferencial, aplica la tarifa general del 19% como se delimita en la siguiente tabla:

No.	Elemento	Clasificación tributaria	Tarifa IVA	Observación
1	Arroz bolsa 500 g	EXCLUIDO	0%	Especificar para consumo humano (no industrial)
2	Galletas dulces	GRAVADO	19%	No aplicar exclusión por tratarse de alimento
3	Color 50 sobres caja sellada	GRAVADO	19%	No confundir con sal
4	Harina de trigo fortificada	GRAVADO	5%	Tarifa diferencial, no exclusión
5	Harina para arepas	GRAVADO	5%	Exigir ficha técnica/composición
6	Mayonesa baja en calorías	GRAVADO	19%	Puede además estar sujeta al impuesto saludable
7	Salsa de tomate	GRAVADO	19%	Puede además estar sujeta al impuesto saludable
8	Espagueti fortificado	GRAVADO	5%	Identificar composición
9	Pasta para sopa	GRAVADO	5%	Verificar partida arancelaria
10	Pan tajado 600 g	EXCLUIDO	0%	Verificar composición y clasificación antes de cerrar tarifa
11	Avena en grano	GRAVADO	5%	Exigir ficha técnica
12	Aceite vegetal de soya	GRAVADO	19%	No aplicar exclusión del producto agrícola
13	Lomitos de atún enlatado en aceite	GRAVADO	19%	No confundir con pescado fresco exento
14	Sardinas en salsa de tomate enlatadas	GRAVADO	19%	Tratamiento distinto del pescado fresco/refrigerado
15	Salchichas Frankfurt de res o mixtas	GRAVADO	19%	Verificar composición/subpartida
16	Mortadela de carne	GRAVADO	5%	No extender automáticamente a cualquier producto cárnico
17	Jamón de cerdo	GRAVADO	19%	Verificar composición/subpartida / ficha técnica
18	Salchichón cervecero	GRAVADO	5%	Verificar composición/subpartida / ficha técnica
19	Chorizos y longanizas	GRAVADO	19%	Pueden además estar sujetos al impuesto saludable
20	Fríjol bola roja	EXCLUIDO	0%	Especificar presentación
21	Lentejas verdes	EXCLUIDO	0%	Si es preparada/procesada cambia el análisis
22	Garbanzos verdes	EXCLUIDO	0%	Especificar que no es preparado
23	Azúcar	GRAVADO	5%	Verificar partida y presentación
24	Panela	EXCLUIDO	0%	Precisar que es panela y no preparación
25	Panela pulverizada limón	GRAVADO	19%	Procesado / Exigir composición y ficha técnica
26	Café clásico 500 g	GRAVADO	5%	Verificar si contiene otros ingredientes
27	Caldo de gallina en cubos	GRAVADO	19%	No confundir con carne de ave
28	Sal refinada	EXCLUIDO	0%	Verificar ficha técnica / no saborizada - condimentada
29	Leche en polvo 360 g	EXENTO	0%	Exención con régimen propio del art 477
30	Chocolate tradicional con azúcar	GRAVADO	5%	Verificar composición
31	Peces vivos	EXCLUIDO	0 %	Verificar partida y presentación
31	Pescado fresco o refrigerado	EXENTO	0%	Verificar partida y presentación

