MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL

DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS

CONTRATO DE SUMINISTRO PN DIRAN Nro. 02-8-10094-26 CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS IDENTIFICADA CON NÚMERO DE NIT 800.141.379-2 Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE COLOMBIA S.A.S. - EPROALCO S.A.S, CON NÚMERO DE NIT 900.544.013-5, CUYO OBJETO ES EL SUMINISTRO DE VÍVERES Y ELEMENTOS DE ASEO PARA EL PERSONAL QUE CUMPLE LABORES DE INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS Y/O OPERACIONES DE INTERDICCIÓN EN LA DIRECCIÓN ANTINARCÓTICOS – POLICÍA NACIONAL.

Entre los suscritos, de una parte la **DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS - POLICÍA NACIONAL,** quien actúa a través de su representante legal o su delegado, quien en adelante se denominará la **DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS - POLICÍA NACIONAL,** y por la otra, el **CONTRATISTA**, debidamente identificados como aparece en el anexo No.1 **"DATOS DEL CONTRATO"**, hemos convenido celebrar el presente contrato, previos los siguientes considerandos: **a)** Que se elaboraron los estudios previos de conformidad con lo señalado en el Decreto 1082 del 26 de Mayo de 2015 y demás normas complementarias. **b)** Que al momento de la apertura del proceso de selección, se contó con la respectiva apropiación presupuestal que respalda el presente compromiso. **c)** Que el presente contrato se deriva de un proceso de contratación bajo la modalidad de Selección Abreviada de Menor Cuantía, de acuerdo a lo establecido en la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015, artículo 2.2.1.2.1.2.26. Selección Abreviada para la Adquisición de Bienes y Servicios para la Defensa y Seguridad Nacional, Resolución nro. 00502 del 05 de marzo de 2026, el Director General de la Policía Nacional de Colombia asignó, mediante delegación, la facultad de ordenar el gasto, así como las competencias inherentes a la gestión contractual, la celebración de convenios y estableció otras disposiciones relacionadas con dicha materia, modificada por la Resolución nro. 01567 del 09 de junio de 2026 "por la cual se adiciona y modifica parcialmente la Resolución nro. 00502 del 05 de marzo de 2026", así como las demás disposiciones que le sean contrarias, Resolución Nro. 00090 del 15 de enero de 2018 por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional. **d)** Que la **DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS - POLICÍA NACIONAL** designará un supervisor para el presente contrato, el cual mantendrá comunicación con el CONTRATISTA durante su desarrollo y ejercerá las funciones establecidas en los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011 y en la Resolución Nro. 00090 del 15 de enero de 2018 de la Policía Nacional. Que en atención a la implementación del **SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN** bajo la norma técnica (ISO 27001 de 2013) en la Dirección de Antinarcóticos, el supervisor realizará las coordinaciones necesarias con el Grupo de Inteligencia de la Dirección de Antinarcóticos para la implementación de los estudios de seguridad y visitas a la empresa que se establece como contratista del proceso de contratación que realiza la Dirección Antinarcóticos, tener en cuenta el diligenciamiento del formato **1DT-FR-0016 "CONFIDENCIALIDAD Y COMPROMISO CON LA SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN CONTRATISTAS Y TERCERO"**, para los procesos de contratación. **e)** El contratista se compromete a cumplir con toda la normatividad vigente concerniente a las normas de seguridad y salud en el trabajo de acuerdo lo establecido en el Decreto 1072 de 2015. **f)** Que habiéndose dado cumplimiento a todos los trámites y requisitos que exige la contratación administrativa para este tipo de contrato (Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, el Decreto 1082 del 26 de Mayo de 2015, Resolución nro. 03049 del 30 de julio de 2014 y Resolución nro. 00090 del 15 de enero de 2018), es procedente la celebración del mismo, el cual se regirá por las siguientes clausulas: **PRIMERA - OBJETO:** El objeto del presente contrato es el que se indica el Anexo No.1 **"DATOS DEL CONTRATO". SEGUNDA - FINALIDADES DEL CONTRATO:** El presente contrato está orientado a lograr la efectiva y eficiente prestación del servicio propio de la Policía Nacional, en consecuencia, el CONTRATISTA se compromete para con la **DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS - POLICÍA NACIONAL** |cumplir el objeto contractual para suplir las necesidades definidas en los estudios previos. En tal sentido, queda claro que todas las obligaciones a cargo del CONTRATISTA, derivadas del presente contrato, así como de la naturaleza de su objeto y las finalidades por él previstas, son obligaciones de resultado. Estas finalidades deberán tenerse en cuenta para la adecuada comprensión e interpretación del presente contrato, especialmente en lo que concierne a sus reglas y condiciones, así como para determinar el alcance de los derechos y obligaciones que el mismo atribuye a las partes **TERCERA - VALOR:** Para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor del contrato asciende a la suma descrita en el anexo No.1 **"DATOS DEL CONTRATO". CUARTA - FORMA DE PAGO: DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS - POLICÍA NACIONAL** pagará al **CONTRATISTA** el valor de este contrato de conformidad con lo dispuesto en el anexo No. 1 **"DATOS DEL CONTRATO". QUINTA - APROPIACIÓN PRESUPUESTAL:** El presente contrato está amparado por la apropiación presupuestal que se indica en el anexo No.1 **"DATOS DEL CONTRATO". SEXTA – PLAZO DE EJECUCIÓN:** El plazo de ejecución del contrato es el señalado en el anexo No.1 **"DATOS DEL CONTRATO". SÉPTIMA - FORMA DE EJECUCIÓN:** La forma de ejecución del contrato es el señalado en el anexo No.1 **"DATOS DEL CONTRATO". OCTAVA – VIGENCIA:** La vigencia del presente contrato será de cuatro (4) meses adicionales al plazo de ejecución establecido en el anexo No.1 **"DATOS DEL CONTRATO". NOVENA - LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:** el sitio en el cual se desarrollará el objeto del presente contrato será el que aparece en el Anexo Nro.1 **"DATOS DEL CONTRATO". DECIMA - DERECHOS DEL CONTRATISTA:** En general, son derechos del CONTRATISTA. 1.) Recibir el pago que en su

favor establece el presente contrato. 2.) Tener acceso a los elementos físicos necesarios para desarrollar el objeto del contrato, en caso que los mismos sean necesarios, y cumplir con sus obligaciones. 3.) Obtener la colaboración necesaria de la Dirección de Antinarcóticos de la Policía para el adecuado desarrollo del contrato. **DECIMA PRIMERA - OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:** En general, son obligaciones del CONTRATISTA: **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 DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS DE 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 **DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS DE LA POLICÍA NACIONAL** 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 **DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS 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 **DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS DE 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.** Cumplir estrictamente con toda la normatividad ambiental vigente aplicable al objeto contractual, relacionada con el suministro de víveres y elementos de aseo, incluyendo los principios, deberes y obligaciones derivados de la legislación ambiental nacional, especialmente lo establecido en la Constitución Política en materia de protección ambiental y el marco normativo sectorial aplicable. **11.** Alinear sus actividades con las buenas prácticas en materia de manejo de residuos, minimización de impactos, uso eficiente de recursos y prevención de riesgos ambientales, según los lineamientos establecidos en los manuales e instructivos ambientales aplicables a la contratación pública. **12.** Integrar en el desarrollo contractual los criterios ambientales establecidos para los productos de aseo e insumos, conforme a los instructivos ambientales para la adquisición de bienes y servicios expedidos por entidades públicas, que regulan buenas prácticas en almacenamiento, transporte, manipulación y disposición de residuos asociados a dichos productos. **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.** El contratista publicará la factura electrónica, factura y/o documento equivalente del contrato en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP II, la publicación electrónica deberá hacerse en la fecha de su expedición, o a más tardar dentro de los tres (3) días siguientes. **15.** El contratista deberá implementar y mantener el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) conforme al Decreto 1072 de 2015 y a los estándares mínimos establecidos en la Resolución 0312 de 2019, garantizando la adopción de medidas, documentación y controles que permitan evidenciar su cumplimiento durante la ejecución contractual. **16.** El contratista se compromete a cumplir con cada de una de las especificaciones técnicas requeridas en el Anexo de ESPECIFICACIONES TÉCNICAS. **17.** Cuando el contratista ejecute actividades dentro de instalaciones o en desarrollo de contratos con la Policía Nacional, deberá cumplir adicionalmente las directrices de evaluación del SG-SST establecidas en la Resolución 1956 de 2018, aplicables a contratistas, subcontratistas y demás personas vinculadas a la operación. **18.** 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. **19.** El contratista deberá garantizar la disponibilidad permanente, las veinticuatro (24) horas del día y los siete (7) días de la semana, de un abonado telefónico y/o correo electrónico, con el fin de asegurar una comunicación continua para la atención de las solicitudes de remesa de víveres y permitir la verificación en tiempo real de los movimientos y/o desplazamientos del suministro. **20.** El contratista se obliga a suministrar y entregar, sin costo adicional para la Entidad, los ítems ofrecidos como propuesta técnica adicional objeto de ponderación dentro del proceso de selección, de conformidad con las especificaciones técnicas, cantidades, características y condiciones establecidas en su oferta, garantizando su entrega oportuna y el cumplimiento de los estándares de calidad exigidos para la ejecución del contrato. **DECIMA SEGUNDA - DERECHOS DE LA DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS - POLICÍA NACIONAL:** Supervisar el desarrollo y ejecución del presente contrato, y acceder a los documentos e información que soportan la labor del **CONTRATISTA. DECIMA - TERCERA. OBLIGACIONES DE LA DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS - POLICÍA NACIONAL: 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 los supervisores y apoyos necesarios, a través de quienes la POLICÍA NACIONAL mantendrá la interlocución permanente y directa con el CONTRATISTA. **3.** Ejercer el seguimiento, control y vigilancia sobre el cumplimiento del contrato por intermedio del supervisor designado, exigiendo la ejecución idónea, oportuna y conforme a las condiciones pactadas. **4.** Recibir a satisfacción los elementos de consumo 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.** Rechazar los elementos y/o servicios que no cumplan con los requerimientos técnicos, de calidad o condiciones pactadas, dejando constancia de las observaciones y solicitando las correcciones a que haya lugar. **6.** Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento, imposición y cobro de las sanciones pecuniarias y hacer efectivas las garantías a que hubiere lugar, para lo cual el supervisor dará aviso oportuno a la DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS DE LA POLICÍA NACIONAL, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento. **7.** Pagar al CONTRATISTA en la forma y plazos pactados, con sujeción a las disponibilidades presupuestales y al Programa Anual Mensualizado de Caja (PAC) previsto para el efecto. **8.** 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. **9.** Solicitar y recibir del CONTRATISTA la información técnica, administrativa, financiera o de cualquier otra índole que resulte necesaria para verificar la correcta ejecución del objeto contractual. **10.** Resolver oportunamente las solicitudes, consultas o requerimientos formulados por el CONTRATISTA en el marco de la ejecución contractual. **11.** Las demás obligaciones que se deriven de la naturaleza del contrato y que coadyuven al cumplimiento efectivo del objeto contractual. **DÉCIMA CUARTA - RESERVA DEL PRESENTE CONTRATO:** El CONTRATISTA se obliga para con la **DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS** a no suministrar ninguna clase de información o detalle a terceros y a mantener como documentación reservada, todos los aspectos que conozca en el cumplimiento del presente contrato, así como los asuntos técnicos e instalaciones de la POLICÍA NACIONAL, conocidos o que llegaren a ser conocidos por el CONTRATISTA, durante el desarrollo o con posterioridad a la ejecución del contrato. **DÉCIMA QUINTA - MECANISMO DE COBERTURA DEL RIESGO A CARGO DEL CONTRATISTA:** Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción y registro del contrato y la entrega de la copia firmada del mismo al **CONTRATISTA,** éste deberá constituir y presentar a favor de la **DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS - POLICÍA NACIONAL**, los mecanismos de cobertura de riesgo establecidos en el Decreto 1082 de 2015, que cubra los siguientes riesgos:

ETAPA CONTRACTUAL

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
Garantía única – Póliza de seguro	Riesgo jurídico	Cumplimiento del contrato	Veinte por ciento (20%) del valor total del contrato	Contratista	Su término de vigencia será igual a la vigencia del contrato y cuatro (04) meses más, contada desde el perfeccionamiento del contrato.	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 – Póliza de seguro	Riesgo operativo	Calidad de los bienes	Cincuenta por ciento (50%) del valor total del contrato.	Contratista	Vigente por un término igual a seis (06) meses, contado a partir de la entrega y recibo de los bienes.	Ampara el riesgo de mala calidad de los bienes por defectos en sus insumos, fabricación, mano de obra, vencimientos; además cubre el 50% del valor total del contrato como quiera que se pretende el pago parcial o definitivo de los perjuicios que cause a la entidad.
Garantía única – Póliza de seguro	Riesgo operativo	Calidad del servicio	Diez por ciento (10%) del valor total del contrato.	Contratista	Su término de vigencia será igual a la vigencia del contrato y cuatro (04) meses más, contada desde el perfeccionamiento del contrato.	Ampara el riesgo de mala calidad del servicio asociados a la logística de alistamiento, distribución y entrega durante la vigencia del contrato y cuatro (4) meses más, además cubre el 510% del valor del contrato como quiera que se pretende el pago parcial o definitivo de los perjuicios que cause a la entidad.
Garantía única	Riesgo jurídico	No pago de salarios prestaciones e indemnizaciones laborales.	Cinco por ciento (5%) del valor total del contrato.	Contratista	Vigente por un término igual a la vigencia del contrato y tres (3) años más, contados a partir de del perfeccionamiento del contrato.	Ampara a la entidad de los perjuicios que se le ocasione como consecuencia del incumplimiento de las obligaciones laborales o prestacionales a que este obligado el contratista derivado de la contratación del personal utilizados para la ejecución del contrato.

Garantía única	Riesgo financiero	Daños a terceros por responsabilidad civil extracontractual por la prestación del servicio.	400 SMMLV, de acuerdo al Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015.	Contratista	Vigente por el plazo de ejecución del contrato, contado a partir del perfeccionamiento del mismo.	Ampara los daños producidos por el contratista con ocasión de la ejecución de contrato amparado, y serán beneficiarios tanto la entidad contratante como los terceros que puedan resultar afectados por la responsabilidad extracontractual del contratista o su subcontratista. La póliza deberá contener como mínimo, en adición a la cobertura básica de predios, labores y operaciones los amparos contemplados en el artículo No. 2.2.1.2.3.1.17 de Decreto 1082 de 2015

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 cero punto 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, la póliza de garantía única
Multa	Riesgo jurídico	Incumplimiento parcial	Multas cuyo valor se liquidará con base en cero punto 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) días 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 pecuniaria	Riesgo jurídico	Incumplimiento total declaratoria de caducidad	Veinte por ciento (20%) del valor total del contrato	Contratista	El veinte por ciento (20%) del valor total del contrato cuando se trate de incumplimiento total del contrato y proporcional al incumplimiento 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
Clausula penal pecuniaria especial	Riesgo jurídico	Ingreso de recursos de lavado de activos y/o financiación del terrorismo (LA/FT) o reporte en base de datos restrictivas.	Cinco por ciento (5%) del valor total del contrato	Contratista	El cinco por ciento (5%) del valor total del contrato cuando se verifique el Ingreso de recursos de lavado de activos y/o financiación del terrorismo (LA/FT) o el reporte en base de datos restrictivas.	Ampara el incumplimiento parcial de obligaciones.

Al constituirse póliza, en la misma deberá constar expresamente que se ampara el cumplimiento del contrato, el pago de las multas y de la penal pecuniaria convenidas y que la entidad aseguradora renuncia al beneficio de excusión. Así mismo, se indicará que en el evento en que por incumplimiento del contratista garantizado el asegurador resolviera continuar, como cesionario, con la ejecución del contrato y la entidad estatal contratante estuviere de acuerdo con ello, el contratista garantizado aceptará desde el momento de contratación de la póliza la cesión del contrato a favor del asegurador. En todo caso, dependiendo del tipo de mecanismo de cobertura elegido, deberá cumplir con los requisitos establecidos en el decreto 1082 del 26 de mayo de 2015. DÉCIMA SEXTA - INDEMNIDAD: El **CONTRATISTA** se obliga a mantener indemne a la **DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS** de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa sus actuaciones. **DÉCIMA SÉPTIMA - SANCIONES: a) MULTAS**.- En caso de mora o incumplimiento parcial de alguna de las obligaciones derivadas del presente contrato por causas imputables al **CONTRATISTA** - salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito conforme a las definiciones del artículo 1° de la Ley 95 de 1890 – las partes acuerdan que la **DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS - POLICÍA NACIONAL**, mediante acto administrativo, afectará al **CONTRATISTA** con multas, cuyo valor se liquidará con base en el cero punto cinco por ciento (0,5%) del valor dejado de entregar, por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario. Esta sanción se impondrá conforme a la ley y se reportará a la Cámara de Comercio competente de conformidad con lo previsto en el artículo 6° de la Ley 1150 de 2007. **b). MULTA POR LA MORA EN LA CONSTITUCIÓN DE**

LOS REQUISITOS DE EJECUCIÓN Y LEGALIZACIÓN: Cuando el contratista no constituya dentro del término y en la forma prevista en el contrato, o en alguno de sus modificatorios, la póliza de garantía única, en caso de existir, y/o alguno de los requisitos de legalización, la **DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS - POLICÍA NACIONAL** podrá mediante acto administrativo afectar al **CONTRATISTA** con multa, cuyo valor se liquidará con base en un cero punto dos por ciento (0,2%) del valor del contrato, por cada día de retardo y hasta por diez (10) días. **c) PENAL PECUNIARIA**. - En caso de declaratoria de caducidad, de incumplimiento total, ejecución imperfecta o defectuosa de las obligaciones derivadas del presente contrato, **EL CONTRATISTA** pagará a la **DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS**, a título de pena pecuniaria, una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato. En caso de incumplimiento parcial, la cláusula penal se aplicará proporcionalmente al incumplimiento del contrato. Para efectos de calcular el monto del incumplimiento parcial relativo a la obligación de plazo de ejecución, se empleará la misma fórmula de estimación de valor contemplada en el literal a) del presente artículo. La imposición de esta pena pecuniaria se considerará como pago anticipado, no definitivo de los perjuicios que cause a la **DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS**. No obstante, la **DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS** se reserva el derecho de cobrar perjuicios adicionales por encima del monto de lo aquí pactado, siempre que los mismos se acrediten. El pago de la cláusula penal pecuniaria estará amparado mediante póliza de seguros en las condiciones establecidas en el presente contrato. **PARÁGRAFO PRIMERO. - APLICACIÓN DEL VALOR DE LAS SANCIONES PECUNIARIAS:** Una vez notificada la resolución por medio de la cual se imponen alguna de las sanciones antes descritas, el **CONTRATISTA** dispondrá de quince (15) días calendario para proceder de manera voluntaria para a su pago. Las multas no serán reintegrables aún en el supuesto que el **CONTRATISTA** dé posterior ejecución a la obligación incumplida. En caso de no pago voluntario y una vez en firme la resolución que imponga multas, podrá tomarse del saldo a favor del **CONTRATISTA** si lo hubiere, o acudir a la jurisdicción coactiva. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** En el evento en que la Dirección de Antinarcóticos sancione al contratista bien sea con la imposición de multas o declaración de incumplimientos parciales o totales del contrato, los recursos que de allí se deriven a favor de la Dirección de Antinarcóticos, serán consignados a las cuentas según correspondan así: Si el origen del recurso es con situación de fondos el contratista deberá consignarlo a la cuenta corriente del banco popular N°110-014031496 denominada **DTN GASTOS DEL PERSONAL** a nombre de la **DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS** y posteriormente el tesorero de esta dirección reintegrara el valor pecuniario al tesoro nacional a través de la Tesorería General de la Policía Nacional, si los recursos son de origen de fondos especiales sin situación de fondos deberá consignarlo a la cuenta corriente del banco popular N° 110-014031488 denominada **DTN FONDOS ESPECIALES** a nombre de la **DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS - POLICÍA NACIONAL** y posteriormente se deben ingresar al presupuesto de la Policía Nacional para ser reinvertidos en el presupuesto de la unidad. **DECIMA OCTAVA - CADUCIDAD ADMINISTRATIVA:** Si se presenta algún hecho constitutivo de incumplimiento de las obligaciones a cargo del **CONTRATISTA**, que afecte de manera grave y directa la ejecución del contrato y evidencie que puede conducir a su paralización, la **DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS - POLICÍA NACIONAL** por medio de acto administrativo debidamente motivado podrá decretar la caducidad y ordenar la liquidación en el estado en que se encuentre, todo de conformidad con lo previsto en el artículo 18 de la Ley 80 de 1.993. Ejecutoriada la resolución de caducidad, el contrato quedará definitivamente terminado y el **CONTRATISTA** no tendrá derecho a reclamar indemnización alguna. La **DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS - POLICÍA NACIONAL**, hará efectivo el valor de la pena pecuniaria, y procederá a su liquidación. Para efectos de esta liquidación, el **CONTRATISTA** devolverá a la **DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS - POLICÍA NACIONAL** los dineros que hubiere recibido por concepto del presente contrato, previa deducción del valor de los servicios prestados por aquel y recibidos a satisfacción por la **DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS - POLICÍA NACIONAL** de conformidad con lo establecido en la cláusula primera del presente contrato. En el acta de liquidación se determinarán las obligaciones a cargo de las partes, teniendo en cuenta el valor de las sanciones por aplicar o las indemnizaciones a cargo de la **DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS - POLICÍA NACIONAL**, si a esto hubiere lugar, y la fecha de pago. **DECIMA NOVENA - OTRAS FACULTADES EXCEPCIONALES:** En caso de presentarse cualquiera de las circunstancias establecidas en los artículos 15, 16 y 17 de la Ley 80/93, debidamente establecidas y documentadas, la **DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS - POLICÍA NACIONAL** podrá hacer uso de las facultades excepcionales allí previstas, en caso que las mismas resulten aplicables. **VIGÉSIMA - MONEDA DEL CONTRATO:** La moneda del presente contrato es la indicada en el anexo No.1 DATOS DEL CONTRATO. **VIGÉSIMA PRIMERA - CESIONES Y SUBCONTRATOS: El CONTRATISTA** no podrá ceder en todo o en parte el presente contrato a persona alguna natural o jurídica, nacional o extranjera, sin previa autorización escrita de la **DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS - POLICÍA NACIONAL**, pudiendo esta reservarse las razones que tenga para negar dicha autorización. La celebración de subcontratos no relevará al **CONTRATISTA** de las responsabilidades que asume en virtud del presente contrato. La **DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS - POLICÍA NACIONAL** no adquirirá relación alguna con los Subcontratistas. **VIGÉSIMA SEGUNDA - INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: El CONTRATISTA** declara bajo la gravedad del juramento, la cual se entenderá cumplida con la suscripción del presente Contrato, que no se halla incurso en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad señaladas en la ley. **VIGÉSIMA TERCERA - SUSPENSIÓN TEMPORAL:** Las partes podrán suspender temporalmente el plazo de ejecución del contrato, cuando se presenten causas que impidan la ejecución temporal o transitoria, por ocurrencia de un imprevisto o hecho inevitable, una vez establecida en debida forma la causal se suscribirá un acta entre las partes, donde conste el evento, su causa, el término de la suspensión y aquellas previsiones que se consideren necesario consignar. El tiempo de suspensión no se computará para los efectos del plazo extintivo del presente contrato. Para el reinicio de la ejecución y, superada la situación que originó la suspensión del plazo de ejecución, se suscribirá la correspondiente acta de reinicio. **VIGÉSIMA CUARTA - SOLUCIÓN DE CONFLICTOS:** Si con ocasión del desarrollo y

ejecución del contrato, sugieren diferencias o discrepancias entre las partes, estas se comprometen a utilizar los mecanismos alternativos de solución de conflictos de acuerdo con la ley que los reglamenta. **VIGÉSIMA QUINTA - PERFECCIONAMIENTO, LEGALIZACIÓN Y EJECUCIÓN:** Para el perfeccionamiento del presente contrato se requiere de las firmas de las partes y del correspondiente registro presupuestal. Para su ejecución se requiere de la aprobación por parte de la **DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS** del mecanismo de cobertura de riesgos, constituido por parte del **CONTRATISTA. PARÁGRAFO. -** Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la firma del contrato y entrega de una copia del mismo al **CONTRATISTA**, éste se obliga a constituir la garantía única, dentro de ese mismo término, deberá presentar el mecanismo de cobertura de riesgos en la oficina del Grupo de Contratos de la **DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS - POLICÍA NACIONAL**. Las sanciones que ocasionen su no pago oportuno y la no entrega de los respectivos documentos a la **DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS - POLICÍA NACIONAL** dentro del término antes fijado, serán a cargo del **CONTRATISTA. VIGÉSIMA SEXTA - DOCUMENTOS:** entre otros, los documentos que a continuación se relacionan se consideran para todos los efectos parte integrante del presente contrato y en consecuencia producen sus mismos efectos u obligaciones jurídicas y contractuales: **1.** Estudio previo. **2.** Pliego de condiciones. **3.** Adendas. **4.** Propuesta del CONTRATISTA en aquellas partes aceptadas por la **DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS - POLICÍA NACIONAL**. **5.** Anexos del contrato. **6.** Documentos que suscriban las partes. **VIGÉSIMA SÉPTIMA - IMPUESTOS: El CONTRATISTA** pagará todos los impuestos, tasas, contribuciones y similares que se deriven de la ejecución del contrato, de conformidad con la ley colombiana. **VIGÉSIMA OCTAVA - LIQUIDACIÓN:** El presente contrato se podrá liquidar de conformidad con lo señalado en los artículos 60 de la Ley 80 de 1993 modificado por el artículo 217 del decreto 19 del 2012 y artículo 11 de la Ley 1150 de 2007. **VIGÉSIMA NOVENA - VEEDURÍAS CIUDADANAS:** el presente contrato está sujeto a la vigilancia y control ciudadano, en los términos que señala el artículo 66 de la Ley 80 de 1993. **TRIGÉSIMA - RÉGIMEN LEGAL:** Este contrato se regirá por el Estatuto General de Contratación Administrativa vigente y sus decretos reglamentarios, las leyes de presupuesto, en general las normas civiles y comerciales vigentes, las demás normas concordantes que rijan o lleguen a regir los aspectos del presente contrato y las disposiciones de la Policía Nacional que apliquen. **TRIGÉSIMA PRIMERA - DOMICILIO CONTRACTUAL:** Para todos los efectos, las partes acuerdan como domicilio contractual el Distrito Capital de Bogotá, para constancia de lo anterior, se firma en un (1) original en Bogotá, D.C., a los,

13 OCT 2025

Dirección de Antinarcóticos de la Policía Nacional

Brigadier general **WILLIAM CASTAÑO RAMOS**
Director de Antinarcóticos

Contratista

ELBA MARÍA LEAL VARGAS
Cédula de Ciudadanía Nro. 63.368.843 de Bucaramanga (Santander)
Representante Legal **ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE COLOMBIA S.A.S.**

Elaborado por: CPS-2. Édgar Ernesto Castro Gómez – GRUCO
Revisado por: Abg. Deisy Johanna Forero Forero – DIRAN
MY. Yonatan Bedoya Gómez - GRUCO (E)
MY. Wilmer Rivas Arenas - ASJUR
TC. John Alexander Hernández Molina – ARLOF
TC. Pedro Nel Villamil Villamil – ARINT
CR. Pedro Pablo Astaiza Ceron - SURAN (E)

CONTRATO DE SUMINISTRO PN DIRAN Nro. 02-8-10094-26 CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS IDENTIFICADA CON NÚMERO DE NIT 800.141.379-2 Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE COLOMBIA S.A.S. - EPROALCO S.A.S, CON NÚMERO DE NIT 900.544.013-5, CUYO OBJETO ES EL SUMINISTRO DE VÍVERES Y ELEMENTOS DE ASEO PARA EL PERSONAL QUE CUMPLE LABORES DE INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS Y/O OPERACIONES DE INTERDICCIÓN EN LA DIRECCIÓN ANTINARCÓTICOS – POLICÍA NACIONAL.

ANEXO No.1
"DATOS DEL CONTRATO"

Contrato	**PN DIRAN Nro. 02-8-10094-26**
Contratante	Dirección de Antinarcóticos
Nit	800.141.379-2
Representante legal y/o delegado	Brigadier general **WILLIAM CASTAÑO RAMOS**
Cédula de Ciudadanía Nro.	93.404.056 de Ibagué
Disposición de Nombramiento	Decreto Ministerial nro. 0263 del 16 de marzo de 2026
Cargo	Director de Antinarcóticos
Contratista	**Nombre:** ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE COLOMBIA S.A.S. - EPROALCO SAS. **NIT:** 900.544.013-5 **Representante Legal**: ELBA MARÍA LEAL VARGAS **Cedula de Ciudadanía** Nro. 63.368.843 de Bucaramanga (Santander) **Ciudad notificación:** Bucaramanga (Santander) **Dirección:** Carrera 20 A Nro. 10 - 53 Barrio San Francisco **Teléfono**: 607 6717648 – 607 6960596 - 3134482725 **E-mail:** eproalco@hotmail.com
Considerandos	Que el presente contrato se deriva del proceso de contratación bajo la modalidad de Selección Abreviada de Menor Cuantía, de acuerdo a lo establecido en la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015, artículo 2.2.1.2.1.2.26. Selección Abreviada para la Adquisición de Bienes y Servicios para la Defensa y Seguridad Nacional PN DIRAN SA MC 010 2026.
Supervisor del Contrato	De conformidad con las disposiciones establecidas en la Resolución Nro. 00090 del 15 de enero de 2018 y en los Artículos 82, 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011, La Dirección de Antinarcóticos designará como SUPERVISOR del contrato al **JEFE GRUPO GESTIÓN PARA LA INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS** – ÁREA DE INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS DE LA DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS DE LA POLICÍA NACIONAL, quien, desde el nivel central, será responsable de verificar la ejecución idónea del contrato y el cumplimiento del objeto contractual, en el marco de las funciones asignadas para dicho efecto. Asimismo, se designa como APOYO A LA SUPERVISIÓN del presente contrato a los funcionarios que desempeñen los cargos de COMANDANTE OPERACIONES DE INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS o el COMANDANTE DE COMPAÑÍA ANTINARCÓTICOS DE INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS, quienes se encuentren ejerciendo funciones como comandante en las Coordinaciones Regionales Transitorias – CRT. Estos funcionarios deberán garantizar la correcta ejecución del contrato, de igual forma deberán remitir al supervisor, en cada recepción de suministro de víveres, la siguiente documentación: • Certificación de la remesa solicitada y acta de recepción del suministro de víveres con su respectivo álbum fotográfico. • Lista de chequeo que relacione la cantidad de remesas recibidas. • Recibos a satisfacción debidamente diligenciados. • Copia de las actas de entrega de la remesa correspondientes. Los funcionarios designados deberán dar estricto cumplimiento al instructivo vigente sobre los "PARÁMETROS PARA LA SUPERVISIÓN Y CONTROL DEL SUMINISTRO DE VÍVERES (REMESAS) Y ELEMENTOS ASIGNADOS A LAS OPERACIONES DE INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS DE LA DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS", garantizando así la transparencia, trazabilidad y adecuada gestión de los recursos asignados al contrato.

CONTRATO DE SUMINISTRO PN DIRAN Nro. 02-8-10094-26 CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS IDENTIFICADA CON NÚMERO DE NIT 800.141.379-2 Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE COLOMBIA S.A.S. - EPROALCO S.A.S, CON NÚMERO DE NIT 900.544.013-5, CUYO OBJETO ES EL SUMINISTRO DE VÍVERES Y ELEMENTOS DE ASEO PARA EL PERSONAL QUE CUMPLE LABORES DE INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS Y/O OPERACIONES DE INTERDICCIÓN EN LA DIRECCIÓN ANTINARCÓTICOS – POLICÍA NACIONAL.

Nota: conforme a lo dispuesto en la Resolución Nro. 00090 del 15 de enero de 2018, el supervisor del contrato deberá elaborar y publicar desde su usuario un informe mensual de supervisión en la plataforma SECOP II, dando cumplimiento a las obligaciones de seguimiento, control y rendición de cuentas establecidas en la normativa vigente.

Clausula Primera. - Objeto

SUMINISTRO DE VÍVERES Y ELEMENTOS DE ASEO PARA EL PERSONAL QUE CUMPLE LABORES DE INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS Y/O OPERACIONES DE INTERDICCIÓN EN LA DIRECCIÓN ANTINARCÓTICOS – POLICÍA NACIONAL.

