DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

ACEITE

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACIÓN UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
50151500	Grasas y aceites vegetales comestibles

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

ACEITE

UNIDAD DE MEDIDA

250cc, 500cc y 1000cc

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. **CARACTERÍSTICAS GENERALES**: Líquido de color amarillo claro, transparente, brillante, homogéneo, puro de: girasol, canola, soya o maíz (100% del ingrediente de origen) o mezcla de los mismos, aceite comestible apto para consumo humano. El registro o permiso sanitario (según aplique por su año de expedición), debe estar expedido como fabricar y vender o importar y vender.

2. **CARACTERISTICAS DE CALIDAD**:

Humedad y Materia volátil (105oC)	0.2 %
Impurezas insolubles	0.05 %
Contenido de jabón	Negativo
Índice de peróxidos miliequivalentes de oxígeno activo / kg de aceite	
Aceites refinados en planta	1
Aceites refinados fuera de la planta	5
Aceites prensados en frío y vírgenes	= 20
Acidez	0.10 %

El porcentaje de acidez se expresa en porcentaje de ácido oléico

NIVELES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES:

- Hierro 5 mg/Kg
- Cobre 0.4 mg/Kg
- Plomo 0.1 mg/Kg
- Arsénico 0.1 mg/Kg
- Hidrocarburos aromáticos policíclicos (Benzo(a)pireno) 2 pg/Kg

3. **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL**: El producto debe estar almacenado en un lugar fresco, seco, limpio, sin exposición al sol. Se solicita producto con fecha de vencimiento mínimo de 10 a 12 meses a partir de su fecha de recepción.
4. **REQUISITOS LEGALES**: Normatividad nacional requerida para el producto a contratar.

- Resolución 16379 de 2003: Por el cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto en pre empacado.
- Resolución 5109 de 2005: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- Resolución 2906 de 2007: Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas – LMR en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes
- Resolución 333 de 2011: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.
- Resolución 2154 de 2012: Por la cual se establece el reglamente técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los aceites y grasas de origen vegetal o animal que se procesen, envasen, almacenen, transporten, exporten, importen o comercialicen en el país, destinados para el consumo humano y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 683 de 2012: Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
- Resolución 4143 de 2012: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional
- Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 719 de 2015: por la cual se establece la clasificación para alimentos de consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
- Resolución 4506 de 2013: Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones.

5. **CONDICIONES DE EMPAQUE, EMBALAJE Y TRANSPORTE**: El empaque primario debe ser envase plástico transparente de material inerte o PET, con tapa de anillo de seguridad, por 250 cc, 500 cc, según pedido y cajas de cartón como empaque secundario. El vehículo para su transporte debe tener un adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad vigente, el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.
6. **CONDICIONES DE RECHAZO**: Color diferente al característico, olor o sabor extraño o evidencia de enranciamiento, empaque averiado, sin rotular o rotulado incumpliendo con la normatividad vigente, vencido, con impurezas, opaco, presencia de sedimentos, estado semisólido o sólido; con mezcla de aceites de palma, algodón o coco. Presencia de objetos extraños. Incumplimiento en la fecha mínima de vencimiento al momento del recibo. Marca diferente(s) a la contratada(s). registro o permiso sanitario diferente a lo requerido.

GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTIVA

Calidad

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

Claudia Patricia Betancur Ruiz-Ana Luisa Jiménez Londoño
Dirección de Seguridad Alimentaria y Nutricional

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

Salomé Londoño Zapata
Secretaría de Salud

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

AVENA NATURAL (MOLIDA Y EN HOJUELAS)

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACIÓN UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
50221300	Harina y productos de molinos

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

AVENA NATURAL(MOLIDA Y EN HOJUELAS)

UNIDAD DE MEDIDA

Bolsa por mínimo 200g

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. **CARACTERÍSTICAS GENERALES**: Producto en polvo de color crema uniforme, debe estar libre de manchas oscuras, cascarilla y material extraño.

2. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**:
   - Recuento de mohos y levaduras Ufc/g: 100 Max
   - Recuento de microrganismos aerobios Mesófilos Ufc/g: 5000 Max
   - NMP Coliformes Totales/g: 10 Max
   - Detención de salmonella/25g: Negativo
3. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS**:
   - Ácidos grasos libres%: Max 8
   - Proteína%: Min 10.5
   - Humedad: Max 11.5
   - Cenizas: Max 2.1
   - Gasas%. Min 6 y Max 10.5

4. **NIVELES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES:**
   - Aflotoxinas B1, B2, G1, G2 4.0 pg/Kg
   - Ocratoxina A 3.0 pg/Kg

5. **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL**: El producto debe estar almacenado en un lugar limpio, seco, fresco, sin exposición al sol. Se solicita producto con fecha de vencimiento mínimo de 6 meses a partir de su fecha de recepción.
6. **REQUISITOS LEGALES**: Normatividad nacional requerida para el producto a contratar.

- Resolución 16379 de 2003: Por el cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto en pre-empacados.
- Resolución 5109 de 2005: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- Resolución 333 de 2011: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.
- Resolución 683 de 2012: Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
- Resolución 4143 de 2012: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional
- Resolución 4506 de 2013: Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones
- Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones
- NTC 2160: Productos de molienda, harina de avena precocida para consumo humano.
- Resolución 719 de 2015: por la cual se establece la clasificación para alimentos de consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

7. **CONDICIONES DE EMPAQUE, EMBALAJE Y TRANSPORTE**: Bolsa plástica sellada de material resistente .El vehículo para su transporte debe tener un adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad vigente, el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.

8. **CONDICIONES DE RECHAZO**: Presencia de insectos, impurezas, grumos, humedad, partículas arenosas, colores y sabores extraños, vencida, empaque deteriorado o sucio, sin rotular o incumpliendo la normatividad vigente, vencido, peso diferente al indicado en el rótulo. Que al prepararla de un producto de consistencia aguada conservando la proporción de agua y sólido. Incumplimiento en la fecha mínima de vencimiento al momento del recibo. Marca diferente(s) a la contratada(s).

GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTIVA

Calidad

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

Claudia Patricia Betancur Ruiz
Dirección de Seguridad Alimentaria y Nutricional

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

Salomé Londoño Zapata
Secretaría de Salud

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
HUEVO DE GALLINA
CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACIÓN UNSPSC	**TIPO DE BIEN O SERVICIO**
50131600	Huevos y sustitutos

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
HUEVO DE GALLINA
UNIDAD DE MEDIDA
Unidad DOBLE (AA)
DESCRIPCIÓN GENERAL

1. **CARACTERÍSTICAS GENERALES**: Producto ovalado, limpio, color blanco o rosado, cáscara lisa, fresco, con un peso de 50 a 60g por unidad.

2. **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL**: El producto debe estar almacenado en un lugar limpio, seco, fresco, sin exposición al sol.

3. **REQUISITOS LEGALES**: Normatividad nacional requerida para el producto a contratar.

- LEY 9 DE 1979: por la cual se dictan Medidas Sanitarias
- Resolución 2906 de 2007: Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas – LMR en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes
- Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 719 de 2015: por la cual se establece la clasificación para alimentos de consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

4. **CONDICIONES DE EMPAQUE, EMBALAJE Y TRANSPORTE**: Panales de cartón limpio por 15 unidades**.** El vehículo para su transporte debe tener un adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad vigente, el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.

5. **CONDICIONES DE RECHAZO**: Cáscara sucia, con presencia de heces fecales, huevos de cucaracha o plumas, olor diferente al característico, cáscara averiada y/o pegada al empaque, olor desagradable, con peso inferior a 50g. Marca diferente(s) a la contratada(s).

GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTIVA
Calidad
NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA
Claudia Patricia Betancur Ruiz Dirección de Seguridad Alimentaria y Nutricional
FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO
Salomé Londoño Zapata Secretaría de Salud

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

PANELA

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACIÓN UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
50161500	Chocolates, azucares, edulcorantes productos (Panela)

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

PANELA

UNIDAD DE MEDIDA

Par mínimo de 830g

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. **CARACTERÍSTICAS GENERALES**: Producto elaborado del jugo extraído de la caña de azúcar, de forma redonda o cuadrada, de color café claro o ámbar oscuro, textura firme, sabor acaramelado y olor característico, producto elaborado de forma natural sin aditivos químicos.

2. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**:
Recuento de Hongos y Levaduras Ufc/g: 200-500
3. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS**:

Requisitos	**Mínimo**	**Máximo**
Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	5.5%	-
Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %	-	83%
Proteínas, en % (N x 6.25)	0.2%	-
Cenizas, en %	0.8%	-
Humedad, en %	-	9.0%
Plomo expresado con Pb en mg/kg	-	0.2
Arsénico expresado como As en mg/kg	-	0.1

SO2: NEGATIVO
Colorantes: NEGATIVO

4. **NIVELES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES:**

5. **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL**: El producto debe estar almacenado en un lugar fresco, seco, limpio, sin exposición al sol. Se solicita producto con fecha de producción no superior a 3 meses y vencimiento mínimo de 4 meses a partir de su fecha de recepción.
6. **REQUISITOS LEGALES**: Normatividad nacional requerida para el producto a contratar.

- Resolución 4125 de 1991: Por la cual se reglamenta el Título V Alimentos, de la Ley 02 de 1979, en lo concerniente a los CONSERVANTES utilizados en alimentos.
- Resolución 16379 de 2003: Por el cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto en pre empacado.
- Resolución 5109 de 2005: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- Resolución 779 del 2006: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir en la producción y comercialización de la panela para consumo humano y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 4121 del 2011: Por la cual se modifica parcialmente la resolución 779 de 2006, modificada por la resolución 3462 de 2008 y 3544 de 2009
- Resolución 333 de 2011: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.
- Resolución 683 de 2012: Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
- Resolución 4143 de 2013: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional
- Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 719 de 2015: por la cual se establece la clasificación para alimentos de consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
- Resolución 4506 de 2013: Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones.

7. **CONDICIONES DE EMPAQUE, EMBALAJE Y TRANSPORTE**: Empaque primario individual plástico y envoltura de papel Kraft virgen certificado (material sanitario de primer uso) como empaque secundario por 48 unidades. El vehículo para su transporte debe tener un adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad vigente, el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.
8. **CONDICIONES DE RECHAZO**: Producto con presencia de azúcar, humedad o coloración blancuzca o amarillo claro en la superficie, blanda, babosa, con adición de claro u otros químicos descritos en sus ingredientes, peso inferior al indicado en el rótulo, producto sin empacar, producto con presencia de insectos, plagas y agentes ajenos a su composición, sin rotular según normatividad vigente o que el trapiche no se encuentre inscrito ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA del Ministerio de la Protección Social. Incumplimiento en la fecha mínima de vencimiento al momento del recibo. Marca diferente(s) a la contratada(s).

GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTIVA

Calidad

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

Claudia Patricia Betancur Ruiz-Ana Luisa Jiménez Londoño
Dirección de Seguridad Alimentaria y Nutricional

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

Salomé Londoño Zapata
Secretaría de Salud

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

PASTA CORTA

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACIÓN UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
50192900	Pasta o tallarines natural

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

PASTA CORTA

UNIDAD DE MEDIDA

Paquete por 250g y 500g

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. **CARACTERÍSTICAS GENERALES**: Producto de color amarillo claro y uniforme, firme al tacto, crujientes al partir, empaque limpio, pasta de tamaño pequeño y en formas diversas de acuerdo a la solicitud (**Tornillos, cabello de ángel, fideos, letras, estrellas, conchas pequeña**); **NO SE ADMITIRÁN PASTA CORTA COMO (CORBATÍN O MOÑO, CONCHA O CARACOL GRANDE, RUEDAS GRANDES**), elaborada con sémola de trigo y fortificadas con vitaminas y minerales. El registro o permiso sanitario (según aplique por su año de expedición), debe estar expedido como fabricar y vender o importar y vender.

2. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**:
   Recuento de Mesófilos aerobios Ufc/g: 800.000
   NMP Coliformes Totales/g: 43
   NMP Coliformes Fecales/g: <3
   Hongos y Levaduras/g: 4000
   Estafilococos coagulosa positiva/g: 100

3. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS**:
   Humedad%: máxima 13.0
   Ceniza%: máxima 0.8
   Proteína%: mínimo 10.5
   Acidez como ácido láctico%: máximo 0.45
   Productos grasos%: mínimo 0.4
   Colorantes artificiales: Negativo

4. **NIVELES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES:**
   Deoxinivalenol 750 pg/Kg

5. **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL**: El producto debe estar almacenado en un lugar fresco, seco, limpio, sin exposición al sol. Se solicita producto con fecha de vencimiento mínimo de 6 meses a partir de su fecha de recepción.

6. **REQUISITOS LEGALES**: Normatividad nacional requerida para el producto a contratar.
   - Resolución 4125 de 1991: Por la cual se reglamenta el Título V Alimentos, de la Ley 02 de 1979, en lo concerniente a los CONSERVANTES utilizados en alimentos.
   - Resolución 4393 de 1991: Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979, Título V, en lo referente a fabricación, empaque y comercialización de Pastas Alimenticias.
   -
   - Resolución 16379 de 2003: Por el cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto en pre empacado.
   - Resolución 5109 de 2005: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
   - Resolución 333 de 2011: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.
   - Resolución 683 de 2012: Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
   - Resolución 4143 de 2012: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional
   - Resolución 4506 de 2013: Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones.
   - Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
   - Resolución 719 de 2015: por la cual se establece la clasificación para alimentos de consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
7. **CONDICIONES DE EMPAQUE, EMBALAJE Y TRANSPORTE**: Bolsa de polipropileno. El vehículo para su transporte debe tener un adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad vigente, el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.
8. **CONDICIONES DE RECHAZO**: Muy quebradas, infestado por plagas, impurezas, olor extraño, con hongos, color blanco grisáceo no uniforme diferente al característico, empaque sin rotular o rotulado incumpliendo la normatividad vigente, vencido, peso diferente al indicado en el rótulo. Incumplimiento en la fecha mínima de vencimiento al momento del recibo; Marca diferente(s) a la contratada(s).

GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTIVA

Calidad

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

Claudia Patricia Betancur Ruiz-Ana Luisa Jiménez Londoño
Dirección de Seguridad Alimentaria y Nutricional

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

Salomé Londoño Zapata
Secretaría de Salud

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

PASTA ESPAGUETTIS

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACIÓN UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
50192900	Pasta o tallarines natural

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

PASTA ESPAGUETTIS

UNIDAD DE MEDIDA

Paquete por 250g y 500g

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. **CARACTERÍSTICAS GENERALES**: Producto de color amarillo claro y uniforme, elaborada con sémola de trigo, fortificadas con vitaminas y minerales, con forma de cuerdas largas y delgadas, firme al tacto, crujientes al partirlas, empaque limpio. El registro o permiso sanitario (según aplique por su año de expedición), debe estar expedido como fabricar y vender o importar y vender.

2. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**:

   Recuento de Mesófilos aerobios Ufc/g: 800.000
   NMP Coliformes Totales/g: 43
   NMP Coliformes Fecales/g: <3
   Hongos y Levaduras/g: 4000
   Estafilococos coagulosa positiva/g: 100

3. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS**:

   Humedad%: máxima 13.0
   Ceniza%: máxima 0.8
   Proteína%: mínimo 10.5
   Acidez como ácido láctico%: máximo 0.45
   Productos grasos%: mínimo 0.4
   Colorantes artificiales: Negativo

4. **NIVELES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES:**

   Deoxinivalenol 750 pg/Kg

5. **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL**: El producto debe estar almacenado en un lugar fresco, seco, limpio, sin exposición al sol. Se solicita producto con fecha de vencimiento mínimo de 6 meses a partir de su fecha de recepción.

6. **REQUISITOS LEGALES**: Normatividad nacional requerida para el producto a contratar.
   - Resolución 4125 de 1991: Por la cual se reglamenta el Título V Alimentos, de la Ley 02 de 1979, en lo concerniente a los CONSERVANTES utilizados en alimentos.
   - Resolución 4393 de 1991: Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979, Título V, en lo referente a fabricación, empaque y comercialización de Pastas Alimenticias.
   - Resolución 16379 de 2003: Por el cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto en pre empacado.
   - Resolución 5109 de 2005: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
   - Resolución 333 de 2011: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.
   - Resolución 683 de 2012: Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
   - Resolución 4143 de 2012: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional
   - Resolución 4506 de 2013: Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones.
   - Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
   - Resolución 719 de 2015: por la cual se establece la clasificación para alimentos de consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

7. **CONDICIONES DE EMPAQUE, EMBALAJE Y TRANSPORTE**: Bolsa de polipropileno. El vehículo para su transporte debe tener un adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad vigente, el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.
8. **CONDICIONES DE RECHAZO**: Muy quebradas, infestado por plagas, impurezas, olor extraño, con hongos, color blanco grisáceo no uniforme diferente al característico, empaque sin rotular o rotulado incumpliendo la normatividad vigente, vencido, peso diferente al indicado en el rótulo. Incumplimiento en la fecha mínima de vencimiento al momento del recibo. Marca diferente(s) a la contratada(s).

GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTIVA

Calidad

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

Claudia Patricia Betancur Ruiz
Dirección de Seguridad Alimentaria y Nutricional

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

Salomé Londoño Zapata
Secretaría de Salud

NOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

ARROZ BLANCO : ALTO RENDIMIENTO-GRANO MEDIO

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACIÓN UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
50221100	Cereales (Arroz)

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

Arroz Blanco: ALTO RENDIMIENTO-GRANO MEDIO

UNIDAD DE MEDIDA

Bolsa por 500g y1000g

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. **CARACTERÍSTICAS GENERALES**: Arroz **blanco de grano medio de una sola variedad grado 1º (95% de granos enteros),** natural, sin aditivos, de color blanco crema claro; de consistencia firme; con forma y color característicos; producto sano; limpio; exento de plagas y enfermedades, materia extraña, humedad exterior anormal, olores extraños y sabor diferente al característico una vez preparado. Debe presentar un desarrollo fisiológico normal, producto sin conservantes, procesado en el país.

2. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**:

Determinación de Salmonella sp en 25g: Ausencia
Recuento de Bacillus Cereus UFC/g: <100
Recuento de Staphylococcus aureus (coagulasa +) UFC/g: <100
Mohos: UFC/g: <70
Recuento de levaduras: UFC/g: <10.
NMP Coliformes fecales/g: <3
NMP ColiformesTotales/g: <80
Recuento de mesófilos UFC/g: 10.000
NMP Escherichia Coli confirmativa /g: <3

3. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS**:

Humedad inferior al 14%
Porcentaje de gano partido inferior al 5%.

4. **NIVELES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES**:

Aflotoxinas B1, B2, G1, G2 cantidad máxima 10 pg/Kg.

5. **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL**: Almacenamiento a temperatura ambiente, en lugar fresco, seco, con buena ventilación, libre de humedad y olores fuertes. 6 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega.

6. **REQUISITOS LEGALES**: Normatividad nacional requerida para el producto a contratar.

- Resolución 005109 de 2005: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- Resolución 683 de 2012: Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
- Resolución 4143 de 2012: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
- Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 4506 de 2013: Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.
- Norma Técnica NTC-671
- Resolución 719 de 2015: por la cual se establece la clasificación para alimentos de consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

7. **CONDICIONES DE EMPAQUE, EMBALAJE Y TRANSPORTE**: El producto deberá estar empacado en bolsa de polietileno de grado alimentario, de alta barrera al oxígeno, a granel, resistente a la manipulación constante, elaborada con materiales no tóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.

8. **CONDICIONES DE RECHAZO**: Producto que no cumpla con las características descritas en la ficha técnica. Infestación de plaga en cualquiera de sus estados biológicos (huevos, larvas, pupas o adultos) o presencia de materia extraña. Incumplimiento de la Norma Técnica NTC-671 o de las características generales del alimento. Si se presenta rechazo de producto en dos (2) oportunidades o más, se solicitará al proveedor cambio de marca por una que se a ajuste a las características generales del alimento requeridas en la contratación.

GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTIVA

Calidad

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

Ana Luisa Jiménez Londoño
Dirección de Seguridad Alimentaria y Nutricional

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

Salomé Londoño Zapata
Secretaría de Salud

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

FRIJOL BLANQUILLO

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACIÓN UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
50401800	Frijoles (Blanquillo)

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

Frijol Blanquillo

UNIDAD DE MEDIDA

Bolsa por 500g

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. **CARACTERÍSTICAS GENERALES**: Grano pequeño grado 1 (95% granos sano y entero de primera calidad), de forma ovalada, de sabor suave y textura terrosa, de una sola variedad, es decir de un mismo color, producto sano, limpio, exento de plagas, enfermedades, materia extraña, humedad exterior anormal, olor extraño y sabor diferente al característico una vez preparado.

2. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**:
Determinación de Salmonella sp en 25g: Ausencia
Recuento de Staphylococcus aureus (coagulasa +) UFC/g: <100
Recuento de mesófilos UFC/g: 10.000
NMP Coliformes fecales/g: <3
NMP Coliformes/g: <3

3. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS**:
Humedad inferior al 15%
Porcentaje de gano dañado: Máximo 3%

4. **NIVELES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES**:
Plomo cantidad máxima 0.2 mg/Kg.

5. **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL**: Almacenamiento a temperatura ambiente, en lugar fresco, seco, con buena ventilación, libre de humedad y olores fuertes. 6 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.

6. **REQUISITOS LEGALES**: Normatividad nacional requerida para el producto a contratar.

- Resolución 005109 de 2005: por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- Resolución 683 de 2012: Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
- Resolución 4143 de 2012: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
- Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 4506 de 2013: Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.
- Norma Técnica NTC-871
- Resolución 719 de 2015: por la cual se establece la clasificación para alimentos de consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

7. **CONDICIONES DE EMPAQUE, EMBALAJE Y TRANSPORTE**: El producto deberá estar empacado en bolsa de polietileno de grado alimentario, de alta barrera al oxígeno, a granel, resistente a la manipulación constante, elaborada con materiales no tóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.

8. **CONDICIONES DE RECHAZO**: Producto que no cumpla con las características descritas en la ficha técnica. Infestación de plaga en cualquiera de sus estados biológicos (huevos, larvas, pupas o adultos) o presencia de materia extraña. Incumplimiento de la Norma Técnica NTC-871 o de las características generales del alimento. Si se presenta rechazo de producto en dos (2) oportunidades o más, se solicitará al proveedor cambio de marca por una que se a ajuste a las características generales del alimento requeridas en la contratación.

GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTIVA

Calidad

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

Claudia Patricia Betancur Ruiz
Dirección de Seguridad Alimentaria y Nutricional

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

Salomé Londoño Zapata
Secretaría de Salud

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

FRIJOL CARGAMANTO BLANCO

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACIÓN UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
50401800	Frijoles (Fríjol Cargamanto Blanco)

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

Frijol Cargamanto Blanco

UNIDAD DE MEDIDA

Bolsa por 500g y 1000g

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. **CARACTERÍSTICAS GENERALES**: Grano comestible en forma de riñón, grado 1 **(95% granos sano y entero de primera calidad**), de forma ovalada, de una sola variedad, color rosado jaspeado, producto sano, limpio, exento de plagas y enfermedades materia extraña, humedad exterior anormal, olor extraño y sabor diferente al característico una vez preparado.

2. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**:
Determinación de Salmonella sp en 25g: Ausencia
Recuento de Staphylococcus aureus (coagulasa +) UFC/g: <100
Recuento de mesófilos UFC/g: 10.000
NMP Coliformes fecales/g: <3
NMP Coliformes/g: <3

3. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS**:
Humedad inferior al 15%
Porcentaje de gano dañado: Máximo 3%

4. **NIVELES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES**:
Plomo cantidad máxima 0.2 mg/Kg.

5. **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL**: Almacenamiento a temperatura ambiente, en lugar fresco, seco, con buena ventilación, libre de humedad y olores fuertes. 6 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.

6. **REQUISITOS LEGALES**: Normatividad nacional requerida para el producto a contratar.

- Resolución 005109 de 2005: por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- Resolución 683 de 2012: Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
- Resolución 4143 de 2012: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
- Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 4506 de 2013: Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.
- Norma Técnica NTC-871
- Resolución 719 de 2015: por la cual se establece la clasificación para alimentos de consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

7. **CONDICIONES DE EMPAQUE, EMBALAJE Y TRANSPORTE**: El producto deberá estar empacado en bolsa de polietileno de gado alimentario, de alta barrera al oxígeno, a granel, resistente a la manipulación constante, elaborada con materiales no tóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.

8. **CONDICIONES DE RECHAZO**: Producto que no cumpla con las características descritas en la ficha técnica. Infestación de plaga en cualquiera de sus estados biológicos (huevos, larvas, pulpas o adultos) o presencia de materia extraña. Incumplimiento de la Norma Técnica NTC-871 o de las características generales del alimento. Si se presenta rechazo de producto en dos (2) oportunidades o más, se solicitará al proveedor cambio de marca por una que se a ajuste a las características generales del alimento requeridas en la contratación.

GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTIVA

Calidad

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

Claudia Patricia Betancur Ruiz
Dirección de Seguridad Alimentaria y Nutricional

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

Salomé Londoño Zapata
Secretaría de Salud

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

FRIJOL VARIEDADES (RADICAL, BOLA ROJA, CARGAMANTO ROSADO, LIMA, RADICAL CATALINO)

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACIÓN UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
50421800	Frijoles Secos

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

FRIJOL VARIEDADES (RADICAL, BOLA ROJA, CARGAMANTO ROSADO, LIMA, RADICAL CATALINO)

UNIDAD DE MEDIDA

Bolsa por 500g y 1000g

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. **CARACTERÍSTICAS GENERALES**: variedades radical, bola roja, cargamanto rosado, lima, radical catalino de grano comestible en forma de riñón, grado 1 **(95% granos sano y entero de primera calidad),** de forma ovalada, de una sola variedad, color rojo intenso, producto sano, limpio, exento de plagas y enfermedades materia extraña, humedad exterior anormal, olor extraño y sabor diferente al característico una vez preparado.

2. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**:
Determinación de Salmonella sp en 25g: Ausencia
Recuento de Staphylococcus aureus (coagulasa +) UFC/g: <100
Recuento de mesófilos UFC/g: 10.000
NMP Coliformes fecales/g: <3
NMP Coliformes/g: <3

3. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS**:
Humedad inferior al 15%
Porcentaje de gano dañado: Máximo 3%

4. **NIVELES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES**:
Plomo cantidad máxima 0.2 mg/Kg.

5. **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL**: Almacenamiento a temperatura ambiente, en lugar fresco, seco, con buena ventilación, libre de humedad y olores fuertes. 6 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.

6. **REQUISITOS LEGALES**: Normatividad nacional requerida para el producto a contratar.

- Resolución 005109 de 2005: por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- Resolución 683 de 2012: Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
- Resolución 4143 de 2012: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
- Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 4506 de 2013: Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.
- Norma Técnica NTC-871
- Resolución 719 de 2015: por la cual se establece la clasificación para alimentos de consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

7. **CONDICIONES DE EMPAQUE, EMBALAJE Y TRANSPORTE**: El producto deberá estar empacado en bolsa de polietileno de gado alimentario, de alta barrera al oxígeno, a granel, resistente a la manipulación constante, elaborada con materiales no tóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.

8. **CONDICIONES DE RECHAZO**: Producto que no cumpla con las características descritas en la ficha técnica. Infestación de plaga en cualquiera de sus estados biológicos (huevos, larvas, pulpas o adultos) o presencia de materia extraña. Incumplimiento de la Norma Técnica NTC-871 o de las características generales del alimento. Si se presenta rechazo de producto en dos (2) oportunidades o más, se solicitará al proveedor cambio de marca por una que se a ajuste a las características generales del alimento requeridas en la contratación.

GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTIVA

Calidad

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

Ana Luisa Jiménez Londoño
Dirección de Seguridad Alimentaria y Nutricional

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

Salomé Londoño Zapata
Secretaría de Salud

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

LENTEJA

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACIÓN UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
50424500	Lentejas secas (Lenteja)

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

Lenteja

UNIDAD DE MEDIDA

Bolsa por 500g

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. **CARACTERÍSTICAS GENERALES**: Grano entero **grado 1 (95% granos sano y entero de primera calidad);** sin aditivos o conservantes, redondo en forma de lente, de textura lisa, de consistencia firme, sin pliegues ni rugosidades. Conformado por una misma variedad (un mismo color, forma y otras características variables); producto sano; limpio; exento de plagas y enfermedades materia extraña, humedad exterior anormal, olor extraño y sabor diferente al característico una vez preparado.

2. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**:
Determinación de Salmonella sp en 25g: Ausencia
Recuento de Staphylococcus aureus (coagulasa +) UFC/g: <100
Recuento de mesófilos UFC/g: 10.000
NMP Coliformes fecales/g: <3
NMP Coliformes/g: <3

3. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS**:
Humedad inferior al 16%

4. **NIVELES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES**:
Plomo cantidad máxima 0.2 mg/Kg.

5. **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL**: Almacenamiento a temperatura ambiente, en lugar fresco, seco, con buena ventilación, libre de humedad y olores fuertes. 6 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.

6. **REQUISITOS LEGALES**: Normatividad nacional requerida para el producto a contratar.

- Resolución 005109 de 2005: por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- Resolución 683 de 2012: Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
- Resolución 4143 de 2012: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
- Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 4506 de 2013: Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.
- Norma Técnica NTC-937
- Resolución 719 de 2015: por la cual se establece la clasificación para alimentos de consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

7. **CONDICIONES DE EMPAQUE, EMBALAJE Y TRANSPORTE**: El producto deberá estar empacado en bolsa de polietileno de gado alimentario, de alta barrera al oxígeno, a granel, resistente a la manipulación constante, elaborada con materiales no tóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto..

8. **CONDICIONES DE RECHAZO**: Infestación de plaga en cualquiera de sus estados biológicos (huevos, larvas, pupas o adultos) o presencia de materia extraña. Incumplimiento de la Norma Técnica NTC-937 o de las características generales del alimento. Si se presenta rechazo de producto en dos (2) oportunidades o más, se solicitará al proveedor cambio de marca por una que se a ajuste a las características generales del alimento requeridas en la contratación.

GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTIVA

Calidad

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

Claudia Patricia Betancur Ruiz
Dirección de Seguridad Alimentaria y Nutricional

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

Salomé Londoño Zapata
Secretaría de Salud

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

GARBANZO

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACIÓN UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
50426800	Vegetales Nominant Secos (Garbanzo)

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

Garbanzo

UNIDAD DE MEDIDA

Bolsa por 500g

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. **CARACTERÍSTICAS GENERALES**: Grano entero **grado 1 (95% granos sano y entero de primera calidad);** sin aditivos o conservantes, de color amarillo crema, conformado por una misma variedad (un mismo color, forma y otras características variables); de consistencia firme; con forma redondeada desigual; producto sano; limpio; exento de plagas y enfermedades materia extraña, humedad exterior anormal, olor extraño y sabor diferente al característico una vez preparado.

2. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**:
   Determinación de Salmonella sp en 25g: Ausencia
   Recuento de Staphylococcus aureus (coagulasa +) UFC/g: <100
   Recuento de mesófilos UFC/g: 10.000
   NMP Coliformes fecales/g: <3
   NMP Coliformes/g: <3
3. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS**:
Humedad inferior al 14%
4. **NIVELES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES**:
Plomo cantidad máxima 0.2 mg/Kg.

5. **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL**: Almacenamiento a temperatura ambiente, en lugar fresco, seco, con buena ventilación, libre de humedad y olores fuertes. 6 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.

6. **REQUISITOS LEGALES**: Normatividad nacional requerida para el producto a contratar.

- Resolución 005109 de 2005: por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- Resolución 683 de 2012: Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
- Resolución 4143 de 2012: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
- Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 4506 de 2013: Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.
- Norma Técnica NTC-923
- Resolución 719 de 2015: por la cual se establece la clasificación para alimentos de consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

7. **CONDICIONES DE EMPAQUE, EMBALAJE Y TRANSPORTE**: El producto deberá estar empacado en bolsa de polietileno de grado alimentario, de alta barrera al oxígeno, a granel, resistente a la manipulación constante, elaborada con materiales no tóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.

8. **CONDICIONES DE RECHAZO**: Infestación de plaga en cualquiera de sus estados biológicos (huevos, larvas, pupas o adultos) o presencia de materia extraña. Incumplimiento de la Norma Técnica NTC-923 o de las características generales del alimento. Si se presenta rechazo de producto en dos (2) oportunidades o más, se solicitará al proveedor cambio de marca por una que se a ajuste a las características generales del alimento requeridas en la contratación.

GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTIVA

Calidad

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

Claudia Patricia Betancur Ruiz
Dirección de Seguridad Alimentaria y Nutricional

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

Salomé Londoño Zapata
Secretaría de Salud

ENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

LECHE EN POLVO ENTERA

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACIÓN UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
50131700	Productos de leche y mantequilla

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

LECHE EN POLVO ENTERA

UNIDAD DE MEDIDA

Bolsa por mínimo 380g

DESCRIPCIÓN GENERAL

- **CARACTERÍSTICAS GENERALES**: Producto obtenido a partir de la eliminación del agua de constitución de la leche higienizada. Olor característico al producto lácteo, sabor dulce cremoso, color blanco-amarillento, homogéneo característico del producto. Sin impurezas, sustancias extrañas o ingredientes no permitidos para el producto.