32	Conservas de pescado en aceite de girasol	GRAVADO	19%	Debe dividirse en dos renglones contractuales
33	Carne de ganado porcino fresca/refrigerada	EXENTO	0%	Ficha técnica si existe preparación particular
34	Carne de cerdo fresca/refrigerada	EXENTO	0%	Ficha técnica si existe preparación particular
35	Carne de pollo fresca/refrigerada	EXENTO	0%	Ficha técnica si existe preparación particular
36	Carne en trozo para goulash	EXENTO	0%	No extender a productos procesados
37	Carne molida de res	EXENTO	0%	Especificar que no contiene salsa/preparación
38	Costilla carnuda de res	EXENTO	0%	No debe ser preparación cárnica
39	Carne sobrebarriga	EXENTO	0%	Carne bovina fresca/refrigerada, partida 02.01.
40	Huevos de codorniz	EXENTO	0%	Precisar que son frescos
41	Huevos de gallina	EXENTO	0%	Precisar que son frescos
42	Leche fresca	EXENTO	0%	Tratamiento sólido
43	Leche pasteurizada entera	EXENTO	0%	Sin adición de azúcar/edulcorantes
44	Mantequilla	GRAVADO	19%	Verificar composición
45	Queso fresco	EXENTO	0%	Verificar ficha técnica/subpartida
45	Queso procesado	GRAVADO	19%	Puede además estar sujeto al impuesto saludable
46	Cuajada	EXENTO	0%	Verificar ficha técnica/subpartida
47	Cilantro	EXCLUIDO	0%	Debe estar fresco
48	Ajíes y pimientos	EXCLUIDO	0%	Debe estar fresco
49	Pepino y pepinillos	EXCLUIDO	0%	No confundir con salsas o preparados
50	Berenjena	EXCLUIDO	0%	Si son encurtidos, cambia el tratamiento
51	Tomate	EXCLUIDO	0%	Debe estar fresco
52	Frijoles verdes	EXCLUIDO	0%	Debe estar fresco
53	Arveja verde	EXCLUIDO	0%	No preparada/conservada
54	Zanahoria	EXCLUIDO	0%	No preparada/conservada
55	Ajo	EXCLUIDO	0%	Natural / No procesado
56	Cebolla larga (tallo)	EXCLUIDO	0%	Tratamiento sólido si es fresco
57	Champiñones	EXCLUIDO	0%	Precisar estado fresco / No preparada-conservada
58	Aguacate	EXCLUIDO	0%	No procesado / Precisar estado fresco
59	Banano	EXCLUIDO	0%	No procesado
60	Plátano	EXCLUIDO	0%	No procesado
61	Piña	EXCLUIDO	0%	No procesada
62	Guayaba	EXCLUIDO	0%	No procesada
63	Guanábana	EXCLUIDO	0%	No procesada
64	Tamarindo	EXCLUIDO	0%	No procesado / Precisar estado fresco
65	Chirimoya / chirimorriñón	EXCLUIDO	0%	Fruta fresca
66	Limón	EXCLUIDO	0%	Fruta fresca
67	Naranja	EXCLUIDO	0%	Fruta fresca
68	Papa criolla	EXCLUIDO	0%	No procesada
69	Yuca	EXCLUIDO	0%	Precisar fresca/refrigerada
70	Name	EXCLUIDO	0 %	Verificar partida y presentación, Precisar fresco/refrigerado

Es importante resaltar que el carácter de excluido debe verificarse contra la presentación real del producto y su clasificación arancelaria. La DIAN ha reiterado que cuando la ley identifica una subpartida, la exclusión no puede extenderse por analogía a bienes diferentes.

Además, cuando la aplicación de un tratamiento tributario preferencial dependa de la composición, presentación o clasificación arancelaria del producto, el contratista deberá aportar, cuando sea requerido por la Entidad o por el supervisor o por iniciativa propia, los documentos técnicos que permitan verificar la procedencia del tratamiento aplicado

Coligiendo lo anterior, si el contratista es persona natural no responsable de IVA este no podrá cobrar dicho impuesto. En tanto que, si es responsable de IVA estará en la obligación de cobrar el impuesto a las ventas en las tarifas establecidas 19% y 5%, , toda vez que *los bienes denominados como "víveres"*, no pueden clasificarse en un solo tratamiento tributario.

Por lo anterior, será el proponente quien deberá identificar el tratamiento tributario aplicable a cada uno de los bienes ofertados, indicando si corresponde a un bien gravado, excluido o exento del IVA, señalando el fundamento normativo respectivo. La responsabilidad por la correcta liquidación del impuesto será exclusiva del contratista.

La presente respuesta únicamente constituye un criterio auxiliar de interpretación de acuerdo con lo expuesto en los artículos 230 de la Constitución Política, artículo 5° de la Ley 153 de 1887 y artículo 28 de la Ley 1437 de 2011 en concordancia con la Ley 1755 de 2015.