Clausula Tercera. - Valor

El valor del contrato es de SIETE MIL MILLONES DE PESOS ($7.000.000.000,00) M/CTE, incluido IVA (Según aplique), y demás tributos y todos los demás costos directos e indirectos que implique la debida ejecución del contrato, así:

ÍTEM	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	RECURSO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO INCLUIDOS IMPUESTOS	VALOR TOTAL INCLUIDOS IMPUESTOS SEGÚN CORRESPONDA
1	02-02-02-006-003	ARINT	SUMINISTRO DE VÍVERES Y ELEMENTOS DE ASEO PARA EL PERSONAL QUE CUMPLE LABORES DE INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS Y/O OPERACIONES DE INTERDICCIÓN EN LA DIRECCIÓN ANTINARCÓTICOS – POLICÍA NACIONAL	R10	1	$7.000.000.000,00	$7.000.000.000,00
VALOR TOTAL							$7.000.000.000,00

Los cuales se ejecutarán por el sistema de precios unitarios, así:

ÍTEM	REMESA TIPO 1
1.	ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES – REMESA PARA 80 HOMBRES POR 15 DÍAS
1.1	ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES SECOS

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT.	IVA	VALOR UNITARIO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA	VALOR TOTAL CON IVA SEGÚN CORRESPONDA
1.1.1	ACEITE VEGETAL DE SOYA - BOTELLA PLÁSTICA POR 900 CENTÍMETROS CÚBICOS	Frasco	120	19%	$ 16.104,02	$ 1.932.482,40
1.1.2	ARVEJA VERDE SECA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	21	0%	$ 11.894,31	$ 249.780,51
1.1.3	ARVEJA Y ZANAHORIA EN LATA POR 580 GRAMOS	Unidad	42	19%	$ 13.941,08	$ 585.525,36
1.1.4	ARROZ EN BOLSA PLÁSTICA POR 500 GRAMOS	Libra	1000	0%	$ 4.569,47	$ 4.569.470,00
1.1.5	LOMITOS DE ATÚN EN ACEITE POR 160 GRAMOS	Unidad	300	19%	$ 9.817,80	$ 2.945.340,00
1.1.6	REFRESCO DE AVENA MOLIDA POR 500 GRAMOS	Libra	31	5%	$ 11.964,54	$ 370.900,74
1.1.7	LONJA BOCADILLO DE GUAYABA ROJA POR 500 GRAMOS	Unidad	92	0%	$ 8.610,38	$ 792.154,96
1.1.8	CHOCOLATE INSTANTÁNEO EN POLVO BOLSA POR 500 GRAMOS	Libra	40	19%	$ 23.937,68	$ 957.507,20
1.1.9	CALDO DE GALLINA EN CAJA POR 48 CUBOS	Unidad	4	19%	$ 39.547,19	$ 158.188,76
1.1.10	GALLETAS DE LECHE PAQUETE POR 16 UNIDADES	Unidad	26	19%	$ 6.402,79	$ 166.472,54
1.1.11	FRIJOL BOLA ROJA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	60	0%	$ 17.043,78	$ 1.022.626,80
1.1.12	HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS	Libra	70	5%	$ 4.603,99	$ 322.279,30
1.1.13	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA POR 500 GRAMOS	Libra	50	5%	$ 4.190,38	$ 209.519,00
1.1.14	LENTEJA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	35	0%	$ 10.366,99	$ 362.844,65
1.1.15	LECHE EN POLVO ENTERA POR 380 GRAMOS	Unidad	95	0%	$ 17.976,36	$ 1.707.754,20
1.1.16	MAYONESA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Unidad	28	19%	$ 7.043,12	$ 197.207,36
1.1.17	PAN PERRO EMPACADO EN BOLSA POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS	Unidad	35	0%	$ 8.814,36	$ 308.502,60
1.1.18	ESPAGUETI FORTIFICADO PAQUETE POR 500 GRAMOS	Libra	75	5%	$ 5.480,75	$ 411.056,25
1.1.19	PASTA PARA SOPA POR 500 GRAMOS	Libra	60	5%	$ 5.436,29	$ 326.177,40
1.1.20	PULPA DE FRUTA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	35	19%	$ 21.466,67	$ 751.333,45
1.1.21	SAL REFINADA, YODADA Y FLUORIZADA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	30	0%	$ 2.869,71	$ 86.091,30
1.1.22	JAMONADA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS	Unidad	120	19%	$ 20.738,36	$ 2.488.603,20
1.1.23	MOGOLLAS PAQUETE POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS	Paquete	43	0%	$ 8.651,96	$ 372.034,28
1.1.24	PANELA POR 500 GRAMOS	Libra	360	0%	$ 4.071,28	$ 1.465.660,80
1.1.25	PANELA PULVERIZADA CON LIMÓN POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	170	5%	$ 25.825,95	$ 4.390.411,50
1.1.26	SALCHICHAS DE RES O MIXTA FRANKFURT DE 360 GRAMOS	Unidad	235	19%	$ 16.302,52	$ 3.831.092,20
1.1.27	SALSA DE TOMATE BOLSA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Unidad	40	19%	$ 6.895,41	$ 275.816,40
1.1.28	AZÚCAR POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	33	5%	$ 7.727,23	$ 254.998,59
1.1.29	GUISO PRECOCIDO SAZONADOR SOBRE 55 GRAMOS	Unidad	83	19%	$ 5.671,78	$ 470.757,74
1.1.30	SARDINAS EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS	Unidad	90	19%	$ 16.627,09	$ 1.496.438,10
1.1.31	CAFÉ EN BOLSA CLÁSICO POR 500 GRAMOS	Libra	40	5%	$ 23.348,00	$ 933.920,00
1.2	ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES FRESCOS					

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT.	IVA	VALOR UNITARIO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA	VALOR TOTAL CON IVA SEGÚN CORRESPONDA
1.2.1	POLLO FRESCO POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	60	0%	$ 15.843,89	$ 950.633,40
1.2.2	CARNE DE RES FRESCA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%	$ 41.675,84	$ 1.667.033,60
1.2.3	CARNE DE CERDO FRESCA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%	$ 39.506,32	$ 1.580.252,80
1.2.4	CEBOLLA CABEZONA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	75	0%	$ 6.879,39	$ 515.954,25
1.2.5	HUEVOS AA EMPACADAS EN CUBETAS CARTÓN POR 30 UNIDADES	Unidad	47	0%	$ 25.259,28	$ 1.187.186,16
1.2.6	TOMATE CHONTO POR 1000 GRAMOS EMPACADO EN CANASTILLA	Kilogramo	50	0%	$ 8.247,94	$ 412.397,00
1.2.7	PAPA PASTUSA POR 50 KILOGRAMOS	Bulto	4	0%	$ 196.287,88	$ 785.151,52
1.2.8	SALCHICHÓN CERVECERO/DURADERO 500 GRAMOS	Unidad	50	5%	$ 11.598,94	$ 579.947,00

1.3	SUSTITUTOS DE ÍTEM 1.1.22 JAMONETA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS Y/O ÍTEM 1.1.30 SARDINA EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS					
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	VALOR UNITARIO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA	VALOR TOTAL CON IVA SEGÚN CORRESPONDA
1.3.1	CARNE EN TROZO PARA GOULASH POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%	$ 49.568,71	$1.982.748,40
1.3.2	CARNE MOLIDA DE RES POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%	$ 37.667,48	$1.506.699,20
1.3.3	COSTILLA CARNUDA DE RES POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%	$ 41.428,25	$1.657.130,00
1.3.4	SOBREBARRIGA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%	$ 52.811,17	$2.112.446,80
1.4	ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS DE ASEO					
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	VALOR UNITARIO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA	VALOR TOTAL CON IVA SEGÚN CORRESPONDA
1.4.1	JABÓN DE BAÑO POR 100 GRAMOS	Unidad	80	19%	$ 6.594,67	$ 527.573,60
1.4.2	JABÓN LAVA PLATOS POR 500 GRAMOS	Unidad	9	19%	$ 15.185,43	$ 136.668,87
1.4.3	BOLSA DE LA BASURA DE 125 POR 92 CENTÍMETROS POR PAQUETE DE 12 UNIDADES	Unidad	20	19%	$ 17.491,04	$ 349.820,80
1.4.4	ENCENDEDORES/ MECHEROS DE GAS	Unidad	16	19%	$ 1.727,40	$ 27.638,40
1.4.5	VELAS LISAS DE 22 CENTÍMETROS LARGO PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	5	19%	$18.002,24	$ 90.011,20
1.4.6	JABÓN AZUL EN BARRA PARA LAVAR ROPA 300 GRAMOS	Unidad	80	19%	$ 6.412,75	$ 513.020,00
1.4.7	ESPONJILLA DE ALAMBRE GRUESA PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	5	0%	$19.496,00	$ 97.480,00
1.4.8	ESPONJILLA SABRA DOBLE USO PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	5	0%	$ 5.769,91	$ 28.849,55
1.4.9	CREMA DENTAL POR 50 GRAMOS	Unidad	80	19%	$ 5.114,36	$ 409.148,80
1.4.10	PAPEL HIGIÉNICO TRIPLE HOJA	Unidad	80	19%	$ 4.020,20	$ 321.616,00
1.4.11	MAQUINAS DE AFEITAR TRIPLE HOJA	Unidad	80	19%	$ 4.960,78	$ 396.862,40
1.4.12	TALCO ANTIMICÓTICO PARA PIES POR 100 GRAMOS	Unidad	80	19%	$20.104,98	$1.608.398,40
1.4.13	DESODORANTE ANTITRANSPIRANTE GEL TUBO DE 70 GRAMOS	Unidad	80	19%	$ 19.661,68	$1.572.934,40
	VALOR TOTAL REMESA TIPO I SIN SUSTITUTO DE SARDINA Y/O JAMONETA					$ 48.171.525,74

ÍTEM	REMESA TIPO II					
	ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES – REMESA PARA 40 HOMBRES POR 15 DÍAS					
2.	ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES SECOS					
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	VALOR UNITARIO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA	VALOR TOTAL CON IVA SEGÚN CORRESPONDA
2.1.1	ACEITE VEGETAL DE SOYA - BOTELLA PLÁSTICA POR 900 CENTÍMETROS CÚBICOS	Frasco	60	19%	$ 16.104,02	$ 966.241,20
2.1.2	ARVEJA VERDE SECA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	11	0%	$ 11.894,31	$ 130.837,41
2.1.3	ARVEJA Y ZANAHORIA EN LATA POR 580 GRAMOS	Unidad	21	19%	$ 13.941,08	$ 292.762,68
2.1.4	ARROZ EN BOLSA PLÁSTICA POR 500 GRAMOS	Libra	500	0%	$ 4.569,47	$ 2.284.735,00
2.1.5	LOMITOS DE ATÚN EN ACEITE POR 160 GRAMOS	Unidad	150	19%	$ 9.817,80	$ 1.472.670,00
2.1.6	REFRESCO DE AVENA MOLIDA POR 500 GRAMOS	Libra	16	5%	$ 11.964,55	$ 191.432,80
2.1.7	LONJA BOCADILLO DE GUAYABA ROJA POR 500 GRAMOS	Unidad	46	0%	$ 8.610,38	$ 396.077,48
2.1.8	CHOCOLATE INSTANTÁNEO EN POLVO BOLSA POR 500 GRAMOS	Libra	20	19%	$ 23.937,68	$ 478.753,60
2.1.9	CALDO DE GALLINA EN CAJA POR 48 CUBOS	Unidad	2	19%	$ 39.547,16	$ 79.094,32
2.1.10	GALLETAS DE LECHE PAQUETE POR 18 UNIDADES	Unidad	13	19%	$ 6.402,79	$ 83.236,27
2.1.11	FRIJOL BOLA ROJA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	30	0%	$ 17.043,78	$ 511.313,40
2.1.12	HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS	Libra	35	5%	$ 4.603,99	$ 161.139,65
2.1.13	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA POR 500 GRAMOS	Libra	25	5%	$ 4.190,38	$ 104.759,50
2.1.14	LENTEJA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	18	0%	$ 10.366,99	$ 186.605,82
2.1.15	LECHE EN POLVO ENTERA POR 380 GRAMOS	Unidad	48	0%	$ 17.976,36	$ 862.865,28
2.1.16	MAYONESA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Unidad	14	19%	$ 7.043,13	$ 98.603,82
2.1.17	PAN PERRO EMPACADO EN BOLSA POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS	Unidad	18	0%	$ 8.814,35	$ 158.658,30
2.1.18	ESPAGUETI FORTIFICADO PAQUETE POR 500 GRAMOS	Libra	38	5%	$ 5.480,75	$ 208.268,50
2.1.19	PASTA PARA SOPA POR 500 GRAMOS	Libra	30	5%	$ 5.436,29	$ 163.088,70
2.1.20	PULPA DE FRUTA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	18	19%	$ 21.466,68	$ 386.400,24
2.1.21	SAL REFINADA, YODADA Y FLUORIZADA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	15	0%	$ 2.869,71	$ 43.045,65
2.1.22	JAMONADA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS	Unidad	60	19%	$ 20.738,36	$ 1.244.301,60
2.1.23	MOGOLLAS PAQUETE POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS	Paquete	22	0%	$ 8.651,96	$ 190.343,12
2.1.24	PANELA POR 500 GRAMOS	Libra	180	0%	$ 4.071,28	$ 732.830,40
2.1.25	PANELA PULVERIZADA CON LIMÓN POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	85	5%	$ 25.825,95	$ 2.195.205,75
2.1.26	SALCHICHAS DE RES O MIXTA FRANKFURT DE 360 GRAMOS	Unidad	118	19%	$ 16.302,52	$ 1.923.697,36
2.1.27	SALSA DE TOMATE BOLSA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Unidad	20	19%	$ 6.895,41	$ 137.908,20
2.1.28	AZUCAR POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	17	5%	$ 7.727,23	$ 131.362,91
2.1.29	GUISO PRECOCIDO SAZONADOR SOBRE 55 GRAMOS	Unidad	42	19%	$ 5.671,78	$ 238.214,76
2.1.30	SARDINAS EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS	Unidad	45	19%	$ 16.627,09	$ 748.219,05
2.1.31	CAFÉ EN BOLSA CLÁSICO POR 500 GRAMOS	Libra	20	5%	$ 23.348,00	$ 466.960,00
2.2	ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES FRESCOS					
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	VALOR UNITARIO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA	VALOR TOTAL CON IVA SEGÚN CORRESPONDA
2.2.1	POLLO FRESCO POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	30	0%	$ 15.843,89	$ 475.316,70
2.2.2	CARNE DE RES FRESCA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	$ 41.675,84	$ 833.516,80
2.2.3	CARNE DE CERDO FRESCA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	$ 39.506,32	$ 790.126,40
2.2.4	CEBOLLA CABEZONA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	38	0%	$ 6.879,39	$ 261.416,82
2.2.5	HUEVOS AA EMPACADAS EN CUBETAS CARTÓN POR 30 UNIDADES	Unidad	24	0%	$ 25.259,28	$ 606.222,72
2.2.6	TOMATE CHONTO POR 1000 GRAMOS EMPACADO EN CANASTILLA	Kilogramo	25	0%	$ 8.247,94	$ 206.198,50
2.2.7	PAPA PASTUSA POR 50 KILOGRAMOS	Bulto	2	0%	$ 196.287,85	$ 392.575,70
2.2.8	SALCHICHÓN CERVECERO/DURADERO 500 GRAMOS	Unidad	25	5%	$ 11.598,94	$ 289.973,50
2.3	SUSTITUTOS DE ÍTEM 1.1.22 JAMONETA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS Y/O ÍTEM 1.1.30 SARDINA EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS					
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	VALOR UNITARIO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA	VALOR TOTAL CON IVA SEGÚN CORRESPONDA
2.3.1	CARNE EN TROZO PARA GOULASH POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	$ 49.568,71	$ 991.374,20
2.3.2	CARNE MOLIDA DE RES POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	$ 37.667,48	$ 753.349,60
2.3.3	COSTILLA CARNUDA DE RES POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	$ 41.428,25	$ 828.565,00
2.3.4	SOBREBARRIGA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	$ 52.811,17	$ 1.056.223,40
2.4	ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS DE ASEO					
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	VALOR UNITARIO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA	VALOR TOTAL CON IVA SEGÚN CORRESPONDA

2.4.1	JABÓN DE BAÑO POR 100 GRAMOS	Unidad	40	19%	$ 6.594,88	$ 263.787,20
2.4.2	JABÓN LAVA PLATOS POR 500 GRAMOS	Unidad	5	19%	$ 15.185,44	$ 75.927,20
2.4.3	BOLSA DE LA BASURA DE 125 POR 92 CENTÍMETROS POR PAQUETE DE 12 UNIDADES	Unidad	10	19%	$ 17.491,04	$ 174.910,40
2.4.4	ENCENDEDORES/ MECHEROS DE GAS	Unidad	8	19%	$ 1.727,39	$ 13.819,12
2.4.5	VELAS LISAS DE 22 CENTÍMETROS LARGO PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	3	19%	$ 18.002,22	$ 54.006,66
2.4.6	JABÓN AZUL EN BARRA PARA LAVAR ROPA 300 GRAMOS	Unidad	40	19%	$ 6.412,75	$ 256.510,00
2.4.7	ESPONJILLA DE ALAMBRE GRUESA PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	3	0%	$ 19.495,98	$ 58.487,94
2.4.8	ESPONJILLA SABRA DOBLE USO PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	3	0%	$ 5.769,92	$ 17.309,76
2.4.9	CREMA DENTAL POR 50 GRAMOS	Unidad	40	19%	$ 5.114,36	$ 204.574,40
2.4.10	PAPEL HIGIÉNICO TRIPLE HOJA	Unidad	40	19%	$ 4.020,20	$ 160.808,00
2.4.11	MÁQUINAS DE AFEITAR TRIPLE HOJA	Unidad	40	19%	$ 4.960,78	$ 198.431,20
2.4.12	TALCO ANTIMICÓTICO PARA PIES POR 100 GRAMOS	Unidad	40	19%	$ 20.104,98	$ 804.199,20
2.4.13	DESODORANTE ANTITRANSPIRANTE GEL TUBO DE 70 GRAMOS	Unidad	40	19%	$ 19.661,68	$ 786.467,20
	VALOR TOTAL, REMESA TIPO II SIN SUSTITUTO DE SARDINA Y/O JAMONETA					$ 24.194.218,19

3.	REMESA TIPO III					
	ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES - REMESA PARA 18 HOMBRES POR 15 DÍAS					
3.1	ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES					
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	VALOR UNITARIO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA	VALOR TOTAL CON IVA SEGÚN CORRESPONDA
3.1.1	SOBRE DE ATÚN EN ACEITE POR 85 GRAMOS	Unidad	540	19%	$ 9.399,84	$ 5.075.913,60
3.1.2	BEBIDA HIDRATANTE EN POLVO TROPICAL EN SOBRE POR 36 GRAMOS (1/2 LITRO)	Unidad	270	19%	$ 5.923,58	$ 1.599.366,60
3.1.3	BARRA DE PROTEÍNA POR 30 GRAMOS	Unidad	270	19%	$ 9.132,70	$ 2.465.829,00
3.1.4	GEL DEPORTIVO ENERGIZANTE 30 GRAMOS	Unidad	270	19%	$ 8.550,79	$ 2.308.713,30
3.1.5	LECHE CONDENSADA EN SOBRE POR 300 GRAMOS (MALTITIOL)	Unidad	90	19%	$ 11.835,62	$ 1.065.205,80
3.1.6	BEBIDA HIDRATANTE DE SUERO ORAL POR 100 ML	Unidad	270	19%	$ 5.947,13	$ 1.605.725,10
3.1.7	MANÍ CON PASAS SOBRE INDIVIDUAL DE 45 GRAMOS	Unidad	270	19%	$ 4.844,98	$ 1.308.144,60
3.1.8	COLA GRANULADA EN SOBRE DE 25 GRAMOS	Unidad	270	19%	$ 13.044,64	$ 3.522.052,80
3.1.9	BEBIDA ACHOCOLATADA SOBRE 25 GRAMOS	Unidad	270	19%	$ 2.623,58	$ 708.366,60
3.1.10	BEBIDA DEPORTIVA HIDRATANTE Y ENERGIZANTE POR 30 GRAMOS	Unidad	270	19%	$ 7.096,92	$ 1.916.168,40
3.1.11	LECHE EN POLVO EN SOBRE POR 360 GRAMOS	Unidad	90	0%	$ 15.654,71	$ 1.408.923,90
3.1.12	BEBIDA NUTRICIONAL DE 237 ML	Unidad	147	19%	$ 22.316,57	$ 3.280.535,79
3.2	ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS PARA ALMACENAR					
3.2.1	PAQUETE DE BOLSAS RESELLABLE DE 25 POR 30 CENTÍMETROS (PAQUETE DE 20 UNIDADES)	Unidad	18	19%	$ 10.572,75	$ 190.309,50
	VALOR TOTAL, REMESA TIPO III					$ 26.455.254,99

Clausula Cuarta. - Forma de Pago

La Dirección de Antinarcóticos de la Policía Nacional pagará al contratista el valor del contrato, de manera parcial, según el valor de cada factura radicada y aceptada, acorde con las remesas suministras, previo recibido a satisfacción suscrito por el supervisor del contrato y acompañado de los demás documentos requeridos.

El pago se realizará en moneda legal colombiana con plena verificación del supervisor del contrato, dentro de los sesenta (60) días siguientes posteriores a la presentación de la factura de acuerdo a lo establecido en la Directiva Presidencial 09 del 17/09/2020 "*Lineamientos para el pago a los proveedores del estado*" y Resolución No. 000042 del 05 de mayo de 2020 "*Por la cual se desarrollan los sistemas de facturación, los proveedores tecnológicos, el registro de la factura electrónica de venta como título valor, se expide el anexo técnico de factura electrónica de venta y se dictan otras disposiciones en materia de sistemas de facturación*", acompañada de la certificación de aportes parafiscales vigente (en los casos que aplique), el recibido a satisfacción por parte del supervisor del contrato, copia de entrada al almacén del bien y/o servicio objeto del contrato (si aplica); previo el cumplimiento de los trámites administrativos y fiscales vigentes a que haya lugar, el cumplimiento del contrato de acuerdo con la disponibilidad presupuestal y plan anual de caja, y el cumplimiento de los demás trámites Administrativos y Fiscales vigentes a que haya a lugar.

Se tendrá en cuenta la Circular Externa 042 del 26 de diciembre de 2023 - SISTEMA INTEGRADO DE INFORMACIÓN FINANCIERA – SIIF NACIÓN del MINISTERIO DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO, donde se expide la reglamentación para el Proceso de Recepción de Facturas Electrónicas de Venta, Notas Débito y Notas Crédito.

Aquellos proveedores o contratistas que tengan identificado en el RUT la responsabilidad 52 – Facturador electrónico (emisor), deberán entregar factura electrónica de venta por los elementos de consumo y/o servicios ofrecidos a las entidades del ámbito SIIF Nación, como también las notas débito y/o notas crédito, a través del buzón dispuesto para el efecto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, para lo cual la información tributaria de los terceros creados en el SIIF Nación se actualizará con base en los datos de la DIAN mediante un Servicio Web.

Así las cosas, las entidades ejecutoras del PGN, al realizar el registro de la obligación o del egreso de una caja menor, el sistema identificará si el tercero beneficiario de la misma es sujeto a facturar electrónicamente, y al verificarlo solicitará la consulta y vinculación de la(s) factura(s) electrónica(s) de

venta en estado "Aprobada" (s) por el supervisor y/o tácitamente, según lo define la norma, para continuar con el proceso de pago.

Para este proceso se han identificado los siguientes actores y esquemas para el de trámite al interior de las entidades ejecutoras PGN:

Los pagos se efectuarán una vez la Dirección del Tesoro Nacional sitúe los correspondientes recursos, previo el cumplimiento del objeto contractual y cumplidos los demás trámites administrativos y fiscales vigentes a que haya lugar.

NOTA 1: Si los documentos en referencia no se reciben dentro del plazo estipulado o que recibidos sean devueltos por la Dirección de Antinarcóticos, por la inconsistencia, como la falta de información o mal diligenciado, la Policía Nacional – Dirección de Antinarcóticos, realizará el pago en el siguiente mes al que está programado el pago de dicha factura, siempre y cuando se hayan subsanado las observaciones y cumplido con el trámite documental solicitado.

NOTA 2: Si los documentos recibidos son devueltos por la Dirección de Antinarcóticos por inconsistencias como la falta de información mal diligenciado o son entregadas con posterioridad para el pago en el mes de diciembre de 2026 la Policía Nacional – Dirección de Antinarcóticos constituirá la factura en cuentas por pagar y realizará el pago una vez la Dirección del Tesoro Nacional ubique los recursos para el pago de las cuentas por pagar del año 2027 siempre y cuando se hayan subsanado las observaciones y cumplido con el trámite documental solicitado Lo anterior no acarreara ningún pago de intereses y se constituirá como un riesgo asumido por el contratista.

NOTA 3: El valor total de la factura deberá ser presentado en pesos colombianos discriminado los valores en forma individual de los elementos de consumo y/o servicios a adquirir si es del caso, incluyendo descuentos, impuestos o cualquier otro aspecto que pudiera afectarlos, de modo que los mismos constituyan precios finales y no puedan ser objeto de modificaciones. En cumplimiento al Artículo 19 de la Ley 1150 de 2007 y el numeral 10 del Artículo 4° de la Ley 80 de 1993.

NOTA 4: El supervisor del contrato verificará que el contratista publique la factura electrónica, factura y/o documento equivalente del contrato en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP II, la publicación electrónica deberá hacerse en la fecha de su expedición, o a más tardar dentro de los tres (3) días siguientes (Art. 2.2.1.1.1.7.1. Decreto 1082/2015).

Los pagos se harán a la siguiente cuenta:

NOMBRE BENEFICIARIO: EPROALCO S.A.S.
NIT: 900.544.013-5
BANCO: DAVIVIENDA
TIPO DE CUENTA: CORRIENTE
NÚMERO DE CUENTA: 046269998020

Clausula Quinta. - Apropiación Presupuestal

La imputación presupuestal que respalda el compromiso de los recursos para la vigencia se encuentra amparado con cargo al siguiente certificado de disponibilidad presupuestal – CDP, así:

CDP SIIF Nro. 22326 del 26/06/2026		
RUBRO	**DESCRIPCIÓN**	**VALOR**
A-02-02-02-006-003	ALOJAMIENTO, SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS	$7.000.000.000,00
OBJETO: SUMINISTRO DE VÍVERES Y ELEMENTOS DE ASEO PARA EL PERSONAL QUE CUMPLE LABORES DE INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS Y/O OPERACIONES DE INTERDICCIÓN EN LA DIRECCIÓN ANTINARCÓTICOS – POLICÍA NACIONAL		

Clausula Sexta. - Plazo de ejecución	El plazo de ejecución del contrato que se suscriba será hasta el 31 de diciembre de 2026 o hasta agotar presupuesto, lo que primero ocurra, contado a partir de la aprobación de la garantía única por parte de la Dirección de Antinarcóticos de la Policía Nacional, previo perfeccionamiento del contrato y agotamiento de los demás requisitos legales de ejecución contractual. **NOTA**: de ser necesario prorrogar la ejecución del contrato, esta se debe solicitar con quince (15) días calendarios de anticipación como mínimo al vencimiento del plazo de ejecución.
Clausula Séptima - forma de ejecución	El contrato se ejecutará en tracto sucesivo, previa coordinación entre el contratista y el supervisor del contrato.
Clausula Octava – Vigencia	Es igual al plazo de ejecución y cuatro meses más.
Clausula Novena: Lugar de entrega	El lugar de entrega de los diferentes tipos de remesas será en las Coordinaciones Regionales Transitorias (CRT) a nivel nacional, y/o en las locaciones del territorio nacional que indique el supervisor del contrato. Dichas entregas se realizarán previa verificación del cumplimiento de las especificaciones técnicas por parte del supervisor del contrato y/o de los funcionarios de apoyo a la supervisión en las respectivas CRT a nivel nacional. La determinación de los sitios de entrega dependerá de las necesidades del servicio durante el desarrollo de labores de intervención de cultivos ilícitos y/o operaciones de interdicción en el territorio nacional. Para tal fin, se deberá prever los siguientes sitios estimados y relacionados a continuación:

ITEM	CIUDAD	DEPARTAMENTO
1	LETICIA	AMAZONAS
2	APARTADÓ	ANTIOQUIA
3	CAREPA	
4	MEDELLÍN	
5	EL BAGRE	
6	NECHÍ	
7	NECOCLÍ	
8	PUERTO BERRIO	
9	SONSÓN	
10	SANTA FE DE ANTIOQUIA	
11	CAUCASIA	
12	DORADAL	
13	TURBO	
14	RIONEGRO	
15	ARAUCA	ARAUCA
16	FORTUL	
17	TAME	
18	SARAVENA	
19	BARRANQUILLA	ATLÁNTICO
20	CARTAGENA	BOLÍVAR
21	EL CARMEN DE BOLÍVAR	
22	CHIQUINQUIRÁ	BOYACÁ
23	PAIPA	
24	TUNJA	
25	PUERTO BOYACÁ	
26	LA DORADA	CALDAS
27	MANIZALES	
28	NORCASIA	

		29	LARANDIA	CAQUETÁ
		30	TRES ESQUINAS	
		31	FLORENCIA	
		32	YOPAL	CASANARE
		33	GUAPI	CAUCA
		34	POPAYÁN	
		35	AGUACHICA	CESAR
		36	VALLEDUPAR	
		37	MONTERÍA	CÓRDOBA
		38	BOGOTÁ	CUNDINAMARCA
		39	FACATATIVÁ	
		40	GIRARDOT	
		41	YACOPÍ	
		42	PUERTO SALGAR	
		43	CONDOTO	CHOCÓ
		44	QUIBDÓ	
		45	PUERTO INÍRIDA	GUAINÍA
		46	PUERTO BOLÍVAR	GUAJIRA
		47	RIOHACHA	
		48	URIBIA	
		49	CALAMAR	GUAVIARE
		50	SAN JOSÉ	
		51	MIRAFLORES	
		52	NEIVA	HUILA
		53	EL BANCO	MAGDALENA
		54	SANTA MARTA	
		55	GRANADA	META
		56	MAPIRIPAN	
		57	VILLAVICENCIO	
		58	VISTA HERMOSA	
		59	PUERTO LÓPEZ	
		60	CHACHAGÜÍ	NARIÑO
		61	IPIALES	
		62	PASTO	
		63	TUMACO	
		64	CÚCUTA	NORTE DE SANTANDER
		65	OCAÑA	
		66	TIBÚ	
		67	PUERTO ASÍS	PUTUMAYO
		68	VILLAGARZÓN	
		69	MOCOA	
		70	ARMENIA	QUINDÍO
		71	PEREIRA	RISARALDA
		72	SAN ANDRÉS	SAN ANDRÉS Y PROVIDENCIA
		73	BARRANCABERMEJA	SANTANDER
		74	BUCARAMANGA	
		75	VÉLEZ	
		76	CIMITARRA	
		77	PUERTO WILCHES	
		78	COROZAL	SUCRE
		79	SINCELEJO	
		80	SAN LUIS	TOLIMA
		81	ESPINAL	
		82	IBAGUÉ	

		83	MELGAR	
		84	MARIQUITA	
		85	BUENAVENTURA	VALLE
		86	CALI	
		87	CARTAGO	
		88	DOVIO	
		89	JUANCHACO	
		90	PALMIRA	
		91	TULUÁ	
		92	MITÚ	VAUPÉS
		93	CARIMAGUA	VICHADA
		94	CUMARIBO	
		95	PUERTO CARREÑO	
Clausula Vigésima - Moneda del Contrato	Pesos colombianos			

Dirección de Antinarcóticos de la Policía Nacional

Brigadier general **WILLIAM CASTAÑO RAMOS**
Director de Antinarcóticos

Contratista

ELBA MARÍA LEAL VARGAS
Cédula de Ciudadanía Nro. 63.368.843 de Bucaramanga (Santander)
Representante Legal **ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE COLOMBIA S.A.S.**

Elaborado por: CPS-2. Edgar Ernesto Castro Gómez – GRUCO
Revisado por: Abg. Deisy Johanna Forero Forero – DIRAN
MY. Yonatan Bedoya Gómez - GRUCO (E)
MY. Wilmer Rivas Arenas - ASJUR
TC. John Alexander Hernández Molina - ARLOP
TC. Pedro Nel Villamil Villamil – ARINTI
CR. Pedro Pablo Astaiza Ceron - SURAN (E)

ANEXO Nro. 2

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS REQUERIDAS Y DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

ITEM	FICHAS TÉCNICAS PARA REMESAS TIPO I - II	
	ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES – REMESA PARA 80 HOMBRES POR 15 DIAS	
1.1	ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES SECOS	
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA

ACEITE VEGETAL DE SOYA - BOTELLA PLÁSTICA POR 900 CENTÍMETROS CÚBICOS

REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Grasas y aceites comestibles.
	Descripción del producto	Mezcla de aceites vegetales comestibles: mezcla constituida por dos o más aceites comestibles puros, obtenidos a partir de diferentes especies vegetales, aptos para consumo humano.
	Requisitos fisicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los parámetros establecidos para mezclas vegetales, los cuales deberán ser certificados mediante análisis de laboratorio.

Requisitos	Mínimo	Máximo
Densidad relativa (20 °C)	0,919	0,925
Indice de refracción a 40 °C	1,466	1,470
Indice de Saponificación (mg KOH/g de aceite)	189	195
Indice de yodo (Wijs)	124	139
Materia insaponificable g/kg	<15	
Acidez expresada como ácido oleico, en % de fracción en masa		0,10
Humedad y material volátil, en % de fracción en masa	-	0,05
Impurezas insolubles, en % de fracción en masa		0,05
Contenido de jabón residual	Negativo	
Contenido de aceite mineral	Negativa	

Características de calidad para aceites vegetales

Requisitos	Máximos
Humedad y materia volátil (105°C)	0,2 %
Impurezas insolubles	0,05 %
Contenido de jabón	Negativo
Índice de peróxidos mil equivalentes de oxígeno activo / Kg de aceite.	
Aceites refinados en planta	1
Aceites refinados fuera de planta	5
Aceites prensados en frio y vírgenes	≤ 20
Acidez	0,10 %

1.1.1 — Frasco

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

Contaminante	Cantidades máximas
Hierro (Fe)	1,5 mg / kg
Cobre (Cu)	0,1 mg / kg
Plomo (Pb)	0,1 mg / kg
Arsénico (As)	0,1 mg / kg

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

Contenidos máximos	
Suma de dioxinas	Suma de dioxinas y PCBS similares a las dioxinas (EQT PCDD / F-PCB OMS)
0,75 pg / g grasa	1.5 pg. / g grasa

Requisitos normativos		El producto deberá cumplir con la normatividad sanitaria y técnica vigente, entre ellas: Resolución 2154 de 2012 Resolución 2674 de 2013 Resolución 5109 de 2005 Resolución 333 de 2011 Resolución 2508 de 2012 Normas Técnicas Colombianas aplicables (NTC aceites vegetales)
EMPAQUEEMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Botella plástica por 900 centímetros cúbicos
	Empaque y/o embalaje	Envase plástico de primer uso, apto para alimentos, impermeable al agua y a las grasas, que no altere las características organolépticas del producto. Debe contar con sello de seguridad que garantice su destrucción en la primera apertura. No se aceptarán envases rotos, deformados o con filtraciones de material graso.
	Rotulado	Debe cumplir lo estipulado en la resolución 5109 de 2005, como también de la resolución 333 de 2011 y resolución 2508 de 2012. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad	El producto requiere una vida útil de doce 12 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.	