- **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**:
  Recuento de hongos y levaduras ufc/g: 100-500
  NMP Coliformes fecales /g: <3
  NMP Coliformes totales /g: 3-11
  Recuento de microrganismos mesófilos ufc/g: 1.000-10.000
  Recuento de staphylococcus aureus coagulasa positiva ufc/g: índice máximo permisible <100
  Recuento de bacillus cereus ufc/g: 100-1000
  Salmonella /25g: índice máximo permisible 0
- **CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS**:
  Humedad: máximo 4%
  Proteína % m/m: mínimo 24.5
  Proteína de leche en los sólidos no grasos de la leche (Nx6.38),% m/m: mínimo 34
  Materia gasa % m/m: mínimo 26 y máximo 33
  % Acidez Máx: mínimo 0.9 y máximo 1.3 expresada como ácido láctico
  Sodio (Na) %m/m: máximo 0.42
  Potasio (K) %m/m: máximo 1.3
  Lactosa %m/m: mínimo 34 y máximo 44

- **NIVELES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES**:
  Plomo total: <0.02 mg/kg
  Aflatoxinas M1: <0.5ppb
  Pesticidas: Organofosforados, organoclorados, carbamatos y piretroides.

- **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL**: Producto almacenado en un lugar fresco y seco. Fecha de vencimiento del producto de mínimo de 10 meses al momento del recibo.

- **REQUISITOS LEGALES**: Normatividad nacional requerida para el producto a contratar.
- Resolución 02310/1986: Por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los derivados Lácteos.
- Resolución 11961 de 1989: Por la cual se modifica parcialmente la resolución número 2310 del 24 de febrero de 1986.
- Resolución 005109 de 2005: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- Decreto 616 de 2006: Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercialice, expenda, importe o exporte en el país.
- Resolución 2906 de 2007: Límites máximos de residuos de plaguicidas -LRM- en alimentos para consumo humano y piensos o forrajes.
- Resolución 333 de 2011: Reglamento técnico sobre requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.
- Resolución 683 de 2012: Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
- Resolución 4143 de 2012: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
- Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 1382 de 2013: Por la cual se establecen los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal, destinados al consumo humano.
- Resolución 4506 de 2013: Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.
- Resolución 719 de 2015: por la cual se establece la clasificación para alimentos de consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

- **CONDICIONES DE EMPAQUE, EMBALAJE Y TRANSPORTE**: El producto deberá estar empacado en bolsa de en estructura de BOPP, poliéster metalizado y polietileno. Empaque secundario en caja de cartón. Rotulado y etiquetado según Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y Resolución 333 de 10 febrero de 2011, emitidas por el Ministerio de la Protección Social y la demás normatividad vigente.

- **CONDICIONES DE RECHAZO**: Empaque con incumplimiento de los parámetros de la normatividad vigente, con presencia de abombamiento, perforado o averiado; sin fecha de vencimiento o vencida, rotulado ilegible, producto olor desagradable, con impurezas o partículas extrañas; peso inferior al indicado en el rótulo.

GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTIVA

Calidad

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

Claudia Patricia Betancur Ruiz
Dirección de Seguridad Alimentaria y Nutricional

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

Salomé Londoño Zapata
Secretaría de Salud

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

CHOCOLATE DE MESA EN PASTA Y AMARGO (SIN AZUCAR)

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACIÓN UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
50161500	Chocolates, azucares, edulcorantes productos

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

CHOCOLATE DE MESA EN PASTA Y AMARGO (SIN AZUCAR)

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad por 250g

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. **CARACTERÍSTICAS GENERALES**: pasta de licor del cacao superior al 90%, sin adición de cascarilla de cacao, Al producto no se le debe adicionar sustancias inertes, dextrinas, conservantes o materias extrañas, al igual que la adición de almidones o harinas de cualquier tipo de cereales o pseudocereales. Debe ser de color café, olor, sabor y aroma característico, fuente natural de antioxidantes **puede solicitarse amargo y/o amargo con clavos y canela.** El registro o permiso sanitario (según aplique por su año de expedición), debe estar expedido como fabricar y vender o importar y vender**.**
2. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**:
   Salmonella /50 g: ausencia
3. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS**:
   Total extractos secos de cacao%: ≥20
   Manteca de cacao%: ≥11
   Extracto seco magro de cacao%: ≥9

   NIVELES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES:

Contaminante	Límite máximo
Plomo (Pb)	2 mg / kg
Aflatoxinas	20 mg / kg

4. **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL**: El producto debe estar almacenado en un lugar limpio, seco, fresco, sin exposición al sol. Se solicita producto con fecha de vencimiento mínimo de 6 meses a partir de su fecha de recepción.
5. **REQUISITOS LEGALES**: Normatividad nacional requerida para el producto a contratar.
   - Resolución 4125 de 1991: Por la cual se reglamenta el Título V Alimentos, de la Ley 02 de 1979, en lo concerniente a los CONSERVANTES utilizados en alimentos.
   - Resolución 16379 de 2003: Por el cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto en pre empacado.
   - Resolución 5109 de 2005: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
   - Resolución 333 de 2011: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.
   - Resolución 1511 de 2011: por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y productos de chocolate para consumo humano, que se procese, envase, almacene, transporte, comercialice, expenda, importe o exporte en el territorio nacional.
   - Resolución 683 de 2012: Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
   - Resolución 4143 de 2012: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional
   - Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
   - NTC 792: Chocolate y sus sucedáneos para consumo directo.
   - Mercosur: Reglamento técnico Mercosur sobre límites máximos de contaminantes inorgánicos en alimentos (Derogación de las res. Gmc nº 102/94 y nº 35/96).
   - Resolución 1511 de 2011 (mayo 6): Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y productos de chocolate para consumo humano, que se procese, envase, almacene, transporte, comercialice, expenda, importe o exporte en el territorio nacional.
   - Resolución 4506 de 2013: Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones
6. **CONDICIONES DE EMPAQUE, EMBALAJE Y TRANSPORTE**: Empaque de papel aluminio en la envoltura externa y papel celofán cubriendo el producto El vehículo para su transporte debe tener un adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad vigente, el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.
7. **CONDICIONES DE RECHAZO**: Producto sin rotular o rotulado incumpliendo con la normatividad vigente, con presencia de sustancias extrañas en su interior, color blanco en la superficie, decolorado, vencido o sin aroma. Baja proporción de pasta de cacao, en el producto. Incumplimiento en la fecha mínima de vencimiento al momento del recibo. Marca diferente(s) a la contratada(s).

GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTIVA

Calidad

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

Claudia Patricia Betancur Ruiz-Ana Luisa Jiménez Londoño
Dirección de Seguridad Alimentaria y Nutricional

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

Salomé Londoño Zapata
Secretaría de Salud

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

Salomé Londoño Zapata
Secretaría de Salud

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

ATÚN EN LOMITO EN AGUA Y ACEITE VEGETAL

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACIÓN UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
50467007	Atún enlatado

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

ATUN EN LOMITO EN AGUA Y ACEITE VEGETAL

UNIDAD DE MEDIDA

EN AGUA: Unidad por mínimo: (170 g neto y 110g drenado), EN ACEITE: Unidad por mínimo (160 g neto y 104g drenado)

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. **CARACTERÍSTICAS GENERALES**: Lomitos de atún, de carne fresca, con liquido de cobertura en agua o aceite acorde a la solicitud, color del rosado al café claro, textura suave y firme, olor y sabor característicos; **Presentación que admite en su envase final, un porcentaje máximo de atún en trozos, rallado o desmenuzado del 18%**
2. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**:

- Prueba de esterilidad comercial satisfactoria: negativo para *Clostridium botulinum.*

3. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS**:

- Histamina límite máximo 50mg/kg
- Cloruro de sodio (NaCL) límite máximo 2%

4. **NIVELES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES:**

- Estaño: 200 mg/Kg
- 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

5. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL: El producto debe estar almacenado en un lugar limpio, seco, fresco, sin exposición al sol. Se solicita producto con fecha de vencimiento mínimo de 24 meses a partir de su fecha de recepción.