Atentamente,

FIRMA DIGITAL

Firmado digitalmente por:
Nombre: Juan Pablo Agudelo Acevedo
Grado: Subintendente
Cargo: Responsable Central De Cuentas
Cédula: 1026276353
Dependencia: Grupo Financiero Dicar
Unidad: Direccion De Carabineros Y Proteccion Ambiental
Correo: juan.agudelo1203@correo.policia.gov.co
30/07/2026 4:42:10 p. m.

Anexo: no

Avenida Boyacá 142A-55
Teléfono: 3203016241
dicar.grufi-cen@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

GS-2026-044561-DICAR

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCION DE CARABINEROS Y PROTECCION AMBIENTAL
GRUPO PLANEACIÓN

CEA.3.0-07
16-ECD-003

DICAR-PLANE - 20.1

Bogotá D.C., 07 de agosto de 2026

Señor Teniente Coronel
ALEX GABRIEL OCHOA DIAZ
Jefe Área Operaciones para la Protección Ambiental
Avenida Boyacá No. 142A-55
Bogotá D.C.

Asunto: notificación recursos presupuestales AOPRA

Con el fin de dar cumplimiento a los parámetros establecidos en la "GUÍA PARA LA ELABORACIÓN, SEGUIMIENTO Y EJECUCIÓN AL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES DE LA POLICÍANACIONAL", de manera atenta y respetuosa me permito informar a mi Coronel, los siguientes rubros presupuestales, notificados mediante resolución 02366 de fecha 06 de agosto, emitida por la Oficina de Planeación, así;

RUBRO PRESUPUESTAL	DESCRIPCION	VALOR
02 02 01 000 001	PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA	$ 52.205.000,00
02 02 01 000 002	ANIMALES VIVOS Y PRODUCTOS ANIMALES (EXCEPTO LA CARNE)	$ 9.290.000,00
02 02 01 002 001	CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS	$ 54.270.000,00
02 02 01 002 003	PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS	$ 7.800.000,00

Por lo anterior, de manera atenta y respetuosa solicito a mi Coronel, se sirva ordenar a quien corresponda, el trámite del Plan de compras, así como la posterior solicitud del Certificado de Disponibilidad Presupuestal. Lo anterior, con el propósito de garantizar la oportuna apropiación de los recursos asignados y así, mitigar el riesgo de congelamiento de rubros por parte del Ministerio de Hacienda y Crédito Público, tal como ocurrió en la vigencia anterior.

Atentamente,

FIRMA DIGITAL

Firmado digitalmente por:
Nombre: Lina Yesmin Lindarte Diaz
Grado: Mayor
Cargo: Jefe Planeacion
Cédula: 1098616656
Dependencia: Grupo Planeacion Dicar
Unidad: Direccion De Carabineros Y Proteccion Ambiental
Correo: lina.lindarte2750@correo.policia.gov.co
8/08/2026 10:43:35 a. m.

Anexo: no

Avenida Boyacá No. 142A-55
Teléfono: 5189796
dicar.plane@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

GS-2026-046510-DICAR

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE CARABINEROS Y PROTECCIÓN AMBIENTAL
GRUPO DE RESTITUCIÓN DE TIERRAS

CEA.3.0-07
16-ECD-003

AOPRA-UNIRET - 20.1

Bogotá D.C., 19 de agosto de 2026

Señor brigadier general
CARLOS GERMÁN OVIEDO LAMPREA
Director de Carabineros y Protección Ambiental
Avenida Boyacá 142A - 55
Bogotá D.C.