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

1.1.3	**ARVEJA Y ZANAHORIA EN LATA POR 580 GRAMOS**			Unidad
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Enlatados	
		Descripción del producto	Producto obtenido a partir de la mezcla de arvejas verdes secas rehidratadas y cubos de zanahoria, con adición de agua potable, azúcar y sal como líquido de gobierno, envasado herméticamente en hojalata y sometido a proceso de esterilización térmica, apto para consumo humano.	
	Requisitos específicos	Ingredientes	Arvejas verdes secas, zanahoria, agua potable, azúcar y sal, los ingredientes deben cumplir con la legislación sanitaria nacional vigente y ser aptos para consumo humano.	
		Requisitos fisicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes parámetros, los cuales deberán ser reportados mediante **análisis de laboratorio**: **Requisito** / **Parámetros** (**Mínimo**, **Máximo**): pH 5,2 6,0; Brix 5,2 6,5	
		Requisitos microbiológicos	La prueba para determinar la esterilidad comercial del producto deberá ser satisfactoria, conforme a la normativa técnica aplicable. El producto no deberá presentar crecimiento microbiano que comprometa su inocuidad.	
		Otras características del producto	El contenido total de hortalizas y verduras deberá corresponder, como mínimo, al 15 % del peso escurrido del producto. Las arvejas y zanahorias deberán presentar color, sabor y olor característicos, propios del producto. La textura de las verduras deberá ofrecer resistencia al masticarlas, sin ser duras ni fibrosas. El producto deberá encontrarse libre de materias extrañas y defectos visibles.	
	Requisitos normativos		El producto deberá cumplir con la normatividad sanitaria y técnica vigente, entre ellas: NTC 4434 – Arvejas (guisantes) rehidratadas en conserva (primera actualización). NTC 4433 – Microbiología. Método para evaluar la esterilidad comercial en alimentos. Resolución 2674 de 2013 – Requisitos sanitarios para la fabricación y comercialización de alimentos.	
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Lata por 580 gramos de peso neto mínimo. Embalaje en cajas de cartón corrugado, en presentaciones de 24 o 48 latas.	
		Empaque y/o embalaje	El producto deberá estar envasado herméticamente en envase de hojalata de dos (2) o tres (3) piezas, esterilizado mediante aplicación de calor. El envase deberá contar con sistema abre fácil y encontrarse libre de abolladuras, corrosión, fugas o deformaciones.	
		Rotulado	El rótulo deberá cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y la Resolución 333 de 2011, incluyendo información obligatoria como: nombre del producto, lista de ingredientes, contenido neto, lote, fecha de vencimiento, registro sanitario INVIMA e	

			información nutricional.	
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de dieciocho (18) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.	
1.1.4	**ARROZ EN BOLSA PLÁSTICA POR 500 GRAMOS**			Libra
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Granos	
		Descripción del producto	Es un grano de cereal de la especie Oryza sativa L. perteneciente a la familia de las gramíneas. Es aquel en cual se le ha eliminado la cascara, el germen y las capas de aleurona que componen el salvado. Se le conoce también como arroz elaborado, blanco o pulido.	
	Requisitos específicos	Ingredientes	Arroz blanco tipo I grado 1.	
		Requisitos fisicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes parámetros, los cuales deberán ser soportados mediante análisis de laboratorio, conforme a la NTC 671:2001: **Característica** / **Especificaciones** Humedad: ≤ 14 % Aflatoxinas (ug/kg): ≤ 20 µg/kg Grano dañado por calor: ≤ 0,1 % Grano dañado total: ≤ 2,5 % Grano yesado: ≤ 7,0 % Grano rojo: ≤ 0,5 % Grano partido: ≤ 8,0 % Blancura: 40 – 41 °Kett Tipo de contraste: ≤ 2,0 %	
		Requisitos microbiológicos	El producto deberá encontrarse libre de hongos, sin signos de fermentación, calentamiento o deterioro microbiológico que comprometan su inocuidad.	
		Requisitos nutricionales	Los valores nutricionales deberán tomarse como referencia de la Tabla de Composición de Alimentos – ICBF 2018, o la norma que la modifique o sustituya.	
		Otras características del producto	Tipo I: Arroz de grano largo, cuya relación longitud/anchura es de 3,0 o más. **Característica** / **Concepto** Color: Blanco transparente Apariencia: Grano largo Sabor y olor: Característico/Libre de olores objetables Textura: Suave El producto deberá encontrarse limpio, seco, homogéneo y libre de materias extrañas.	
	Requisitos normativos		El producto deberá cumplir con la normatividad vigente, entre ellas: NTC 671:2001 – Arroz elaborado para consumo humano. Resolución 2674 de 2013 – Requisitos sanitarios para alimentos.	
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Arroz en bolsa plástica por 500 gramos	
		Empaque y/o embalaje	Producto empacado en bolsa de polietileno de baja densidad, de grado alimentario, de primer uso, que garantice la conservación, inocuidad y protección del producto durante su almacenamiento y transporte.	
		Rotulado	El rótulo deberá cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005, incluyendo información obligatoria como: nombre del producto, contenido neto, lote, fecha de vencimiento, registro sanitario INVIMA y datos del fabricante o proveedor.	
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación o empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación o empaque.	
1.1.5	**LOMITOS DE ATÚN EN ACEITE POR 160 GRAMOS**			Unidad
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Lomitos (producto de la pesca en conserva).	
		Descripción del producto	Producto constituido por la carne de las especies de atún autorizadas y relacionadas en la Tabla 1 del artículo 3° de la Resolución 148 de 2007 del Ministerio de Protección Social, envasado en aceite vegetal y/o agua, con adición o no de sal, libre de aditivos y de cualquier ingrediente o sustancia que genere aumento artificial del peso drenado. El producto deberá estar envasado en recipientes herméticamente cerrados y sometido a proceso de esterilización térmica, que garantice su estabilidad e inocuidad.	
	Requisitos específicos	Ingredientes	Atún, aceite vegetal, agua y sal.	
		Requisitos fisicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes parámetros, los cuales deberán ser soportados mediante análisis de laboratorio: **REQUISITO** / **LÍMITE MÁXIMO** Histamina: ≤ 50 mg/kg Cloruro de sodio (NaCl): ≤ 2,0 % Metales contaminantes: **REQUISITO** / **LÍMITE MÁXIMO** Arsénico expresado como As en mg/kg: 0.7 Cadmio, expresado como Cd en mg/kg: 0.1 Mercurio expresado como Hg en mg/kg: 1.0 Plomo expresado como Pb en mg/kg: 0.4	
		Requisitos microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportaran en el análisis de laboratorio. **PRODUCTO DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADO** Parámetro / n=5 Mesófilos aerobios y anaerobios: Ausencia en prueba esterilidad comercial	

			La prueba para determinar esterilidad comercial debe ser satisfactoria.	
		Requisitos nutricionales	Los valores nutricionales deberán tomarse como referencia de la Tabla de Composición de Alimentos – ICBF 2018, correspondiente a atún enlatado en aceite, o la norma que la modifique o sustituya.	
		Otras características del producto	Lomos perfectamente definidos, se aceptará una cantidad máxima de atún en trozos, rallado o desmenuzado del 18% del peso escurrido del envase, provenientes del proceso de fabricación del producto. El peso escurrido para el atún en conserva al natural debe ser mínimo el 65% del peso neto declarado. El atún no debe presentar olores ni coloraciones objetables, ni ninguna otra característica sensorial que evidencie alteración o descomposición. Limpio, libre de piel, coágulos de sangre y espinas. El Lomo Fino (compacto), es el atún cortado en segmentos transversales, al cual no se debe adicionar fragmentos sueltos. Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento vigente, con registro sanitario de INVIMA. Color, sabor y aroma característico	
	Requisitos normativos		El producto deberá cumplir con la normatividad sanitaria y técnica vigente, entre ellas: Resolución 148 de 2007 – Ministerio de Protección Social (productos de la pesca en conserva). Resolución 0122 de 2012 – Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 0683 de 2012 – Ministerio de Salud y Protección Social. NTC 1276 – Atún y productos similares en conserva (última actualización).	
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Lomitos de atún en aceite lata peso neto 160 gramos mínimos.	
		Empaque y/o embalaje	El atún debe ser envasado en un recipiente de 2 o 3 piezas, en base de acero libre de estaño (lamina o chapa cromada TFS) y/o de hojalata electrolítica, con recubrimiento en estaño y barniz interno tipo "Epoxi-Fenólico Aluminizado" para evitar alterar sus características organolépticas o generar sustancias toxicas; las dimensiones del envase deben garantizar el cumplimiento del peso neto del producto, cumpliendo con los requisitos establecidos en la Resolución 4142 de 2012 del Ministerio de Salud de Protección Social y la NTC 647, el envase debe ser sistema abre fácil.	
		Rotulado	El rotulado debe ser impreso en la caja, no adhesivo y cumplir con la Resolución Ministerio de Protección Social Nro. 005109 de 2005, Resolución Ministerio de Protección Social Nro. 333 de 2011.La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.	
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (02) meses desde su fecha de fabricación.	

REFRESCO DE AVENA MOLIDA POR 500 GRAMOS

1.1.6	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Avena
		Descripción del producto	La harina de avena precocida debe ser fabricada a partir de avena en hojuelas o de granos de avena pre cocidos libres de infestación o contaminación por roedores, para consumo debe estar libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancio o amargo o cualquier otro color o sabor objetable, la harina de avena precocida debe tener un color uniforme, ligeramente crema y debe estar razonable libre de manchas oscuras, cascarilla y material extraño.
	Requisitos específicos	Ingredientes	Harina de avena precocida, azúcar y/o panela, acidulantes permitidos, colorantes, saborizantes y aditivos permitidos, contenido de vitamina (A, B1, B2, B6, B12, C, D), hierro y Zinc.
		Requisitos fisicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: **Requisitos** / **Mínimo** / **Máximo** Ácidos grasos libres en base seca (%) – 8 Humedad (%) – 11.5 Proteína (%) 10.5 – Cenizas (%) – 2.1 Cenizas (si se han adicionado minerales) (%) – 3.2 Grasas (%) 6 – Fibra cruda (%) – 3 Actividad enzimática: Negativa después de 15 min. Referencia: Tabla 1 requisitos microbiológicos para avena precocida – NTC2160
		Requisitos microbiológicos	**Requisitos** / **n** / **c** / **m** / **M** Recuento de mohos y levaduras/(UFC/g) 3 1 100 1000 Recuento de E.coli (UFC/g) 3 0 <10 - Detección e identificación de Salmonella en 25 g 3 0 Ausente - Recuento de bacterias aerobias mesófilas. (UFC/g) 3 1 5 20000 n = tamaño de la muestra. c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M. m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. Referencia: Tabla 2 requisitos microbiológicos para avena precocida – NTC2160.
		Otras características del producto	La harina de avena precocida deberá pasar como mínimo un 80% por el tamiz No. 70 (210u). El producto se requiere en varios sabores.
	Requisitos normativos		El producto deberá cumplir con la normatividad sanitaria y técnica vigente, entre ellas: NTC 2160 – Harina de avena precocida (segunda actualización). Resolución 2674 de 2013 – Requisitos sanitarios para alimentos. Resolución 5109 de 2005 – Rotulado general de alimentos. Resolución 0683 de 2012 – Contaminantes químicos en alimentos. Resolución 4506 de 2013 – Alimentos fortificados.
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Bolsa por 500 gramos.
		Empaque y/o embalaje	Bolsa de estructura trilaminada de BOPP+ Foil + LDPE o BOPP laminado de polietileno. Las referencias deben estar embaladas en caja de cartón corrugado.
		Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución ministerio de Protección

Libra

			Social 5109/2005. Resolución Ministerio de Protección Social 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.	
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación o empaque. Al momento de la entrada no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación o empaque.	

LONJA BOCADILLO DE GUAYABA ROJA POR 500 GRAMOS

1.1.7	REQUISITOS GENERALES	Clasificación: Bocadillo
		Descripción del producto: Pasta solida obtenida mediante la cocción de una mezcla de pulpa de guayaba madura y sana, con adición de edulcorantes naturales o artificiales. El bocadillo debe tener una consistencia que permita cortar después de frio sin perder su forma y textura.
	Requisitos específicos	Ingredientes: Guayaba fresca, pulpa de guayaba, sacarosa y aditivos permitidos en la legislación nacional vigente.
		Requisitos fisicoquímicos: El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:

Requisitos	Mínimo	Máximo
*solidos solubles por lectura Refracrometrica a 20°c (Brix)	75	85
Humedad en fracción en masa expresada como %	11	20
Carbohidratos en Fracción de masa expresada como %	80	--
*Esta lectura aplica si se ha empleado únicamente sacarosa como edulcorante.		

Referencia normativa NTC5856 – Para Bocadillo de Guayaba.

Requisitos microbiológicos: El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:

Requisitos	n	c	m	M
Recuento de bacterias aerobias mesófilas. (UFC/g)	5	10	100	2
Recuento de mohos (UFC/g)	5	10	50	2
Recuento de levaduras/(UFC/g)	5	50	100	2
recuento de esporas Clostridium reductoras (UFC/g)	5	< 10	-	0
Recuento de coliformes totales en placa (UFC/g)	5	< 10	10	2
Recuento de Eschenchia coli (UFC/g)	5	< 10	-	0

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

El producto debe cumplir con los siguientes limites de contaminantes:

Contaminantes	Límite Máximo en mg/kg
Contenido de Plomo (Pb)	0,05

Referencia normativa NTC5856 – Para Bocadillo de Guayaba.

		Requisitos nutricionales	El producto deberá ajustarse a los valores de referencia establecidos en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018, para bocadillo o dulce de guayaba.
		Otras características del producto	El bocadillo será elaborado con mínimo de 60 % de pulpa o fruta y debe presentar las siguientes características sensoriales: Color uniforme; olor y sabor propio de la fruta procesada, libre de sabores y olores extraños y de consistencia firme. El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas y sin señales de resequedad o revenimiento. Como aditivos solo se permite el uso de pectinas. No debe adicionarse aditivos no autorizados en la normativa correspondiente con el fin de mejorar las condiciones del producto. El producto no puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecte el consumo de producto o generen algún riesgo. No se permite la presencia de ningún tipo de almidón.
	Requisitos normativos		Resolución 3929 de 2013 Resolución 2674 de 2013 Resolución 5109 de 2005 Resolución 14712 de 1984 NTC 5856 – Bocadillo de Guayaba
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Lonja de 500 gramos
		Empaque y/o embalaje	Lonja envuelta de plástico de material apto para entrar en contacto con alimentos. No debe presentar ningún tipo de residuo orgánico en el empaque. El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
		Rotulado	Este debe ser impreso no adhesivo, según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011.
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) meses contados a partir de su fecha de elaboración. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un /1) mes desde su fecha de elaboración.

Unidad

CHOCOLATE INSTANTÁNEO EN POLVO BOLSA POR 500 GRAMOS

1.1.8	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Bebidas
		Descripción del producto	Producto en polvo o granulado, preparado a partir de cacao fermentado, tostado y molido, desprovisto de su cubierta, mezcla con aditivos o ingredientes alimentarios permitidos de tal forma que al prepararlos como bebida su dispersión sea instantánea.
	Requisitos específicos	Ingredientes	Azúcar, masa de cacao, emulsificante (lecitina de soya) y sabores naturales, conforme a la

Libra

			legislación sanitaria vigente.	
		Requisitos fisicoquímicos:	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: Parámetro / Mínimo / Máximo Humedad / - / 4% Contenido de grasa de cacao / 11 % / - tiempo de instantaneidad / - / 30 Contenido de azúcar / - / 71%	
		Requisitos microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: Requisitos / n / c / m / M Recuento de microorganismos aerobios mesófilos (UFC/g) / 5 / 2 / 10.000 / 15.000 NMP coliformes Totales, UFC /g / 5 / 2 / <10 / 20 Recuento de E. Coli, UFC/g / 5 / 0 / <10 / - Recuento de mohos y levaduras (UFC/g) / 5 / 2 / 100 / 200 Detección de salmonela /25g / 5 / 0 / 0 / - Requisitos microbiológicos NTC 3619 - 2012	
		Otras características del producto	El contenido máximo de plomo no deberá ser mayor a 2 mg/kg y de Aflatoxinas 20 mg/kg.	
	Requisitos normativos		NTC 3619 – Chocolate en polvo y bebidas achocolatadas Resolución 2674 de 2013 – Requisitos sanitarios para alimentos Resolución 1511 de 2011 – Reglamentación técnica de productos derivados del cacao	
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Bolsa por 500 gramos	
		Empaque y/o embalaje	Envase elaborado en polipropileno biorientado metalizado, con laminado interior en polipropileno biorientado transparente, resellable, apto para contacto con alimentos. Las referencias deberán estar embaladas en caja de cartón corrugado.	
		Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque y cumplir con las Resolución Ministerio de Protección Social 5109 de 2005. Es indispensable indicar la fecha de vencimiento del producto para ser recibido en bodega. Resolución Ministerio de Protección Social 333 de 2011, La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alergenos en su composición.	
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.	
1.1.9	CALDO DE GALLINA EN CAJA POR 48 CUBOS			Unidad
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Condimentos	
		Descripción del producto	Producto alimenticio deshidratado, elaborado a partir de una mezcla de carne de gallina, sal, especias, grasa vegetal y aditivos permitidos, formulado en cubos sólidos, apto para consumo humano, destinado a la preparación de caldos y sopas.	
	Requisitos especificos	Ingredientes	Sal, harina de cereales, potenciadores de sabor, grasa vegetal hidrogenada, carne de gallina deshidratada, especias (cebolla y/ajo y/o apio y/o perejil cúrcuma en polvo colorante artificial, tartrazina.	
		Requisitos fisicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: COMPONENTE / VALORES Humedad (%) / 6 máximo Densidad (%) / 990 g/lt Cloruros (%) / 12,5 máximo Proteína (%) / 11 g/kg mínimo Nitrógeno total (mg) / 100 mínimo	
		Requisitos microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: Requisitos / n / c / M / C Recuento de mesófilos aerobios, /g / 3 / 10^4 / $2X10^5$ / 1 NMP coliformes totales /g / 3 / 20 / 600 / 1 NMP coliformes fecales/g / 3 / < 3 / 11 / 0 Mohos (M) y levaduras (L)./g / 3 / 500 / 1.000 / 1 Recuento Estafilococos coagulasa positiva/g / 3 / 10^2 / 10^4 / 1 Recuento clostridium perfinges, UFC/g / 3 / 10^2 / 10^4 / 1 Detección de salmonela /25g / 3 / 0 / -- / -	
		Otras características del producto	El producto debe ser empacado en estructura laminada de aluminio y polipropileno ofreciendo una adecuada protección, conservación e higiene durante el transporte y almacenamiento. Requisito / Límite máximo (mg/Kg) Plomo como Pb En producto deshidratados / 1	
	Requisitos normativos		NTC 1995 – Condimentos, caldos y sopas deshidratadas Resolución 2674 de 2013 – Requisitos sanitarios para alimentos	
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Caja por 48 cubos, cada cubo con un peso individual mínimo entre 11 y 12 gramos.	
		Empaque y/o embalaje	Cada cubo deberá estar empacado de manera individual en estructura multicapa, compuesta por papel aluminio y papel santera blanco con sistema hot melt, apta para contacto con alimentos. El producto deberá estar embalado en caja de cartón corrugado.	
		Rotulado	El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social 5109 del 2005 Resolución 333 de 2011.	
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha	

			de fabricación.	
1.1.10	**GALLETAS DE LECHE PAQUETE POR 18 UNIDADES**			Unidad
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Confitería	
		Descripción del producto	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano.	
	Requisitos específicos	Ingredientes	Leudantes Bicarbonato de Sodio, Pirofosfato Ácido de Sodio, Bicarbonato de Amonio. emulsificante Lecitina (de Soya), Leche en Polvo Entera, Saborizantes Artificiales.	
		Requisitos fisicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: **Requisitos en 100 g de muestra** / **mínimo** / **máximo** pH en solución acuosa al 10% / 5.6 / 9,5 Proteína % en fracción en base seca / 3.0 / - Humedad, en % / - / 10.0	
		Requisitos microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: **Microorganismos** / **n** / **m** / **M** / **c** Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UCF/g / 3 / 1.000 / 5,000 / 1 Recuento de coliformes en placa, UCF /g / 3 / < 10 / 10 / 1 Recuento de Staphylococcus aureus Coagulasa positiva UFC/g / 3 / <100 / - / 0 Recuento Mohos y levaduras, UFC /g / 3 / 50 / 500 / 1 Recuento de Escherichia coli, UFC/g / 3 / <10 / - / 0 Recuento de Bacillus cereus, UCF /g / 3 / 10 / 100 / 1 n = Número de muestras que se van a examinar. m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M. Parámetros microbiológicos INVIMA ara Galletas	
		Otras características del producto	Las galletas no deben exceder los niveles máximos de metales pesados, así: **Metal** / **Contenido** Plomo como Pb mg/Kg / 0.2	
	Requisitos normativos		NTC 1241 – Galletas Resolución 2674 de 2013 – Requisitos sanitarios para alimentos Resolución 5109 de 2005 – Rotulado de alimentos Resolución 333 de 2011 – Rotulado nutricional	
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Paquete por 18 unidades, cada unidad debe tener un peso neto mínimo de 10 gramos conteniendo 4 galletas.	
		Empaque y/o embalaje	Las galletas deberán contar con doble empaque, así: Empaque primario: PEL BOPP o BOPP Bioseal TSI de 20 micras Empaque secundario: PEL BOPP o BOPP Bioseal TSI de 30 micras Los materiales deberán ser atóxicos, de grado alimentario, de primer uso y autorizados por la autoridad sanitaria competente, garantizando la higiene y conservación del producto.	
		Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005. Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011	
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de 6 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos (2) meses de empacado.	
1.1.11	**FRIJOL BOLA ROJA POR 1000 GRAMOS**			Kilogramo
	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 que producen semillas de los más diversos colores, formas y tamaños. El cultivo se destina mayoritariamente a la obtención de grano seco, tiene una importante utilización hortícola, ya sea como poroto verde o como poroto granado.	
		Requisitos fisicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: **Requisitos** / **% MAX EN MASA** Materia dura / 0.2 Granos dañados / 2.0 Granos partidos / 1.0 Granos abiertos / 1.0 Variedades de contrastes / 2.0 Variedad de no contrastantes / 5.0 Tabla 1. Requisitos de calidad del frijol de consumo. NTC 871: 2005.	
		Requisitos microbiológicos	El producto no debe presentar olores objetables, residuos de material tóxico, o que estén infestados o infectados.	
		Requisitos nutricionales	Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018.	

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

HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS

1.1.12	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Harina de Maíz
		Descripción del producto	Producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz, clasificados para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, pre cocción molturación o molienda.
	Requisitos específicos	Ingredientes	Harina de maíz con sabor a mantequilla y sal.
		Requisitos fisicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: **Requisitos** / **Mínimo** / **Máximo** Humedad, en fracción de masa expresada como % / - / 13.0 Proteína (Nx6.25), en fracción de masa en base expresada como % / 6.0 / - Grasa en fracción de masa en base seca expresada como % / - / 2.0 Cenizas, en fracción de masa en base seca expresada como % / / 1.2 Índice de absorción de agua, (cm3/g) a 25 °C / 4.5 / Contenido de cenizas por adición de sal al producto. Requisitos fisicoquímicos para harinas precocida de maíz — NTC 3594 (Quinta actualización).
		Requisitos microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: Requisitos / n / c / m / M Recuento de Eschenchia coli UFC/g / 3 / 0 / <10 / - Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g / 3 / 0 / < 100 / - Recuento de bacillus cereus UFC /g / 3 / 1 / 100 / - Recuento de mohos y levaduras UFC /g / 3 / 1 / 1000 / 2000 Detección de salmonella /25g / 3 / 0 / Ausente / - n = tamaño de la muestra. c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M. m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad Requisitos microbiológicos para harinas precocida de maíz- NTC 3594 (Quinta actualización.)
		Otras características del producto	La harina debe presentar un color homogéneo, y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños. La harina precocida de maíz para consumo humano no debe presentar olores ni sabores objetables. No debe exceder los límites máximos de plaguicidas especificados en la legislación nacional vigente. La harina precocida de maíz, podrá contener los aditivos permitidos por la legislación Nacional vigente. Las harinas de maíz deben cumplir con el requisito para micotoxinas así: **Micotoxinas** / **Límite máxima en pg/kg** Aflatoxina B1 / 5.0 Suma de aflatoxina B1 B2 y G1 G2 / 10.0 Ocratoxina A / 3.0 Deoxinivalenol (DON) / 1,250.0 Zearalenona / 300.0 Fumonisina (suma de B1 – B2) / 1.000.0
	Requisitos normativos		Debe cumplir con lo establecido en la NTC 3594, NTC 3581, Resolución del Ministerio de Protección Social No. 1528 de 2002 y la Resolución del Ministerio de Salud Protección Social No.4506 de 2013. Resolución 2674 de 2013.	
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Harina para arepas - Bolsa por 500 gramos embalada en paca por 12 o 12,5 Kg.	
		Empaque y/o embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado + polietileno de baja densidad de grado alimentario, los empaques deben ser de primer uso. El producto debe estar reempacado en termoencogible.	
		Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección	

Libra

			Social 5109/2005 y la Resolución de Ministerio Protección Social 333 de 2011.	
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación	
1.1.13	**HARINA DE TRIGO FORTIFICADA POR 500 GRAMOS**			Libra
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Harina de trigo	
		Descripción del producto	Harina de Trigo: Principal producto obtenido de la molienda y cernido, del endospermo de granos de trigo común Triticum aestivum o trigo ramificado, Triticum compactum Host., o mezcla de ellos, con el fin de obtener un tamaño de partícula determinado. Harina de Trigo Fortificada: Harina de trigo a la cual se le han agregado los micronutrientes en las cantidades especificadas en el Decreto No. 1944 de 1996.	
	Requisitos especificos	Ingredientes	Harina de Trigo y micronutrientes aceptables.	
		Requisitos fisicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: **COMPONENTE** / **Mínimo** / **Máximo** Humedad en (%) / - / 14.5 Proteína (Nx5, 7), fracción de masa en base seca / 7.0 / 7.8% Requisitos físico químicos - NTC 267: 2017 Novena Actualización Cantidad mínima adicionada o añadida de micronutrientes por kg de harina de trigo **Micronutrientes** / **mg/kg** Vitamina B1 o Tiamina / 6 Vitamina B2 o Rivoflavina / 4 Niacina / 55 Acido Fólico o Folato / 1.54 Hierro / 44 Calcio (opcional) / 1280 Fuente: Decreto 1944 de 1996	
		Requisitos microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: **Requisitos** / **n** / **c** / **M** / **C** Recuento de aerobios mesófilos,UFC/g / 5 / 2 / 200000 / 300000 Recuento de Eschenchia coli UFC/g / 5 / 0 / < 10 / - Detección de salmonela /25g / 5 / 0 / Ausencia / - Recuento de mohos y levaduras UFC /g / 5 / 2 / 3000 / 5000 Recuento de bacillus cereus UFC /g / 5 / 2 / 500 / 1000 n = Número de muestras que se van a examinar. m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M. Requisitos microbiológicos - NTC 267: 2017 Novena Actualización	
		Requisitos nutricionales	Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018.	
		Otras características del producto	La harina de trigo debe estar exenta de sabores y olores extraños. La harina de trigo, así como todos los ingredientes o aditivos que se agreguen, deben ser inocuos y apropiados para el consumo humano. la harina de trigo deberá estar adicionada o añadida con la cantidad mínima de micronutrientes por cada kilo de harina, estipulados en el Decreto 1944 de 1996. La suma de aflatoxinas B1, B2; G1 y G2 no debe exceder el límite máximo: 4,0 µg/Kg. **Metal** / **Límite máxima** Plomo, mg/kg / 0,2 Cadmio, mg/kg / 0,2 Límites máximos de metales contaminantes - NTC 267 Novena Actualización	
	Requisitos normativos		Debe cumplir con lo establecido en la NTC 267, el Decreto No. 1944 de 1996 y la Resolución del Ministerio de Protección Social Nro. 1528 de 2002, Resolución 2674 de 2013.	
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Harina de trigo fortificada por 500 gramos.	
		Empaque y/o embalaje	Producto empacado en bolsa de polietileno baja densidad grado alimentario de primer uso. El empaque secundario debe ser bolsa de polietileno de alta densidad, el cual debe soportar el peso de las unidades y producto, debe garantizar que el producto se preserve hasta llegar al consumidor final.	
		Rotulado	El producto deberá contener en forma destacada la leyenda Harina de Trigo Fortificada con la declaración de las cantidades de los micronutrientes adicionados en miligramos por kilogramo (mg[kg) de harina. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social 5109 de 2005 y la Resolución de Ministerio Protección Social 333 de 2011.	
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.	
1.1.14	**LENTEJA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS**			Kilogramo
	REQUISITOS	Clasificación	Granos	

	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 fisicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: **Requisitos** / **% MAX EN MASA** Materias duras: 0,3 Granos dañados: 2,5 Granos partidos: 2,0 Granos abiertos: 3,0 Variedades contrastantes: 3,0 Humedad (%): 13 máximo Tabla 1. Requisitos que debe cumplir la lenteja. NTC 937: 2004	
		Requisitos microbiológicos	El producto no debe presentar olores objetables, residuos de material tóxico, o que estén infestados o infectados.	
		Requisitos nutricionales	Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018.	
		Otras características del producto	Lenteja de consumo Tipo I Grado 2 La lenteja para consumo debe ser fresco de cosecha máxima del semestre anterior a la entrega. El producto no debe contener más de un 1% de impurezas, ni más de 13% de humedad, ni debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex alimentario. **Componentes** / **EN MASA** (MIN / MAX) Daños por insectos: - / 0,3 % Materias extrañas: - / 1,0 % Verdosos y/o decolorados: - / 1,5 %	
	Requisitos normativos		Resolución 2674 de 2013, debe cumplir con lo establecido en la NTC 937.	
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Lenteja en Bolsa de plástica por 1000 gramos	
		Empaque y/o embalaje	Producto empacado en bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario, los empaques deben ser de primer uso.	
		Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005.	
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha empaque.	
1.1.15	**LECHE EN POLVO ENTERA POR 380 GRAMOS**			Unidad
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Lácteo	
		Descripción del producto	La leche en polvo es un producto desecado hasta obtener un extracto seco de leche en un volumen reducido para obtener una mayor conservación. En donde el agua que contiene la leche es evaporada. Mediante la adición y/o retiro de constituyentes lácteos, de tal forma que no se altere la relación entre proteína de suero caseína de la leche.	
	Requisitos específicos	Ingredientes	Leche entera higienizada aglomerada. Regulador de acidez (Tripolifosfato de sodio y/o potasio) máx. 0,1% m/m.	
		Requisitos fisicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: **REQUISITOS** / **PARÁMETROS** (MIN / MAX) Materia grasa, en % m/m: 26.0 / 33.0 Humedad, % m/m: - / 4.0 Acidez expresada como ácido láctico: 0.9 / 1.3 Índice de insolubilidad en cm3: - / 1.0 Cenizas, en % m/m: - / 6.0 Proteínas, % m/m: 24.5 / - Proteínas de leche en solidos no grasos de leche (Nx6,38) %m/m: 34 / - Na % m/m: - / 0.4 K % m/m: - / 1.3 Lactosa % m/m: 34.0 / 44.0 Características fisicoquímicas de la leche en polvo — Decreto 616 de 2006.	
		Requisitos microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: **Requisitos** / **N** / **m** / **M** / **C** Recuento de microorganismos mesófilos UFC / g: 3 / 1000 / 10000 / 1 NMP Recuento de Coliformes UFC / g: 3 / <3 / 11 / 1 Recuento de Coliformes Fecales UFC / g: 3 / <3 / - / 0 Recuento de Mohos y Levaduras UFC / g: 3 / 100 / 500 / 1 Recuento Staphylococcus coagulasa positiva UFC / g: 3 / <100 / 100 / 1 Recuento de Bacillus cereus UFC / g: 3 / 100 / 1000 / 1 Detección de Salmonella / 25 g: 3 / 0 / - / 0 Características microbiológicas de la leche en polvo — Decreto 616 de 2006	
		Requisitos nutricionales	El producto podrá contener la Adición de Vitamina A y Vitamina C, calcio y hierro.	
		Otras características del producto	Polvo ultrafino, no se permite la adición de suero ni de azúcar. Cuando se utilice gas inerte (Nitrógeno, anhidro carbónico) en el envasado de la leche en polvo entera, la cantidad utilizada debe ser tal que el contenido de oxígeno en el envase sea máximo del 10%.	
	Requisitos normativos		Debe cumplir con lo establecido en el Decreto 616 de 2006, Decreto 1673 de 2010 y la NTC	

			1033.	
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Bolsa por 380 gramos mínimo	
		Empaque y/o embalaje	La bolsa debe ser con estructura trilaminada así: BOPP + PPB Metalizado + Polietileno.	
		Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, Resolución Ministerio de Protección Social 333 de 2011	
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación, Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación. La leche importada debe tener una vida útil mayor a doce (12) meses contados a partir de la llegada al País.	