6. REQUISITOS LEGALES: Normatividad nacional requerida para el producto a contratar.

- Resolución 4125 de 1991: Por la cual se reglamenta el Título V Alimentos, de la Ley 02 de 1979, en lo concerniente a los CONSERVANTES utilizados en alimentos.
- Resolución 16379 de 2003: Por el cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto en pre empacado.
- Resolución 5109 de 2005: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- Resolución 0148 de 2007: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que debe cumplir el atún en conserva y las preparaciones de atún que se fabriquen, importen o exporten para el consumo humano.
- Resolución 333 de 2011: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.
- Resolución 683 de 2012: Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
- Resolución 4142 de 2013: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional
- Resolución 4506 de 2013: Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones
- Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 719 de 2015: por la cual se establece la clasificación para alimentos de consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
- NTC: 1276.
- Resolución: 776 de 2008: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos que deben cumplir los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos para consumo humano.
- Resolución: 122 de 2012: Por la cual se modifica parcialmente la Resolución número 776 de 2008 (reglamento técnico sobre los productos de pesca, pescado, moluscos para consumo humano.

7. **CONDICIONES DE EMPAQUE, EMBALAJE Y TRANSPORTE:** Lata abre fácil, caja de cartón como empaque secundario. El vehículo para su transporte debe tener un adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad vigente, el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto
8. **CONDICIONES DE RECHAZO**: Atún rallado, lata sin rotular, según normatividad vigente, sin registro sanitario, lata abollada, oxidada o abombada, sin fecha de vencimiento o en etiqueta, fecha vencida, al destapar olor rancio y color pardo o verdoso, con peso inferior al indicado en el rotulado. Incumplimiento en la fecha mínima de vencimiento al momento del recibo. Marca diferente(s) a la contratada(s).

GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTIVA

Calidad

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

Claudia Patricia Betancur Ruiz-Ana Luisa Jiménez Londoño
Dirección de Seguridad Alimentaria y Nutricional

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

Salomé Londoño Zapata
Secretaría de Salud

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

ARROZ BLANCO TIPO PREMIUN O EXCELSO-GRANO LARGO

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACION UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
50221100	Cereales (Arroz)

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

ARROZ BLANCO TIPO PREMIUN O EXCELSO-GRANO LARGO

UNIDAD DE MEDIDA

Bolsa por 1000g y 500g

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. **CARACTERÍSTICAS GENERALES:** Arroz blanco de una sola variedad GRANO LARGO, tipo excelso o Premium, **grado 1º (95% de granos enteros),** de grano entero, natural, sin aditivos, de color blanco; de consistencia firme; con forma y color característicos; producto sano; limpio; exento de plagas y enfermedades, materia extraña, humedad exterior anormal, olores extraños y sabor diferente al característico una vez preparado. Debe presentar un desarrollo fisiológico normal, producto sin conservantes, procesado en el país.
2. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

Determinación de Salmonella sp en 25g: Ausencia
Recuento de Bacillus Cereus UFC/g: <100
Recuento de Staphylococcus aureus (coagulasa +) UFC/g: <100
Mohos: UFC/g: <70
Recuento de levaduras: UFC/g: <10.
NMP Coliformes fecales/g: <3
NMP ColiformesTotales/g: <80
Recuento de mesófilos UFC/g: 10.000
NMP Escherichia Coli confirmativa /g: <3

3. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS:**

Humedad inferior al 14%
Porcentaje de gano partido inferior al 5%

4. **NIVELES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES:**

Aflotoxinas B1, B2, G1, G2 cantidad máxima 10 pg/Kg.

5. **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL:** Almacenamiento a temperatura ambiente, en lugar fresco, seco, con buena ventilación, libre de humedad y olores fuertes. 12 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega.

6. REQUISITOS LEGALES**: Normatividad nacional requerida para el producto a contratar.**

- Resolución 005109 de 2005: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- Resolución 683 de 2012: Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
- Resolución 4143 de 2012: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
- Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 4506 de 2013: Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.
- Norma Técnica NTC-671
- Resolución 719 de 2015: por la cual se establece la clasificación para alimentos de consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

7. **CONDICIONES DE EMPAQUE, EMBALAJE Y TRANSPORTE:** El producto deberá estar empacado en bolsa de polietileno de grado alimentario, de alta barrera al oxígeno, a granel, resistente a la manipulación constante, elaborada con materiales no tóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
8. **CONDICIONES DE RECHAZO:** Producto que no cumpla con las características descritas en la ficha técnica. Infestación de plaga en cualquiera de sus estados biológicos (huevos, larvas, pupas o adultos) o presencia de materia extraña. Incumplimiento de la Norma Técnica NTC-671 o de las características generales del alimento. Si se presenta rechazo de producto en dos (2) oportunidades o más, se solicitará al proveedor cambio de marca por una que se a ajuste a las características generales del alimento requeridas en la contratación.

GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTA

Las descritas en el análisis del sector

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

Claudia Patricia Betancur Ruiz
Dirección de Seguridad Alimentaria y Nutricional

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

Salomé Londoño Zapata
Secretaría de Salud

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

BOLSA CON ASAS (OREJAS) OXODEGRADABLE DE PRIMER USO PARA EMBALAJE DE ALIMENTOS

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACIÓN UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
24121500	Cajas, bolsas y sacos para empaquetado

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

BOLSA CON ASAS (OREJAS) OXODEGRADABLE DE PRIMER USO PARA EMBALAJE DE ALIMENTOS

UNIDAD DE MEDIDA

UNIDAD DE MINIMO: 12 hasta 17 pulgadas ancho y 21-23+ 2.4 pulgadas alto; para soportar un peso mínimo de 6kg hasta 8kg.

DESCRIPCIÓN GENERAL

CARACTERÍSTICAS GENERALES: Bolsa en polietileno de alta densidad, **transparente opaco,** , Oxo degradable, en material 100%. elaboradas con aditivo plástico promotor de la degradabilidad, de primer uso apto para embalar alimentos con la

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL: El producto debe estar almacenado en un lugar limpio, seco y protegido de agentes contaminantes, libre de plagas, polvo y objetos extraños; **vida útil de mínimo 12 meses a partir de su elaboración.**

1. **REQUISITOS LEGALES**: Normatividad nacional requerida para el producto a contratar.

- NTC 4571.

2. CONDICIONES DE EMPAQUE, EMBALAJE Y TRANSPORTE: Bolsa oxodegradable o cajas de cartón protegidas de agentes contaminantes. El vehículo para su transporte debe tener un adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad vigente, no debe transportar al tiempo insumos y/o elementos que puedan contaminar físicamente o con olores y sustancias riesgosas para la salud, ya que este empaque es para alimentos.
3.
4. **CONDICIONES DE RECHAZO**: Con características diferentes a las solicitadas.

GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTIVA

Calidad

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

Ana Luisa Jiménez Londoño
Dirección de Seguridad Alimentaria y Nutricional

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

Salomé Londoño Zapata
Secretaría de Salud

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

HARINA DE MAÍZ (PRECOCIDA)

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACION UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
50221300	Harina y productos de molinos

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

HARINA DE MAÍZ BLANCO O AMARILLO (PRECOCIDA)

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad por 1000 g

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. **CARACTERÍSTICAS GENERALES:** Harina de color blanco o amarillo, obtenida de maíz, suave, sabor y olor característico.
2. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

- Recuento de Mohos y Levadura Ufc/g: Max 1000
- Recuento de Aerobios Mesófilos Ufc/g: Max 10000
- Recuento de Bacillus Cereus Ufc/g: Max 1000
- Recuento de Staphylococus Aureus Coagulasa Positiva UFC/g: Max 1000
- Detección de E. Coli: **Negativo**

3. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS:**

- Proteína Bruta: Min 3.2
- Humedad: 55-70%
- Carbohidratos: 28-38%
- Ph: 5.0-6.5

4. **NIVELES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES:**

- Aflotoxinas B1, B2, G1, G2 4.0 pg/Kg
- Ocratoxina A 3.0 pg/Kg

5. **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL:** El producto debe estar almacenado a temperatura ambiente en un lugar limpio y seco. Se solicita producto con fecha de vencimiento mínimo de 6 meses a partir de su fecha de recepción.
6. **REQUISITOS LEGALES:** Normatividad nacional requerida para el producto a contratar.
   - Resolución 4125 de 1991: Por la cual se reglamenta el Título V Alimentos, de la Ley 02 de 1979, en lo concerniente a los CONSERVANTES utilizados en alimentos.
   - Resolución 16379 de 2003: Por el cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto en pre empacado.
   - Resolución 5109 de 2005: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
   - Resolución 333 de 2011: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.
   - Resolución 683 de 2012: Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
   - Resolución 4143 de 2012: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional
   - Resolución 4506 de 2013: Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones
   - Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
   - Resolución 719 de 2015: por la cual se establece la clasificación para alimentos de consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
7. **CONDICIONES DE EMPAQUE, EMBALAJE Y TRANSPORTE:** Bolsa de polifén - polietileno venelene. El vehículo para su transporte debe tener un adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad vigente, el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.
8. **CONDICIONES DE RECHAZO**: Unidades sueltas, con presencia de manchas, hongos, remojadas o quebradas, empaque sin rotular o incumpliendo la normatividad vigente, vencida y empaque averiado, peso inferior al rotulado y al solicitado. Cuando incumple con los tiempos de fechas de fabricación y de vencimiento. Producto sin refrigerar. Incumplimiento en la fecha mínima de vencimiento al momento del recibo. Marca diferente(s) a la contratada(s).

GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTA

Las descritas en el análisis del sector

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

Claudia Patricia Betancur Ruiz - Ana Luisa Jiménez Londoño
Dirección de Seguridad Alimentaria y Nutricional

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

Salomé Londoño Zapata
Secretaría de Salud

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

CAFÉ INSTANTANEO

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACION UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
50201700	Café y te

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

CAFÉ INSTANTANEO

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad por 85g

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. **CARACTERÍSTICAS GENERALES**: Producto tostado, color café oscuro, olor y sabor característico al producto.
2. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**:
   - Recuento totales de Mesófilos Ufc/g: <2000
   - Mohos y Levaduras Ufc/g: <100
   - NMP Coliformes. Negativo
3. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS**:
   - Densidad g/l: >320
   - Humedad%: <4.0
   - Ph: 4.8-5.5
   - Cafeína hplc % en base seca: <0.1
4. **NIVELES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES:**
   - Ocratoxina A 5.0 pg/Kg
   - Arsénico 0.2 mg/kg
   - Plomo: 0.5 mg/kg
   - Cadmio: 0.1 mg/kg
5. **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL**: El producto debe estar almacenado en un lugar limpio, seco, fresco, sin exposición al sol. Se solicita producto con fecha de vencimiento mínimo de 12 meses a partir de su fecha de recepción.

6. **REQUISITOS LEGALES**: Normatividad nacional requerida para el producto a contratar.
   - Resolución 4125 de 1991: Por la cual se reglamenta el Título V Alimentos, de la Ley 02 de 1979, en lo concerniente a los CONSERVANTES utilizados en alimentos.
   - Resolución 16379 de 2003: Por el cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto en pre empacado.
   - Resolución 5109 de 2005: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
   - Resolución 333 de 2011: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.
   - Resolución 683 de 2012: Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
   - Resolución 4142 de 2013: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos de metálicos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional
   - Resolución 4506 de 2013: Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones
   - Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
   - Mercosur: Reglamento técnico Mercosur sobre límites máximos de contaminantes inorgánicos en alimentos (Derogación de las res. Gmc nº 102/94 y nº 35/96).
   - Resolución 719 de 2015: por la cual se establece la clasificación para alimentos de consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
7. **CONDICIONES DE EMPAQUE, EMBALAJE Y TRANSPORTE**: **Bolsa flexible trilaminada con atmosfera (NO VIDRIO).** El vehículo para su transporte debe tener un adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad vigente, el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.
8. **CONDICIONES DE RECHAZO**: Producto sin rotular o rotulado incumpliendo con la normatividad vigente, producto humedo, en grumos o con presencia de sustancias extrañas en su interior, vencido o sin aroma. Color, olor y sabor extraño. Incumplimiento en la fecha mínima de vencimiento al momento del recibo. Marca diferente(s) a la contratada(s).

GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTA

Las descritas en el análisis del sector

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

Claudia Patricia Betancur Ruiz
Dirección de Seguridad Alimentaria y Nutricional

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

Salomé Londoño Zapata
Secretaría de Salud

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

GALLETA CRACKER DE SAL: TIPO SALTIN

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACION UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
50181900	Pan y galletas y pastelitos dulces

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

GALLETA CRACKER DE SAL: TIPO SALTÍN

UNIDAD DE MEDIDA

Paquete individual con un peso promedio 3 tacos por mínimo 300g

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. **CARACTERÍSTICAS GENERALES**: Producto de panadería crujiente al morder, firme al tacto y fácil de partir, sin relleno, color de amarillo pálido a café claro de forma rectangular. De sabor salado a dulce salado, dependiendo de la variedad. Debe estar libre de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto. Libre de gasas trans y colorantes o saborizantes artificiales.

2. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**:
   - Recuento de Mesófilos aerobios Ufc/g: 10000-30000
   - Coliformes totales: 7-11
   - E-Coli: <3
   - Recuento de Hongos y Levaduras Ufc/g: 100-200
   - staphylococcus (+): <100

3. **NIVELES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES:**
   - Aflotoxinas B1, B2, G1, G2 4.0 pg/Kg
   - Ocratoxina A 3.0 pg/Kg
   - Deoxinivalenol 500 pg/Kg
   - Zearalenona 50 pg/Kg
4. **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL**: El producto debe estar almacenado en un lugar limpio, seco, fresco, sin exposición al sol. Se solicita producto con fecha de vencimiento mínimo de 10 a 12 meses a partir de su fecha de recepción.
5. **REQUISITOS LEGALES**: Normatividad nacional requerida para el producto a contratar.
   - Resolución 4125 de 1991: Por la cual se reglamenta el Título V Alimentos, de la Ley 02 de 1979, en lo concerniente a los CONSERVANTES utilizados en alimentos.
   - Resolución 16379 de 2003: Por el cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto en pre empacado.
   - Resolución 5109 de 2005: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
   - Resolución 333 de 2011: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.
   - Resolución 683 de 2012: Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
   - Resolución 4143 de 2012: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos de plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional
   - Resolución 4506 de 2013: Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones
   - Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
   - MS 11488
   - Resolución 719 de 2015: por la cual se establece la clasificación para alimentos de consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
6. **CONDICIONES DE EMPAQUE, EMBALAJE Y TRANSPORTE**: Empaque individual flexible BOPP y empaque secundario en caja de cartón corrugado. El vehículo para su transporte debe tener un adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad vigente, el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.
7. **CONDICIONES DE RECHAZO**: Empaque averiado o roto, con presencia de humedad, sin rotular o incumpliendo la normatividad vigente, vencido, peso diferente al indicado en el rótulo. Producto interno de color y sabor extraño, quebrado, remojado o de aspecto viejo. Gasas trans y colorantes o saborizantes artificiales entre sus ingredientes. Incumplimiento en la fecha mínima de vencimiento al momento del recibo. Marca diferente(s) a la contratada(s).

GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTA

Las descritas en el análisis del sector

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

Claudia Patricia Betancur Ruiz
Dirección de Seguridad Alimentaria y Nutricional

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

Salomé Londoño Zapata
Secretaría de Salud

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

SAL YODADA DE COCINA

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACION UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
50171500	Hierbas y especias y extractos

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

SAL YODADA DE COCINA

UNIDAD DE MEDIDA

Bolsa por 500g

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. **CARACTERÍSTICAS GENERALES**: Producto de cristales finos y brillantes, con adición de yodo, de color blanco, de alta pureza, refinada y fluorizada.
2. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS**:

- Contenido cloruro de sodio, expresado como Na, Cl, % m/m base seca: 99,00 Max
- Contenido de Humedad entre100o.centígados y 110o.centígados % m/m: 0,20 Max
- Contenido de Fluor, expresado como Fluoruro, en mg/kg (ppm): 180 Min y 220 Max
- Contenido de iodo, expresado como Yoduro, en mg/kg(ppm): 50 Min y 100 Max
- Contenido de sulfatos, expresado como SO4= en mg/kg: 2800 Max
- Contenido de calcio, expresado como Ca+2 en mg/kg: 1000 Max
- Contenido de magnesio, expresado como Mg +2 en mg/kg: 800 Max
- Otros insolubles en agua, en mg/kg: 1600 Max
- YODO como yoduro en proporción de 50 a 100 partes por millón
- FLUOR como fluoruro en proporción de 180 a 220 partes por millón.

3. **NIVELES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES:**

- Plomo: 1 mg/kg
- Arsénico: 1 mg/kg

4. **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL**: El producto debe estar almacenado en un lugar fresco, seco, limpio, sin exposición al sol.

5. **REQUISITOS LEGALES**: Normatividad nacional requerida para el producto a contratar.

- Decreto 547 de 1996: Por el cual se reglamenta el Título V de la Ley 09 de 1979, en cuanto a la expedición del registro Sanitario y a las condiciones sanitarias de producción, empaque y comercialización, al control de la sal para consumo humano y se dictan otras disposiciones sobre la materia.
- Resolución 16379 de 2003: Por el cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto en pre empacado.
- Resolución 683 de 2012: Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
- Resolución 4143 de 2012: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional
- Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 719 de 2015: por la cual se establece la clasificación para alimentos de consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
- Resolución 4506 de 2013: Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones.