Asunto: solicitud certificación plan de compras

En atención a las comunicaciones oficial GS-2026-044561-DICARy GS-2026-042245-DICAR, por medio de la cual se realiza la notificación de recursos para esta Área y teniendo en cuenta el estudio previo para la *"suministro de víveres para el personal que conforman los diferentes Grupos Operativos adscritos a la Dirección de Carabineros y Protección Ambiental"*, respetuosamente me permito solicitar a mi general, tenga a bien estudiar la viabilidad de autorizar la expedición del certificado de plan de compras, con la finalidad de ser anexado al estudio previo que actualmente adelanta esta Área para la adquisición del servicio antes mencionado de acuerdo a la siguiente información:

RUBRO	DESCRIPCIÓN	APROPIACIÓN PRESUPUESTAL	VIGENCIA
02 02 01 000 001	PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA	$ 52.205.000,00	2026
02 02 01 000 002	ANIMALES VIVOS Y PRODUCTOS ANIMALES (EXCEPTO LA CARNE)	$ 9.290.000,00	2026
02 02 01 002 001	CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS	$ 54.270.000,00	2026
02 02 01 002 002	PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS	$ 7.800.000,00	2026
02 02 01 002 003	PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	$ 36.435.000,00	2026

Atentamente,

FIRMA DIGITAL

Firmado digitalmente por:
Nombre: Hector Fabio Rodriguez Zuluaga
Grado: Mayor
Cargo: Jefe Area Operaciones Para La Proteccion Ambiental
Cédula: 16072556
Dependencia: Escuadron Movil De Carabineros Y Proteccion Ambiental Nacional 6
Unidad: Direccion De Carabineros Y Proteccion Ambiental
Correo: hector.rodriguez2556@correo.policia.gov.co
19/08/2026 4:04:35 p. m.

Anexo: no

Avenida Boyacá No. 142A-55
Teléfono: 5189796 Ext 21819
dicar.aopra@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCION DE CARABINEROS Y PROTECCION AMBIENTAL
GRUPO PLANEACION DICAR

CEA.3.0-07
16-ECD-003
3035234965

DICAR-PLANE - 20.1

Bogotá D.C., 25 de julio de 2026

Señor Teniente Coronel
ALEX GABRIEL OCHOA DIAZ
Jefe Área Operaciones para la Protección Ambiental
Avenida Boyacá No. 142A-55
Bogotá D.C.

Asunto: condiciones de gestión ambiental

En atención al comunicado oficial GS-2026-040205-DICAR del 17 de julio del 2026, respetuosamente me permito enviar mi Teniente Coronel, que los procedimientos del Sistema de Gestión Ambiental establecidos para el estudio del contrato *"adquisición de suministro de víveres para el personal que conforman los Escuadrones Móviles de Carabineros y Protección Ambiental (EMCAR) adscritos al Área de Operaciones para la Protección Ambiental a nivel nacional de la Dirección de Carabineros y Protección Ambiental"*, se debe tener en cuenta las consideraciones en el documento anexo.

Atentamente,

FIRMA DIGITAL

Firmado digitalmente por:
Nombre: Lina Yesmin Lindarte Diaz
Grado: Mayor
Cargo: Jefe Planeacion
Cédula: 1098616656
Dependencia: Grupo Planeacion Dicar
Unidad: Direccion De Carabineros Y Proteccion Ambiental
Correo: lina.lindarte2750@correo.policia.gov.co
27/07/2026 11:15:31 a. m.

Anexo: si

Avenida Boyacá No. 142A-55
Teléfono: 5189796
dicar.plane@policia.gov.co
www.policia.gov.co