MAYONESA DOY PACK POR 200 GRAMOS

1.1.16	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Mayonesa	Unidad
		Descripción del producto	Producto emulsionado de consistencia cremosa o semisólida, preparado con aceite vegetal comestible refinado, huevos o yemas de huevos, vinagre, sal, condimentos o especies aditivos permitidos.	
	Requisitos específicos	Ingredientes	Agua, Aceite vegetal refinado, Huevo, Almidón modificado de maíz, azúcar, sal, vinagre de alcohol, cloruro de potasio, espesante, acidulantes, conservante (Ácido sórbico), sabor y color natural, sabor y color idéntico al natural, secuestrante, condimentos permitidos de acuerdo con la legislación sanitaria aplicable vigente.	
		Requisitos fisicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: **REQUISITOS** / **PARAMETROS** (MIN / MAX) Acidez (como ácido acético): 0,28 / 0,4 pH a 20°C: 3,0 / 3,5	
		Requisitos microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: **Requisitos** / **Parámetros** Recuento microorganismos mesofílicos/gr: 500 NMP - Coliformes Totales/gr: < 3 NMP - Coliformes Fecales/gr: < 3 Estafilococos coagulasa positiva: < 100 Recuento Hongos Levaduras/ r: 20 Bacillus cereus/g: < 100 Salmonella/25g: negativo Requisitos microbiológicos mayonesa Resolución No. 17882 del 1985	
		Requisitos nutricionales	El contenido de grasas totales debe ser mayor o igual al 30%.	
		Otras características del producto	La Mayonesa deberá presentar las siguientes características organolépticas: ASPECTO: Masa homogénea sin separación de fases. COLOR: Blanco crema OLOR: Característico y libre de rancidez SABOR: Característico y libre de rancidez El producto debe ser BAJO EN GRASA Y CALORÍAS libre de Grasas Trans y debe contener naturalmente Omega 3. Mayonesas en las que se utilice gomas y almidones pueden denominarse como tal, siempre que se ajuste su nombre a las especificaciones aplicables en la Resolución 288 de 2008, la que la modifique o sustituya. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 Resolución 3709 de 2015.	
	Requisitos normativos		Debe cumplir la norma técnica NTC 1756 (última actualización), Resolución 17882 de 1985, Resolución 2674 del 2013.	
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Doy Pack por 200 gramos	
		Empaque y/o embalaje	Empaque Doy Pack bilaminado impreso de PET y PE con válvula tapa rosca plástica. Embalaje en caja de cartón corrugado sellado. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013. El empaque debe ofrecer cierre hermético, que proporcione al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.	
		Rotulado	El rotulado del doy pack debe ser impreso no adhesivo, debe cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No 333 del 2011, los demás productos deben cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social No 5109 de 1995. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. La denominación baja en grasa y calorías debe aparecer en la cara principal del rotulo o etiqueta, en caracteres destacados y de igual tamaño de tal manera que el consumidor diferencie en forma clara, inmediata y nítida este producto de la mayonesa normal.	
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de ocho (8) meses contados a partir de la fecha de fabricación o empaque. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de 1 mes de fabricado.	

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

1.1.17	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Panadería	Unidad
		Descripción del producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico, con la adición de ajonjolí tostado en su superficie. Se caracterizan por su contenido alto de humedad la suavidad en toda su estructura.	
	Requisitos específicos	Ingredientes	Harina de trigo fortificada azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, semillas	

			de ajonjolí, etc. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.	
		Requisitos fisicoquímicos:	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: REQUISITOS | Pan de un solo horneo (Panes blandos) MIN | MAX Humedad en (%) | 20.0 | 40.0 pH | 4.8 | 6.0 Proteína en base seca % | 9.0 | - NTC 1363 Requisitos Fisicoquímicos para el pan Tabla 3. Limité máximos permitidos de micotoxinas para el pan.	
		Requisitos microbiológicos	Requisitos microbiológicos | N | c | m | M Recuento de bacterias aerobias mesófilos,UFC/g | 5 | 2 | 5000 | 10.000 Recuento de mohos y levaduras UFC/g o ml | 5 | 2 | 100 | 200 Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva en UFC/g | 5 | 0 | <100 | - Detección de Salmonella spp, UFC/25g | 5 | 0 | Ausencia | - Recuento de Bacillus cereus, en UFC/g | 5 | 2 | 10 | 100 n = tamaño de la muestra. c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M. m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. NTC 1363 – Requisitos microbiológicos para el pan	
		Otras características del producto	El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.	
	Requisitos normativos		Resolución 2674 del 2013. Resolución del Ministerio de Protección social 5109 del 2005.	
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Bolsa por 12 unidades, peso neto mínimo 380 gramos	
		Empaque y/o embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso grado alimentario.	
		Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento. Dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.	
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto se requiere con una vida útil mínimo de ocho (8) días al momento de la entrega del producto.	
1.1.18	**ESPAGUETI FORTIFICADO PAQUETE POR 500 GRAMOS** Requisitos específicos			Libra
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Pastas	
		Descripción del producto	Producto elaborado con granos de trigo, de la variedad Triticum durum. Preparados mediante el secado apropiado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y derivados del trigo. Aptas para el consumo humano.	
		Ingredientes	Sémola de trigo y/o harina de trigo (cereal que contiene gluten) fortificados, sal, agua u otros ingredientes. Los aditivos deben ser aprobados por la legislación nacional vigente.	
		Requisitos fisicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: REQUISITOS | PARÁMETROS MIN | MAX Humedad (%) | - | 13.0 Ceniza | - | 1.20 Proteína % | 10.5 | - Acidez como ácido láctico (%) | - | 0.45 Productos Grasos (%) | 0.4 | - Colorantes Artificiales | Negativo Requisitos fisicoquímicos Pastas alimenticias - Resolución 4393 de 1995 El contenido de cenizas se referencia en NTC 1055.	
		Requisitos microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: Requisitos | n | m | M | c Recuento de microrganismos mesofílicos | 3 | 800000 | 1000000 | 1 NMP coliformes totales/ g | 3 | 43 | 150 | 1 NMP coliformes fecales/g | 3 | <3 | - | 0 Hongos y levaduras/g | 3 | 4000 | 5000 | 1 Estafilococo coagulasa positiva /g | 3 | 100 | 200 | 1 n = tamaño de la muestra. c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M. m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. Requisitos microbiológicos Pastas alimenticias secas- Resolución 4393 de 1995.	
		Requisitos nutricionales	El producto debe ser fortificado mínimo con hierro, niacina, ácido fálico.	
		Otras características del producto	Rico en nutrientes, las pastas alimenticias deben estar libres de contaminación física, química y biológica y exenta de olores y sabores extraños.	
	Requisitos normativos		Debe cumplir con lo establecido en la Resolución de Ministerio de Protección Social 4393 de 1991, Resolución 2674 de 2013.	
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Paquete por 500 gramos.	
		Empaque y/o embalaje	Polietileno de baja densidad, polipropileno biorientado o bolsa de celofán Para empaque secundario, caja de cartón corrugado de primer uso o Polietileno de baja densidad	

			termoencogible. Empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.	
		Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109 del 2005 y Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011. La información en rotulo debe indicar que el producto ha sido fortificado o enriquecido, la información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.	
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de dieciocho (18) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.	

PASTA PARA SOPA POR 500 GRAMOS

1.1.19	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Pastas	Libra
		Descripción del producto	Producto elaborado con granos de trigo, de la variedad Triticum durum. Preparados mediante el secado apropiado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y derivados del trigo. Aptas para el consumo humano.	
	Requisitos específicos	Ingredientes	Sémola de trigo y/o harina de trigo (cereal que contiene gluten) fortificados, sal, agua u otros ingredientes. Los aditivos deben ser aprobados por la legislación nacional vigente.	
		Requisitos fisicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: REQUISITOS / PARAMETROS: MIN / MAX Humedad (%): - / 13.0 Ceniza: - / 1.20 Proteina %: 10,5 / - Acidez como ácido láctico (%): - / 0.45 Productos Grasos (%): 0,4 / - Colorantes Artificiales: Negativo Requisitos fisicoquímicos Pastas alimenticias - Resolución 4393 de 1995 El contenido de cenizas se referencia en NTC 1055.	
		Requisitos microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: Requisitos / N / m / M / c Recuento de microrganismos mesofílicos: 3 / 800000 / 1000000 / 1 NMP coliformes totales/ g: 3 / 43 / 150 / 1 NMP coliformes fecales/g: 3 / <3 / - / 0 Hongos y levaduras (g: 3 / 4000 / 5000 / 1 Estafilococo coagulasa positiva /g: 3 / 100 / 200 / 1 Requisitos microbiológicos Pastas alimenticias secas- Resolución 4393 de 1995	
		Requisitos nutricionales	El producto debe ser fortificado mínimo con hierro, niacina, ácido fálico.	
		Otras características del producto	Rico en nutrientes, las pastas alimenticias deben estar libres de contaminación física, química y biológica y exenta de olores y sabores extraños.	
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Paquete por 500 gramos.	
		Empaque y/o embalaje	Polietileno de baja densidad, polipropileno biorentado o bolsa de celofán Para empaque secundario. caja de cartón corrugado de primer uso o Polietileno de baja densidad termoencogible. Empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.	
		Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109 del 2005 y Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011. La información en rotulo debe indicar que el producto ha sido fortificado o enriquecido, la información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.	
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de dieciocho (18) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.	

PULPA DE FRUTA POR 1000 GRAMOS

1.1.20	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Frutas	Kilogramo
		Descripción del producto	Pulpa azucarada, es un producto elaborado con pulpa o concentrados de jugo o pulpa de frutas con un contenido mínimo de 60% de fruta y adicionado de azúcar. Deben elaborarse en condiciones sanitarias aprobadas, la pulpa deberá ser producida mediante frutas sanas y limpias. El producto deberá estar libre de materias o sabores extraños, el color y olor deberá ser uniforme y semejante a de la fruta de la cual se ha extraído.	
	Requisitos específicos	Ingredientes	Pulpa de fruta, azúcar y aditivos de acuerdo con la legislación sanitaria vigente.	
		Requisitos fisicoquímicos:	El producto debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos indicados: PARAMETRO / Mínimo / Máximo Sólidos solubles por lectura refracto métrica a 20°C (°Brix): 40 / Contenido mínimo de fruta a su °Brix Natural expresado como %: 60 / Límite máximo de azúcar adicionada en fracción en masa expresada como %: / 40 pH a 20 °C: / 4 Parámetros establecidos en la Resolución 003929 del 2013.	
		Requisitos microbiológicos	El producto debe cumplir los Requisitos Microbiológicos indicados: Requisitos / N / m / M / c Recuento de microrganismos mesofílicos UFC/g o ml: 5 / 500 / 800 / 1	

			Recuento de E. Coli. UFC/g o ml: 5 / <10 / - / 0 Recuento de clostridium sulfito reductores UFC/g o ml: 5 / <10 / - / 0 Recuento de mohos y levaduras UFC/g o ml: 5 / 100 / 200 / 0 Parámetros establecidos en la NTC 5468 Resolución Nro. 003929 del 2013.	
		Otras características del producto	Se requiere el producto en sabores surtidos, mínimo los siguientes: Mango, Durazno, Manzana, Tomate de Árbol, Curuba, Guayaba, Piña, Mandarina, Lulo, Maracuyá, Mora, Guanábana, entre otros.	
	Requisitos normativos		El producto debe cumplir con la Resolución Nro. 003929 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución Nro. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud, Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud Protección Social NTC 5468.	
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Bolsa por 1000 gramos (1 Kg)	
		Empaque y/o embalaje	El producto debe empacarse en bolsa de polietileno de baja densidad de primer uso grado alimentario y en cavas de poliestireno expandido con una medida de mínimo de: largo 54 cm x ancho 34,2 cm x alto 38 cm ± 5 cm y capacidad de 40 litros, sin presencia de hielo o agua.	
		Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Protección Social No. 5109 del 2005.	
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto debe contar con una vida útil mínima de seis (6) meses después de la fecha de fabricación. El producto se recibe en bodega, máximo quince (15) días después de su fecha de fabricación.	
1.1.21	**SAL REFINADA, YODADA Y FLUORIZADA POR 1000 GRAMOS**			Kilogramo
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Sal	
		Descripción del producto	Producto final refinado constituido predominantemente por NaCl, obtenido a partir de la sal marina o sal gema, clasificado como alimento y al que se le han adicionado yodo y flúor en forma de sales solubles y un deshidratante o autocompactante, en las cantidades establecidas por la Legislación Nacional.	
		Requisitos fisicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: **REQUISITOS** / **LIMITE** MIN / MAX Contenido de cloruro de sodio, expresada como NaCl % m/m en base seca. 99.00 – Contenido de humedad entre 00 °C y 110 °C % m/m – 0.20 Contenido de flúor, expresado como fluoruro, mg/kg 180 220 Contenido de yodo, expresado como yoduro, mg/kg 50 100 Contenido de sulfatos, expresados como SO^4, mg/kg – 2800 Contenido de Mg, expresado como Mg^2, mg/kg – 800 Contenido de Ca, como $Ca.^2$ mg/kg – 1000 Otros insolubles en agua, mg/kg – 1600 **CONTAMINANTES** Plomo, expresado como Pb mg/kg – 1 Arsénico, expresado como As, mg/kg – 1 **GRANULOMETRÍA** Pasa malla 20 80,00 – Pasa malla 70 – 20.00 Se permite el uso de los siguientes anticompactantes y anti humectantes basado en la Decreto 547 de 1996 así: FERROCIANURO DE POTASIO hasta 10 mg/kg de sal FERROCIANURO DE SODIO hasta 10 mg/kg de sal SILICOALUMINATO DE SODIO HASTA 200 mg/Kg de sal. Referencia Normativa - Requisitos fisicoquímicos Sal para consumo humano — Decreto 547 de 1996 NTC 1254.	
		Requisitos nutricionales	Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018.	
		Otras características del producto	El producto debe presentarse en forma de cristales blancos, inodoros, solubles en agua y con sabor salino característico. No debe presentar cuerpos extraños tales como vidrio, pelos, trozos de metal, residuos de vegetales u otros.	
	Requisitos normativos		Decreto 0547 de 1996 del Ministerio de Salud, Resolución 2674 de 2013, NTC 1254.	
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Sal Refinada, Yodada y Fluorizada Unidad por 1000 gramos.	
		Empaque y/o embalaje	Producto empacado en bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario, los empaques deben ser de primer uso. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 la Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.	
		Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 del 2005 y Decreto 547/1996. El producto debe declarar Nro. de lote y/o fecha de empaque.	
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto se requiere con indicación de número de lote de producción o empaque. El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) meses después de la fecha de fabricación o empaque.	
1.1.22	**JAMONETA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS**			Unidad
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Enlatado	
		Descripción del producto	Alimento Cárnico Procesado o molde mixto de carne de cerdo y pollo emulsificado y envasado herméticamente de baja acidez sometida a un proceso de esterilización con ingredientes aditivos permitidos.	
	Requisitos específicos	Ingredientes	Agua, Carne de Cerdo, Carne de Pollo, Cuero de Cerdo, Extracto Proteico de Cerdo, Proteína de Soya, Retenedor de Humedad, Sal, Modificador de pH, Sabor Artificial a Carne, Agentes Reductores, fijador de color, colores y sabores permitidos por la legislación nacional vigente.	
		Requisitos fisicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: **COMPONENTES** / **PARAMETROS**	

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><th></th><th>MIN</th><th>MAX</th></tr>
<tr><td>Proteína (%)</td><td>14</td><td></td></tr>
<tr><td>Humedad (%)</td><td></td><td>67</td></tr>
<tr><td>Grasa (%)</td><td>5</td><td>15</td></tr>
<tr><td>Almidón (%)</td><td></td><td>5</td></tr>
</table>
El producto debe presentar un pH entre 5,8 y 6,2.
</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Requisitos microbiológicos</td><td>La prueba de Esterilidad Comercial debe ser Satisfactoria. Según NTC 4433.</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Requisitos nutricionales</td><td>Dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución Nro. 333 de 2011</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Otras características del producto</td><td>Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el Decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución Nro. 2606 de 2009. con relación a las materias primas se deben cumplir con lo establecido en la Resolución Nro. 4506 de 2013 y / o sus modificaciones siguientes: Resolución Nro. 2671 de 2014 Resolución Nro. 3709 de 2015.</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Requisitos normativos</td><td></td><td>Decreto 2162 de 1983, Resolución 2674 de 2013, NTC 4433, Resolución 2195 de 2010, Decreto 2270 de 2012, Resolución 2690 de 2015.</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:</td><td>Presentación del producto</td><td>Jamonada en lata por 370 gramos.</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Empaque y/o embalaje</td><td>El producto debe ser envasado en un recipiente de hojalata, en acero o aluminio, recubierto de estaño y lacas sanitarias protectoras atoxicas de origen orgánico que no altere sus características organolépticas o que puedan generar sustancias toxicas, el cierre debe ser hermético y aséptico. El envase debe ser full o en sistema abre fácil.</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Rotulado</td><td>El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social Nro. 5109 del 2005 y la Resolución de Ministerio Protección Social 333 de 2011. La información suministrada debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.</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 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></tr>
<tr><td></td><td colspan="3"><u>MOGOLLAS PAQUETE POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS</u></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>REQUISITOS GENERALES</td><td>Clasificación</td><td>Panadería</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Descripción del producto</td><td>Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico, Generalmente tiene forma semicircular, muy similar al pan usado para hacer hamburguesas.</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Requisitos especificos</td><td>Ingredientes</td><td>Harina de trigo fortificada, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, levadura. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente.</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Requisitos fisicoquímicos:</td><td>El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:
<table>
<tr><th>REQUISITOS</th><th colspan="2">Pan de un solo horneo (Panes blandos)</th></tr>
<tr><th></th><th>MIN</th><th>MAX</th></tr>
<tr><td>Humedad en (%)</td><td>20.0</td><td>40.0</td></tr>
<tr><td>pH</td><td>4.8</td><td>6.0</td></tr>
<tr><td>Proteína en base seca %</td><td>9.0</td><td>-</td></tr>
</table>
NTC 1363 Requisitos Fisicoquímicos para el pan
Tabla 3. Limité máximos permitidos de micotoxinas para el pan
<table>
<tr><th>Micotoxinas</th><th>Límite máximo en µg/Kg</th></tr>
<tr><td>Suma de aflatoxinas B1, B2, G1 y G2</td><td>4,0</td></tr>
<tr><td>Deoxinvaleno (DON)</td><td>500</td></tr>
<tr><td>Zearalenona</td><td>50.0</td></tr>
</table></td><td></td></tr>
<tr><td>1.1.23</td><td></td><td>Requisitos microbiológicos</td><td>El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:
<table>
<tr><th>Requisitos microbiológicos</th><th>N</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Recuento de bacterias aerobios mesófilos,UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>5000</td><td>10.000</td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos y levaduras UFC/g o ml</td><td>5</td><td>2</td><td>100</td><td>200</td></tr>
<tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva en UFC/g</td><td>5</td><td>0</td><td><100</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Detección de Salmonella spp, UFC/25g</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Recuento de Bacillus cereus, en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>10</td><td>100</td></tr>
</table>
En donde
n = tamaño de la muestra.
c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.
NTC 1363 – Requisitos microbiológicos para el pan.</td><td>Paquete</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Otras características del producto</td><td>El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni demenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Requisitos normativos</td><td></td><td>Resolución 2674 de 2013 y NTC 1363 (Ultima Actualización).</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:</td><td>Presentación del producto</td><td>Bolsa por 12 unidades peso neto mínimo 380 gramos.</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Empaque y/o embalaje</td><td>Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario debe ser embalado en canastillas limpias desinfectadas.</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Rotulado</td><td>Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
Dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución Nro. 5109 de 2005.</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Vida útil de producto y requerimientos de la entidad</td><td></td><td>El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días desde su fecha de elaboración y al momento de su entrega.</td><td></td></tr>
<tr><td>1.1.24</td><td colspan="3"></td><td>Libra</td></tr>
</table>

PANELA POR 500 GRAMOS

REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Panela
	Descripción del producto	Producto obtenido de la extracción y evaporación de los jugos de la caña de azúcar, elaborado en los establecimientos denominados trapiches paneleros o en las centrales de acopio de mieles vírgenes, en cualquiera de sus formas y presentaciones.
Requisitos específicos	Ingredientes	Jugo de caña de azúcar 100 %.
	Requisitos fisicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes límites:

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

Requisitos fisicoquímicos Panela — Resolución Nro. 779 de 2006

	Requisitos microbiológicos:

El producto deberá cumplir con los siguientes límites:

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

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

Requisitos microbiológicos Panela - NTC 1311.

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

1.1.25

PANELA PULVERIZADA CON LIMÓN POR 1000 GRAMOS

REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Panela
	Descripción del producto	Producto obtenido de la extracción, evaporación y procesamiento de los jugos de la caña de azúcar, elaborada en los establecimientos denominados trapiches paneleros o en las centrales de acopio de mieles vírgenes, con adición de sabor a limón permitido por el Ministerio de la Protección Social.
Requisitos específicos	Ingredientes	Panela pulverizada o granulada con adición sabor a limón. No se permite la inclusión de azúcar ni de miel en el producto.
	Requisitos fisicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes límites:

REQUISITOS	PARÁMETROS MIN	MAX	
Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	5,74%	-	
Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %	-	90%	
Proteínas, en % (N x 6.25)	0,2 %	-	
Cenizas, en %	1,0%	-	
Humedad, en %	-	5,0%	
Plomo expresado con Pb en mg/kg	-	0,2	
Arsénico expresado como As en mg/kg	-	0,1	
SO^2	Negativo		
Colorantes	Negativo		

Requisitos fisicoquímicos Panela — Resolución Nro. 779 de 2006

	Requisitos microbiológicos

El producto deberá cumplir con los siguientes límites:

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

n = Número de muestras que se van a examinar.
m = parámetro normal.

Kilogramo

			M =valor máximo permitido. c = Número de muestras aceptadas con M. Requisitos microbiológicos Panela - NTC 1311.
		Otras características del producto	En la elaboración de la panela se prohibe 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 maiz, otros endulzantes y panelas devueltas que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad de la panela; d) Cualquier otra sustancia química que altere sus características físico-químicas, su valor nutricional o que eventualmente pueda afectar la salud.
	Requisitos normativos		Resolución del Ministerio de Protección Social Nro. 779 del 2006. Resolución del Ministerio de Protección Social 3462 del 2008. Resolución del Ministerio de Protección Social 3544 del 2009. Resolución del Ministerio de Protección Social 4121 del 2011. NTC 1311.
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Panela Pulverizada con limón por 1000 gramos.
		Empaque y/o embalaje	El empaque primario debe ser de primer uso y cumplir con NTC 1792 y la Resolución del Ministerio de Protección Social 683 del 2012.
		Rotulado	El rotulado debe ser impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 del 2005. Se deberá a solicitud de la Entidad adelantar declaración de la fecha de vencimiento del producto.
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de veinticuatro (24) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.

SALCHICHAS DE RES O MIXTA FRANKFURT DE 360 GRAMOS

1.1.26	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Enlatado
		Descripción del producto	Producto cárnico procesado, escaldado en una masa fina y homogénea, elaborada a base de carne de res, pollo o cerdo, o dos de ellas, con la adición de almidón de yuca, especias condimentos de uso permitido.
	Requisitos específicos	Ingredientes	A base de carne de res, cerdo y/o pollo, grasa, aglutinante, sal, mezcla de especias y antioxidantes.
		Requisitos fisicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: COMPONENTES / PARAMETROS MIN / MAX Proteína (%): 9 / - Humedad (%): - / 76 Grasa (%): - / 12 Almidón (%): - / 6
		Requisitos microbiológicos	La prueba de Esterilidad Comercial debe ser Satisfactoria. Según NTC 4433.
		Requisitos nutricionales	Debe cumplir con la información nutricional del producto.
		Otras características del producto	REQUISITOS / LÍMITE PERMITIDO Olor: Normal Aspecto: Característico pH: Característico Control Ambiental: Negativo
	Requisitos normativos		Decreto 2162 de 1983, Resolución 2674 de 2013, NTC 4433, Resolución 2195 de 2010, Decreto 2270 de 2012, Resolución 2690 de 2015.
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Salchichas de Res o mixta Frankfurt por 360 gramos.
		Empaque y/o embalaje	El producto debe ser envasado en un recipiente de hojalata, en acero o aluminio, recubierto de estaño y lacas sanitarias protectoras atoxicas de origen orgánico que no altere sus características organolépticas o que puedan generar sustancias toxicas, el cierre debe ser hermético aséptico. Sistema Abre Fácil.
		Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social 5109 del 2005 y la Resolución de Ministerio de Protección Social 333 de 2011.
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de veinticuatro (24) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.

Unidad

SALSA DE TOMATE BOLSA DOY PACK POR 200 GRAMOS

1.1.27	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Aderezo
		Descripción del producto	Producto preparado con la pulpa de tomates (Lycopersicum esculentum) sanos y maduros, adicionado de sal, azúcar, edulcorantes permitidos, vinagre cebollas, o especies aditivos permitidos.
	Requisitos específicos	Ingredientes	Agua, concentrado de tomate, azúcar, vinagre de alcohol, sal, especias y condimentos, conservantes, espesante, los aditivos deben ser permitidos por la legislación nacional vigente.
		Requisitos fisicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: COMPONENTE / Mínimo / Máximo Sólidos totales, fracción de masa (%): 31,0 / - Solidos solubles por refractómetro, a 20 °C: 29,0 / - Acidez (Expresado como Ac. Acético) Fracción de masa en %: 0,85 / - pH a 20 °C: - / 4,3 Consistencia Boswihc, cm /30 s a 20°C: - / 7,0 Cloruro de sodio, fracción en masa, en %: - / 4,0 Colorantes, solo en mezcla (ppm): - / 250 Requisitos fisicoquímicos para la salsa de Tomate — NTC 921 (Tercera actualización)

Unidad

				Requisito colorante Resolución 15790 de 1984	
			Requisitos microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: REQUISITOS / PARAMETROS Recuento microrganismos mesofílicos/gr: 200 NMP - Coliformes Totales/gr: <3 NMP - Coliformes Fecales/gr: <3 Esporas Clostridium Sulfito Reductor/gr: <10 Recuento Hongos Levaduras/gr: 20 Recuento de Mohos (Hifas-Howard) máximo 40%: Campos Requisitos microbiológicos Resolución Min. Protección Social 15790 de 1984.	
			Otras características del producto	Su color debe ser rojo característico y completamente homogéneo. Su olor y sabor deben ser propios y libres de olores y sabores extraños, debido a su preparación con ingredientes de buena calidad, además de estar libre de sabor sobrecosido Metales pesados / Límite máximo en ppm Arsénico: 1.0 Plomo: 2.0 Cobre: 2.5 Estaño: 150.0 Límite metales tóxicos Resolución Min. Protección Social 15790 de 1984 Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el Decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 Resolución 3709 de 2015.	
		Requisitos normativos		Debe cumplir con lo establecido en la NTC 921 (última actualización), Resolución Ministerio Protección Social No. 15790/1984, Resolución 2674 de 2013.	
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Bolsa Doy Pack por 200 gramos.	
			Empaque y/o embalaje	Envase Doy Pack con válvula y tapa rosca plástica. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013. El empaque debe ofrecer cierre hermético, que proporcione al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.	
			Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio Protección Social No.5109/2005. Resolución Ministerio Protección Social No. 333 de 2011.	
		Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere con una vida útil mínima de diez (10) meses a partir de la fecha de fabricación o empaque, Al momento de la entrega el producto no debe tener más de l mes de fabricado o empacado.	
1.1.28	**AZÚCAR POR 1000 GRAMOS**				Kilogramo
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación		Azúcar	
		Descripción del producto		Producto cristalizado obtenido del cocimiento del jugo de la caña de azúcar (Saccharum officinarum L.) o de la remolacha azucarera (Beta vulgaris L.), constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa obtenidos mediante procedimientos industriales apropiados y que no han sido sometidos a procesos de refinación, cuyo color es máximo de 400 UI y la turbiedad es máximo 250 UI.	
	Requisitos específicos	Ingredientes		Caña de Azúcar	
			Requisitos fisicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: REQUISITOS / PARÁMETROS MIN / PARÁMETROS MAX Polarización a 20°C, °Z: 99,4 / - Cenizas, en % m/m: - / 0,15 Humedad, % m/m, máx.: - / - Granulado: - / 0,07 Color a 420 nm, UI: - / 400 Turbiedad a 420 nm, UI: - / 250 Dióxido de azufre (SO^2) mg/kg: - / <10.0 Referencia Tabla 1 - NTC 611 (Última Actualización)	
			Requisitos microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: Requisitos / Método filtración por membrana (UFC/10g) n c m M / Técnica recuento en placa (UFC/g) n c m M Recuento de Bacterias Aerobias Mesófilas UFC/10g: 5 3 250 550 5 3 20 60 Recuento de Coliformes Totales: 5 3 0 50 5 3 <10 10 Recuento de Mohos: 5 3 <5 15 5 3 10 40 Recuento de Levaduras: 5 3 120 300 5 3 10 40 Recuento de escherichia. Colt / 10g: 5 3 NA NA 5 3 <10 - n = Número de muestras que se van a examinar. m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M Referencia Tabla 2 y 3 - NTC 611 (Última Actualización)	
			Requisitos nutricionales	Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018.	
			Otras características del	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	

		producto	fabricado con el debido compromiso ambiental estipulado en la normatividad vigente de la entidad competente en temas ambientales. El azúcar blanco debe tener el olor y sabor característicos, libres de aromas colores extraños.	
	Requisitos normativos		NTC 611 Azúcar Blanco, Resolución 2674 de 2013.	
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Azúcar por 1000 gramos.	
		Empaque y/o embalaje	El producto debe cumplir las siguientes condiciones de empaque que permitan asegurar su conservación, transporte y almacenamiento durante todo el periodo de vida útil: Bolsa de polipropileno, mezcla de alta baja densidad.	
		Rotulado	El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social 5109 de 2005. El producto debe declarar Número de lote y/o fecha de empaque.	
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto se requiere con indicación de número de lote de producción o empaque. El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) meses después de la fecha de fabricación.	
1.1.29	**GUISO PRECOCIDO SAZONADOR SOBRE 55 GRAMOS**			Unidad
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Condimentos	
		Descripción del producto	Producto elaborado con mezcla de verduras deshidratadas o frescas, especias y colorantes permitidos que han sido declarados aptos para consumo humano.	
	Requisitos específicos	Ingredientes	Tomate fresco, cebolla larga, aceite vegetal, pasta de tomate y aditivos autorizados.	
		Requisitos fisicoquímicos:	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: **Requisito** / **Valor**: Solidos solubles Brix: 10-17; pH: 3.8-4.3 Referencia: Resolución 15790 de 1984	
		Requisitos microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: **Parámetros** / **Valor**: Recuento de Coliformes Fecales UFC/ml: Ausencia; Detección de Salmonella /25g: Ausencia	
		Otras características del producto	Las materias primas empleadas en la elaboración del producto, deben ser inspeccionados, previo al uso y deben cumplir con los requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y sensoriales que garanticen un producto inocuo. Los extractos y aditivos utilizados en la fabricación del guiso casero deberán tener calidad sanitaria apta para consumo humano.	
	Requisitos normativos		El producto debe cumplir con los requisitos establecidos de la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 4241 de 1991 especias y condimento. Resolución 15790 de 1984 concentrados del tomate.	
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Unidad sobre por 55 gramos embalado en caja / Display	
		Empaque y/o embalaje	El producto debe ser empacado en bolsa flexible bilaminado o Sachet bilaminado.	
		Rotulado	El rótulo del producto debe incluir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min Protección Social 005109 del 2005 Resolución 333 de 2011.	
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de seis (6) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.	
1.1.30	**SARDINAS EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS**			Unidad
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Sardina Enlatada	
		Descripción del producto	Producto preparado con las especies de pescados admitidos, envasado con líquido de cobertura como salsa de tomate, aceite vegetal comestible u otros medios adecuados con la adición o no de sal, aderezos comestibles, ingredientes y aditivos permitidos; envasado en recipientes herméticamente cerrados, sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración.	
	Requisitos específicos	Ingredientes	Pescado opisthonema sp, salsa de tomate: agua, pasta de tomate, azúcar, espesantes, glucosa, aromatizantes, sal, especias, los aditivos deben ser permitidos por la legislación nacional vigente.	
		Requisitos fisicoquímicos:	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **COMPONENTE** / **Valores MIN** / **MAX**: Bases volátiles expresadas como nitrógeno, en 100 gr, base húmeda. - 50; Cloruros como cloruro de sodio, % (m/m). - 3; Gas sulfhídrico como H2S. Negativo; Histamina (mg/kg) - 50 Requisitos fisicoquímicos para las sardinas en conserva — NTC 1242 (última actualización)	
		Requisitos microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **PRODUCTOS DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADOS, MOLUSCOS Y MARISCOS EN CONSERVAS. ESTERILIDAD COMERCIAL.** **PARÁMETROS** / **n**: Microorganismos mesófilos aerobios anaerobios: 5: Prueba de esterilidad comercial. No presentar crecimiento bacteriano Prueba de esterilidad comercial negativa – NTC 4433	
		Otras características del producto	**Metales pesados** / **Límite máximo en mg / kg**: Estaño 200; Plomo 0.4; Mercurio 0.5; Cadmio 0.1 Límites máximos de metales pesados — NTC 1242 (última actualización) Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el Decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también	

			de la Resolución Nro. 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 Resolución 3709 de 2015.	
	Requisitos normativos		Se debe hacer cumplimiento a la NTC 1242, NTC 4433, NTC 865, Resolución Ministerio Protección Social No 337 del 2006 y Resolución Ministerio Protección Social Nro. 730 del 1998.	
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Lata 425 gramos peso neto mínimo.	
		Empaque y/o embalaje	Las Sardinas deben ser envasadas en un recipiente de 2 o 3 piezas, en base de acero libre de estaño (lámina o chapa cromada TFS) y/o de hojalata electrolítica, de 3 piezas, con recubrimiento en estaño y, barniz interno tipo "Epoxi- Fenólico Aluminado" para evitar alterar sus características organolépticas o generar sustancias toxicas, con tapa abre fácil.	
		Rotulado	El rotulado debe ser impreso en la caja, no adhesivo y cumplir con la Resolución del Ministerio Protección Social Nro. 5109 del 2005, Resolución Ministerio Protección Social Nro. 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.	
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil mínima de veinticuatro (24) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de doce (2) meses desde su fecha de fabricación.	