6. **CONDICIONES DE EMPAQUE, EMBALAJE Y TRANSPORTE**: Bolsa plástica de polipropileno transparente. El vehículo para su transporte debe tener un adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad vigente, el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.

7. **CONDICIONES DE RECHAZO**: Producto con presencia de impurezas o sustancias extrañas, sin adición de yodo, sin refinar, con grumos o humedad. Marca diferente(s) a la contratada(s).

GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTA

Las descritas en el análisis del sector

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

Claudia Patricia Betancur Ruiz
Dirección de Seguridad Alimentaria y Nutricional

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

Salomé Londoño Zapata
Secretaría de Salud

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
COSTAL, TIPO SACO GASA DE VUELTA

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACION UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
24121500	Cajas, bolsas y sacos para empaquetado

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
COSTAL, TIPO SACO GASA DE VUELTA
UNIDAD DE MEDIDA
UNIDAD 30*70cm aproximadamente, para un peso mínimo 15Kg

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. **CARACTERÍSTICAS GENERALES**: laborado en polipropileno, tejido ralo en tejido tipo red que permite visualizar el producto y se aire, con costura lateral y un cinturón tejido (jareta) en la boca del saco que ayuda a su cierre y amarre, resistente al peso mínimo de 15 Kg y alta tensión, de primer uso y protegido de agentes contaminantes.

2. **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL**: El producto debe estar almacenado en un lugar limpio, seco y protegido de agentes contaminantes.

3. **REQUISITOS LEGALES**: Normatividad nacional requerida para el producto a contratar.
   - Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
   - NTC 4571.

4. **CONDICIONES DE EMPAQUE, EMBALAJE Y TRANSPORTE:** Bolsa plástica transparente o cajas de cartón de primer uso. El vehículo para su transporte debe tener un adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad vigente, el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.

5. **CONDICIONES DE RECHAZO**: Con características diferentes a las solicitadas, con evidencia de plagas.

GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTA
Las descritas en el análisis del sector
NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA
Ana Luisa Jiménez Londoño Dirección de Seguridad Alimentaria y Nutricional
FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO
Salomé Londoño Zapata Secretaría de Salud

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

SARDINA EN SALSA DE TOMATE

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACIÓN UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
50121500	Pescado

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

SARDINA EN SALSA DE TOMATE

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad por 425g neto y drenado 275g mínimo

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. **CARACTERÍSTICAS GENERALES**: Pescado tipo sardina (pescado pequeño de color plateado) servida descabezada en salsa de tomate, color del rojo al café claro, textura suave y firme, olor y sabor característicos.
2. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**:
   Prueba de esterilidad comercial satisfactoria

3. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS**:
   Masa escurrida, mínimo del 65% escurrida
   PH entre mínimo 5 y máximo 6

4. **NIVELES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES:**

Requisito	Límite(mg/kg)
Estaño como Sn	200
Plomo como Pb	0.4
Mercurio como Hg	0.5
Cadmio como Cd	0,1

5. **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL**: El producto debe estar almacenado en un lugar limpio, seco, fresco, sin exposición al sol. Se solicita producto con fecha de vencimiento mínimo de 12 meses a partir de su fecha de recepción.

6. **REQUISITOS LEGALES**: Normatividad nacional requerida para el producto a contratar.

- Resolución 4125 de 1991: Por la cual se reglamenta el Título V Alimentos, de la Ley 02 de 1979, en lo concerniente a los CONSERVANTES utilizados en alimentos.
- Resolución 16379 de 2003: Por el cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto en pre empacado.
- Resolución 5109 de 2005: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- Resolución 333 de 2011: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.
- Resolución 683 de 2012: Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
- Resolución 4142 de 2013: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional
- Resolución 4506 de 2013: Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones
- Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 719 de 2015: por la cual se establece la clasificación para alimentos de consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
- Resolución: 776 de 2008: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos que deben cumplir los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos para consumo humano.
- Resolución: 122 de 2012: Por la cual se modifica parcialmente la Resolución número 776 de 2008 (reglamento técnico sobre los productos de pesca, pescado, moluscos para consumo humano.
- Resolución 337 de 2006: Por la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que deben cumplir las sardinas en conserva que se fabriquen, importen o exporten para el consumo humano.

7. **CONDICIONES DE EMPAQUE, EMBALAJE Y TRANSPORTE:** Lata abre fácil, caja de cartón como empaque secundario. El vehículo para su transporte debe tener un adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad vigente, el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.
8. **CONDICIONES DE RECHAZO**: Lata sin rotular o sin cumplir la normatividad vigente, sin registro sanitario, lata abollada, oxidada o abombada, sin fecha de vencimiento o en adhesivo, fecha vencida, al destapar olor rancio y color diferente al característico, peso inferior al indicado en el rotulado. Incumplimiento en la fecha mínima de vencimiento al momento del recibo. Marca diferente(s) a la contratada(s).
9.

GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTIVA

Calidad

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

Claudia Patricia Betancur Ruiz
Dirección de Seguridad Alimentaria y Nutricional

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

Salomé Londoño Zapata
Secretaría de Salud

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

PAN TAJADO

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACION UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
50181900	Pan y galletas y pastelitos dulces

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

PAN TAJADO

UNIDAD DE MEDIDA

Paquete de pan tajado por 450g

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. **CARACTERÍSTICAS GENERALES:** Producto horneado de masa de harina de trigo fermentada fortificada, de textura semiblanda y suave, de color uniforme dorado en su borde y blanco crema en su interior, en forma cuadrada, olor característico. Miga elástica, poco porosa y uniforme.
2. **INGREDIENTES:** harina fortificada, azúcar, margarina, leche en polvo, levadura, huevos, sal, agua, conservantes.
3. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

Recuento Microorganismos Aerobios Mesofilos UFC/g	<10000
Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g	<200
NMP Coliformes totales/g	<9
NMP Coliformes Fecales/g	<3
Detección Eschericia coli/g	Negativo
Recuento de staphilococco coag. Positiva UFC/g	<100

4. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS:**

Grasa	Mínimo 1,3-Máximo 1,6
Proteínas	Mínimo 9-Máximo 11
Humedad	Mínimo 31-Máximo 38
pH	Mínimo 4,7-Máximo 5,8

5. **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL:** El producto debe estar almacenado en un lugar limpio y fresco, sin exposición al sol, sobre estibas, a temperatura ambiente y alejada de productos químicos o de aseo que lo contamine, vida útil mínimo de 22 días.
6. **REQUISITOS LEGALES:** Normatividad nacional requerida para el producto a contratar.
   - Resolución 4125 de 1991: por la cual se reglamenta el título V alimentos de la ley 02 de 1979, en lo concerniente a los conservantes utilizados en alimentos
   - Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones para la regulación de todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos.
   - Resolución 16379: Por el cual se reglamenta el control metrológico del contenido del producto en pre empacado.
   - Resolución 005109 de 2005: El producto debe tener un rotulo resistente a la humedad, con mínimo el nombre del corte, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote.
   - NTC 267 de 2007: Requisitos que debe cumplir la harina de trigo para el consumo humano
   - Resolución 333 de 2011: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.
   - Resolución 683 de 2012: Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
   - Resolución 4143 de 2012: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
   - Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
   - Resolución 719 de 2015: por la cual se establece la clasificación para alimentos de consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
7. **CONDICIONES DE EMPAQUE, EMBALAJE Y TRANSPORTE:** El empaque primario del producto debe ser bolsa Plástica apta para el contacto directo con el alimento, resistente a la manipulación constante, elaborada con materiales no tóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Embalado en canastilla plástica, limpia, desinfectada y en buen estado. El vehículo para su transporte debe tener adecuado funcionamiento, cumplir con la normatividad sanitaria y el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.
8. **CONDICIONES DE RECHAZO**: Producto duro, viejo, con presencia de moho, humedad, impurezas, deterioro en su forma por mal transporte, empaque averiado, sin rotular o rotulado incumpliendo con la normatividad, miga que se desmorona con facilidad, muy porosa y poco resistente.

GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTA

Las descritas en el análisis del sector

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

Claudia Patricia Betancur Ruiz-Ana Luisa Jiménez Londoño
Dirección de Seguridad Alimentaria y Nutricional

FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

Salomé Londoño Zapata
Secretaría de Salud