ITEM	ESPECIFICACIÓNES TÉCNICAS DE CARÁCTER AMBIENTAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El oferente deberá certificar por escrito que NO se encuentra reportado en el Registro Único de Infractores Ambientales (RUIA), de acuerdo a lo establecido en la **Ley 1333 de 2009**, "Por la cual se establece el procedimiento sancionatorio ambiental y se dictan otras disposiciones", o cualquiera que la modifique o derogue.		
2	El oferente deberá certificar las buenas prácticas ambientales y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio.		
3	Toda la documentación que se genere en el marco del contrato deberá ser gestionada preferiblemente de manera digital, reduciendo el uso de papel, y cuando se requiera impresión, esta deberá realizarse en papel reciclado o certificado FSC, por ambas caras y en blanco y negro.		
4	Se valorará positivamente que el oferente cuente con un Sistema de Gestión Ambiental certificado bajo ISO 14001 o equivalente, o que presente evidencias de implementación de buenas prácticas ambientales en su operación.		
5	El oferente deberá certificar el uso de manejo de biodegradable, retornable o reutilizable en la prestación del servicio, reduciendo al máximo la utilización de plásticos de un solo uso (vasos, platos, cubiertos, pitillos, empaques, entre otros).		
6	El contratista fomentará la adquisición de productos locales, frescos y de temporada, promoviendo el consumo responsable y reduciendo la huella de carbono asociada al transporte.		
7	El oferente deberá certificar que el personal encargado de la manipulación de alimentos reciba inducción en buenas prácticas ambientales y de gestión de residuos, fomentando la cultura de sostenibilidad.		
8	El oferente deberá certificar que los alimentos son manipulados bajo estándares de inocuidad, garantizando su adecuada conservación, transporte y almacenamiento, minimizando pérdidas y desperdicios. En caso de excedentes, estos podrán ser destinados a programas sociales o de aprovechamiento, siempre que cumplan las condiciones sanitarias.		

GS-2026-040205-DICAR

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCION DE CARABINEROS Y PROTECCION AMBIENTAL
GRUPO RESTITUCION DE TIERRAS

CEA.3.0-07
16-ECD-003

AOPRA-UNIRET - 20.1

Bogotá D.C., 17 de julio de 2026

Señora mayor
LINA YESMIN LINDARTE DÍAZ
Jefe Planeación
Avenida Boyacá No. 142A-55
Bogotá D.C.

Asunto: solicitud cláusulas para la implementación del sistema de gestión ambiental

En atención a que esta Área se encuentra realizando solicitud de cotizaciones y estudio previo para los *"adquisición de suministro de víveres para el personal que conforman los Escuadrones Móviles de Carabineros y Protección Ambiental (EMCAR) adscritos al Área de Operaciones para la Protección Ambiental a nivel nacional de la Dirección de Carabineros y Protección Ambiental"*, respetuosamente me permito solicitar a la señora mayor, estudie la viabilidad de autorizar, sean enviadas las cláusulas que se deben incluir en las especificaciones técnicas para el proceso inicialmente mencionado, en cuanto a la implementación del sistema de gestión ambiental.

En caso de ser viable, la información antes solicitada deberá ser enviada de manera prioritaria mediante comunicación oficial.

Atentamente,

FIRMA DIGITAL

Firmado digitalmente por:
Nombre: Alex Gabriel Ochoa Diaz
Grado: Teniente Coronel
Cargo: Jefe Area Operaciones Para La Proteccion Ambiental
Cédula: 1031123967
Dependencia: Area Operaciones Para La Proteccion Ambiental
Unidad: Direccion De Carabineros Y Proteccion Ambiental
Correo: alex.ochoa@correo.policia.gov.co
18/07/2026 10:15:37 a. m.

Anexo: no

Avenida Boyacá No. 142A-55
Teléfono: 5189796 Ext 21819
dicar.aopra@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

GS-2026-040204-DICAR

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCION DE CARABINEROS Y PROTECCION AMBIENTAL
GRUPO RESTITUCION DE TIERRAS

CEA.3.0-07
16-ECD-003

AOPRA-UNIRET - 20.1

Bogotá D.C., 17 de julio de 2026

Señora mayor
JOHANA DEL PILAR PADILLA SÁNCHEZ
Jefe Grupo Talento Humano DICAR (E)
Avenida Boyacá No. 142A-55
Bogotá D.C.

Asunto: Solicitud cláusulas sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo SG-SST

En atención a que esta Área se encuentra realizando solicitud de cotizaciones y estudio previo para los *"adquisición de suministro de víveres para el personal que conforman los Escuadrones Móviles de Carabineros y Protección Ambiental (EMCAR) adscritos al Área de Operaciones para la Protección Ambiental a nivel nacional de la Dirección de Carabineros y Protección Ambiental"*, respetuosamente me permito solicitar a la señora mayor, estudie la viabilidad de autorizar, sean enviadas las cláusulas que se deben incluir en las especificaciones técnicas para el proceso inicialmente mencionado, en cuanto al sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo.