CAFÉ EN BOLSA CLÁSICO POR 500 GRAMOS

1.1.31	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Café	Libra
		Descripción del producto	Café tostado y molido sin descafeinar: Producto obtenido de la torrefacción del café verde, semitostado posterior molienda o ambos.	
	Requisitos específicos	Ingredientes	Granos de café en almendra verde, de acuerdo con la siguiente proporción: Café Consumo: 100%	
		Requisitos fisicoquímicos:	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **Parámetro** / **Mínimo (%)** / **Máximo (%)** Humedad / - / 4,0 Solidos solubles / 1,1 / Extracción / 18 / Contenido de cafeína (Base seca %) / 1,0 / NTC 3534 (Segunda actualización) — Requisitos fisicoquímicos para café tostado. Molido Teniendo en cuenta el parámetro para molienda fina, la granulometría: el tamaño efectivo debe ser < 500 pm (NTC 2441).	
		Requisitos microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **Requisito** / **Máximo** Recuento mohos y Levaduras, UFC/gr / 200 NTC 3534 (Segunda actualización) - Requisitos microbiológicos para café tostado. Molido.	
		Otras características del producto	El límite máximo de Plaguicidas (pesticidas), no debe sobrepasar lo indicado por la legislación vigente o el Codex Alimentarius. Análisis sensorial: Taza no debe presentar olores ni sabores extraños. No puede presentar olor ni sabor diferente a los característicos del producto en buen estado de conservación, hasta su fecha de vencimiento. El café tostado molido debe presentar una apariencia homogénea. El café tostado en grano o molido, no debe tener sustancias o materias extrañas, ya sean de origen vegetal, animal o mineral. El café tostado, en grano o molido podrá contener impurezas, de acuerdo con los límites establecidos para sus materias primas de acuerdo con la normatividad vigente.	
	Requisitos normativos		Debe cumplir con lo establecido en la Norma NTC 3534, Resolución 2674 de 2013 y NTC 5181.	
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Bolsa 500 gramos	
		Empaque y/o embalaje	El producto debe ser empacado en material no tóxico, de estructura trilaminada, Con atmosfera modificada, embalado en pacas de polietileno de alta densidad o papel Kraft por mínimo 10 unidades.	
		Rotulado	El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social Nro. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros de rotulado y etiquetado de los productos terminados y materias primas.	
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil mínima de 7 meses contados a partir de la fecha de empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de empaque.	

1.2	ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES FRESCOS			
ITEM	DESCRIPCIÓN			UNIDAD MEDIDA

POLLO FRESCO POR 1000 GRAMOS

1.2.1	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Pollo	Kilogramo
		Descripción del producto	Carne de pollo, obtenida de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones y vasos, proveniente del Pollo (ave de la familia de Faisanidae, del género Gallus, de la especie domesticus), que en edad de sacrificio han sido declarados aptos para el consumo humano. Estas canales de aves deben ser entero sin vísceras.	
		Requisitos fisicoquímicos:	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: **Requisito** / **Límite Máximo** Nitrógeno volátil total, mg/100 g muestra máx. / 30 pH a 20 °C / 5,4 a 7,0 Requisitos fisicoquímicos del pollo y sus cortes - NTC 3644-2 Tabla 2. El porcentaje máximo de hidratación de pollo en canal no debe superar el 13%.	
		Requisitos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:	

<table>
<tr><td></td><td></td><td>microbiológicos</td><td>
<table>
<tr><th>Parámetros</th><th>n</th><th>M</th><th>M</th><th>c</th></tr>
<tr><td>Recuento Escherichia coli biotipo 1</td><td>13</td><td>220</td><td>1500</td><td>3</td></tr>
<tr><td>Detección de Salmonella /25g ml</td><td>5</td><td>P (*)</td><td>-</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Recuento de Staphylococcus Aureus coagulasa positiva, UFC/g</td><td>5</td><td>100</td><td>500</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Campylobacter sp²</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td></tr>
</table>
Las unidades de ml corresponden a la técnica a usar que es enjuague.
P (*) = Presencia

Campylobacter sp se debe determinar de acuerdo con el numeral 7.8 y el tratamiento dado a los productos de esta norma que tengan presencia o ausencia de este microorganismo se realizará de acuerdo lo establecido en la legislación nacional.

En donde:
n: número de muestras por examinar
m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad
c: número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M
Requisitos microbiológicos del pollo y sus cortes - NTC 3644-2 Tabla 3.</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Otras características del producto</td><td>No debe presentar quemaduras excesivas por frio, debe tener un color rosa claro, textura suave al tacto, olor característico a pollo saludable. Debe estar libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas o traumatismos, El ave no puede presentar caquéxica (características de desnutrición). No debe contener hielo. Los cortes deben estar limpios, sin exposición de la cavidad medular del hueso. El producto debe ser fresco y mantener la cadena de frio. NO se permite la entrega de pollo marinado.</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Requisitos normativos</td><td></td><td>El producto y la planta deben cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social Nro. 241 del 2013, Resolución del Ministerio de Protección Social Nro. 242 del 2013, Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya NTC 3644-2 (última actualización), Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019.</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:</td><td>Presentación del producto</td><td>Por Kilogramo de producto, el pollo debe ser entero sin vísceras con piel:1.500 gramos.</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Empaque y/o embalaje</td><td>Producto empacado al vacío en bolsa de grado alimentario de primer uso, sin presencia excesiva de hielo y/o agua dentro del empaque, así como ausencia de sangre fuera del mismo, deberá ser entregado empacado al vacío con peso de 1,5 kilogramos.</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Rotulado</td><td>El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social Nro. 5109 del 2005 y Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione sustituya NTC 3644-2 (última actualización).</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Vida útil de producto y requerimientos de la entidad</td><td></td><td>El producto se requiere con una vida útil mínima de siete (7) días, refrigerado y/o Congelado: Máximo 30 días desde la fecha de fabricación.</td><td></td></tr>
<tr><td>1.2.2</td><td colspan="3">CARNE DE RES FRESCA POR 1000 GRAMOS</td><td>Kilogramo</td></tr>
<tr><td></td><td>REQUISITOS GENERALES</td><td>Clasificación</td><td>Carne de res</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Descripción del producto</td><td>Piezas individuales limpias, libre de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Cortes finos para asar, freír y a la plancha correspondientes al cuarto trasero y delantero de la res.</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Requisitos fisicoquímicos:</td><td>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:
<table>
<tr><th>corte / parámetros</th><th>humedad (g/100g)</th><th>lipidos (g/100g)</th><th>proteina (g/100g)</th></tr>
<tr><td>Carne Magra de Res</td><td>71,6</td><td>5,7</td><td>21,8</td></tr>
<tr><td>Carne semigorda de Res</td><td>62,0</td><td>15,1</td><td>21,6</td></tr>
</table>
Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis proximal Res.

También debe reportar el siguiente parámetro:
<table>
<tr><th>PARAMETROS</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>pH</td><td>5,4</td><td>6,1</td></tr>
</table></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Requisitos microbiológicos</td><td>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:
<table>
<tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Escherichia Coli (Genérica)</td><td>-</td><td>100</td></tr>
<tr><td>E Coli O157:H7</td><td>Ausencia</td><td></td></tr>
<tr><td>Salmonella UFC/25g</td><td>Ausencia</td><td></td></tr>
</table>
Resolución Ministerio de Salud y Protección Social Nro. 2690 de 2015.</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Otras características del producto</td><td>El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, visceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Resolución del Ministerio de Protección Social Nro. 240 de 2013, o aquella que la sustituya o reemplace. El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorifico Nacional, lo cual se validará con los demás certificados solicitados.
El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Requisitos normativos</td><td></td><td>El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social Nro. 5109 del 2005, Decreto 1500 de 2007, Resolución del Ministerio de Protección Social Nro. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:</td><td>Presentación del producto</td><td>Cortes
Lomo de Brazo
Bola de Brazo
Bola de Pierna
Paletero
Pecho
Sobrebarriga
Cadera
El producto se requiere en paquetes empacados al vacío mínimo por 3 kilos con aproximadamente 21 porciones de 142 gramos.</td><td></td></tr>
</table>

			Las porciones deben estar abiertas sin presencia de hielo o agua sangre, etc.	
		Empaque y/o embalaje	Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. Debe realizarse en cavas de poliestireno expandido con una medida de mínimo de: largo 47,5 cm x ancho 47,5 cm x alto 62 cm ± 5 cm y capacidad de 75 litros, de acuerdo con los requisitos previstos en el anexo técnico.	
		Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social Nro. 5109 del 2005 y decreto 1500 de 2007. El rotulado deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte: Establecer la vida útil del producto condiciones de conservación. No se permiten sticker ni adhesivos.	
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración y/o máximo de treinta (30) días en condiciones de congelación.	

CARNE DE CERDO FRESCA POR 1000 GRAMOS

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

CEBOLLA CABEZONA POR 1000 GRAMOS

1.2.4	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Verduras	Kilogramo
		Descripción del producto	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.	
		Requisitos nutricionales	**Análisis Próximal** | **Unidades de expresión de los nutrientes:Por100 g, de parte comestible del alimento** Humedad (g) | 90,3 Energía (Kcal) | 40 Proteína (g) | 1,4 Carbohidratos totales (g) | 7,7 Tabla de composición nutricional ICBF 2018 – Cebolla Cabezona	

		Otras características del producto	Cebolla Cabezona Blanca, de categoría I. El diámetro ecuatorial del producto debe ser de 71 mm a 90 mm. Las cebollas de categoría I, deben ser de buena calidad, su forma y color deben ser característicos de la variedad. Deben ser firmes y compactos, no deben tener retoños, ni perforaciones, ni tallos duros. No deben tener hinchazón causada por un desarrollo anormal, deben estar libres de nudos en la raíz. Se permiten manchas ligeras que no afecten la última piel seca que protege la pulpa. Debe estar libre de plagas, mohos u hongos o daños causados por éstas.	
	Requisitos normativos		NTC 1221, NTC 5422, Res. 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Resolución 224 del 2007 de Min. Agricultura Desarrollo Rural.	
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Por kilogramo de producto.	
		Empaque y/o embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla en cantidades inferiores a 20 kilos el producto por canastilla, debe estar empacado en bolsa de polipropileno cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 del 2007 de Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.	
		Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.	
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.	
1.2.5	**HUEVOS AA EMPACADAS EN CUBETAS CARTÓN POR 30 UNIDADES**			Unidad
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Huevos	
		Descripción del producto	Cuerpo ovoide, proveniente de la ovoposición de la gallina (Gallus gallus), constituida por la cascara, membranas, cámara de aire, clara, chalazas yema y germen.	
		Requisitos microbiológicos	El producto debe cumplir con el siguiente parámetro: **Producto** | **Salmonella / 25g** Huevo | Ausencia Según la Resolución 3651 de 2014, expedida por el ICA, en su artículo 13.	
		Otras características del producto	Los huevos frescos de gallina tipo "AA", no deben ser sometidos a ningún proceso de conservación y estar libres de contaminación, de la misma forma los huevos no deben presentar en su cascara residuos de sangre, excremento de aves, restos de huevo, ni ningún otro compuesto diferente a la definición del huevo. Los huevos no deberán estar quebrados ni pegados al cartón que los soporta. Alérgeno natural.	
	Requisitos normativos		NTC 1240 (Última Actualización), Resolución 3651 de 2014 - Expedida por el ICA, Resolución 2674 de 2013 — Expedida por el Ministerio de Salud Protección Social.	
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	El huevo debe tener un peso en el rango de 60.0 a 66,9 gramos.	
		Empaque y/o embalaje	Los huevos se empacarán en bandejas o cubetas de cartón por 30 unidades, con un color uniforme, son fabricadas con material reciclable mediante proceso de moldeo. Estos empaques no deben presentar manchas, deben estar libres de daños en los alvéolos, así como las pestañas deben ser uniformes y bien definidas. Estas deben ser de primer uso y no deben presentar residuos de sangre, excremento de aves, restos de huevo, ni ningún otro compuesto diferente a la definición de huevo. Depende de la solicitud del producto puede darse a granel o empacado.	
		Rotulado	De acuerdo con el artículo 13.2 Rotulado, de la Resolución 3651 de 2014 expedida por el ICA, determina que el huevo empacado debe cumplir con los siguientes requisitos: Nombre del Alimento. Número de unidades. Nombre y dirección del establecimiento en donde se realiza la clasificación. Fecha de Vencimiento. Los huevos no deben ser incubados y su cascaron debe estar entero. Adicionalmente deberá identificar el número de Lote de selección del producto con el fin de cumplir con el requisito de trazabilidad como materia prima. Los huevos no deberán estar expuestos a procesos de conservación.	
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		Mínimo 30 días. De la misma forma se aceptará al momento de la entrega hasta con 5 días posteriores al empaque.	
1.2.6	**TOMATE CHONTO POR 1000 GRAMOS EMPACADO EN CANASTILLA**			Kilogramo
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Verdura	
		Descripción del producto	El fruto es una baya de forma y tamaño variable, uniforme, redondo sin protuberancias ni deformaciones.	
		Otras características del producto	La superficie debe ser brillante, fresca, turgente, de pulpa jugosa, sin arrugas y sin señales de marchitamiento. Sin manchas externas, sin indicios de infección internas y/o externa producidas por microorganismos sin rupturas de epidermis, sin asoleaduras, sin quemaduras, sin residuos tóxicos de fumigación, sin rajaduras radiales, sin daños fisiológicos y sin indicios de putrefacción. El producto debe tener un tamaño mayor a 4 cm de diámetro.	
	Requisitos normativos		NTC 1103, NTC 5422, Resolución Nro. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Resolución Nro. 224 del 2007 de Ministerio de Agricultura Desarrollo Rural.	
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Por Kilogramo de producto	
		Empaque y/o embalaje	En canastilla con peso neto máximo de 15 Kg, el empaque debe cumplir con la Resolución del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural Nro. 224 del 2007, NTC 5422 y NTC 1103-2.	
		Rotulado	El rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre del proveedor, fecha de empaque, lote del producto y peso neto al momento de ser empacado.	
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto se requiere con una vida útil mínima de Cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.	
1.2.7	**PAPA PASTUSA POR 50 KILOGRAMOS**			Bulto
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Verduras	
		Descripción del producto	Género: Solanum Tuberosum L. La papa es una especie de planta herbácea perteneciente al género Solanum de la familia de las solanáceas originaria de Sudamérica y cultivada por todo el mundo, el tubérculo crece de manera subterránea y alberga los nutrientes de la planta.	
		Otras características del producto	El tamaño de la papa debe ser en un rango de 65-90 mm de diámetro en la sección ecuatorial de la papa Grado A Tamaño Grande. Papas con características internas y	

			externas homogéneas, en buen estado de madurez, buena forma, limpia (sin tierra y material biológico), seca, sin humedad exterior y sin contaminantes químicos, libre de defectos fisiológicos, de daños causados por hongos, insectos o moluscos y bacterias, exentos de daños mecánicos y daños fisiológicos. La papa debe estar libre de coloraciones verdes.	
	Requisitos normativos		NTC 341, NTC 5422, Resolución Nro. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Protección Social Resolución Nro. 224 del 2007 de Ministerio de Agricultura Desarrollo Rural	
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Por Kilogramo de producto.	
		Empaque y/o embalaje	El producto puede ser empacado en costales de fibras naturales o fibra de polioleíina que permita realizar muestreo, debe ser resistente al peso de 50 Kilos. El empaque usado debe cumplir la NTC 5422 y Resolución Nro. 224 del 2007 del Ministerio de Agricultura Desarrollo Rural.	
		Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.	
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto se requiere con una vida útil mínima de quince (15) días contados a partir de la fecha de entrega.	

SALCHICHÓN CERVECERO/DURADERO 500 GRAMOS

1.2.8	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Embutidos
		Descripción del producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, moldeado o prensado, elaborado con musculo sea este entero o troceado, con la adición de sustancias de uso permitido. Se excluyen los sistemas cárnicos homogeneizados y picados. El producto elaborado hace referencia a la especie animal empleada. Sometido a tratamiento térmico, ahumado.
	Requisitos específicos	Ingredientes	Producto cárnico procesado, embutido, cocido, que en su superficie de corte muestra trozos de carne y grasa visibles, con la adición de sustancias de uso permitido y cuyo diámetro es mayor o igual a 40 mm. Así mismo se le ha realizado un proceso molido, mezclado, emulsificado, embutido en barras, sometidos a cocción hasta lograr compactar el producto elaborado.
		Requisitos fisicoquímicos:	Requisitos de composición y formulación para salchichón -Tabla 10 – NTC 1325 (Última Actualización)

Parámetro	Seleccionada	
	% Mínimo	% Máximo
Proteína (Nx6.25), en fracción de masa	20	-
Grasa en fracción de masa	-	48
Humedad en fracción de masa	-	43
Almidón en fracción de masa	-	10
Proteína no cárnica, en fracción de masa	-	2

Requisitos	n	m	M	c
Recuento de aeróbicos mesofílicos UFC/g	3	-	100.000	1
Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	3	<100	-	-
Recuento de esporas Clostridium Sulfito reductor (UFC/g)	3	<10	100	1
Detección de salmonella /25g	3	Ausencia	-	-
Detección de Listeria monocytogenes /25g	3	Ausencia	-	-
Recuento de Eschenchia coli / g	3	<10	-	-

n: número de muestras que se ven a examinar
m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad
c: número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M

MACRONUTRIENTE	PARÁMETROS	
	Promedio	Desviación
Proteína (%)	14,2	± 0.7
Humedad (%)	55.8	± 3.8
Grasas (%)	15.2	± 2.8
Carbohidratos (%)	11.7	-
Calorías (%)	241	-

Datos de la tabla nutricional ICBF 2005 – Salchichón cervecero

		Requisitos microbiológicos		Unidad
		Requisitos nutricionales		
		Otras características del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización). los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: Plomo 0,5 mg/Kg máximo	
	Requisitos normativos		Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización y demás normas vigentes que le aplique.	
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	El producto debe tener un peso mínimo de 500 gramos.	
		Empaque y/o embalaje	El producto debe ser empacado en fundas artificiales no comestibles, autorizadas, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes.	
		Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución Ministerio Protección Social Nro. 5109 del 2005, El rotulado debe venir en la funda artificial no comestibles, impreso, sin etiqueta. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.	
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		Mínimo 30 días desde su fecha de elaboración en condiciones de refrigeración (Temperatura entre 0 °C y 4°C).	
1.3	**SUSTITUTOS DE ÍTEM 1.1.22 JAMONETA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS Y/O ÍTEM 1.1.30 SARDINA EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS**			
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN**			**UNIDAD MEDIDA**
1.3.1	**CARNE EN TROZO PARA GOULASH POR 1000 GRAMOS**			Kilogramo

<table>
<tr>
<td></td>
<td>
<table>
<tr><td rowspan="5">REQUISITOS GENERALES</td><td>Clasificación</td><td>Carne de res</td></tr>
<tr><td>Descripción del producto</td><td>Piezas individuales limpias, libres de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso. textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, Carne 80/20 porción de carne/ grasa.</td></tr>
<tr><td>Requisitos fisicoquímicos:</td><td>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:
<table><tr><th>Corte / parámetro</th><th>Humedad (g/100g)</th><th>Lipidos (g/100g)</th><th>Proteina (g/100g)</th></tr><tr><td>Carne Magra de Res</td><td>71,6</td><td>5.7</td><td>21.8</td></tr><tr><td>Carne Semigorda de Res</td><td>62.0</td><td>15.1</td><td>21.6</td></tr><tr><td>Carne Semigorda molida de Res</td><td>66.5</td><td>12.7</td><td>19.6</td></tr></table>Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Res

También debe reportar el siguiente parámetro:
<table><tr><th>Parámetros</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>pH</td><td>5,4</td><td>6,1</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Requisitos microbiológicos</td><td>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:
<table><tr><th>Parámetros</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Escherichia Coli (Genérica)</td><td>-</td><td>100</td></tr><tr><td>E coli O157:H7</td><td colspan="2">Ausencia</td></tr><tr><td>Samonella UFC/25g</td><td colspan="2">Ausencia</td></tr></table>Resolución del Ministerio de Salud y Protección social 2690 de 2015.</td></tr>
<tr><td>Otras características del producto</td><td>El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos, plásticos vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min Protección Social No. 240 de 2013 0 aquella que la sustituya o remplace El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados.

El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que los modifiquen. adicionen o sustituyan</td></tr>
<tr><td rowspan="3">EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:</td><td>Presentación del producto</td><td>Carne en trozo para Goulash: Carne picada de res de los cortes: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo: piezas de 2,5 cm x 2.5 cm x 1.5 cm aproximadamente, similar a un cubo.</td></tr>
<tr><td>Empaque y/o embalaje</td><td>Producto empacado a vacio en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. Bolsa para 3 Kg.
Debe realizarse en cavas de poliestireno expandido con una medida de minimo de: largo 47,5 cm x ancho 47,5 cm x alto 62 cm ± 5 cm y capacidad de 75 litros, de acuerdo con los requisitos previstos en el anexo técnico, empacados al vacio.</td></tr>
<tr><td>Rotulado</td><td>El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social Nro. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.
La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Vida útil de producto y requerimientos de la entidad</td><td>El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración (0 a 4 °C).
El producto pedido en casos especiales se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días en condiciones de congelación (-10 a -18 °C).</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>1.3.2</td>
<td>
<u>**CARNE MOLIDA DE RES POR 1000 GRAMOS**</u>
<table>
<tr><td rowspan="5">REQUISITOS GENERALES</td><td>Clasificación</td><td>Carne de res</td></tr>
<tr><td>Descripción del producto</td><td>Piezas individuales limpias, libres de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso. textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, Carne 80/20 porción de carne/ grasa.</td></tr>
<tr><td>Requisitos fisicoquímicos:</td><td>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:
<table><tr><th>Corte / parámetro</th><th>Humedad(g/100g)</th><th>Lipidos (g/100g)</th><th>Proteina(g/100g)</th></tr><tr><td>Carne Magra de Res</td><td>71,6</td><td>5.7</td><td>21.8</td></tr><tr><td>Carne Semigorda de Res</td><td>62.0</td><td>15.1</td><td>21.6</td></tr><tr><td>Carne Semigorda molida de Res</td><td>66.5</td><td>12.7</td><td>19.6</td></tr></table>Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Res

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

		Otras características del producto	El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos, plásticos vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min Protección Social No. 240 de 2013 0 aquella que la sustituya o remplace El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados. El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.	
	Requisitos normativos		El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 0 las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.	
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Carne molida de res: de los cortes muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo: debe someterse a proceso de molido en disco de tamaño 4 mm o fino. la carne debe ser magra, sin sebo y con un contenido de grasa 20% y carne 80%. Se requiere el producto en presentación (picada o molida) en bolsas de 3 kilogramos	
		Empaque y/o embalaje	Producto empacado a vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso,Bolsa para 3 Kg. El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. máximo de 20 Kg. Para los productos que requieran transporte multimodal, se deberá embalar en cavas de icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frio y demás condiciones de calidad hasta su destino final. No debe estar empacado al vacío.	
		Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación.	
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración (0 a 4 °C). El producto pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días en condiciones de congelación (-10 a -18 °C).	

COSTILLA CARNUDA DE RES POR 1000 GRAMOS

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

SOBREBARRIGA POR 1000 GRAMOS

1.3.4	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Carne de res	Kilogramo
		Descripción del producto	Corte formada por la estructura ósea de las costillas y los músculos intercostales internos y externos, serrato ventral y porción torácico.	

<table>
<tr><td></td><td rowspan="8">Requisitos especificos</td><td>Ingredientes</td><td>No Aplica.</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Requisitos fisicoquímicos:</td><td>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:
<table><tr><th>Corte / parámetro</th><th>Humedad (g/100g)</th><th>Lipidos (g/loog)</th><th>Proteina (g/100g)</th></tr><tr><td>Sobrebarriga</td><td>56,6</td><td>23,3</td><td>17,1</td></tr></table>Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Res.

También debe reportar el siguiente parámetro:<table><tr><th>Parámetros</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>pH</td><td>5,4</td><td>6,1</td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Requisitos microbiológicos</td><td>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:<table><tr><th>Parámetros</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Escherichia Coli (Genérica)</td><td>-</td><td>100</td></tr><tr><td>E coli O157:H7</td><td>Ausencia</td><td></td></tr><tr><td>Samonella UFC/25g</td><td>Ausencia</td><td></td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Otras características del producto</td><td>La carne debe provenir de plantas de beneficios autorizados y certificados por la autoridad sanitaria competente, que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.
Las piezas individuales limpias, libres de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.
El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados.</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Resolución Ministerio Protección social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td rowspan="3">EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:</td><td>Presentación del producto</td><td>Se requiere el producto en presentación de mínimo 1 Kilogramo.</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Empaque y/o embalaje</td><td>Producto empacado a vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. Bolsa para 3 Kg.
El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc, máximo de 20 Kg.
Para los productos que requieran transporte multimodal, se deberá embalar en cavas de icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frio y demás condiciones de calidad hasta su destino final, No debe estar empacado al vacío.</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Rotulado</td><td>El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social Nro. 5109 del 2005 y Decreto 1500 de 2007.
La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto condiciones de conservación.</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Vida útil de producto y requerimientos de la entidad</td><td>El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (30) días en condiciones de congelación (0 a 4 °C).
El producto pedido en casos especiales se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días en condiciones de congelación (-10 a -18 °C).</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="4">Nota: En caso de que se requiera sustituir los ítems 1.1.22 JAMONETA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS Y/O ÍTEM 1.1.30 SARDINA EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS, se podrá solicitar por uno de los ítems de sustituto anteriormente descritos (1.3.1, 1.3.2, 1.3.3 y/o 1.3.4), con previa autorización del supervisor del contrato.</td></tr>
<tr><td>1.4</td><td colspan="4">ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS DE ASEO</td></tr>
<tr><td>ÍTEM</td><td colspan="3">DESCRIPCIÓN</td><td>UNIDAD MEDIDA</td></tr>
</table>

1.4.1	**JABÓN DE BAÑO POR 100 GRAMOS**			Unidad
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Aseo (Producto cosmético de higiene personal)	
		Descripción del producto	Producto cosmético destinado a la higiene corporal, formulado para la limpieza de la piel mediante la acción de agentes tensoactivos, al cual se le adicionan ingredientes aromatizantes y agentes antibacteriales permitidos, que contribuyen a la reducción de microorganismos no patógenos presentes en la piel, sin afectar su equilibrio natural.	
	Requisitos específicos	Ingredientes	Tensoactivos aniónicos, agentes humectantes y excipientes permitidos para uso cosmético, conforme a la normativa sanitaria vigente.	
		Otras características del producto	Elaborado a partir de materias primas aptas para uso cosmético, bajo un proceso controlado. Fórmula antibacterial y humectante. Soluble en agua, con dureza característica que permita su uso normal. Capacidad de generar espuma incluso en aguas duras o salinas. No debe enranciarse con facilidad. Aromas agradables. Producto biodegradable. Disponible en mínimo dos (2) fragancias. Debe contener agentes humectantes. pH del producto entre 5,5 y 7, compatible con la piel.	
	Requisitos normativos		Decisión Andina 516 de 2002 – Régimen común sobre productos cosméticos. Resolución 689 de 2016 – Por la cual se establecen los requisitos para la Notificación Sanitaria Obligatoria (NSO) de productos cosméticos ante el INVIMA.	
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Barra jabón de baño antibacterial peso neto mínimo de 100 gramos.	
		Empaque y/o embalaje	Empaque primario en cartulina o material plástico tipo BOPP o BOPP metalizado, apto para productos cosméticos, y embalado en caja de cartón corrugado que garantice su protección durante el transporte y almacenamiento.	
		Rotulado	El rotulado deberá cumplir con lo dispuesto en la Decisión Andina 516 de 2002 y demás normas aplicables, indicando como mínimo: Nombre del producto Número de Notificación Sanitaria Obligatoria (NSO) Lista de ingredientes Contenido nominal Número de lote Fecha de vencimiento o periodo de vida útil Advertencias y precauciones de uso	
	Vida útil de producto		El producto debe tener una vida útil mínima de un (1) año a partir de la fabricación.	
	Condiciones de almacenamiento		El producto debe ser almacenado en bodegas que cuenten con concepto sanitario FAVORABLE, expedido por el ente territorial de salud.	
1.4.2	**JABÓN LAVA PLATOS POR 500 GRAMOS**			Unidad
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Aseo (Producto de limpieza doméstica para uso manual)	
		Descripción del producto	Producto formulado especialmente con agentes detergentes, limpiadores, desengrasantes, diseñado para la remoción de grasa y residuos alimenticios en la loza y demás implementos de cocina, para aplicación manual.	
	Requisitos específicos	Ingredientes	Con agente(s) tensoactivo(s) biodegradable(s) con efecto limpiador y desengrasante en una concentración mínima del 8%. Agua, Agentes desengrasantes, Fragancias, conservantes, puede contener Agentes Humectantes.	
		Otras características del producto	Disponible en diferentes fragancias. Soluble en cualquier proporción de agua. Apariencia líquida o cremosa, con color asociado a la fragancia. Adecuada capacidad desengrasante. Fácil enjuague y uso seguro bajo las condiciones normales de aplicación.	
	Requisitos normativos		Resolución 1356 de 2012 – Por la cual se establece el régimen de notificación sanitaria obligatoria para productos de aseo, higiene y limpieza de uso doméstico. Decreto 1496 de 2018 – Adopta el Sistema Globalmente Armonizado (GHS) para la clasificación y etiquetado de sustancias químicas, cuando aplique. Normativa sanitaria y de protección al consumidor vigente aplicable a productos de aseo.	
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Jabón Lavaloza por 500 gramos.	
		Empaque y/o embalaje	Envases plásticos, embalado en caja corrugada.	
		Rotulado	El envase del producto deberá estar correctamente etiquetado nombre comercial del producto, pictogramas de los compuestos peligrosos e instrucciones de uso.	
	Vida útil de producto		El producto requiere una vida útil de un (1) año, en las condiciones especificadas de almacenamiento.	
1.4.3	**BOLSA DE LA BASURA DE 125 POR 92 CENTÍMETROS POR PAQUETE DE 12 UNIDADES**			Unidad
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Aseo	
		Descripción del producto	Bolsas de polietileno de baja densidad, diseñadas para almacenar desperdicios y deshechos. Deben especificarse los colores por tipo de desecho si es necesario según la normativa vigente	
	Requisitos específicos	Ingredientes	Polietileno de baja densidad	
		Otras características del producto	Elaborada en polietileno de baja densidad. Calibre mínimo: 2,5. Dimensiones: Ancho: 92 cm Largo: 125 cm Resistente al rasgado y a la perforación en condiciones normales de uso. Sellado inferior continuo que garantice la contención de residuos. Adecuada para residuos ordinarios. Compatible con canecas de gran capacidad. Flexible y de fácil manipulación. No debe presentar perforaciones, defectos de sellado ni variaciones dimensionales significativas.	
	Requisitos normativos		NTC 1007 – Bolsas plásticas para basura. Normativa ambiental vigente relacionada con la gestión de residuos sólidos, cuando aplique.	
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Bolsa basura 125 cm por 92 cm por 12 unidades	

		Empaque y/o embalaje	Embalado en paquetes en bolsa de polipropileno por 12 unidades.	
		Rotulado	El empaque de las bolsas para basura debe estar etiquetado, especificando el material del que están elaboradas, número de bolsas que contiene y sus dimensiones, nombre y dirección del fabricante y del importador, si aplica; número del lote y fecha de fabricación, instrucciones y precauciones de uso y país de origen.	
1.4.4	**ENCENDEDORES/ MECHEROS DE GAS**			Unidad
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Otras Mercancías	
		Descripción del producto	Encendedor Desechable Con Gas autoextinguible accionado con piedra, para encender una materia combustible; funciona con gas o algún tipo de combustible produce una llama o una chispa.	
	Requisitos específicos	Ingredientes	Gas licuado Isobutano al 100%	
		Otras características del producto	Tanque o depósito en material termoplástico resistente. Anillo y pulsador en material plástico. Cubreflama metálico. Base plástica termoformada. Producto incoloro o translúcido. Olor característico a gas. Llama estable y controlada. No debe presentar fugas de gas ni defectos visibles.	
	Requisitos normativos		Encendedores Requisitos de seguridad generales para el consumidor. Norma Internacional ISO 9994 (Encendedores. Requisitos de seguridad) Norma ISO 22702.	
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Por unidad de producto	
		Empaque y/o embalaje	Material de envase primario termoplástico PVC termoformado. Material secundario: Cartón corrugado	
		Rotulado	De acuerdo con la información del fabricante	
	Vida útil de producto		Según el fabricante.	
1.4.5	**VELAS LISAS DE 22 CENTÍMETROS LARGO PAQUETE POR 12 UNIDADES**			Unidad
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Otras Mercancías.	
		Descripción del producto	Objeto para alumbrar que consiste en una pieza, generalmente cilíndrica, de cera u otra materia grasa con una mecha en su interior que sobresale por el extremo por el que se enciende.	
	Requisitos específicos	Ingredientes	Vela: Parafina y pigmento al 100% Mecha: Al Odón uro.	
		Otras características del producto	Consistencia sólida, delgada y lisa, sin perforaciones, sin aroma.	
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Vela lisa de 22 Centímetros, Paquete por 12 unidades	
		Empaque y/o embalaje	Empaque primario en bolsas plásticas. Embalaje en caja de cartón corrugado.	
		Rotulado	Debe tener como mínimo la información del fabricante, nombre del producto.	
	Vida útil de producto		Más de 10 años.	
1.4.6	**JABÓN AZUL EN BARRA PARA LAVAR ROPA 300 GRAMOS**			Unidad
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Aseo	
		Descripción del producto	Jabón en barra, producido por saponificación de grasas, para el lavado de ropa.	
	Requisitos específicos	Ingredientes	Grasa, ácido orgánico, hidróxido de sodio, perfumes y colorantes.	
		Otras características del producto	El producto debe ser biodegradable, composición de ácidos grasos de mínimo 50%. Debe tener apariencia homogénea, no debe tener olor objetable ni dejar residuos de color u olor desagradables sobre los objetos lavados.	
	Requisitos normativos		Resolución. Nro. 689 de 2016, NTC 545, Decisión 706/2008.	
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Barra de jabón peso neto mínimo 300 gramos en caja por mínimo 25 unidades.	
		Empaque y/o embalaje	Empaque primario en Polipropileno Biorientado y embalado en caja de cartón corrugado.	
		Rotulado	El rotulado del producto debe ser impreso en el empaque en tinta indeleble y debe contener mínimo la siguiente información: Nombre comercial y marca, información del fabricante, contenido nominal o neto, número del lote, composición básica cualitativa, notificación sanitaria, condiciones especiales de almacenamiento fecha de vencimiento.	
	Vida útil de producto		El producto debe tener una vida útil mínima de un (1) año) desde su fecha de fabricación.	
1.4.7	**ESPONJILLA DE ALAMBRE GRUESA PAQUETE POR 12 UNIDADES**			Unidad
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Aseo	
		Descripción del producto	Esponja de alambre, utilizado para el lavado de ollas y limpieza de superficies donde se necesita una acción abrasiva. Ideal para lavar Ollas de aluminio percudidas. No es apto para uso en limpieza de superficies antiadherentes acero inoxidable utensilios delicados.	
	Requisitos específicos	Ingredientes	Elaborada con alambre de acero inoxidable	
		Otras características del producto	Las partes de la esponjilla deben formar una unidad, no pueden desprenderse con el uso normal o presentar otro tipo de deficiencias de ensamble, en el uso no puede dejar residuos de esponjilla, tintes residuales o elementos que produzcan manchado sobre superficies.	
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Esponjilla alambre. Paquete por 12 unidades.	
		Empaque y/o embalaje	Empaque de Polipropileno.	
		Rotulado	Como mínimo debe llevar la información del fabricante y nombre del producto.	

1.4.8 — **ESPONJILLA SABRA DOBLE USO PAQUETE POR 12 UNIDADES** — Unidad

REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Aseo
	Descripción del producto	Esponjilla doble uso (material de esponjilla blanda y abrasiva)
Requisitos específicos	Ingredientes	Espuma flexible sintética de poliuretano, sustrato verde, pegante.
	Otras características del producto	Tamaño mínimo de 7 cm de largo por 10 cm de ancho. Propiedades de resiliencia que ayuda a que la esponjilla vuelva a su tamaño original rápidamente.
EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Esponjilla sabrá doble uso por 12 unidades.
	Empaque y/o embalaje	Empaque primario bolsa de polipropileno, polietileno o cartón, embalado en caja corrugada.
	Rotulado	Como mínimo debe llevar la información del fabricante y nombre del producto puede ser en sticker o impreso.

1.4.9 — **CREMA DENTAL POR 50 GRAMOS** — Unidad

REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Aseo
	Descripción del producto	Producto obtenido por la mezcla de sustancias tensioactivas, humectantes, dispersantes, edulcorantes, preservantes, saborizantes y abrasivas e ingredientes activos tales como sales de flúor entre otros; destinado a la limpieza de los dientes naturales o artificiales y encías, que puede tener propiedades preventivas, cosméticas o terapéuticas según el caso.
Requisitos específicos	Ingredientes	De acuerdo con la norma NTC 2028 se autoriza que dentro de los componentes se utilicen sustancias tales como: agente tensoactivo y espumante, saborizantes, agente edulcorante, agentes preservantes, vitamina B5 y vitamina E, agentes antioxidantes, agentes humectantes, los aditivos deben cumplir con la legislación nacional vigente.
	Otras características del producto	Forma del producto: Gel / crema. Olor: Característico. Sabor: Característico. El producto debe cumplir con los siguientes parámetros.

Densidad (g/ml)	1000-1500
Ph	6,0 – 8,0
Fluor (ppm)	1450 - 1500

REQUISITO	**LIMITE MÁXIMO**
Recuento total microorganismos Aeróbicos UFC/g	≤ 200
Recuento Total combinado de hongos filamentosos y levaduras UFC/g	≤ 10
Escherichia coli	Ausente
Pseudomonas aeruginosa	Ausente
Staphylococcus aureus	Ausente

Referencia NTC 2028

Requisitos normativos		NTC 2028, Decisión 516 de 2002, Decreto Número 219 de 1998, Resolución 3774 de 2004.
EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Crema dental 50 gramos mínimo.
	Empaque y/o embalaje	Tubo colapsable de aluminio-polietileno trilaminado. Empaque secundario cartulina plegadiza de reverso color café embalado en caja corrugada.
	Rotulado	Nombre o razón social del fabricante y del responsable de la comercialización del producto, Deberá indicarse la ciudad y el país de origen; El contenido nominal en peso o en volumen; La lista de ingredientes en orden ponderal decreciente. Esta lista estará precedida de la palabra "ingredientes". El número de lote o la referencia que permita la identificación de la fabricación; Las precauciones particulares de empleo establecidas en las normas internacionales sobre sustancias o ingredientes, las restricciones o condiciones de uso establecidas por las instituciones u organizaciones reconocidas en el presente decreto, las que deben figurar en el envase primario, en el empaque o en un inserto o prospecto que incorpore el fabricante; Número del registro sanitario con indicación del país de expedición; Vida útil.
Condiciones de almacenamiento		El producto debe ser almacenado en bodegas que cuenten con concepto sanitario FAVORABLE, expedido por el ente territorial de salud.

1.4.10 — **PAPEL HIGIÉNICO TRIPLE HOJA** — Unidad

REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Aseo
	Descripción del producto	Papel de bajo gramaje, flexible y absorbente, destinado específicamente a la higiene personal para ser usado después de las necesidades fisiológicas, los rollos deben estar perforados de acuerdo con las dimensiones especificadas para permitir un fácil desprendimiento. En presentación tri le hoja
Requisitos específicos	Ingredientes	Fibra de celulosa
	Otras características del producto	Color: Blanco Olor: Sin Fragancia Textura: Sólido - Papel
Requisitos normativos		NTC 1331
EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Papel higiénico 3 tripe hoja por 1 unidad
	Empaque y/o embalaje	El producto debe venir empacado por unidad en Plástico polipropileno bio-orientado, de manera que sus condiciones no se afecten hasta llegar al usuario final. Embalado en paca de plástico polietileno de baja densidad.
	Rotulado	Como mínimo el lote de producción, fabricante, marca y descripción del producto.
Vida útil de producto		El producto no tiene vigencia específica si se almacena adecuadamente, se recomienda consumir en los dos primeros años.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		El producto no tiene vigencia específica si se almacena adecuadamente, se recomienda consumir en los dos primeros años.
Condiciones de transporte		En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego.

1.4.11 — **MÁQUINAS DE AFEITAR TRIPLE HOJA** — Unidad

REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Aseo
	Descripción del	Instrumento utilizado para afeitar, consistente en un contenedor de hojas de acero inoxidable

			producto	y un mango para ser operado manualmente. Deben estar diseñadas para ser desechadas una vez se cumpla su ciclo de vida útil. El cartucho debe estar compuesto de una plataforma que soporta las hojas de afeitar, espaciadores de la hoja y una tapa. La cuchilla debe tener 3 hojas de afeitar, con banda lubricante.	
		Requisitos específicos	Ingredientes	Tipo desechable, Nro. de 3 hojas montadas sobre resortes; material plástico; material hojas antioxidantes, tipo de mango con goma antideslizante; cabeza móvil y banda lubricante.	
			Otras características del producto	El producto debe tener una apariencia uniforme, tanto en color como en su textura, libre de defectos que afecten su función o desempeño, sus partes no pueden desprenderse, despegarse, zafarse	
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Máquinas de afeitar triple Hoja por Unidad.	
			Empaque y/o embalaje	Empaque primario en plástico biorientado, embalado en caja de cartón totalmente sellado	
			Rotulado	Como mínimo el lote de producción, fabricante, marca y nombre del producto.	
1.4.12	**TALCO ANTIMICÓTICO PARA PIES POR 100 GRAMOS**				Unidad
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Medicamento de uso tópico – Antimicótico (OTC)	
			Descripción del producto	Talco medicado de uso externo, formulado con principios activos antifúngicos, indicado para la prevención y tratamiento de micosis superficiales, especialmente en la piel de los pies y la región inguinal. Ayuda a controlar el crecimiento de hongos, alivia la comezón, el ardor, el mal olor y la humedad excesiva, contribuyendo a mantener la piel seca y protegida.	
		Requisitos específicos	Ingredientes	Se requiere que el producto contenga por cada 100 gramos: undecilenato de zinc 20 gramos, ácido undecilenico 2 gramos, entre otros.	
			Otras características del producto	Antibacterial y fungicida. Está indicado para combatir algunas alergias e irritación de la piel, principalmente en la zona de los pies y la ingle. Evita y alivia el salpullido, el pie de atleta e irritaciones de la piel en general. Producto antiséptico, absorbente y desodorante.	
		Requisitos normativos		Ley 9 de 1979 – Código Sanitario Nacional. Decreto 677 de 1995 – Régimen de registros sanitarios de medicamentos. Normatividad vigente del INVIMA aplicable a medicamentos de uso tópico de venta libre (OTC).	
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Talco por 100 gramos.	
			Empaque y/o embalaje	Envase primario que garantice la protección del producto durante su almacenamiento, transporte y uso, evitando la contaminación y preservando sus propiedades fisicoquímicas. Embalaje secundario adecuado para su distribución.	
			Rotulado	El rotulado deberá cumplir con lo establecido en el Decreto 677 de 1995 y demás disposiciones vigentes del INVIMA para medicamentos, incluyendo como mínimo: Nombre del producto. Principios activos y concentraciones. Número de lote. Fecha de vencimiento. Registro Sanitario INVIMA. Indicaciones, contraindicaciones y advertencias. Condiciones de almacenamiento. Nombre y dirección del titular del registro sanitario.	
		Vida útil de producto		Fecha de vencimiento indicada en el envase, conforme a lo aprobado en el Registro Sanitario INVIMA.	
		Certificaciones proveedores / maquilador / comercializador		El producto deberá contar con Registro Sanitario INVIMA vigente, en la categoría de medicamento de uso tópico. Certificación del fabricante o titular del registro.	
1.4.13	**DESODORANTE ANTITRANSPIRANTE GEL TUBO DE 70 GRAMOS**				Unidad
		REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Aseo personal	
			Descripción del producto	Producto que hace desaparecer los malos olores, específicamente del cuerpo humano. Se aplica al cuerpo principalmente en las axilas para reducir el olor de la transpiración.	
		Requisitos específicos	Ingredientes	El producto debe contener como mínimo los siguientes componentes, o equivalentes permitidos por la normativa cosmética vigente: Aqua, Aluminum Zirconium Tetrachlorohydrex GLY, Cyclomethicone and PEG/PPG-18/18 Dimethicone, SD Alcohol 40-B, Tripropylene Glycol, Dimethicone, Propylene Glycol, Phenyl Trimethicone, Parfum, Limonene, Butylphenyl Methylpropional, Linalool, Coumarin, Citral.	
			Otras características del producto	Apariencia homogénea. Libre de partículas extrañas o contaminantes. Textura tipo gel. Apto para aplicación tópica en axilas. No debe generar irritación en condiciones normales de uso.	
		Requisitos normativos		Decisión Andina 516 de 2002 – Régimen común sobre productos cosméticos. Resolución 689 de 2016 – Notificación Sanitaria Obligatoria (NSO) de productos cosméticos. NTC 1808:2011 – Productos cosméticos. Desodorantes y antitranspirantes. Requisitos.	
		EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Desodorante antitranspirante en gel, tubo por 70 gramos mínimo.	
			Empaque y/o embalaje	Tubo colapsable elaborado en película multicapa de Polietileno – EVOH, con sistema de cierre seguro, cuyas dimensiones son: (Profundidad: 5,2 cm, Ancho: 3,5 cm, Altura 12,8 cm).	
			Rotulado	Nombre del producto. Función cosmética (desodorante antitranspirante). Contenido neto (60 g). Número de Notificación Sanitaria Obligatoria (NSO). Número de lote. Fecha de vencimiento. Nombre y dirección del fabricante o importador. País de origen.	
		Vida útil de producto		Fecha de vencimiento indicada en el producto.	

A continuación, se detallan las fichas técnicas correspondientes a la remesa Tipo III desde el ítem 2.1.1 al 2.2.1, en las cuales se establecen de manera precisa las características, especificaciones mínimas y condiciones técnicas que deberán cumplir los productos objeto del presente proceso, así:

ÍTEM	REMESA TIPO III	
2.	ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES - REMESAS PARA 18 HOMBRES POR 15 DÍAS	
2.1	ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES	
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA

2.1.1 — **SOBRE DE ATÚN EN ACEITE POR 85 GRAMOS** — Unidad

REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Pescado
	Descripción del producto	Atún de las especies indicadas en la Tabla Nro. 1 de la Resolución del Ministerio de Protección Social No 148 del 2007, producto en conserva, envasado en agua o aceite, sal, condimentos y aderezos, en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración. El Lomo Fino (compacto), es el atún cortado en segmentos transversales, esta presentación admite en su envase final, un porcentaje máximo de atún en trozos o desmenuzado del 20%.
Requisitos específicos	Ingredientes	Lomitos en aceite: Atún, aceite, agua y sal.
	Requisitos fisicoquímicos:	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, los cuales se reportan en el análisis de laboratorio. REQUISITO / LÍMITE MÁXIMO Histamina, mg/kg: 50.0 Cloruro de sodio, expresado como NaCl, en %: 2.0 Resolución 0148 de 2007 — Tabla 4. Requisitos Fisicoquímicos atún Metales contaminantes: REQUISITO / LÍMITE MÁXIMO Arsénico expresado como As en mg/kg: 0.7 Cadmio, expresado como Cd en mg/kg: 0.1 Mercurio expresado como Hg en mg/kg: 1.0 Plomo expresado como Pb en mg/kg: 0.4 Resolución 0148 de 2007 — Tabla 5. Límites máximos de metales contaminantes en el atún
	Requisitos microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportaran en el análisis de laboratorio. PRODUCTO DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADO PARAMETRO / n=5 Mesófilos aerobios y anaerobios: Ausencia en prueba esterilidad comercial La prueba para determinar esterilidad comercial debe ser satisfactoria. Resolución 0148 de 2007 – Artículo 9
	Otras características del producto	El peso escurrido para el atún en conserva al natural deberá ser mínimo el 65% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones. Color: Característico de la especie Olor: Característico de la especie Textura: Firme
Requisitos normativos		Resolución Ministerio de Salud y Protección Social No. 000122 del 2012, Resolución Ministerio de Protección Social No. 148 de 2007, Resolución 2674 de 2013.
EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Sobre de Atún en aceite por 85 gramos mínimo.
	Empaque y/o embalaje	El atún debe ser envasado en un laminado flexible retomable tipo sanitario. El envase no debe generar sustancias tóxicas, el envase debe ser de sistema muesca o apertura fácil.
	Rotulado	El rotulo debe ser impreso en la bolsa, cumplir con la Resolución de ministerio de protección Social 5109 de 2005, Resolución de Ministerio de Protección Social Nro. 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto se requiere con una vida útil mínima de 24 meses contados a partir de la fecha de producción. Al momento de la entrega no debe tener más de cuatro (4) meses desde su fecha de fabricación

2.1.2 — **BEBIDA HIDRATANTE EN POLVO TROPICAL EN SOBRE POR 36 GRAMOS (1/2 LITRO)** — Unidad

REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Refresco en polvo
	Descripción del producto	Las bebidas hidratantes deben presentar características de color, sabor y olor agradables, sin sabor residual, diferentes sabores, o con un sabor específico de acuerdo a como lo solicite el cliente.
Requisitos específicos	Ingredientes	Sacarosa, dextrosa, ácido cítrico, citrato de sodio, sal, fosfato mono potásico, sabor certificado, color natural, vitaminas y minerales permitidos por la Legislación Nacional vigente.
	Requisitos fisicoquímicos:	No Aplica
	Requisitos microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: REQUISITO / LÍMITE MÁXIMO Recuento total de microorganismos Mesófilos (UFC/g): <10 Recuento NMP Coliformes Totales (UFC/g): <3 Recuento NMP Coliformes Fecales (UFC/g): <3 Recuento de Esporas Clostridium Sulfito-reductor (UFC/g): <10 Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g): <10 Referencia: Resolución 2229 de 1994
	Requisitos nutricionales	El producto no debe contener ningún tipo de saborizante o especias. En 36 gramos de producto debe tener el siguiente aporte mínimo de macronutrientes y micronutrientes: MACRONUTRIENTE / PARÁMETROS Mínimo / Máximo Carbohidratos (g): 33,0 / 36,0 Calorías (Kcal): 133 / - Vitamina C (mg): 60 / - Sodio (Meq/L): 10 / 20 Cloruro (Melq/L): 10 / 12 Potasio (Melq/L): 2,5 / 5 Calcio (Melq/L): - / 3 Magnesio (Melq/L): - / 1,2

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

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

GEL DEPORTIVO ENERGIZANTE 30 GRAMOS

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

LECHE CONDENSADA EN SOBRE POR 300 GRAMOS (MALTITIOL)

2.1.5	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Lácteos
		Descripción del producto	Producto lácteo obtenido mediante la eliminación parcial del agua de la leche y adición de azúcar, o mediante cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto de la misma composición características.
	Requisitos específicos	Ingredientes	Se permiten los siguientes ingredientes: leche, leche en polvo, crema de leche, azucares, estabilizantes, colorantes naturales y/o artificiales, saborizantes y conservantes, todos los aditivos deben ser aprobados y deben cumplir con la legislación nacional vigente. Contiene: leche descremada, azúcar, endulcorante artificial
		Requisitos fisicoquímicos:	REQUISITOS / DESCREMADA (Mínimo – Máximo): Materia grasa en % (m/m): - – 1,0 Solidos lácteos no grasos % (m/m): 20,0 – - Solidos lácteos totales, % (m/m): 20,0 – - Proteína de leche en el extracto seco magro (Nx6) (%m/m): 7.0 – - Solidos totales % (m/m): 70,0 – - Requisitos fisicoquímicos para leche condensada azucarada (concentrada) descremada — NTC 879
		Requisitos microbiológicos	Requisitos / n / c / m / M: Recuento de bacterias mesófilas UFC/g: 3 / 5000 / 20000 / 1 Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g: 3 / 10 / 100 / 1 Recuento de Escherichia coli: 3 / <10 / - / 0 Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g: 3 / 100 / 200 / 1 Listeria Monocytogenes: 3 / 100 / 200 / 1 n: número de muestras que se ven a examinar m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de

			calidad c: número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M Requisitos microbiológicos pala leche condensada Azucarada descremada en empaque flexible -NTC 879	
		Otras características del producto	El producto debe presentar un aspecto y consistencia uniformes, exento de grumos y cristales de azúcar. Su color debe ser blanco o crema claro. El olor y el sabor deben ser característicos del producto. La leche condensada azucarada debe estar exenta de grasa vegetal o animal diferente a la láctea.	
	Requisitos normativos		Resolución 2310 de 1983, N TC 879 (Última actualización) Decreto 616 de 2006, Resolución 2674 de 2013.	
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Bolsa doy pack con tapa rosca por 300 gramos peso neto, embalado en paca por 24 unidades	
		Empaque y/o embalaje	El producto debe ser envasado en un Envase Doy Pack con válvula y tapa rosca plástica o Envase tetra pack con tapa plástica o Envase PET con tapa rosca plástica.	
		Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Nro. Min Protección Social 5109/2005, Resolución Nro. Ministerio de Protección Social 333 de 2011, el rotulado también debe declarar la presencia de alérgenos.	
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de nueve (9) meses contados a partir de la fecha de fabricación para presentación en lata. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses de empacado.	

BEBIDA HIDRATANTE DE SUERO ORAL POR 100 ML

2.1.6	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Medicamento	Unidad
		Descripción del producto	Solución de electrolitos en forma de cloruro de Sodio 207,6 mg, citrato de Potasio 216 mg, citrato de Sodio 94 mg, Gluconato de Zinc 6,1 mg, una carga glucosa anhidra 2,273 mg, ideal para la prevención de la deshidratación. Variedad de sabores.	
	Requisitos específicos	Ingredientes	Dextrosa anhidra, citrato de potasio monohidratado, cloruro de sodio, citrato de sodio dihidratado, gluconato de zinc, los aditivos deben ser permitidos por la Legislación Nacional vigente.	
		Otras características del producto	Cada 100 ml de producto debe aportar: Cloruro de Sodio 207.6 mg Citrato de Sodio 94 mg Citrato de Potasio 216 mg Gluconato de Zinc 6,1 mg Dextrosa Anhidra 2.273 mg	
	Requisitos normativos		Resolución 333 de 2011 para el rotulado Nutricional.	
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Sobre de suero oral por 100 ml.	
		Empaque y/o embalaje	Caja plegadiza o Display	
		Rotulado	El rotulo debe ser impreso en la caja y sachets, cumplir con la Resolución de ministerio de protección Social 5109 de 2005, Resolución de Ministerio de Protección Social 333 de 2011. El rotulado de la caja o display debe contener la siguiente información: Nombre del producto. Componentes, aportes nutricionales (macro nutrientes) Peso Neto, nombre y dirección del fabricante, fecha de fabricación mes/año, y vencimiento mes/año. Número de lote de fabricación.	
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de 5 años contados a partir de la fecha de producción. Al momento de la entrega no debe tener más de seis (6) meses desde su fecha de fabricación.	

MANÍ CON PASAS SOBRE INDIVIDUAL DE 45 GRAMOS

2.1.7	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Deshidratados	Unidad
		Descripción del producto	Maní que ha pasado por un proceso de fritura y salado y pasas.	
	Requisitos específicos	Ingredientes	Maní tostado frito, salado, y pasas.	
		Requisitos fisicoquímicos:	Requisitos / Máximo Humedad 9.0 Granos dañados 0.5 Granos partidos 1.0 Granos abiertos 3.0 Granos vanos 1.0 Acidez 1.0 Otras variedades 1.0 Impurezas 1.0 Fuente: NTC 748 de 1981	
		Requisitos microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: Análisis / Valor Microorganismos UFC/g 1000 máximo Mohos y levaduras UFC/g 100 máximo Coliformes Totales NMP/g <10 Coliformes Fecales/ g <3 Salmonella/25g Negativo Aflatoxinas 10 máximo	
		Requisitos nutricionales	No aplica	
		Otras características del producto	El maní deberá ser inocuo y apropiado para ser elaborado para el consumo humano y estar exento de sabores, olores anormales, de insectos ácaros vivos	
	Requisitos normativos		NTC 748 Industrias Alimentarias Oleaginosas. Maní (cacahuate). Resolución 2674 de 2013	
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Sobre individual por 45 gramos.	
		Empaque y/o	El producto debe ser empacado en BOPP metalizado que asegure su higiene y buena	

		embalaje	conservación; que sean atóxicos y que estén autorizados por la autoridad competente. El empaque debe tener sistema de apertura fácil (MUESCAS) en los costados. El empaque no debe presentar delaminado durante el tiempo de vida útil del producto.	
		Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Nro. Ministerio de Protección Social 5109/2005. Resolución Nro. Min. Protección Social 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.	
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere une vida útil de 4 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) mes de empacado.	
2.1.8	**COLA GRANULADA EN SOBRE DE 25 GRAMOS**			Unidad
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Suplemento	
		Descripción del producto	Complejo vitamínico que sirve principalmente para mantener los niveles de vitaminas minerales en el organismo.	
	Requisitos específicos	Ingredientes	Azúcar, Glucosa Jarabe USP, Citrato de Sodio Dihidrato USP, Benzoato de Sodio, Carboximeticelulosa Sódica, Edetato Disódico Dihidratado, Etilvainillina, Extracto Artificial y Natural de Kola, Colorantes, vitaminas B1, B2, B3, B5, B6, B12, C, E, D3, Ácido Fólico, Hierro, Calcio, Fósforo.	
		Requisitos fisicoquímicos:	No aplica	
		Requisitos microbiológicos	Ausencia de Escherichia Coli y Salmonella	
		Requisitos nutricionales	Adición de vitaminas, Ácido Fólico, Hierro, Calcio	
		Otras características del producto	Gránulos de color rojo a anaranjado, sabor a dulce, olor a vitaminas. Al preparar debe formarse una suspensión roja-anaranjada con sedimento blanco con sedimentos blancos y con puntos negros.	
	Requisitos normativos		Decreto 3863 de 2008 y en la Resolución Nro. 333 de 2011, Resolución Nro. 2674 de 2013, Decreto 3249 de 2006 y/o cualquier otra norma que las derogue, modifique o adicione.	
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Sobre por 25 gramos.	
		Empaque y/o embalaje	El producto debe ser empacado en bolsa flexible bilaminado o Sachet bilaminado o sobre en material PET/aluminio/ polietileno.	
		Rotulado	Nombre y/o marca del producto, listado de ingredientes, composición nutricional, nombre y domicilio, identificación del lote y fecha de vencimiento, condiciones de almacenamiento, modo de uso, registro sanitario y declaraciones y/o leyendas particulares cuando aplique. Dar cumplimiento a lo establecido en el Decreto 3863 de 2008 y en la Resolución Nro. 333 de 2011.	
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto se requiere con una vida útil mínima de (24) meses desde su fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de (5) meses desde su fecha de fabricación.	
2.1.9	**BEBIDA ACHOCOLATADA SOBRE 25 GRAMOS**			Unidad
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Bebidas	
		Descripción del producto	Mezcla en polvo para preparar bebida de chocolate instantánea, elaborado a partir de azúcar, cocoa en polvo, reguladores de acidez (bicarbonato de sodio), sal, sabor artificial vitaminas minerales A, D, B2, B1, hierro y calcio.	
	Requisitos específicos	Ingredientes	Leche, extracto de malta (cebada trigo), azúcar, cacao, sales minerales. lecitina de soya vitamina C, niacina, pantotetano de calcio, vitaminas B6, B1, B2, B12, fumarato ferroso, biotina y saborizantes artificiales.	
		Requisitos fisicoquímicos:	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:	
		Requisitos microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:	
		Otras características del producto	La Bebida Achocolatada instantánea se debe disolver en agua y/o leche sin dejar grumos en un tiempo máximo de 30 segundos. Puede contener trazas de leche. El contenido máximo de Plomo no deberá no deberá ser mayor de 2 mg/Kg. El producto no debe contener sustancias inertes, dextrinas, sustancias conservantes, ni materiales objetables o extrañas. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014, Resolución 3709 de 2015.	
	Requisitos normativos		Debe cumplir con lo establecido en la NTC 518:2008, Resolución 1511 de 2011, Resolución 2674 de 2013.	
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Sobre por 25 gramos en caja o display.	

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad	-	4 %
Contenido de grasa de cacao	2%	-
Tiempo de instantaneidad	-	30
Contenido de azúcar	-	71%

Requisitos	n	c	m	M
Recuento de microorganismos mesofils UFC/g	3	1	10000	15000
Recuento de Coliformes en pasa UFC/g	3	1	<10	20
Recuento de E. Coli UFC/g	3	0	<10	-
Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g	3	1	100	200
Detección de salmonella/ 25g	5	0	0	-

n: número de muestras que se ven a examinar
m: Indice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
M: Indice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad
c: número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M

Requisitos microbiológicos — Referencia: Tabla 2- NTC 518: 2008

		Empaque y/o embalaje	El producto debe ser empacado en BOPP metalizado que asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén autorizados por la autoridad competente. El empaque debe tener sistema de apertura fácil (MUESCAS) en los costados. El empaque no debe presentar delaminado durante el tiempo de vida útil del producto.	
		Rotulado	El rotulado debe ser impreso en la bolsa y debe cumplir con las especificaciones de la Resolución Nro. Min. Protección Social 5109/2005. Resolución del Ministerio de Protección Social Nro. 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.	
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.	
2.1.10	**BEBIDA DEPORTIVA HIDRATANTE Y ENERGIZANTE POR 30 GRAMOS**			Unidad
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Energéticos	
		Descripción del producto	Bebidas diseñadas para permitir a quien realice actividad física de alto rendimiento recuperar y rehidratarse simultáneamente durante el ejercicio.	
	Requisitos específicos	Ingredientes	Glucosa, maltodextrina, dextrosa, L carnitina, fructosa, acidulante, sabores artificiales, anticompactantes, sal, vitamina C y edulcorantes artificiales, libre de cafeína y azúcares añadidos. Todos los aditivos y sus cantidades deben ser permitidos por la legislación nacional vigente.	
		Requisitos fisicoquímicos:	De acuerdo con lo establecido en la Res. 333 de 2011 y la Res. 002229 DE 1994.	
		Requisitos microbiológicos	Recuento microorganismos mesofílicos/ml: 100 NMP Coliformes totales/ml: Menor 3 NMP Coliformes fecales/ml: Menor 3 Esporas clostridium sulfito reductor/ml: Menor 10 Hongos y levaduras: Menor 10 Resolución Nro. 2229 de 1994 - Bebidas Hidratantes- Energéticas para deportistas	
		Requisitos nutricionales	De acuerdo con lo establecido en la Resolución Nro. 333 de 2011 y la Resolución Nro. 002229 de 1994.	
		Otras características del producto	El producto debe ser una mezcla homogénea de partículas finas con olor, sabor y textura característica del mismo.	
	Requisitos normativos		Resolución Nro. 4126 de 1991, Resolución Nro. 333 de 2011, Resolución Nro. 2674 de 2013, Resolución Nro. 2229 de 1994 lo cualquier otra norma que las derogue, modifique o adicione.	
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Bolsa individual por 30 gramos.	
		Empaque y/o embalaje	Empaque en bolsa de BOPP/FOIL/PEBD, embalado en caja de cartón y/o display. Los empaques deben dar cumplimiento a la Resolución Nro. 683 de 2012.	
		Rotulado	Dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución Nro. 333 de 2011, la Resolución Nro. 002229 de 1994	
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto se requiere con una vida útil mínima de (12) meses desde su fecha de elaboración. Al momento de la entrega no debe tener más de (2) meses desde su fecha de elaboración	
2.1.11	**LECHE EN POLVO EN SOBRE POR 360 GRAMOS**			Unidad
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Lácteo	
		Descripción del producto	La leche en polvo es un producto desecado hasta obtener un extracto seco de leche en un volumen reducido para obtener una mayor conservación. En donde el agua que contiene la leche es evaporada. Mediante la adición y/o retiro de constituyentes lácteos, de tal forma que no se altere la relación entre proteína de suero caseína de la leche.	
	Requisitos específicos	Ingredientes	Leche entera higienizada aglomerada. Regulador de acidez (Tripolifosfato de sodio y/o potasio) máx. 0,1% m/m.	
		Requisitos fisicoquímicos:	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: **REQUISITOS** / **PARAMETROS MIN** / **MAX** Materia grasa, en % m/m: 26.0 – 33.0 Humedad, % m/m: - – 4.0 Acidez expresada como ácido láctico: 0,9 – 1.3 Índice de insolubilidad en cm3: - – 1.0 Cenizas, en % m/m: - – 6.0 Proteínas, % m/m: 24.5 – - Proteínas de leche en solidos no grasos de leche (Nx6,38) %m/m: 34 – - Na % m/m: - – 0,42 K % m/m: - – 1,3 Lactosa % m/m: 34.0 – 44.0 Características fisicoquímicas de la leche en polvo — Decreto 616 de 2006.	
		Requisitos microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: **Requisitos** / **N** / **m** / **M** / **C** Recuento de microorganismos mesófilos UFC / g: 3 / 1000 / 10.000 / 1 NMP Recuento de Coliformes UFC / g: 3 / <3 / 11 / 1 Recuento de Coliformes Fecales UFC / g: 3 / <3 / - / 0 Recuento de Mohos y Levaduras UFC / g: 3 / 100 / 500 / 1 Recuento Staphylococcus coagulasa positiva UFC / g: 3 / <100 / 100 / 1 Recuento de Bacillus cereus UFC / g: 3 / 100 / 1000 / 1 Detección de Salmonella / 25 g: 3 / 0 / - / 0 n: número de muestras que se ven a examinar m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad	

			M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c: número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M Características microbiológicas de la leche en polvo — Decreto 616 de 2006	
		Requisitos nutricionales	El producto podrá contener la Adición de Vitamina A y Vitamina C, calcio y hierro.	
		Otras características del producto	Polvo ultrafino, no se permite la adición de suero ni de azúcar. Cuando se utilice gas inerte (Nitrógeno, anhidro carbónico) en el envasado de la leche en polvo entera, la cantidad utilizada debe ser tal que el contenido de oxígeno en el envase sea máximo del 10%.	
	Requisitos normativos		Debe cumplir con lo establecido en el Decreto 616 de 2006, Decreto 1673 de 2010 y la NTC 1033.	
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Leche en polvo sobre por 360 gramos.	
		Empaque y/o embalaje	La bolsa debe ser con estructura trilaminada así: BOPP + PPB Metalizado+ Polietileno.	
		Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, Resolución Ministerio de Protección Social 333 de 2011	
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación, Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación. La leche importada debe tener una vida útil mayor a doce (12) meses contados a partir de la llegada al País.	
2.1.12	**BEBIDA NUTRICIONAL DE 237 ML.**			Unidad
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Suplemento	
		Descripción del producto	Alimento desarrollado para mejorar las ingestas de proteínas en adultos y ancianos. Contiene 1.2 gramos de HMB equivalen a 1.5 gramos de CAHMB (B-hidroxi-B-metilbutirato de calcio)	
	Requisitos específicos	Ingredientes	Agua, azúcar (sacarosa), maltodextrina de maíz, caseinato de sodio, concentrado de proteína de leche, minerales, sal, ortofosfato ferroso, sulfato de zinc, sulfato de manganeso, sulfato cúprico, cloruro de cromo, molibdato de sodio, selerato de sodio, yoduro de potasio, aceite de soya, aislado de proteína de soya, aceite de maíz, cocoa en polvo, betahidroxi-beta-metil-butirato de calcio, aceite canola, concentrado de proteína de suero, estabilizante, lecitina de soya, emulsificante saborizantes naturales y artificiales, vitaminas (cloruro de colina, ácido ascórbico, aceite de dl-alfatocoferilo, niacinamida, pantotenato de calcio, palmitato de vitamina a, clorhidrato de cloruro de tiamina, clorhidrato de piridoxina, riboflavina, ácido fólico, biotina, filoquinona, cianocobalamina, vitamina d3), goma de celulosa, carragenina, goma gellan.	
		Requisitos fisicoquímicos:	El producto debe tener un pH entre 6.6 y 7.1	
		Requisitos microbiológicos	Ausencia de Escherichia Coli y Salmonella	
		Requisitos nutricionales	Adición de vitaminas, zinc, fósforo, calcio	
		Otras características del producto	El producto debe estar libre de sabores, olores o colores objetables no propios del mismo y de sustancias o materiales extraños.	
	Requisitos normativos		Decreto 3863 de 2008 y en la Resolución Nro. 333 de 2011, Resolución Nro. 2674 de 2013, Decreto 3249 de 2006 y/o cualquier otra norma que las derogue, modifique o adicione.	
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Botella por 237 ml, embalado en caja por mínimo 16 unidades	
		Empaque y/o embalaje	Botella en polietileno de alta densidad (PEAD) con tapa en polipropileno, sellado herméticamente. Embalado en caja de cartón corrugado Lo empaques deben dar cumplimiento a la Resolución Nro. 683 de 2012, Resolución Nro. 4142 de 2012, Resolución Nro. 4143 de 2012, Resolución Nro. 834 de 2013 dependiendo del material utilizado.	
		Rotulado	Rotulo termoencogido debe indicar mínimo: Nombre y/o marca del producto, listado de ingredientes, composición nutricional, nombre y domicilio, identificación del lote y fecha de vencimiento, condiciones de almacenamiento, modo de uso, registro sanitario y declaraciones y/o leyendas particulares cuando aplique. Dar cumplimiento a lo establecido en el Decreto 3863 de 2008 y en la Resolución Nro. 333 de 2011.	
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		Vida útil mínima de quince (15) meses desde su fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fabricación.	
2.2	**ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS PARA ALMACENAR**			
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN**			**UNIDAD MEDIDA**
2.2.1	**PAQUETE DE BOLSAS RESELLABLE DE 25 POR 30 CENTÍMETROS (PAQUETE DE 20 UNIDADES)**			Unidad
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Aseo	
		Descripción del producto	Bolsa de plástico que cuenta con mecanismo de cierre incorporado que evita la entrada o salida de aire otros fluidos.	
	Requisitos específicos	Ingredientes	Polietileno de baja densidad	
		Otras características del producto	Paquete de bolsas Resellable por 30 centímetros (paquete de 20 unidades). Las bolsas deben ser reutilizables y deben permitir abrir y cerrar repetidas veces sin necesidad de romperlas. Debe garantizarse su adecuado funcionamiento y duración, de acuerdo con las recomendaciones para su uso. Las películas de polietileno de baja densidad de las bolsas que están en contacto con alimentos deben cumplir con los requisitos que establece la Norma Técnica Colombiana NTC1257. Las películas de plástico de las bolsas que no están elaboradas para contener alimentos deben cumplir con la NTC 1007.	
	Requisitos normativos		NTC 1007, NTC 1257.	
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Bolsa cierre hermético 20 unidades por 30 cm	
		Rotulado	El empaque de las bolsas resellables debe estar etiquetado, especificando el material del que están elaboradas, número de bolsas que contiene y sus dimensiones, nombre y dirección del fabricante y del importador, si aplica, número del lote y fecha de fabricación, instrucciones y precauciones de uso y país de origen.	

2.2.2	**NOTA 1:** El valor del "Impuesto al Valor Agregado (IVA)" se aplica en cada uno de los alimentos de conformidad con las normas legales vigentes en el estatuto tributario. **NOTA 2:** El valor de los víveres debe contemplar los costos de almacenaje, embalaje y transporte.	

ÍTEM	DESCRIPCIÓN
3	**PROVEEDORES**
3.1	El contratista presentó certificación, en la cual se comprometió a realizar el suministro de víveres los siete (7) días a la semana, veinticuatro (24) horas al día, durante el tiempo de ejecución del contrato.
3.2	El contratista presentó certificación, mediante la cual manifestó bajo su responsabilidad que cuenta con la disponibilidad y respaldo de proveedores suficientes para garantizar el suministro oportuno y continuo de cada uno de los víveres y elementos de aseo requeridos, en las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad exigidas por la Entidad.
3.3	El contratista debe presentar al inicio del contrato, el respectivo documento expedido por el INVIMA vigente, de acuerdo a su descripción como se relaciona más adelante el cual deberá está vigente:

1.1	ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES SECOS	
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	DOCUMENTO INVIMA
1.1.1	ACEITE VEGETAL DE SOYA - BOTELLA PLÁSTICA POR 900 CENTÍMETROS CÚBICOS	Permiso Sanitario INVIMA
1.1.2	ARVEJA VERDE SECA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización
1.1.3	ARVEJA Y ZANAHORIA EN LATA POR 580 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.4	ARROZ EN BOLSA PLÁSTICA POR 500 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
1.1.5	LOMITOS DE ATÚN EN ACEITE POR 160 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.6	REFRESCO DE AVENA MOLIDA POR 500 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.7	LONJA BOCADILLO DE GUAYABA ROJA POR 500 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.8	CHOCOLATE INSTANTÁNEO EN POLVO BOLSA POR 500 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.9	CALDO DE GALLINA EN CAJA POR 48 CUBOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.10	GALLETAS DE LECHE PAQUETE POR 18 UNIDADES	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.11	FRIJOL BOLA ROJA POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
1.1.12	HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS	Permiso Sanitario de Alimentos
1.1.13	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA POR 500 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.14	LENTEJA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
1.1.15	LECHE EN POLVO ENTERA POR 380 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.16	MAYONESA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.17	PAN PERRO EMPACADO EN BOLSA POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.18	ESPAGUETI FORTIFICADO PAQUETE POR 500 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.19	PASTA PARA SOPA POR 500 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.20	PULPA DE FRUTA POR 1000 GRAMOS	Permiso Sanitario de Alimentos
1.1.21	SAL REFINADA, YODADA Y FLUORIZADA POR 1000 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.22	JAMONETA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.23	MOGOLLAS PAQUETE POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.24	PANELA POR 500 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
1.1.25	PANELA PULVERIZADA CON LIMÓN POR 1000 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.26	SALCHICHAS DE RES O MIXTA FRANKFURT DE 360 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.27	SALSA DE TOMATE BOLSA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.28	AZÚCAR POR 1000 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.29	GUISO PRECOCIDO SAZONADOR SOBRE 55 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.30	SARDINAS EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.31	CAFÉ EN BOLSA CLÁSICO POR 500 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.2	ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES FRESCOS	
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	DOCUMENTO INVIMA
1.2.1	POLLO FRESCO POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
1.2.2	CARNE DE RES FRESCA POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
1.2.3	CARNE DE CERDO FRESCA POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
1.2.4	CEBOLLA CABEZONA POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
1.2.5	HUEVOS AA EMPACADAS EN CUBETAS CARTÓN POR 30 UNIDADES	No requiere autorización de comercialización.
1.2.6	TOMATE CHONTO POR 1000 GRAMOS EMPACADO EN CANASTILLA	No requiere autorización de comercialización.
1.2.7	PAPA PASTUSA POR 50 KILOGRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
1.2.8	SALCHICHÓN CERVECERO/DURADERO 500 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.3	SUSTITUTO DE SARDINA EN SALSA DE TOMATE Y JAMONETA EN TARRO	
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	DOCUMENTO INVIMA

	1.3.1	CARNE EN TROZO PARA GOULASH POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
	1.3.2	CARNE MOLIDA DE RES POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
	1.3.3	COSTILLA CARNUDA DE RES POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
	1.3.4	SOBREBARRIGA POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
	1.4	**ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS DE ASEO**	
	ÍTEM	**DESCRIPCIÓN**	**DOCUMENTO INVIMA**
	1.4.1	JABÓN DE BAÑO POR 100 GRAMOS	Notificación Sanitaria
	1.4.2	JABÓN LAVA PLATOS POR 500 GRAMOS	Notificación Sanitaria
	1.4.3	BOLSA DE LA BASURA DE 125 POR 92 CENTÍMETROS POR PAQUETE DE 12 UNIDADES	No aplica
	1.4.4	ENCENDEDORES/ MECHEROS DE GAS	No aplica
	1.4.5	VELAS LISAS DE 22 CENTÍMETROS LARGO PAQUETE POR 12 UNIDADES	No aplica
	1.4.6	JABÓN AZUL EN BARRA PARA LAVAR ROPA 300 GRAMOS	Notificación Sanitaria
	1.4.7	ESPONJILLA DE ALAMBRE GRUESA PAQUETE POR 12 UNIDADES	No aplica
	1.4.8	ESPONJILLA SABRA DOBLE USO PAQUETE POR 12 UNIDADES	No aplica
	1.4.9	CREMA DENTAL POR 50 GRAMOS	Notificación Sanitaria
	1.4.10	PAPEL HIGIÉNICO TRIPLE HOJA	No aplica
	1.4.11	MÁQUINAS DE AFEITAR TRIPLE HOJA	No aplica
	1.4.12	TALCO ANTIMICÓTICO PARA PIES POR 100 GRAMOS	Notificación Sanitaria
	1.4.13	DESODORANTE ANTITRANSPIRANTE GEL EN TUBO DE 70 GRAMOS	Notificación Sanitaria
	2.1	**ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES**	
	ÍTEM	**DESCRIPCIÓN**	**DOCUMENTO INVIMA**
	2.1.1	SOBRE DE ATÚN EN ACEITE POR 85 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
	2.1.2	BEBIDA HIDRATANTE EN POLVO TROPICAL EN SOBRE POR 36 GRAMOS (1/2 LITRO)	Registro Sanitario de Alimentos
	2.1.3	BARRA DE PROTEÍNA POR 30 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
	2.1.4	GEL DEPORTIVO ENERGIZANTE 30 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
	2.1.5	LECHE CONDENSADA EN SOBRE POR 300 GRAMOS (MALTITIOL)	Registro Sanitario de Alimentos
	2.1.6	BEBIDA HIDRATANTE DE SUERO ORAL POR 100 ML	No aplica
	2.1.7	MANÍ CON PASAS SOBRE INDIVIDUAL DE 45 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
	2.1.8	COLA GRANULADA EN SOBRE DE 25 GRAMOS	Permiso Sanitario de Alimentos
	2.1.9	BEBIDA ACHOCOLATADA SOBRE 25 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
	2.1.10	BEBIDA DEPORTIVA HIDRATANTE Y ENERGIZANTE POR 30 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
	2.1.11	LECHE EN POLVO EN SOBRE POR 360 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
	2.1.12	BEBIDA NUTRICIONAL DE 237 ML.	Registro Sanitario de Alimentos
	2.2	**ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS PARA ALMACENAR**	
	2.2.1	PAQUETE DE BOLSAS RESELLABLE DE 25 POR 30 CENTÍMETROS (PAQUETE DE 20 UNIDADES)	No aplica

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

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

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

3.4	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD: El contratista deberá entregar los víveres y elementos de aseo de óptima calidad e inocuidad, dando cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, en especial a lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, que reglamenta el aseguramiento y control de la calidad e inocuidad de los alimentos, así como a las disposiciones complementarias expedidas por el INVIMA, relacionadas con el registro, permiso o notificación sanitaria, de conformidad con los procedimientos vigentes.
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN**
4	**TRANSPORTE**
4.1	El contratista certificó que, cuenta con la capacidad logística para entregar los bienes objeto del proceso en los lugares establecidos y en condiciones organolépticas adecuadas, garantizando la calidad e inocuidad de los productos que conforman las diferentes remesas. Para tal efecto, el contratista deberá presentar al supervisor del contrato, previo al inicio de su ejecución, la información correspondiente al parque automotor de carga, ya sea de su propiedad o mediante la contratación de un tercero habilitado para la prestación del servicio, aportando en cualquiera de los casos la siguiente documentación: Documento que relacione la flota de vehículos que serán utilizados en la ejecución del contrato, los cuales deberán contar con documentación vigente, de conformidad con la Ley 769 de 2002, la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que las complementen, modifiquen o sustituyan, incluyendo como mínimo: Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT). Certificado de revisión técnico-mecánica y de emisiones contaminantes. Licencia de tránsito (tarjeta de propiedad). Concepto sanitario favorable, expedido por la autoridad competente, que certifique el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias para el transporte de alimentos. Documento que acredite la utilización de sellos de seguridad, los cuales garanticen que los vehículos no serán abiertos durante el transporte de los víveres.

	Nota 1: En caso de tercerizar el servicio de transporte, el contratista deberá presentar al supervisor del contrato el documento que acredite la relación contractual con el tercero, en el cual conste el compromiso de prestar el servicio y la capacidad para transportar los víveres y elementos de aseo en la cantidad, calidad y oportunidad requeridas por la Dirección Antinarcóticos de la Policía Nacional, adjuntando igualmente la documentación señalada en los literales a) y b). Nota 2: El contratista deberá dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, el Decreto 173 de 2001 del Ministerio de Transporte y la Resolución 1565 de 2014 del Ministerio de Transporte, o las normas que las modifiquen o sustituyan.
4.2	El contratista certificó, que cuenta con la capacidad operativa y logística para transportar, como mínimo, doscientas (200) remesas mensuales en el territorio nacional, de acuerdo con los requerimientos del servicio, garantizando el normal desarrollo de las operaciones de interdicción y/o intervención de cultivos ilícitos.
4.3	El contratista deberá presentar el concepto sanitario favorable vigente de los vehículos que cuenten con sistema de refrigeración, destinado a garantizar la cadena de frío de los productos perecederos, especialmente cárnicos y víveres frescos, evitando su descomposición y dando cumplimiento a las disposiciones sanitarias vigentes aplicables al transporte de alimentos.
4.4	CONDUCTORES: En cumplimiento de lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, el contratista deberá contar con personal idóneo y capacitado para las actividades de transporte, cargue y descargue de los víveres, garantizando la conservación de las condiciones microbiológicas y organolépticas de los productos y el cumplimiento de las disposiciones sanitarias vigentes. Para tal efecto, el contratista deberá presentar al supervisor del contrato, previo al inicio de la ejecución, la documentación del personal asignado, la cual deberá incluir como mínimo la hoja de vida y el certificado vigente de manipulación de alimentos.
4.5	El servicio de transporte deberá contar con un sistema de rastreo terrestre, que permita al supervisor del contrato el seguimiento, control y verificación en tiempo real de las remesas, el cual deberá cumplir como mínimo con las siguientes características: Visualización de toda la operación de carga Sistemas de trazabilidad en línea Generación de alertas por retrasos en la operación. Localización y rastreo en tiempo real de los vehículos. Canales de comunicación con los operadores. Información detallada del vehículo y del conductor Funcionalidad para consultas y generación de reportes. Nota 1: El contratista deberá presentar al inicio del contrato certificación en la cual se indique la URL del sistema de rastreo y suministrar un usuario de prueba, que permita a la Entidad verificar el cumplimiento de los requisitos aquí establecidos. Nota 2: El contratista deberá garantizar la actualización de la plataforma web, como mínimo de manera semestral o cuando el supervisor del contrato lo requiera, así como la prestación de soporte técnico permanente (24 horas al día, 7 días a la semana), incluyendo la aplicación de actualizaciones y modificaciones que se requieran, sin costo adicional para la Dirección Antinarcóticos de la Policía Nacional. Nota 3: El contratista deberá suministrar dos (2) usuarios activos al supervisor del contrato, que permitan verificar en todo momento el cumplimiento de los requisitos establecidos en el presente ítem. Nota 4: El contratista deberá informar de manera inmediata y por escrito al supervisor del contrato cada vez que los vehículos destinados al transporte de las remesas de víveres sean despachados desde la bodega de almacenamiento.
4.6	Los vehículos utilizados para el transporte de los víveres frescos y productos perecederos deberán contar con sistemas de refrigeración tipo Thermo King, que garanticen la preservación de la cadena de frío de los productos, evitando así la descomposición de los víveres, especialmente los cárnicos y los productos frescos. Dando cumplimiento con todas las disposiciones sanitarias vigentes. Nota 1: Una vez los vehículos arriben al lugar de destino, deberán permanecer disponibles hasta la finalización del abastecimiento de todas las unidades correspondientes, siempre y cuando no se haya ofertado el ponderable relacionado con el suministro de contenedores destinados como cuartos fríos. Para tal efecto, el contratista deberá garantizar el funcionamiento continuo e ininterrumpido de los sistemas de refrigeración, asumiendo la totalidad de los costos asociados a dicha operación.
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN**
5	**ALMACENAMIENTO**
5.1	El contratista certifico, que cuenta con uno (1) o más sitios de almacenaje, propios o en arrendamiento, ubicados en el territorio nacional, de los cuales uno (1) esta ubicado en la ciudad de Bogotá D.C., o en alguno de sus municipios aledaños; con capacidad para el almacenamiento equivalente a mínimo doscientas (200) remesas de rotación quincenal principalmente la remesa Tipo I. Lo anterior, con el fin de garantizar que los alimentos sean almacenados en condiciones idóneas de calidad e inocuidad previo a su entrega, y asegurar la continuidad del servicio ante eventuales situaciones como paros, hechos delictivos, eventos de orden público o fenómenos de la naturaleza. Los sitios de almacenaje deberán cumplir como mínimo con las siguientes áreas funcionales: 1. Área de cargue y descargue. 2. Área de almacenamiento congelado y refrigerado (cuarto frío). 3. Área de almacenamiento de víveres secos. 4. Área de almacenamiento de víveres frescos. 5. Área de almacenamiento de productos de aseo. El contratista deberá presentar previo a la suscripción del acta de inicio al supervisor del contrato los planos del área de almacenamiento, el concepto sanitario favorable vigente, y según corresponda, el certificado de tradición y libertad o el contrato de arrendamiento. El contratista deberá dar cumplimiento a lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, en especial lo establecido en el Capítulo III, artículo 11, así como a la demás normatividad sanitaria vigente aplicable. Los sitios de almacenaje deberán permanecer en óptimas condiciones de orden, aseo e higiene, conforme a las normas sanitarias expedidas por la autoridad competente. La Dirección Antinarcóticos de la Policía Nacional podrá efectuar visitas de verificación al área de almacenamiento ubicada en la ciudad de Bogotá D.C. o en alguno de los municipios aledaños, cuando lo considere necesario en la ejecución del contrato, dejando constancia mediante acta y registro fotográfico.

	Nota 1: El almacenamiento de los productos de aseo deberá realizarse en un área totalmente independiente y aislada de las demás áreas de almacenamiento, con el fin de evitar contaminación cruzada. **Nota 2:** Los sitios de almacenaje deberán garantizar el uso adecuado de estibas, las cuales deberán cumplir con lo dispuesto en la Resolución 224 de 2007 de la Superintendencia de Industria y Comercio, clasificando los productos de acuerdo con su naturaleza. **Nota 3:** Las canastillas plásticas utilizadas no deberán ser de material reciclado ni remanufacturado, en cumplimiento de la Resolución 4143 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social, artículo 13, relativa a materiales plásticos en contacto con alimentos. **Nota 4:** Los productos cárnicos (pollo y carne) deberán encontrarse empacados al vacío, con el fin de prolongar su vida útil y proteger su inocuidad frente a agentes externos. **Nota 5:** Para efectos de este proceso, se considerarán como municipios aledaños los siguientes: Bojacá, Cajicá, Chía, Cogua, Cota, El Rosal, Facatativá, Funza, Gachancipá, La Calera, Madrid, Mosquera, Nemocón, Soacha, Sibaté, Sopó, Subachoque, Tabio, Tenjo, Tocancipá, Zipacón y/o Zipaquirá.
5.2	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: El contratista presentó el Plan de Saneamiento Básico de los sitios de almacenaje, en cumplimiento de lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, el cual incluye los siguientes programas: Limpieza y Desinfección. Manejo de Residuos Sólidos. Control de Plagas. Control de agua potable. Cada uno de los programas deberá contener, como mínimo, los procedimientos definidos y el cronograma de ejecución de las actividades correspondientes.
5.3	CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN: En cumplimiento de lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, especialmente lo establecido en el Capítulo VI – Saneamiento, el contratista presentó el certificado vigente de control de plagas (fumigación) de los sitios de almacenaje, expedido por una empresa autorizada por la autoridad competente.
5.4	CERTIFICACIÓN USO DE INSECTICIDA: El contratista presentó certificación, en la cual manifestó que durante la ejecución del contrato no se utilizará el insecticida FIPRONIL en las actividades de control de plagas o fumigación de los sitios de almacenamiento.
5.5	MANIPULADORES DE ALIMENTOS. SITIOS DE ALMACENAMIENTO: El contratista presentó certificación, en la que manifestó que para la ejecución del contrato dispondrá del personal idóneo y capacitado para el desarrollo de las actividades de almacenamiento y manipulación de alimentos, en cumplimiento de lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, especialmente lo establecido en el Capítulo III, artículo 12, debiendo presentar previo al inicio del contrato, los siguientes documentos: Plan de capacitación continua, que evidencie la formación del personal en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), con una vigencia mínima de un (1) año. Certificado médico ocupacional de aptitud, con vigencia mínima de un (1) año, en el cual conste que los manipuladores se encuentran aptos para la manipulación de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente.
5.6	DIETISTA-NUTRICIONISTA: El contratista presentó certificación, donde garantizó la vinculación de un profesional en Dietética y Nutrición, quien brindará respaldo técnico al suministro de víveres y ejercerá control sobre las condiciones de calidad, inocuidad, almacenamiento, conservación y manipulación de los alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente. Para tal efecto, deberá presentar para el inicio al supervisor del contrato: copia de la tarjeta profesional vigente, certificado de vigencia de la tarjeta profesional expedido por la autoridad competente, certificación que acredite experiencia específica mínima de un (1) año en la ejecución de contratos relacionados con el manejo, control o gestión de alimentos. El profesional deberá acompañar técnicamente la ejecución contractual, garantizando que los productos suministrados cumplan con las especificaciones técnicas exigidas por la Entidad y con los estándares de calidad e inocuidad requeridos.
5.7	Con el propósito de garantizar la calidad, cantidad, oportunidad y cumplimiento de las condiciones contractuales en el suministro de víveres, se establecerá un Comité de Verificación que realizará controles previos al despacho hacia cada Coordinación Regional Transitoria. Dicho comité estará conformado por: Un funcionario del Grupo de Talento Humano de la DIRAN, un funcionario del Área Logística y Financiera – ARLOF, el supervisor del contrato y/o su delegado, y un funcionario del Área Intervención de Cultivos Ilícitos - ARINT. La verificación aleatoria permitirá ejercer un control efectivo e imparcial sobre los productos a suministrar, asegurando que estos cumplan con los estándares de calidad, condiciones de almacenamiento, fechas de vencimiento, cantidades requeridas y demás especificaciones técnicas definidas en el contrato. Asimismo, este mecanismo fortalece la transparencia en la ejecución contractual, mitiga riesgos asociados a inconsistencias en el suministro y contribuye a la adecuada satisfacción de las necesidades institucionales. El comité dejará constancia de cada verificación realizada mediante actas o registros correspondientes, los cuales servirán como soporte del seguimiento contractual y como insumo para la toma de decisiones en caso de evidenciarse incumplimientos y deberán ser enviadas al supervisor del contrato.
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN**
6	**DISTRIBUCIÓN, EMPAQUE, ROTULADO Y EMBALAJE**
6.1	Con el propósito de facilitar la entrega y evitar la confusión de productos, el contratista deberá tener en cuenta lo siguiente: Víveres Secos: Debe realizarse en lonas de fibra sintética, resistente con medidas de mínimo: alto 90 cm x ancho 60 cm con capacidad de cincuenta (50) kg, de acuerdo a los requisitos previstos en el anexo técnico, las cuales debe ir debidamente selladas, marcadas y numeradas de manera que permita su distribución en el área de operaciones, las cuales deben cumplir con lo dispuesto en la Resolución 224 de 2007 del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo "Por la cual se expide el Reglamento Técnico número RTC-002 MDR de requisitos mínimos que deben cumplir los empaques de los productos agrícolas para consumo humano que se importen, se produzcan y se comercialicen en el territorio nacional". La identificación de las lonas debe contener la siguiente información: Identificación de remesa. Producto. Destino. Cantidad. Peso. N° de autorización. Numeración de bultos. Fecha de empaque.

	Cárnicos: Debe realizarse en cavas de poliestireno expandido con una medida de mínimo de: largo 47,5 cm x ancho 47,5 cm x alto 62 cm ± 5 cm y capacidad de 75 litros, de acuerdo a los requisitos previstos en el anexo técnico, empacados al vacío. El rotulado de las cavas debe realizarse por medio de un sticker, para tal efecto se requiere que los cárnicos sean distribuidos uniformemente en 04 cavas, las cuales deben contener la siguiente información: Identificación de remesa. Nombre de producto. Cantidad empacada. Destino. Fecha de vencimiento. Pulpa de fruta: Debe realizarse en cavas de poliestireno expandido con una medida de mínimo de: largo 54 cm x ancho 34,2 cm x alto 38 cm ± 5 cm y capacidad de 40 litros, de acuerdo a los requisitos previstos en el anexo técnico, empacados al vacío. El rotulado de las cavas debe realizarse por medio de un sticker, para tal efecto se requiere que la pulpa de fruta sea distribuida uniformemente en 04 cavas, las cuales deben contener la siguiente información: Identificación de remesa. Nombre de producto. Cantidad empacada. Destino. Fecha de vencimiento. Víveres frescos: Debe realizarse en canastillas plásticas con una medida de largo 60 cm x ancho 40 cm x alto 25 cm ± 5 cm y capacidad mínima 25 Kg cada una de acuerdo a los requisitos previstos en el anexo técnico, deben ser apilables y estas no deben ser de material plástico reciclado, ni remanufacturado, las cuales deben cumplir con lo dispuesto en la Resolución 224 de 2007 de la Superintendencia de industria y Comercio. El rotulado de las canastillas debe realizarse por medio de un sticker, el cual debe contener la siguiente información: Identificación de remesa. Nombre de producto. Cantidad empacada. Destino. Fecha de vencimiento. Productos de aseo: Debe realizarse en su empaque secundario debidamente selladas, marcadas y numeradas de manera que permita su distribución en el área de operaciones, las cuales deben cumplir con lo dispuesto en la Resolución 224 de 2007 del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo "Por la cual se expide el Reglamento Técnico número RTC-002 MDR de requisitos mínimos que deben cumplir los empaques de los productos agrícolas para consumo humano que se importen, se produzcan y se comercialicen en el territorio nacional". La identificación de las lonas debe contener la siguiente información: Identificación de remesa. Producto. Cantidad. Peso. Nro. de Autorización. Numeración de bultos. Fecha de empaque. Nota 1: Previa coordinación con el supervisor del contrato, el contratista deberá entregar los víveres en lonas de fibra sintética debidamente identificadas y selladas, e incluir veinte (20) lonas vacías adicionales para la redistribución de las remesas según las capacidades del personal en el área de operaciones. Nota 2: Con el fin de evitar la contaminación cruzada, los cárnicos (pollo, carne de res y carne cerdo), deben ir empacados al vacío con el fin de prolongar el periodo de caducidad del producto y protegerlos contra los elementos externos que puedan afectar su inocuidad. La carne fresca (pollo, carne de res y carne cerdo) deberá ser entregada empacada al vacío en paquetes de 3 kilogramos, cada paquete en porciones de 142 gramos, el pollo fresco deberá ser entregado empacado al vacío con peso de 1,5 kilogramos. Nota 3: Las canastillas plásticas y lonas no deben ser de material plástico reciclado ni remanufacturado, dando cumplimiento a lo dispuesto en la Resolución 4143 de 2012, Artículo 13 del Ministerio de Salud y Protección Social "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional". Nota 4: Lo anteriormente descrito debe ser de estricto cumplimiento, dado que la distribución y entrega de los productos se realizará en zonas donde el ingreso de los víveres es helicoportado.
ITEM	**DESCRIPCIÓN**
7	**COORDINADOR DE SUMINISTROS**
7.1	El contratista certificó que, una vez inicie el contrato contará con un (01) Ingeniero de Alimentos para la estructuración, ejecución y supervisión de la cadena de suministros, garantizando la no alteración de las condiciones microbiológicas y organolépticas, el profesional dará el aval técnico a cada una de las remesas. Así mismo debe cumplir con lo establecido por el Ministerio de Salud y Protección en la Resolución 2674 del 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo III, Artículo 11. Además, se requiere que al inicio del contrato cuente con vinculación vigente, tarjeta profesional vigente y certificado de vigencia y antecedentes disciplinarios de COPNIA.
7.2	TIEMPOS ESTABLECIDOS PARA EL CUMPLIMIENTO DEL SERVICIO **SERVICIO** | **TIEMPO MÁXIMO** REMESA | 72 HORAS PARA DAR CUMPLIMIENTO A LOS REQUERIMIENTOS REALIZADOS POR LA DIRECCIÓN ANTINARCÓTICOS – SUPERVISOR DEL CONTRATO Nota 1: Se entenderá que el plazo de setenta y dos (72) horas inicia a partir del momento en que el supervisor del contrato realice el requerimiento al contratista a través del aplicativo web dispuesto para tal fin. No obstante, en caso de presentarse fallas, indisponibilidad o imposibilidad técnica

	en el funcionamiento del referido aplicativo, el requerimiento podrá efectuarse válidamente por correo electrónico señalado por el contratista y/o vía telefónica al número señalado en el ítem 7.3, medios a partir de los cuales igualmente comenzará a contarse el término establecido para el cumplimiento del servicio. Nota 2: Cuando no se pueda cumplir con los plazos establecidos por casos de fuerza mayor, casos fortuitos o hechos de un tercero, se debe informar y coordinar con el supervisor del contrato, para darle una pronta solución a los servicios requeridos por parte de la Dirección de Antinarcóticos.
7.3	El contratista presentó certificación, donde se compromete que para la ejecución del contrato tendrá a disposición las 24 horas, una oficina de quejas y reclamos con servicios de comunicación PBX y/o celular, en aras de garantizar y brindar un mejor servicio, lo cual será verificado por el supervisor del contrato, previo inicio de la ejecución del contrato.
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN**
8	**SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST).**
8.1	Con el fin de garantizar la protección de los accidentes y enfermedades de los empleados y trabajadores de las diferentes empresas que funcionan en Colombia de forma obligatoria, el contratista diligenció el formulario COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. Así mismo, el contratista deberá dar cumplimiento a los estándares mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), de conformidad con el artículo 2.2.4.6.27 del Decreto 1072 de 2015, el Decreto 052 de 2017 y la Resolución 0312 de 2019.
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN**
9	**APLICACIÓN WEB**
9.1	El contratista presentó certificación, donde manifiesta que para la ejecución del contrato contará con una aplicación Web, la cual estará vigente 5 días posteriores al perfeccionamiento del contrato y hasta el término de la ejecución del mismo, con las siguientes especificaciones: Radicación de requerimientos. Reporte de requerimientos pendientes. Aprobación de requerimientos. Cumplimiento del requerimiento. Ingreso digital de recibos a satisfacción de registro de servicios prestados y/o actas. Generación de informes diarios en tiempo real. Seguimiento valor del contrato, valor solicitado, valor aprobado, pagos y saldos. Generación de reporte individualizado de acuerdo a los servicios prestados. Aviso en tiempo real de la generación, aprobación, despacho y recibo de los requerimientos. Generación de reporte en tiempo real del consumo digitado de acuerdo a los recibos a satisfacción firmadas por parte de los responsables que recepcionan el suministro. Protocolo de seguridad SSL. Por lo anterior, al inicio del contrato deberá allegar dos (02) usuarios con perfil consulta y dos (02) usuarios con perfil operativo, solo para radicar las solicitudes que son de control del supervisor. **Nota 1:** Asimismo, el contratista acreditó mediante documento escrito firmado por su representante legal que, en caso de ser adjudicatario, contará con una URL para la utilización de este aplicativo en la ejecución del contrato. **Nota 2:** El contratista deberá brindar actualización de la aplicación Web semestralmente o cuando el supervisor lo requiera. De igual forma deberá brindar soporte técnico de la aplicación 24/7 (24 horas al día, 7 días a la semana), aplicación de actualizaciones y modificaciones según necesidades sin costo para la Dirección de Antinarcóticos - Policía Nacional. **Nota 3:** La página web, una vez presentada por el contratista deberá ser verificada y avalada por el Grupo Tecnologías de la Información y las comunicaciones de la Dirección Antinarcóticos – Policía Nacional. **Nota 4:** En el evento de requerirse ajustes, el contratista tendrá hasta veinte (20) días hábiles para su adecuación y aprobación por el Grupo Tecnologías de la Información y las comunicaciones de la Dirección Antinarcóticos – Policía Nacional
9.2	La entrega de los víveres correspondientes a las REMESAS Tipo I (para 80 hombres por 15 días), Tipo II (para 40 hombres por 15 días) y Tipo III (para 18 hombres por 15 días), se realizará conforme a la programación y necesidades operacionales de la Entidad, previa coordinación y autorización del supervisor del contrato, quien definirá lugar, fecha y condiciones de entrega. El contratista deberá garantizar la disponibilidad, alistamiento y entrega oportuna de cada tipo de remesa, asegurando el cumplimiento de las especificaciones técnicas, cantidades, condiciones de calidad exigidas por la Entidad y tiempos establecidos de acuerdo al ítem 7.2. Nota 1: La Remesa Tipo III está destinada exclusivamente a operaciones especiales y será requerida de manera independiente a las Remesas Tipo I y Tipo II; en consecuencia, sus solicitudes y entregas se efectuarán de forma autónoma, siempre previa coordinación con el supervisor del contrato.
9.3	El contratista podrá realizar visitas técnicas en cualquier momento que lo solicite durante la ejecución del contrato, en los sitios de entrega previstos para la operación, con el fin de conocer las condiciones actuales de la operación y garantizar así el correcto abastecimiento.
9.4	En el evento en que la ejecución del presente contrato se extienda a una vigencia fiscal distinta a aquella en la cual fue suscrito, y siempre que la entidad contratante autorice la respectiva adición y/o prórroga contractual con cargo a vigencias futuras, los valores unitarios del contrato podrán ser objeto de ajuste económico, reconociendo el incremento del Índice de Precios al Consumidor (IPC) certificado por el Departamento Administrativo Nacional de Estadística – DANE, correspondiente al período aplicable. Dicho ajuste se efectuará previa verificación de la disponibilidad presupuestal y conforme a la normatividad vigente.
9.5	El contratista será el único y exclusivo responsable de realizar el pago de los servicios, bienes o actividades subcontratadas con terceros que se deriven de la ejecución del contrato de suministro de víveres y elementos de aseo. Dichos pagos deberán efectuarse dentro de un plazo máximo de sesenta (60) días calendario, contados a partir de la fecha en que el contratista reciba el correspondiente pago por parte de la Dirección de Antinarcóticos. En ningún caso la Dirección de Antinarcóticos asumirá responsabilidad alguna frente a los terceros subcontratados por el CONTRATISTA, ni será solidaria o subsidiariamente responsable por obligaciones laborales, civiles, comerciales o de cualquier otra naturaleza que se generen con ocasión de dichas relaciones contractuales.
9.6	El contratista certificó, que se compromete a realizar de manera oportuna el pago de todas las obligaciones económicas que adquiera con los subcontratistas vinculados a las actividades necesarias para la ejecución del contrato de suministro de víveres. Este documento deberá entregarse como parte integral de la oferta y constituirá un compromiso vinculante durante toda la vigencia contractual. Nota: El contratista deberá presentar a la supervisión del contrato una declaración juramentada para el trámite de facturación, firmada por su representante legal, en la cual se certifique el pago oportuno, completo y efectivo de la totalidad de las obligaciones económicas a favor de los

	subcontratistas que intervengan en la ejecución del contrato. Esta declaración juramentada formará parte integral de los soportes exigidos para el trámite y reconocimiento de los pagos, y deberá contener, como mínimo, la siguiente información: Identificación del subcontratista, incluyendo nombre o razón social y número de identificación. Relación detallada de las obligaciones económicas canceladas durante el periodo reportado. Monto, fecha de pago y concepto de cada obligación efectivamente saldada. Nota 1: Junto con la declaración juramentada, el contratista deberá anexar copia legible y verificable de los documentos que respalden los pagos certificados, tales como: Comprobantes bancarios. Recibos de pago. Facturas canceladas. Estos documentos deberán ser suficientes y verificables, de manera que permitan a la supervisión del contrato constatar el cumplimiento de las obligaciones financieras del contratista principal frente a terceros.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	
10.	LUGARES DONDE SE REQUIERE EL SUMINISTRO DE VÍVERES	
	CIUDAD Y/O MUNICIPIO	DEPARTAMENTO
10.1	LETICIA	AMAZONAS
10.2	APARTADÓ	ANTIOQUIA
10.3	CAREPA	
10.4	MEDELLÍN	
10.5	EL BAGRE	
10.6	NECHÍ	
10.7	NECOCLÍ	
10.8	PUERTO BERRIO	
10.9	SONSÓN	
10.10	SANTA FE DE ANTIOQUIA	
10.11	CAUCASIA	
10.12	DORADAL	
10.13	TURBO	
10.14	RIONEGRO	
10.15	ARAUCA	ARAUCA
10.16	FORTUL	
10.17	TAME	
10.18	SARAVENA	
10.19	BARRANQUILLA	ATLÁNTICO
10.20	CARTAGENA	BOLÍVAR
10.21	EL CARMEN DE BOLÍVAR	
10.22	CHIQUINQUIRÁ	BOYACÁ
10.23	PAIPA	
10.24	TUNJA	
10.25	PUERTO BOYACÁ	
10.26	LA DORADA	CALDAS
10.27	MANIZALES	
10.28	NORCASIA	
10.29	LARANDIA	CAQUETÁ
10.30	TRES ESQUINAS	
10.31	FLORENCIA	
10.32	YOPAL	CASANARE
10.33	GUAPI	CAUCA
10.34	POPAYÁN	
10.35	AGUACHICA	CESAR
10.36	VALLEDUPAR	
10.37	MONTERÍA	CÓRDOBA
10.38	BOGOTÁ	CUNDINAMARCA
10.39	FACATATIVÁ	
10.40	GIRARDOT	
10.41	YACOPÍ	
10.42	PUERTO SALGAR	
10.43	CONDOTO	CHOCÓ
10.44	QUIBDÓ	
10.45	PUERTO INÍRIDA	GUAINÍA
10.46	PUERTO BOLÍVAR	GUAJIRA
10.47	RIOHACHA	
10.48	URIBIA	
10.49	CALAMAR	GUAVIARE
10.50	SAN JOSÉ	
10.51	MIRAFLORES	
10.52	NEIVA	HUILA
10.53	EL BANCO	MAGDALENA
10.54	SANTA MARTA	
10.55	GRANADA	META
10.56	MAPIRIPAN	
10.57	VILLAVICENCIO	

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

ÍTEM	REMESA TIPO I - DE ACUERDO A LA FICHA TÉCNICA DEL ANEXO Nro. 2 ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES – REMESA PARA 80 HOMBRES POR 15 DÍAS	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA
1.	ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES SECOS			
ÍTEM	DESCRIPCIÓN			
1.1.1	ACEITE VEGETAL DE SOYA - BOTELLA PLÁSTICA POR 900 CENTÍMETROS CÚBICOS	Frasco	120	19%
1.1.2	ARVEJA VERDE SECA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	21	0%
1.1.3	ARVEJA Y ZANAHORIA EN LATA POR 580 GRAMOS	Unidad	42	19%
1.1.4	ARROZ EN BOLSA PLÁSTICA POR 500 GRAMOS	Libra	1000	0%
1.1.5	LOMITOS DE ATÚN EN ACEITE POR 160 GRAMOS	Unidad	300	19%
1.1.6	REFRESCO DE AVENA MOLIDA POR 500 GRAMOS	Libra	31	5%
1.1.7	LONJA BOCADILLO DE GUAYABA ROJA POR 500 GRAMOS	Unidad	92	0%
1.1.8	CHOCOLATE INSTANTÁNEO EN POLVO BOLSA POR 500 GRAMOS	Libra	40	19%
1.1.9	CALDO DE GALLINA EN CAJA POR 48 CUBOS	Unidad	4	19%
1.1.10	GALLETAS DE LECHE PAQUETE POR 18 UNIDADES	Unidad	26	19%
1.1.11	FRIJOL BOLA ROJA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	60	0%
1.1.12	HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS	Libra	70	5%
1.1.13	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA POR 500 GRAMOS	Libra	50	5%
1.1.14	LENTEJA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	35	0%
1.1.15	LECHE EN POLVO ENTERA POR 380 GRAMOS	Unidad	95	0%
1.1.16	MAYONESA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Unidad	28	19%
1.1.17	PAN PERRO EMPACADO EN BOLSA POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS	Unidad	35	0%
1.1.18	ESPAGUETI FORTIFICADO PAQUETE POR 500 GRAMOS	Libra	75	5%
1.1.19	PASTA PARA SOPA POR 500 GRAMOS	Libra	60	5%
1.1.20	PULPA DE FRUTA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	35	19%
1.1.21	SAL REFINADA, YODADA Y FLUORIZADA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	30	0%
1.1.22	JAMONADA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS	Unidad	120	19%
1.1.23	MOGOLLAS PAQUETE POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS	Paquete	43	0%
1.1.24	PANELA POR 500 GRAMOS	Libra	360	0%
1.1.25	PANELA PULVERIZADA CON LIMÓN POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	170	5%
1.1.26	SALCHICHAS DE RES O MIXTA FRANKFURT DE 360 GRAMOS	Unidad	235	19%
1.1.27	SALSA DE TOMATE BOLSA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Unidad	40	19%
1.1.28	AZÚCAR POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	33	5%
1.1.29	GUISO PRECOCIDO SAZONADOR SOBRE 55 GRAMOS	Unidad	83	19%
1.1.30	SARDINAS EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS	Unidad	90	19%
1.1.31	CAFÉ EN BOLSA CLÁSICO POR 500 GRAMOS	Libra	40	5%
1.2	ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES FRESCOS	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA
ÍTEM	DESCRIPCIÓN			
1.2.1	POLLO FRESCO POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	60	0%
1.2.2	CARNE DE RES FRESCA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%
1.2.3	CARNE DE CERDO FRESCA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%
1.2.4	CEBOLLA CABEZONA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	75	0%
1.2.5	HUEVOS AA EMPACADAS EN CUBETAS CARTÓN POR 30 UNIDADES	Unidad	47	0%
1.2.6	TOMATE CHONTO POR 1000 GRAMOS EMPACADO EN CANASTILLA	Kilogramo	50	0%
1.2.7	PAPA PASTUSA POR 50 KILOGRAMOS	Bulto	4	0%

1.2.8	SALCHICHON CERVECERO/DURADERO 500 GRAMOS	Unidad	50	5%
1.3	SUSTITUTOS DE ÍTEM 1.1.22 JAMONETA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS Y/O ÍTEM 1.1.30 SARDINA EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA
ÍTEM	DESCRIPCION			
1.3.1	CARNE EN TROZO PARA GOULASH POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%
1.3.2	CARNE MOLIDA DE RES POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%
1.3.3	COSTILLA CARNUDA DE RES POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%
1.3.4	SOBREBARRIGA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%
1.4	ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS DE ASEO	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA
ÍTEM	DESCRIPCION			
1.4.1	JABÓN DE BAÑO POR 100 GRAMOS	Unidad	80	19%
1.4.2	JABÓN LAVA PLATOS POR 500 GRAMOS	Unidad	9	19%
1.4.3	BOLSA DE LA BASURA DE 125 POR 92 CENTÍMETROS POR PAQUETE DE 12 UNIDADES	Unidad	20	19%
1.4.4	ENCENDEDORES/ MECHEROS DE GAS	Unidad	16	19%
1.4.5	VELAS LISAS DE 22 CENTÍMETROS LARGO PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	5	19%
1.4.6	JABÓN AZUL EN BARRA PARA LAVAR ROPA 300 GRAMOS	Unidad	80	19%
1.4.7	ESPONJILLA DE ALAMBRE GRUESA PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	5	0%
1.4.8	ESPONJILLA SABRA DOBLE USO PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	5	0%
1.4.9	CREMA DENTAL POR 50 GRAMOS	Unidad	80	19%
1.4.10	PAPEL HIGIENICO TRIPLE HOJA	Unidad	80	19%
1.4.11	MAQUINAS DE AFEITAR TRIPLE HOJA	Unidad	80	19%
1.4.12	TALCO ANTIMICOTICO PARA PIES POR 100 GRAMOS	Unidad	80	19%
1.4.13	DESODORANTE ANTITRANSPIRANTE GEL TUBO DE 70 GRAMOS	Unidad	80	19%
ÍTEM	REMESA TIPO II - DE ACUERDO A LA FICHA TÉCNICA DEL ANEXO Nro. 2	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA
	ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES – REMESA PARA 40 HOMBRES POR 15 DÍAS			
2.	ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES SECOS			
ÍTEM	DESCRIPCION			
2.1.1	ACEITE VEGETAL DE SOYA - BOTELLA PLÁSTICA POR 900 CENTÍMETROS CÚBICOS	Frasco	60	19%
2.1.2	ARVEJA VERDE SECA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	11	0%
2.1.3	ARVEJA Y ZANAHORIA EN LATA POR 580 GRAMOS	Unidad	21	19%
2.1.4	ARROZ EN BOLSA PLÁSTICA POR 500 GRAMOS	Libra	500	0%
2.1.5	LOMITOS DE ATÚN EN ACEITE POR 160 GRAMOS	Unidad	150	19%
2.1.6	REFRESCO DE AVENA MOLIDA POR 500 GRAMOS	Libra	16	5%
2.1.7	LONJA BOCADILLO DE GUAYABA ROJA POR 500 GRAMOS	Unidad	46	0%
2.1.8	CHOCOLATE INSTANTÁNEO EN POLVO BOLSA POR 500 GRAMOS	Libra	20	19%
2.1.9	CALDO DE GALLINA EN CAJA POR 48 CUBOS	Unidad	2	19%
2.1.10	GALLETAS DE LECHE PAQUETE POR 18 UNIDADES	Unidad	13	19%
2.1.11	FRIJOL BOLA ROJA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	30	0%
2.1.12	HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS	Libra	35	5%
2.1.13	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA POR 500 GRAMOS	Libra	25	5%
2.1.14	LENTEJA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	18	0%
2.1.15	LECHE EN POLVO ENTERA POR 380 GRAMOS	Unidad	48	0%
2.1.16	MAYONESA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Unidad	14	19%
2.1.17	PAN PERRO EMPACADO EN BOLSA POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS	Unidad	18	0%
2.1.18	ESPAGUETI FORTIFICADO PAQUETE POR 500 GRAMOS	Libra	38	5%
2.1.19	PASTA PARA SOPA POR 500 GRAMOS	Libra	30	5%
2.1.20	PULPA DE FRUTA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	18	19%
2.1.21	SAL REFINADA, YODADA Y FLUORIZADA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	15	0%
2.1.22	JAMONADA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS	Unidad	60	19%
2.1.23	MOGOLLAS PAQUETE POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 360 GRAMOS	Paquete	22	0%
2.1.24	PANELA POR 500 GRAMOS	Libra	180	0%
2.1.25	PANELA PULVERIZADA CON LIMON POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	85	5%
2.1.26	SALCHICHAS DE RES O MIXTA FRANKFURT DE 360 GRAMOS	Unidad	118	19%
2.1.27	SALSA DE TOMATE BOLSA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Unidad	20	19%
2.1.28	AZÚCAR POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	17	5%
2.1.29	GUISO PRECOCIDO SAZONADOR SOBRE 55 GRAMOS	Unidad	42	19%
2.1.30	SARDINAS EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS	Unidad	45	19%
2.1.31	CAFÉ EN BOLSA CLÁSICO POR 500 GRAMOS	Libra	20	5%
2.2	ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES FRESCOS	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA
ÍTEM	DESCRIPCION			
2.2.1	POLLO FRESCO POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	30	0%
2.2.2	CARNE DE RES FRESCA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%
2.2.3	CARNE DE CERDO FRESCA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%
2.2.4	CEBOLLA CABEZONA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	38	0%
2.2.5	HUEVOS AA EMPACADAS EN CUBETAS CARTÓN POR 30 UNIDADES	Unidad	24	0%
2.2.6	TOMATE CHONTO POR 1000 GRAMOS EMPACADO EN CANASTILLA	Kilogramo	25	0%
2.2.7	PAPA PASTUSA POR 50 KILOGRAMOS	Bulto	2	0%
2.2.8	SALCHICHÓN CERVECERO/DURADERO 500 GRAMOS	Unidad	25	5%
3.3	SUSTITUTOS DE ÍTEM 1.1.22 JAMONETA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS Y/O ÍTEM 1.1.30 SARDINA EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA
ÍTEM	DESCRIPCION			
2.3.1	CARNE EN TROZO PARA GOULASH POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%
2.3.2	CARNE MOLIDA DE RES POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%
2.3.3	COSTILLA CARNUDA DE RES POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%
2.3.4	SOBREBARRIGA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%
2.4	ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS DE ASEO	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA
ÍTEM	DESCRIPCION			
2.4.1	JABÓN DE BAÑO POR 100 GRAMOS	Unidad	40	19%
2.4.2	JABÓN LAVA PLATOS POR 500 GRAMOS	Unidad	5	19%
2.4.3	BOLSA DE LA BASURA DE 125 POR 92 CENTÍMETROS POR PAQUETE DE 12 UNIDADES	Unidad	10	19%
2.4.4	ENCENDEDORES/ MECHEROS DE GAS	Unidad	8	19%
2.4.5	VELAS LISAS DE 22 CENTÍMETROS LARGO PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	3	19%
2.4.6	JABÓN AZUL EN BARRA PARA LAVAR ROPA 300 GRAMOS	Unidad	40	19%
2.4.7	ESPONJILLA DE ALAMBRE GRUESA PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	3	0%
2.4.8	ESPONJILLA SABRA DOBLE USO PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	3	0%
2.4.9	CREMA DENTAL POR 50 GRAMOS	Unidad	40	19%
2.4.10	PAPEL HIGIENICO TRIPLE HOJA	Unidad	40	19%
2.4.11	MAQUINAS DE AFEITAR TRIPLE HOJA	Unidad	40	19%
2.4.12	TALCO ANTIMICOTICO PARA PIES POR 100 GRAMOS	Unidad	40	19%
2.4.13	DESODORANTE ANTITRANSPIRANTE GEL TUBO DE 70 GRAMOS	Unidad	40	19%

3.	REMESA TIPO III - DE ACUERDO A LA FICHA TÉCNICA DEL ANEXO Nro. 2			
3.1	ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES - REMESA PARA 18 HOMBRES POR 15 DÍAS	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA
ITEM	ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES DESCRIPCIÓN			
3.1.1	SOBRE DE ATÚN EN ACEITE POR 85 GRAMOS	Unidad	540	19%
3.1.2	BEBIDA HIDRATANTE EN POLVO TROPICAL EN SOBRE POR 36 GRAMOS (1/2 LITRO)	Unidad	270	19%
3.1.3	BARRA DE PROTEÍNA POR 30 GRAMOS	Unidad	270	19%
3.1.4	GEL DEPORTIVO ENERGIZANTE 30 GRAMOS	Unidad	270	19%
3.1.5	LECHE CONDENSADA EN SOBRE POR 300 GRAMOS (MALTITIOL)	Unidad	90	19%
3.1.6	BEBIDA HIDRATANTE DE SUERO ORAL POR 100 ML	Unidad	270	19%
3.1.7	MANÍ CON PASAS SOBRE INDIVIDUAL DE 45 GRAMOS	Unidad	270	19%
3.1.8	COLA GRANULADA EN SOBRE DE 25 GRAMOS	Unidad	270	19%
3.1.9	BEBIDA ACHOCOLATADA SOBRE 25 GRAMOS	Unidad	270	19%
3.1.10	BEBIDA DEPORTIVA HIDRATANTE Y ENERGIZANTE POR 30 GRAMOS	Unidad	270	19%
3.1.11	LECHE EN POLVO EN SOBRE POR 360 GRAMOS	Unidad	90	0%
3.1.12	BEBIDA NUTRICIONAL DE 237 ML	Unidad	147	19%
3.2	ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS PARA ALMACENAR			
3.2.1	PAQUETE DE BOLSAS RESELLABLE DE 25 POR 30 CENTÍMETROS (PAQUETE DE 20 UNIDADES)	Unidad	18	19%

ÍTEM	NORMATIVIDAD AMBIENTAL
1	El contratista NO se encuentra registrado en el Registro Único de Infractores Ambiental RUIA.
2	Cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y al final del contrato, serán asumidas como responsabilidad del CONTRATISTA.
3	Para la adquisición de productos alimentarios, en cumplimiento al manual de contratación de la Policía Nacional se debe dar aplicabilidad a las buenas prácticas de manufactura – BPM según el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o reemplace.

Dirección de Antinarcóticos de la Policía Nacional,

Brigadier general **WILLIAM CASTAÑO RAMOS**
Director de Antinarcóticos

Contratista

ELBA MARÍA LEAL VARGAS
Cédula de Ciudadanía Nro. 63.368.843 de Bucaramanga (Santander)
Representante Legal **ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE COLOMBIA S.A.S.**

Elaborado por: CPS-2. Édgar Ernesto Castro Gómez – GRUCO
Revisado por: Abg. Deisy Johanna Forero Forero – DIRAN
MY. Yonatan Bedoya Gómez - GRUCO (E)
MY. Wilmer Rivas Arenas - ASJUR
TC. John Alexander Hernández Molina - ARLOF
TC. Pedro Nel Villamil Villamil – ARINT
CR. Pedro Pablo Astaiza Ceron - SURAN (E)

ANEXO Nro. 2.1

CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES OFERTADAS SIN COSTO PARA LA DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS

DESCRIPCIÓN
Suministrar cincuenta (50) kits de asado sin costo para la Dirección de Antinarcóticos por cada trimestre para el total de funcionarios en el área de Operaciones, como incentivo al desarrollo de las actividades de intervención de cultivos ilícitos y/o interdicción. Cada kit deberá estar compuesto para ochenta (80) hombres, así: **a. Ingredientes:** • Dos (2) proteínas (Carne de res (churrasco) mínimo 16 kilogramos; ochenta (80) unidades de pierna pernil de pollo mínimo 16 Kilogramos). • Dos (02) embutidos (Chorizo 80 unidades de 50 gramos cada uno; morcilla mínimo cinco (05) kilogramos). • Una menudencia (Chunchullo mínimo cinco (05) Kilogramos). • Cuatro (04) acompañantes (Papa 160 unidades mínimo (08) kilogramos, yuca mínima (08) kilogramos, mazorca mínimo diez (10) kilogramos y aguacate mínimo 7 kilogramos). • Un (1) aderezo (Ají 105 gramos). • Ochenta (80) bebidas carbonatadas en envase Pet por 400 ml. **b. Empaque:** • Todos los productos deberán ir dentro de cava (termo nevera en icopor de material de polietileno expandido) a excepción de la bebida carbonatada, para de esta manera asegurar la conservación de todos los productos. • Los productos denominado proteínas y los embutidos deberán ir empacados en bolsa de vacío con capacidad máxima de tres (03) kilogramos, con el objetivo de conservar las características organolépticas de cada producto. • Los productos denominados acompañantes, deberán ir en bolsa tipo malla plástica con capacidad máxima de tres (03) kilogramos, el producto debe estar limpio y libre de humedad para alargar su vida útil. • El producto denomina aderezo, deberá ir en bolsa de cierre hermético, de capacidad máxima de 105 gramos. **c.** Las bebidas carbonatadas, deberán ir dentro de canastillas, para facilitar el transporte de este producto. **d. Rotulado:** Cada producto debe contener como mínimo: nombre del producto, lote, fecha de vencimiento vigente. **Nota 1:** Los productos y derivados cárnicos (carne de res, pierna pernil de pollo, embutidos y menudencia), se solicita lleguen al punto de distribución en estado de congelación, para de esta manera asegurar la conservación y vida útil de los mismos sin perder la cadena de frío. **Nota 2:** Cada (01) kit de asado deberá contener, como mínimo, ochenta (80) platos desechables biodegradables y/o compostables, con capacidad de 9 pulgadas - (23 cm), ochenta (80) tenedores y ochenta (80) cuchillos elaborados en materiales biodegradables y/o compostables, amigables con el medio ambiente, garantizando la correspondencia en cantidades. **Nota 3:** La entrega de los kits de asado será coordinada con el supervisor del contrato, de acuerdo a la necesidad operacional.
Disponer de los funcionarios de apoyo logístico para cada Coordinación Regional Transitoria (CRT) donde se ejecuten las operaciones, sin costo para la Dirección de Antinarcóticos. Este personal será responsable de apoyar el suministro de las remesas, garantizando la adecuada conservación de los víveres y coordinando actividades como la recepción de productos, verificación de cantidades y calidad, almacenamiento, despacho y atención de cualquier situación que se presente durante la ejecución del contrato en cada CRT. El personal propuesto debe cumplir con el siguiente perfil: 1. Tecnólogo en control de calidad de calidad de alimentos. 2. Tecnólogo en control de calidad de calidad de alimentos. 3. Tecnólogo en procesamiento de alimentos. • **Experiencia:** Mínimo un (1) año en la ejecución de contratos relacionados con el manejo y manipulación de alimentos y el suministro de víveres.
Disponer durante la ejecución del contrato de mínimo tres (3) contenedores con sistema de refrigeración y tres (3) contenedores destinados al almacenamiento de víveres secos y/o elementos de aseo, para un total de seis (6) contenedores, sin costo para la Dirección de Antinarcóticos. Los contenedores serán destinados a las Coordinaciones Regionales Transitorias donde se desarrollen las operaciones de intervención de cultivos ilícitos, de acuerdo con las necesidades operacionales de la Entidad. Las Coordinaciones Regionales Transitorias corresponden a las bases operacionales relacionadas en la cláusula novena - lugar de entrega del presente contrato. Los contenedores deben cumplir como mínimo con las siguientes condiciones: • Tres (03) contenedores adecuados con sistemas de refrigeración y congelación, que permitan la conservación de los víveres frescos (pulpa

de fruta, carne de res, carne de cerdo, pollo, salchichón cervecero, cebolla cabezona, tomate chonto, huevos y otros).

- Tres (03) contenedores adecuados para el almacenamiento de víveres secos y/o elementos de aseo, de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente. Conforme a la experiencia operacional de la Entidad, estos deberán contar con la capacidad suficiente para almacenar hasta sesenta (60) remesas quincenales.

Notas:

- Los pesos de los productos que requieren congelación para su conservación (pulpa de fruta, carne de res, carne de cerdo y pollo), correspondientes a una (1) remesa, son aproximadamente de 114 kilogramos, por lo que un máximo de sesenta (60) remesas equivalen a 6,84 toneladas.

- Los pesos de los productos que requieren refrigeración para su conservación (cebolla cabezona, tomate chonto, salchichón cervecero y huevos), correspondientes a una (1) remesa, son aproximadamente de 221 kilogramos; por lo que un máximo de sesenta (60) remesas equivalen a 13,26 toneladas.

- El proponente deberá tener en cuenta lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

- Los sitios de almacenamiento deberán permanecer en perfecto estado de aseo y cumplir con las normas sanitarias expedidas por la autoridad competente.

Estos contenedores serán destinados a las bases donde se desarrollan las operaciones de intervención de cultivos ilícitos, las cuales, por su ubicación y condiciones logísticas, requieren infraestructura adecuada que garantice la correcta conservación de los alimentos, el cumplimiento de las condiciones sanitarias y la protección de los elementos almacenados. En consecuencia, contar con la disponibilidad de estos equipos es fundamental para garantizar criterios técnicos y operativos orientados a asegurar la calidad del suministro, la continuidad del servicio y la mitigación de riesgos asociados a la cadena de abastecimiento en zonas de operación.

Nota 1: La instalación y puesta en funcionamiento de los contenedores será responsabilidad del contratista, para lo cual deberá prever el funcionamiento continuo de estos equipos y asumir los gastos asociados al mismo, según las opciones que se detallan a continuación. El contratista deberá seleccionar y asumir los costos correspondientes a una de las siguientes alternativas para garantizar el suministro eléctrico necesario para la operación ininterrumpida de los contenedores:

- **Generador eléctrico, combustible, cableado y demás accesorios para el funcionamiento:** En esta opción, el contratista se hará responsable de la adquisición, instalación y mantenimiento de un generador eléctrico que asegure el funcionamiento continuo de los contenedores. Esto incluirá los costos de combustible, cableado, así como cualquier otro accesorio necesario para el correcto funcionamiento del sistema eléctrico. El contratista deberá garantizar que el generador opere de manera eficiente y continuamente, evitando cualquier interrupción en el servicio.

- **Instalación de cometida y un medidor interno (certificado):** con el fin de evidenciar el consumo real de energía generado en el área donde se encuentran instalados los contenedores refrigeradores, destinados como cuarto frío en cada una de las coordinaciones regionales transitorias CRT, donde se estén realizando operaciones de intervención de cultivos ilícitos. Lo anterior, en cumplimiento con lo establecido en el instructivo 024 DIPON-DIRAF *"LINEAMIENTOS PARA SUSCRIBIR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES POR PARTE DE LA POLICÍA NACIONAL"*, y en concordancia con la normativa frente a la austeridad con eficiencia y efectividad en el uso de los recursos públicos y los parámetros establecidos de austeridad en el gasto y lo instituido en el *"Decreto Plan Austeridad del Gasto para los órganos que hacen parte del Presupuesto General de la Nación"*.

  En consecuencia, el supervisor del contrato y/o apoyo a la supervisión donde estén instalados los contenedores, deberá remitir dentro de los (03) tres días de cada mes a los correos institucionales diran.cobin@policia.gov.co diran.arlof-gui@policia.gov.co del Grupo de Infraestructura DIRAN nivel central, el soporte fotográfico actual de la lectura del medidor, con el fin de realizar el seguimiento, control, supervisión y el correspondiente diagnóstico que permitirá identificar e informar al contratista el valor real a cancelar en cada periodo de consumo de energía, con el fin que el contratista realice el pago a la cuenta corriente del banco popular # 110014031496 de Gastos de Personal de la Dirección de Antinarcóticos de la Policía Nacional de Colombia o la cuenta que este habilitada para el caso.

Nota 2: el contratista deberá coordinar con el supervisor del contrato, el lugar donde se realizará la instalación de los contenedores, en marco al desarrollo de la operación de intervención de cultivos ilícitos del territorio nacional.

Nota 3: Una vez finalizado el plazo de ejecución del contrato, el contratista será responsable de liquidar la totalidad de las obligaciones contraídas con ocasión del mismo. Asimismo, previa solicitud y coordinación con el supervisor del contrato, podrá proceder a la desinstalación adecuada de los contenedores, sin que ello genere cargo, costo o responsabilidad adicional alguna para la Policía Nacional – Dirección de Antinarcóticos. El contratista deberá efectuar la desinstalación y el traslado de las instalaciones ubicadas en la CRT correspondiente dentro de un término máximo de cinco (5) días calendario.

Nota 4: Una vez suscrita el acta de inicio del contrato, el contratista dispondrá de un plazo máximo de cinco (5) días calendario para realizar la instalación y puesta en funcionamiento de los contenedores en las Coordinaciones Regionales Transitorias (CRT) que sean indicadas por el supervisor del contrato.

Nota 5: En caso de requerirse mantenimiento preventivo y/o correctivo de los contenedores o sus sistemas asociados, el contratista contará con un plazo máximo de setenta y dos (72) horas para atender y solucionar la situación reportada. El incumplimiento de esta obligación dará lugar al inicio de los trámites correspondientes por presunto incumplimiento de las obligaciones contractuales, conforme a la normatividad vigente.

Realizar instrucción sin costo para la Dirección de Antinarcóticos, dirigida a los rancheros y/o funcionarios encargados de la preparación de alimentos en el área de operaciones, al inicio de cada ciclo de intervención de cultivos ilícitos, en temas relacionados con manipulación de alimentos, métodos de preparación, conservación y almacenamiento de alimentos en condiciones de supervivencia.

Nota 1: el cumplimiento de las condiciones técnicas adicionales será verificado durante la ejecución del contrato por parte del supervisor.

Nota 2: las actividades adicionales realizadas por el contratista, no tendrán costo para la Dirección de Antinarcóticos de la Policía Nacional.

Dirección de Antinarcóticos de la Policía Nacional

Brigadier general **WILLIAM CASTAÑO RAMOS**
Director de Antinarcóticos

Contratista

ELBA MARÍA LEAL VARGAS
Cédula de Ciudadanía Nro. 63.363.843 de Bucaramanga (Santander)
Representante Legal **ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE COLOMBIA S.A.S. - EPROALCO S.A.S.**

Elaborado por: CPS-2. Édgar Ernesto Castro Gómez – GRUCO
Revisado por: Abg. Deisy Johanna Forero Forero – DIRAN
MY. Yonatan Bedoya Gómez - GRUCO (E)
MY. Wilmer Rivas Arenas - ASJUR
TC. John Alexander Hernández Molina – ARLOF
TC. Pedro Nel Villamil Villamil – ARINT
CR. Pedro Pablo Astaiza Ceron - SURAN (E)