Por lo anterior y de ser viable, la información antes solicitada deberá ser enviada de manera prioritaria mediante comunicación oficial.

Atentamente,

FIRMA DIGITAL

Firmado digitalmente por:
Nombre: Alex Gabriel Ochoa Diaz
Grado: Teniente Coronel
Cargo: Jefe Area Operaciones Para La Proteccion Ambiental
Cédula: 1031123967
Dependencia: Area Operaciones Para La Proteccion Ambiental
Unidad: Direccion De Carabineros Y Proteccion Ambiental
Correo: alex.ochoa@correo.policia.gov.co
18/07/2026 10:14:54 a. m.

Anexo: no

Avenida Boyacá No. 142A-55
Teléfono: 5189796 Ext 21819
dicar.aopra@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

CEA.3.0-07
16-ECD-003
3035194342

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCION DE CARABINEROS Y PROTECCION AMBIENTAL
GRUPO TALENTO HUMANO DICAR

CODIT-GUTAH - 20.1

Bogotá D.C., 22 de julio de 2026

Señor teniente coronel
ALEX GABRIEL OCHOA DÍAZ
Jefe Área Operaciones para la Protección Ambiental
Avenida Boyacá 142A-55
Bogotá D.C.

Asunto: cláusulas del Sistema de Gestión, Seguridad y Salud en el Trabajo

En atención al comunicado oficial GS-2026-040204-DICAR, respetuosamente me permito remitir a mi coronel, los requisitos relacionados con el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, para los procesos de contratación cuyo objeto es "***ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE VÍVERES PARA EL PERSONAL QUE CONFORMAN LOS ESCUADRONES MÓVILES DE CARABINEROS Y PROTECCIÓN AMBIENTAL (EMCAR) ADSCRITOS AL ÁREA DE OPERACIONES PARA LA PROTECCIÓN AMBIENTAL A NIVEL NACIONAL DE LA DIRECCIÓN DE CARABINEROS Y PROTECCIÓN AMBIENTAL".*** los requisitos que deben ser verificados por parte del supervisor del contrato, de acuerdo a lo establecido en la Resolución No. 01956 del 25/04/2018, *"Por la cual se adopta las directrices de evaluación al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, para los contratistas y subcontratistas, bajo cualquier modalidad de contrato civil, comercial y administrativo, organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, a las agremiaciones u asociaciones que afilien trabajadores independientes al Sistema de Seguridad Social Integral, las empresas de servicios temporales, estudiantes afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales, Trabajadores en misión y las personas naturales o jurídicas, que deban ejecutar cualquier objeto contractual y/o se vinculen a la Policía Nacional, a través de contratos de prestación de servicios y los visitantes permanentes y transitorios a los centros de trabajo, el cual deberá ser aplicado de acuerdo a la previa priorización del riesgo*", se deberá tener en cuenta el siguiente marco normativo y cláusulas, así:

1. El oferente certificará por escrito que cumplirá con el normativo en Seguridad y Salud en el Trabajo, así:
   - Ley 1562 de 2012
   - Decreto 1072 de 2015
   - Resolución 0312 de 2019 (Estándares mínimos SG-SST)
   - Resolución 1956 de 2008
   - Demás normas vigentes aplicables en materia de SST

2. El oferente deberá entregar los documentos que evidencien objetivamente, la afiliación a la Seguridad Social Integral del personal contratado que ejecutará la tarea contratada, (E.P.S., A.F.P., A.R.L., C.C.F.), obligándose a mantener dicha afiliación y nivel de cobertura del riesgo, durante la totalidad del tiempo necesario para la ejecución de la actividad contratada.

3. Durante la entrega o instalación de los elementos objeto del contrato, el oferente deberá garantizar que todo el personal asignado a la ejecución de las actividades se encuentre debidamente uniformado y utilice los Elementos de Protección Personal (EPP) requeridos, de acuerdo con los riesgos propios de la labor y la normatividad vigente en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo.

4. Así mismo, será responsabilidad del oferente suministrar a su personal la dotación, los equipos de protección personal y la ropa de trabajo adecuada, con el fin de prevenir lesiones y protegerlos frente a riesgos de origen mecánico, físico, químico, biológico, ambiental, climático y demás peligros que puedan presentarse durante la ejecución del contrato.

5. El contratista garantizará que los vehículos utilizados para el transporte de los alimentos se encuentren en condiciones mecánicas óptimas, cuenten con la documentación vigente y sean aptos para el transporte de alimentos, asegurando la conservación, calidad e inocuidad de los productos durante su distribución.

6. El personal encargado del almacenamiento, preparación de pedidos y entrega de los víveres deberá cumplir con las normas sanitarias vigentes para la manipulación de alimentos, utilizando la dotación requerida y aplicando buenas prácticas de higiene para evitar contaminación física, química o biológica.

7. Cuando el personal del contratista ingrese a instalaciones de la Policía Nacional para realizar entregas, deberá cumplir los protocolos institucionales de Seguridad y Salud en el Trabajo, seguridad física, bioseguridad y control de acceso establecidos por la entidad.

Atentamente,

FIRMA DIGITAL

Firmado digitalmente por:
Nombre: Alexander Leon Leon
Grado: Patrullero
Cargo: Responsable Sistema De Gestion De Seguridad Y Salud En El Trabajo
Cédula: 1032364991
Dependencia: Grupo Talento Humano Dicar
Unidad: Direccion De Carabineros Y Proteccion Ambiental
Correo: alexander.leon5005@correo.policia.gov.co
22/07/2026 8:29:02 a.m.

Anexo: no

Avenida Boyacá No. 142A-55
Teléfono: 5189796 Ext 21827
dicar.gutah@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

CEA.3.0-07
16-ECD-003

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE CARABINEROS Y PROTECCIÓN AMBIENTAL
GRUPO DE RESTITUCIÓN DE TIERRAS

AOPRA-UNIRET - 20.1

Bogotá D.C., 19 de agosto de 2026

Señor brigadier general
CARLOS GERMÁN OVIEDO LAMPREA
Director de Carabineros y Protección Ambiental
Avenida Boyacá 142A - 55
Bogotá D.C.

Asunto: solicitud certificación plan de compras

En atención a las comunicaciones oficial GS-2026-044561-DICARy GS-2026-042245-DICAR, por medio de la cual se realiza la notificación de recursos para esta Área y teniendo en cuenta el estudio previo para la *"suministro de víveres para el personal que conforman los diferentes Grupos Operativos adscritos a la Dirección de Carabineros y Protección Ambiental"*, respetuosamente me permito solicitar a mi general, tenga a bien estudiar la viabilidad de autorizar la expedición del certificado de plan de compras, con la finalidad de ser anexado al estudio previo que actualmente adelanta esta Área para la adquisición del servicio antes mencionado de acuerdo a la siguiente información:

RUBRO	DESCRIPCIÓN	APROPIACIÓN PRESUPUESTAL	VIGENCIA
02 02 01 000 001	PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA	$ 52.205.000,00	2026
02 02 01 000 002	ANIMALES VIVOS Y PRODUCTOS ANIMALES (EXCEPTO LA CARNE)	$ 9.290.000,00	2026
02 02 01 002 001	CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS	$ 54.270.000,00	2026
02 02 01 002 002	PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS	$ 7.800.000,00	2026
02 02 01 002 003	PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	$ 36.435.000,00	2026

Atentamente,

FIRMA DIGITAL

Firmado digitalmente por:
Nombre: Hector Fabio Rodriguez Zuluaga
Grado: Mayor
Cargo: Jefe Area Operaciones Para La Proteccion Ambiental
Cédula: 16072556
Dependencia: Escuadron Movil De Carabineros Y Proteccion Ambiental Nacional 6
Unidad: Direccion De Carabineros Y Proteccion Ambiental
Correo: hector.rodriguez2556@correo.policia.gov.co
19/08/2026 4:04:35 p. m.

Anexo: no

Avenida Boyacá No. 142A-55
Teléfono: 5189796 Ext 21819
dicar.aopra@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA