



SOLICITUD DE PRECOTIZACIÓN No CRNR-LS 18 DE 2018 DEL CENTRO DE LOS RECURSOS NATURALES RENOVABLES LA SALADA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, a través del Grupo de Servicios Generales de la Dirección General del SENA, de conformidad con la circular No 3-2012-000233 del 01/06/2012 acorde con **SUMINISTRO DE VIVERES PARA LA PREPARACION DE LOS ALIMENTOS DE LOS APRENDICES DEL CENTRO DE LOS RECURSOS NATURALES RENOVABLES LA SALADA.**

La pre cotización solicitada servirá de base para los Estudios Previos y por lo tanto no constituye en sí misma una oferta y consecuentemente no obliga a ninguna de las partes.

1. Contacto: Se solicita registrar sus pre cotizaciones a cualquiera de los siguientes contactos:

Correo electrónico contratoslasalada@sena.edu.co

Dirección radicación correspondencia: **SENA CENTRO DE LOS RECURSOS NATURALES RENOVABLES LA SALADA En la Kilometro 6 Via La Pintada, Caldas (Antioquia).**

Si usted lo considera, puede enviar su propuesta digitalizada por medio de correo electrónico mediante un formato PDF, Archivo de Word o Archivo en Excel, en ningún caso se aceptan archivos comprimidos.

2. Fecha Límite de Recepción: Las pre cotizaciones deberán presentarse antes de las **2:00 P.M del Viernes 23 de Febrero de 2018**

3. Especificaciones Técnicas:

Ver el numeral 8° de este documento, donde se presenta el modelo donde se debe presentar la pre cotización.

3.1. Se recomienda a los interesados en participar, que antes de elaborar y presentar sus pre cotizaciones tengan en cuenta los siguientes requisitos:

- ✓ Utilizar el formato para la presentación de la pre cotización (Ver numeral 8°)
- ✓ Los bienes/servicios ofertados deben ser de excelente calidad.
- ✓ La validez de la pre cotización debe ser de 30 días o superior.
- ✓ Se pagará al contratista el cien por ciento (100%) del valor del contrato, mediante pago único y/o parcial tal como se contemple en la invitación pública o pliegos de condiciones, dentro de los treinta (30) días siguientes al servicio de los elementos referidos, recibidos a entera satisfacción y previo cumplimiento de los requisitos legales y trámites administrativos a los que haya lugar, de lo cual deberá dar cuenta por escrito el respectivo supervisor del contrato.

4. Plazo de Ejecución de Contrato: Once (11) Meses y/o hasta agotar la partida presupuestal, a partir de la legalización del contrato, y la debida firma del acta de inicio.

5. Lugar de Ejecución: El contrato se ejecutará en el **Centro de los Recursos Naturales Renovables La Salada**, el transporte de los materiales, elementos e insumos será asumido en su totalidad por los oferentes del centro.



6. La forma de pago del Servicio prevista para el SENA es la siguiente:

El SENA cancelará al CONTRATISTA los productos objeto del presente contrato, en pagos parciales y/o parcial dentro de los veinte (20) días hábiles siguientes al recibo a satisfacción del SENA, evidenciado a través de certificación de la interventoría y/o Supervisión // Para la realización de cualquier pago el contratista deberá acreditar previamente encontrarse al día en el pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral y Parafiscales, además el CONTRATISTA debe anexar la correspondiente factura. // Si las facturas no han sido bien elaboradas o no se acompañan de los documentos que la respalden, los términos anteriores solo empezarán a contarse desde la fecha en que quede corregida la cuenta o factura o desde aquella en que se haya aportado el último de los documentos. // Todas las demoras que se presenten por estos conceptos serán de responsabilidad del PROVEEDOR, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. // El SENA efectuará al CONTRATISTA las retenciones que, en materia tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación. Las devoluciones o exenciones a que crea tener derecho el PROVEEDOR deberán ser tramitadas por éste ante la respectiva Administración de Impuestos, sin responsabilidad alguna por parte del SENA o costo para ella. // El pago de este contrato está sujeto a la disponibilidad de PAC. Y a los cierres financieros y del almacén.

7. Riesgos de la Contratación: El SENA – CENTRO DE LOS RECURSOS NATURALES RENOVABLES LA SALADA.

GARANTÍAS QUE DEBE ASUMIR EL CONTRATISTA: El contratista seleccionado deberá constituir a su costa y a favor del SENA, una garantía de cumplimiento, en los términos señalados en la **SECCION 3 GARANTIAS , SUBSECCIÓN 1 GENERALIDADES del Decreto 1082 de 2015** para amparar el cumplimiento de las obligaciones surgidas en el contrato, la cual se mantendrá vigente durante el plazo de la ejecución del contrato y liquidación del mismo y se ajustará a los límites, existencia y extensión de los siguientes amparos:

- ✓ **El Cumplimiento:** de las obligaciones equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, por el término de duración del mismo y cuatro (4) meses más.
- ✓ **Calidad del Servicio y los Bienes Suministrados:** objeto del contrato equivalente al (10%) del valor total del contrato, por el término de duración del mismo y cuatro (4) meses más.
- ✓ **Suficiencia de la Garantía de los Pagos de Salarios, Prestaciones Sociales Legales e Indemnizaciones Laborales:** Esta garantía estará vigente por el plazo del contrato y tres (3) años más. El valor de la garantía no puede ser inferior al cinco por ciento (5%) del valor total del contrato.
- ✓ **Suficiencia del Seguro de Responsabilidad Civil Extracontractual.** Por valor equivalente al 5% del valor del contrato y en ningún caso inferior a doscientos salarios mínimos mensuales legales vigentes (200 SMLMV) al momento de la expedición de la póliza. Su vigencia se otorgará por todo el período de ejecución del contrato

8. Presentación de la Pre cotización

La oferta económica registrará los valores de los ítems y cantidades requeridas. Utilizar el membrete de su empresa (Si a ello hay lugar).

El proponente deberá presentar su propuesta técnica y económica con base en el siguiente formato en el que todos los valores deberán expresarse en pesos colombianos.



ITEM	DESCRIPCION DEL BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	IVA	VALOR TOTAL UNITARIO IVA INCLUIDO
1	ACEITE DE GIRASOL SIN MEZCLA DE OTROS ACEITES POR LITRO	LITRO	1			
2	ACEITE DE OLIVA PRIMERA EXTRACCIÓN EN FRÍO IMPORTADO	LITRO	1			
4	ACEITE VEGETAL, RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS, DE USO INDUSTRIAL.	PIMPINA POR 20 LT	1			
5	ACELGA NACIONAL FRESCA Y LIMPIA	KILO	1			
6	ÁCIDO CITRICO EN POLVO, PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	KILO	1			
7	AGUACATE ENTERO CRIOLLO, FIRME Y FRESCO, SIN PROBLEMAS DE SOBRE MADURACION Y SIN GOLPES	KILO	1			
8	AGUACATE ENTERO HASS, FRESCO Y FIRME	KILO	1			
10	AGUACATE ENTERO LORENA	KILO	1			
11	AHUYAMA FRESCA, CUANDO NO ES ENTERA QUE ESTE EMPACADA AL VACIO	KILO	1			
12	AJÍ DULCE	KILO	1			
13	AJÍ PICANTE ROCOTO	KILO	1			
15	AJO FRESCO EN DIENTE PELADO	KILO	1			
16	AJO GRANULADO	KILO	1			
17	AJONJOLI BLANCO	KILO	1			
20	ALAS DE POLLO SIN COSTILLAL PRESENTACION EN BANDEJA	KILO	1			
22	ALBAHACA FRESCA IMPORTADA, DE HOJA GRANDE, SI ES NACIONAL QUE ESTE FRESCA	KILO	1			
23	ALCAPARRAS EN CONSERVA, MEDIO ÁCIDO	KILO	1			
24	ALMENDRA ENTERA CON CASCARA	KILO	1			
27	ALMIDÓN DE YUCA	KILO	1			
29	ANILINA VEGETAL COMESTIBLE PARA ALIMENTOS LÍQUIDA COLORES SURTIDOS PARA EL TRABAJO EN COCINA Y PASTELERIA, COLORES COMERCIALES, EN FRASCO DE GOTEJO	LITRO	1			
31	APIO FRESCO ENTERO	KILO	1			
32	AREQUIPE DE RELLENO PARA PRODUCTOS DE PASTELERIA CON ADICIÓN DE ALMIDÓN RESISTENTE A TEMPERATURAS DE HORNEO	KILO	1			
33	AREQUIPE PARA COCINA DE BUENA CALIDAD, UNTABLE, EN EMPAQUE DE PLASTICO CON TAPA DE ALUMINIO	KILO	1			
34	AROMÁTICA PRESENTACIÓN EN CAJA , SABORES SURTIDOS, EN PRESENTACION DE BOLSA	KILO	1			
35	ARRACACHA FRESCA ENTERA	KILO	1			
37	ARROZ BLANCO EXCELSO DE PRIMERA CALIDAD, PREMIUN	KILO	1			
38	ARROZ PARBORIZADO	KILO	1			
39	ARVEJA FRESCA EN VAINA VERDE	KILO	1			
40	ARVEJA FRESCA DESGRANADA	KILO	1			
42	ATUN EN AGUA POR KILO	KILO	1			
43	ATUN EN ACEITE POR KILO	KILO	1			
44	AVENA EN HOJUELA	KILO	1			
47	AZÚCAR EN SOBRE (PAQUETE POR 200 UNIDADES)	PAQUETE	1			
48	AZÚCAR MORENA	KG	1			
49	AZÚCAR PULVERIZADA NO COMPACTA Y LIBRE DE PARTÍCULAS EXTRAÑAS DE COLOR BLANCO	KG	1			
50	AZÚCAR REFINADA BLANCA ALTA PUREZA PRESENTACION POR KILO	KG	1			
51	BAGRE ENTERO FRESCO, CON FECHA DE EMPAQUE Y DE VENCIMIENTO POSTA	KG	1			
53	BANANO FRUTA FRESCA URABA	KG	1			
54	BATA DESECHABLE EN POLIPROPILENO, MANGA LARGA, TALLA ÚNICA, COLOR BLANCO, QUE SEA PAERA ALIMENTOS	UNIDAD	1			
55	BERENJENA FRESCA Y FIRME	KG	1			
56	BICARBONATO DE SODIO PARA COCINA Y PANADERIA, EN BOLSA PLASTICA	KG	1			
58	BOCACCHICO FRESCO, CON FECHA DE EMPAQUE Y DE VENCIMIENTO. AL VACIO	KG	1			
59	BOCADILLO DE GUAYABA PURA, SIN ADICIÓN DE GOMAS O GELIFICANTES PRESENTACION INDIVIDUAL, CON ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL INVIMA, EMPAQUE CON RECOMENDACIÓN TECNICA DEL INVIMA, QUE POR KILO VENGAN 36 UNIDADES	KG	1			
60	BOLSA DE AGUA POR 6 LITROS	BOLSA	1			
61	BOLSA DE POLIETILENO CON CIERRE HERMÉTICO MEDIANA. PAQUETE X 50 UNIDADES	PAQUETE	1			
63	BOLSA PLÁSTICA DE POLIPROPILENO 18 X 12 CM, PAQUETE X 100 UNIDADES	PAQUETE	1			
64	BOLSA POLIPROPILENO TRANSPARENTE 20 X 12 PULG. , PAQUETE X 100 UNIDADES	PAQUETE	1			
65	BOTELLA DE AGUA INDIVIDUAL X 600ML	BOTELLA	1			
66	BOTELLON DE AGUA POR 20 LITROS	BOTELLON	1			
67	BRAZO O BRAZUELO DE RES, CARNE MADURA EMPACADA AL VACÍO, ESPECIFICACION DE CORTE O DE GRAMAGE SEGÚN LA SOLICITUD DEL RESTAURANTE, CON FECHA DE EMPAQUE Y DE VENCIMIENTO	KG	1			
69	BREVA FRESCA	KG	1			
70	BRÓCOLI FRESCO	KG	1			
71	CACHAMA EN FILETE	KG	1			
72	CACHAMA ENTERA FRESCA, SIN ESCAMAS Y LIMPIA, CON FECHA DE EMPAQUE Y DE VENCIMIENTO	KG	1			
74	CADERA DE RES, CARNE MADURA EMPACADA AL VACÍO, ESPECIFICACION DE CORTE O DE GRAMAGE SEGÚN LA SOLICITUD DEL RESTAURANTE, CON FECHA DE EMPAQUE Y DE VENCIMIENTO.	KG	1			
75	CAFÉ INSTANTÁNEO DE BUENA CALIDAD EN FRASCO DE VIDRIO,	KG	1			
76	CAFÉ MOLIDO, DE BUENA CALIDAD, DE ORIGEN, CAFÉ ESPECIAL.TIPO BASTILLA	KG	1			
77	CAJA DE LASAÑA PRECOCIDA INSTANTANEA, PRESENTACION POR KILO	KL	1			
78	CALABACÍN FRESCO BUENA PRESENTACION EN SU TEXTURA AMARILLO	KG	1			
80	CALDO DE COSTILLA EN CUBOS O EN POLVO	KG	1			



81	CALDO DE VERDURAS EN CUBOS O EN POLVO	KL	1		
82	CALDO DE GALLINA EN CUBOS O EN POLVO	KG	1		
83	CALLO DE RES O MONDONGO, LIMPIO Y DESINFECTADO, EMPACADO AL VACÍO	KG	1		
85	CANASTILLA PLÁSTICA, MEDIDAS 60X40X18CM, CON VENTILACIÓN LATERAL CAPACIDAD 20KG	UNIDAD	1		
86	CANELA EN ASTILLA IMPORTADA	KG	1		
87	CANELA MOLIDA, SIN MEZCLAS, PURA, IMPORTADA	KG	1		
88	CAÑÓN DE CERDO CARNE MADURA EMPACADA AL VACÍO, ESPECIFICACION DE CORTE O DE GRAMAGE SEGÚN LA SOLICITUD DEL RESTAURANTE, CON FECHA DE EMPAQUE Y DE VENCIMIENTO.	KG	1		
90	CAPACILLO NO. 4 PAQUETE * 1000 UNIDADES	PAQUETE	1		
91	CARAMBOLO, FRUTA FRESCA	KG	1		
92	CARETA DE CERDO	KG	1		
93	CARNE DE CERDO EN CANAL, EMPACADA AL VACÍO, QUE ESTE LIMPIA.	KG	1		
94	CARNE DE RES EN CANAL, CON FECHA DE EMPAQUE Y DE VENCIMIENTO, QUE ESTE LIMPIA.	KG	1		
96	CARNE DE RES PULPA (SOLOMO); CARNE MADURA EMPACADA AL VACÍO, ESPECIFICACION DE CORTE O DE GRAMAGE SEGÚN LA SOLICITUD DEL RESTAURANTE, CON FECHA DE EMPAQUE Y DE VENCIMIENTO.	KG	1		
97	CARNE MOLIDA DE CERDO, DE PRIMERA, 2 VECES PASADA POR LA MAQUINA, EMPACADA AL VACIO.	KG	1		
98	CARNE MOLIDA DE RES, DE PRIMERA, 2 VECES PASADA POR LA MAQUINA, AL VACION, SIN GRASA.	KG	1		
99	CARNE PULPA DE CERDO (SOLOMILLO DE CERDO, CORDON DE CAÑÓN) ESPECIFICACION DE CORTE O DE GRAMAGE SEGÚN LA SOLICITUD DEL RESTAURANTE, CON FECHA DE EMPAQUE Y DE VENCIMIENTO.	KG	1		
101	CEBOLLA DE HUEVO BLANCA FRESCA	KG	1		
102	CEBOLLA DE HUEVO ROJA FRESCA	KG	1		
103	CEBOLLA DE RAMA O JUNCA FRESCA	KG	1		
104	CEBOLLA DESHIDRATADA IMPORTADA EN ESCAMAS	KG	1		
106	CEBOLLA PUERRO FRESCA	KG	1		
107	CEBOLLÍN FRESCO	KG	1		
108	CEREAL PARA EL DESAYUNO, HOJUELA DE MAÍZ	KG	1		
109	CEREZAS EN ALMÍBAR, ROJAS O VERDES, FRASCO DE VIDRIO	KG	1		
110	CHAMPIÑONES EN CONSERVA	KG	1		
112	CHAMPIÑONES FRESCOS ENTEROS Y LIMPIOS	KG	1		
113	CHATA DE RES, ENTERA ; ESPECIFICACION DE CORTE O DE GRAMAGE SEGÚN LA SOLICITUD DEL RESTAURANTE, CON FECHA DE EMPAQUE Y DE VENCIMIENTO. CARNE MADURA EMPACADA AL VACÍO.	KG	1		
114	CHOCOLATE AMARGO EN BARRA	KG	1		
115	CHOCOLATE CON AZÚCAR EN BARRA TIPO TAZA	KG	1		
117	CHOCOLATE EN POLVO INSTANTÁNEO DIETETICO	KG	1		
118	CHORIZO DE CERDO, EN ENPAQUE AL VACIO, CON MAS DE 17% DE PROTEINA. QUE CADA UNO DEL PAQUETE PESE 50 GR	KG	1		
119	CHORIZO DE TERNERA, AL VACIO CADA UNO POR 50 GR	KG	1		
120	CHURRASCO DE RES; ESPECIFICACION DE CORTE O DE GRAMAGE SEGÚN LA SOLICITUD DEL RESTAURANTE, CON FECHA DE EMPAQUE Y DE VENCIMIENTO, AL VACIO.	KG	1		
121	CIDRA FRESCA Y ENTERA	KG	1		
123	CILANTRO FRESCO	KG	1		
124	CIRUELA CLAUDIA FRUTA FRESCA	KG	1		
125	CIRUELA PASA SIN SEMILLA	KG	1		
126	UVAS PASAS	KG	1		
128	CLAVO DE OLOR ENTERO	KG	1		
129	CLAVO DE OLOR MOLIDO	KG	1		
130	COCO DESHIDRATADO CON AZUCAR	KG	1		
131	COCO DESHIDRATADO SIN AZUCAR	KG	1		
133	COCO FRUTA FRESCA	KG	1		
134	COCOA EN POLVO	KG	1		
135	COCTEL DE FRUTAS EN ALMÍBAR, FUTAS SURTIDAS DENTRO DEL TARRO	KG	1		
136	COL	KG	1		
137	COLIFLOR NACIONAL	KG	1		
139	COLOR CARAMELO PARA COCINA Y PANADERÍA.	LT	1		
140	COLOR PARA COCINA. CAJA	KG	1		
142	CONEJO ENTERO, LIMPIO Y ARREGLADO PARA PRODUCCIÓN (EN CANAL)	KG	1		
144	CONTRAMUSLO DE POLLO ENTERO	KG	1		
145	COPA VENECIANA 3 OZ. PAQUETE X 50 UNIDADES	PAQUETE	1		
146	COSTILLA DE CERDO, CARNUDA, PORCIONADA COMO LO ESPECIFIQUE EL SERVICIO DE ALIMENTACION, AL VACIO, CON FECHA DE EMPAQUE Y DE VENCIMIENTO.	KG	1		
147	COSTILLA DE RES CARNUDA, PORCIONADA COMO LO ESPECIFIQUE EL SERVICIO DE ALIMENTACION, AL VACIO, CON FECHA DE EMPAQUE Y DE VENCIMIENTO.	KG	1		
149	CREMA DE LECHE EN LATA	KG	1		
150	CREMA DE LECHE FRESCA Y REFRIGERADA	L	1		
151	CREMA DE LECHE PASTEURIZADA UHT CONTENIDO MÍNIMO 35% GRASA	L	1		
152	CUCHARAS SOPA DESECHABLES X 100 UNIDADES	UNIDAD	1		
153	CUCHARAS POSTRE DESECHABLES X 100 UNIDADES	UNIDAD	1		
155	TENEDOR DESECHABLE PAQUETE POR 100 UNIDADES		1		
156	CUCHILLO DESECHABLE PLÁSTICO X 100 UNIDADES	UNIDAD	1		
157	CUCHUCO DE MAÍZ	KG	1		



158	CURRI EN POLVO ; IMPORTADO	KG	1		
160	CURUBA LARGA BOGOTANA	KG	1		
161	CURUBA MORADA	KG	1		
162	DELANTAL DESECHABLE 100% POLIETILENO COLOR BLANCO PAQUETE X 20 UNIDADES	PAQUETE	1		
163	DESINCRUSTANTE ALCALINO X 4 LITROS	GALON	1		
164	DESINFECTANTE A BASE DE AMONIO CUATERNARIO	L	1		
166	DESINFECTANTE A BASE DE EXTRACTO CITRICOS Y ÁCIDOS ORGÁNICOS, APROBADO PARA CONTACTO DIRECTO CON ALIMENTOS, AMBIENTES Y EQUIPOS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	L	1		
167	DISPENSADOR PLÁSTICO PARA JABÓN LÍQUIDO DE MANOS, CON CAPACIDAD DE 900 ML, QUE TENGA MECANISMO PARA SER FIJADO A LA PARED	UNIDAD	1		
171	DETERGENTE DESENGRASANTE CON PH NEUTRO LÍQUIDO PARA USO EN INDUSTRIA DE ALIMENTOS X 4 LITROS	GALON	1		
172	DURAZNO FRUTA FRESCA	KG	1		
173	DURAZNOS EN ALMÍBAR DE FRUTA NATURA, CORTE UNIFORME, FRUTA FIRME, COLOR BRILLANTE , PICADOS EN LATA	KG	1		
174	ENCURTIDO DE VERDURAS AGRDULCE	KG	1		
176	ESENCIAS CONCENTRADA CON ALTO RENDIMIENTO PARA ALIMENTOS (BANANO,COCO, HINOJO,MATEQUILLA, VAINILLA BLANCA, VAINILLA OSCURA, NARANJA, QUESO, LIMÓN, FRESA, PONQUE, HINOJO, MANTEQUILLA, PIÑA, COCO, AREQUIPE, ALMENDRA, MENTA, LIMÓN, MELOCOTÓN, CARAMELO, RON CON PASAS,MACADAMIA, AVELLANAS, CHOCOLATE, CHOCOCARAMELO, CANELA .	MG	1		
177	ESPAGUETI NACIONAL	KL	1		
178	ESPAGUETI IMPORTADO	KG	1		
180	ESPÁRRAGOS FRESCOS	KG	1		
182	ESPINACA BOGOTANA FRESCA	KG	1		
183	ESPINACA FRESCA	KG	1		
184	ESPINAZO DE CERDO, CARNUDO, CORTE DETERMINADO POR EL SERVICIO DE ALIMENTACION, CON FECHA DE EMPAQUE Y DE VENCIMIENTO, AL VACIO.	KG	1		
185	ESPONJAS PARA PLATOS MATERIAL NYLON, CON ESPUMA POR DENTRO, RESISTENTE A EL TRAFICO PESADO, Y QUE NO AFECTE EL TEFLON.	UNIDAD	1		
187	ESPONJA DE PLATOS TIPO SABRA, CON ESPUMA A UN LADO Y POR EL OTRO PAÑO VERDE.	UNIDAD	1		
188	ESPONJILLAS DE BRILLO UNIDAD	UNIDAD	1		
189	ESPONJA DE BRILLO APROBADA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACION, QUE NO DESPRENDA RESIDUOS.	UNIDAD	1		
190	FÉCULA DE MAÍZ	KG	1		
192	FEIJOA FRUTA FRESCA	KG	1		
193	FIBRA VERDE PARA LIMPIEZA DE SUPERFICIES	UNIDAD	1		
195	FIBRA BLANCA IDEAL PARA SUPERFICIES DELICADAS, PRECORTADA PAQUETE POR 40 UNIDADES. MEDIDAS: 14,6X9,2 CM	PAQUETE	1		
196	FIBRA GRIS PARA TRABAJO PESADO. ROLLO DE 10 CMX5CM	ROLLO	1		
198	FILETE DE PESCADO TIPO BASA, PRESENTACION POR (8 POR KILO), (7 POR KILO) O (10 POR KILO)	KG	1		
199	FRESA, FRUTA FRESCA	KG	1		
200	FRIJOL BLANQUILLO	KG	1		
201	FRIJOL BOLA ROJA	KG	1		
203	FRIJOL CARAOTA		1		
204	FRIJOL CABEZA NEGRA	KG	1		
205	FRIJOL CARGAMANTO BLANCO O ROSADO		1		
206	FRIJOL CARGAMANTO ROJO	KG	1		
207	FRIJOL VERDE DESGRANADO	KG	1		
209	GALLETA DE DULCE TIPO WAFER, PAQUETE X 18 UNIDADES	KG	1		
210	GALLETA DE SAL TIPO DUCAL X TACO	KG	1		
211	GALLETA DE SAL TIPO SALTIN	KG	1		
212	GALLETA TIPO DUX, PRESENTACION PAQUETE POR 9 PAQUETICOS	PAQUETE	1		
214	GALLETA DULCE TIPO SULTANA X PAQUETE	KG	1		
215	GALLETA INTEGRAL X TACO	KG	1		
216	GARBANZOS	KG	1		
217	GASEOSA POR 2.5 LITROS SABORES SURTIDOS	L	1		
219	GEL ANTIBACTERIAL SIN OLOR PARA USO EN PLANTAS DE ALIMENTOS	LITRO	1		
220	GELATINA PRESENTACION EN KILO, SABORES SURTIDOS.	KG	1		
221	GELATINA SIN SABOR PRESENTACION EN KILO, BUENA MARCA.	KG	1		
222	GORRO DESECHABLE (COFIA). CAJA X 100 UNIDADES	CAJA	1		
223	GORRO DESECHABLE 100% POLIPROPILENO CON CAUCHO CON ELASTICIDAD MODERADA COLOR BLANCO, CAJA X 100 UNIDADES	CAJA	1		
225	GRANADILLA	KG	1		
226	GRANOLA CEREAL (VAINILLA, PASAS Y AJONJOLI)	KG	1		
227	GUANÁBANA FRUTA FRESCA	KG	1		
228	GUANTES MATERIAL LÁTEX CÁLIBRE 17 MILÉSIMAS ,CAJA X 100 UNIDADES, DIFERENTES TALLAS, SEGÚN LA SOLICITUD DEL RESTAURANTE.	CAJA	1		
230	GUASCA FRESCA	KG	1		
231	GUAYABA MANZANA	KG	1		
232	GUAYABA PERA	KG	1		
233	HABICHUELA	KG	1		
235	HARINA DE MAÍZ	KG	1		



236	HARINA DE TRIGO PARA PANADERÍA ALTO CONTENIDO DE PROTEÍNA MÍNIMO 11%	KG	1		
237	HÍGADO DE RES, FRESCO, AL VACIO (DOBLE ENPAQUE PARA QUE NO ESCURRA SANGRE), CON FECHA DE EMPAQUE Y DE VENCIMIENTO, PORCIONADO O ENTERO SEGÚN LA NECESIDAD DEL SERVICIO.	KG	1		
238	HIPOCLORITO DE SODIO (CONCENTRACIÓN AL 15%)X 20 LITROS	CANECA	1		
239	HOJAS DE LAUREL DESHIDRATADO IMPORTADO}	KG	1		
241	HUEVO DOBLE AA DE GALLINA CANASTA X 30 UNIDADES	CANASTA	1		
242	HUMO LÍQUIDO SIN MEZCLAS	L	1		
243	INSTACREM FRASCO	KG	1		
244	JABÓN DESINFECTANTE PARA MANOS CON TRICLOSAN X 4 LITROS	GALON	1		
246	JABÓN EN POLVO SIN OLOR, NEUTRO PARA USO EN INDUSTRIA DE ALIMENTOS	KG	1		
247	JABÓN YODADO PARA MANOS X 4 LITROS	L	1		
248	JAMÓN COMÚN, MARCA BUENA.	KG	1		
249	JENGIBRE FRESCO	KG	1		
250	JUGO EN CAJA DE FRUTAS SURTIDAS, MANGO, MORA, SALPICON, DURAZNO, NARANJA, PERA POR 200ML.	UNIDAD	1		
253	KIWI FRUTA FRESCA	KG	1		
254	KUMIS X LITRO	L	1		
255	LAUREL DESHIDRATADO EN POLVO X 500 GRAMOS	KG	1		
257	LAVAPLATOS X KILO	KG	1		
258	LECHE CONDENSADA, SIN ADICIÓN DE ESPESANTES, CONTENIDO MÍNIMO DE GRASA 8%, CONTENIDO MÍNIMO DE EXTRACTO SECO DE LA LECHE 28%.	L	1		
259	LECHE DE COCO	L	1		
260	LECHE DESCREMADA LARGA VIDA	L	1		
262	LECHE DESLACTOSADA LARGA VIDA	L	1		
263	LECHE EN POLVO ENTERA, SIN ADICIÓN DE MEJORADORES DE SABOR O MEZCLAS (SUERO LÁCTEO, HARINAS, ALMIDONES)	KG	1		
264	LECHE ENTERA LARGA VIDA	L	1		
265	LECHUGA BATAVIA	KG	1		
266	LECHUGA CRESPA MORADA	KG	1		
268	LECHUGA CRESPA VERDE	KG	1		
269	LENGUA DE RES, PELADA, LIMPIA, AL VACIO CON FECHA DE EMPAQUE Y DE VENCIMIENTO.	KG	1		
270	LENTEJAS	KG	1		
271	LEVADURA FRESCA	KG	1		
273	LEVADURA SECA LIOFILIZADA INSTANTÁNEA	KG	1		
274	LIMÓN CRIOLLO PAJARITO	KG	1		
275	LIMON MANDARINO, PINTON, TAMAÑO MEDIANO		1		
276	LIMÓN TAHITI	KG	1		
278	LIMPIÓN DE TELA DESECHABLE 42X28CM ROLLO X 88 PAÑOS (WYPALL)	ROLLO	1		
279	LOMO DE RES; CARNE MADURADA EMPACADA LA VACIO PORCIONADA COMO LO ESPECIFIQUE EL SERVICIO DE ALIMENTACION, CON FECHA DE EMPAQUE Y DE VENCIMIENTO.	KG	1		
280	LULO	KG	1		
281	MAÍZ AMARILLO PILADO	KG	1		
282	MAÍZ PILADO BLANCO	KG	1		
284	MAÍZ PIRA	KG	1		
285	MAÍZ TIERNO BOLSA CONGELADA	KG	1		
286	MAÍZ TIERNO EN LATA X 800 GRAMOS	LATA	1		
287	MANDARINA ONECO	KL	1		
289	MANDARINA CRIOLLA	KG	1		
290	MANGO CRIOLLO	KG	1		
291	MANGO DE AZÚCAR	KG	1		
292	MANGO TOMMY	KG	1		
293	MANI CRUDO	KG	1		
295	MANTEQUILLA PURA EN PRESENTACION INDIVIDUAL, CON TAPA CAJA POR 300 GR (30 UNIDADES)	CAJA	1		
296	MERMELADA PERSONAL EN PRESENTACION INDIVIDUAL (PAQUETE POR 60 UNIDADES) CADA UNA DE 15 GR	CAJA	1		
297	MANTEQUILLA PURA,CONTENIDO MÍNIMO 80% GRASA, SABOR LÁCTEO Y TEXTURA SUAVE	KG	1		
298	MANZANA ROJA	KG	1		
300	MANZANA VERDE	KG	1		
301	MANZANA CRIOLLA	KG	1		
302	MARACUYÁ	KG	1		
303	MARGARINA PARA COCINA	KG	1		
305	MARGARINA DE EMPASTE U HOJALDRE	KG	1		
306	MASA PARA AREPAS FRESCA, CON BUENA FECHA DE VENCIMIENTO	KG	1		
307	MAYONESA	KG	1		
308	MAZORCA DULCE	KG	1		
309	MELOCOTÓN	KG	1		
311	MELÓN COMÚN	KG	1		
312	MENUDENCIA FINA DE POLLO	KG	1		
313	MENUDO DE RES, VISERAS DE RES SEGÚN ESPECIFICACION DEL RESTAURANTE.	KG	1		



316	MERMELADA DE FRUTAS SABOR FRESA DE ALTA CONCENTRACIÓN DE FRUTA, MÍN 65°BRIX CON BRILLO Y SIN ALMIDÓN	KG	1		
317	MERMELADA DE FRUTAS SABOR MORA DE ALTA CONCENTRACIÓN DE FRUTA, MÍN 65°BRIX CON BRILLO Y SIN ALMIDÓN	KG	1		
319	MERMELADA DE FRUTAS SABOR PIÑA DE ALTA CONCENTRACIÓN DE FRUTA, MÍN 65°BRIX CON BRILLO Y SIN ALMIDÓN	KG	1		
321	MEZCLA PARA PREPARAR NATILLA EN POLVO	KG	1		
322	MEZCLA PARA PREPARAR TE EN POLVO SABOR DURAZNO	KG	1		
323	MEZCLA PARA PREPARAR TE EN POLVO SABOR LIMÓN	KG	1		
324	MIEL DE ABEJAS PURA, SIN PRESENTAR CRISTALES VISIBLES, DE COLOR AMBAR, SIN ADITIVOS	KG	1		
325	MIGA DE PAN (HOJUELA) POLVO DE BISCOCHO	KG	1		
327	MOJARRA EN FILETE FRESCO CON FECHA DE EMPAQUE Y DE VENCIMIENTO	KG	1		
328	MOJARRA ENTERA FRESCO CON FECHA DE EMPAQUE Y DE VENCIMIENTO	KG	1		
329	MOLIPOLLO	KG	1		
332	MORA, FRUTA FRESCA	KG	1		
333	MORCILLA INDUSTRIAL EMPACADA AL VACÍO	KG	1		
334	MORILLO DE RES CARNE MADURADA EMPACADA LA VACÍO PORCIONADA COMO LO ESPECIFIQUE EL SERVICIO DE ALIMENTACION, CON FECHA DE EMPAQUE Y DE VENCIMIENTO.	KG	1		
335	MORTADELA PREMIUN	KG	1		
336	MOSTAZA POR KILO	KG	1		
338	MUCHACHO DE RES; CARNE MADURADA EMPACADA LA VACÍO PORCIONADA COMO LO ESPECIFIQUE EL SERVICIO DE ALIMENTACION, CON FECHA DE EMPAQUE Y DE VENCIMIENTO.	KG	1		
339	MUSLO DE POLLO, SE SOLICITA EL PEDIDO DE CADA UNO INDIVIDUAL SEGÚN RECOMENDACIÓN DE LA NUTRICIONISTA.	KG	1		
340	NARANJA TANGELO	KG	1		
341	NARANJA VALENCIA DULCE	KG	1		
344	ORÉGANO FRESCO	KG	1		
345	PALILLO PARA PASABOCAS, CAJA X 600 UNIDADES	CAJA	1		
346	PALILLOS DE BAMBU PARA CHUZOS, CAJA X 100 UNIDADES	CAJA	1		
348	PAN TAJADO	KG	1		
349	PAN ALIÑADO	KG	1		
350	PAN BOLA POR14- 20 GRAMOS CADA UNO, EN PAQUETE	KG	1		
351	PAN LECHE PRESENTACION PAQUETE POR 20 UNIDADES CADA UNO DE 30 GR	PAQUETE	1		
354	PANELA BLOQUE POR KILO, EMPACADA AL VACÍO VALLUNA	KG	1		
355	PANELA PULVERIZADA	KG	1		
356	PAPA CAPIRA	KG	1		
357	PAPA COMÚN	KG	1		
359	PAPA CRIOLLA	KG	1		
360	PAPA NEVADA	KG	1		
361	PAPAYA MADURA FIRME	KG	1		
362	PAPAYA VERDE FIRME	KG	1		
364	PAPAYUELA FIRME MADURA	KG	1		
365	PAPEL ALUMINIO ROLLO DE 80 METROS	ROLLO	1		
366	PAPEL ALUMINIO ROLLO X 300 M	ROLLO	1		
367	PAPEL CELOFAN COLORES SURTIDOS	UNIDAD	1		
368	PAPEL DE ENVOLVER (VINIPEL) ROLLO X1.500 METROS	ROLLO	1		
370	PAPEL DE ENVOLVER (VINIPEL) ROLLO X 80 METROS	ROLLO	1		
371	PAPRIKA EN POLVO; PURA	KG	1		
372	PASTA DE TOMATE	KG	1		
373	PASTA CONCHITAS	KL	1		
375	PASTA TIPO CORTA NACIONAL	KL	1		
376	PASTA LETRAS	KG	1		
377	PASTA CABELLO DE ANGEL O FIDEOS	KG	1		
378	PATAS DE POLLO LIMPIAS Y ENTERAS	KG	1		
379	PECHO DE RES, CARNE MADURADA EMPACADA LA VACÍO PORCIONADA COMO LO ESPECIFIQUE EL SERVICIO DE ALIMENTACION, CON FECHA DE EMPAQUE Y DE VENCIMIENTO.	KG	1		
381	PECHUGA DE POLLO EN FILETES Y DESHUESADA, PESO DE CADA FILETE SEGÚN ESPECIFICACION DEL RESTAURANTE.	KG	1		
382	PECHUGA DE POLLO ENTERA Y FRESCA	KG	1		
383	PEPINILLO FRESCO PEQUEÑO	KG	1		
384	PEPINO COHOMBRO	KG	1		
386	PERA	KG	1		
387	PEREJIL CRESPO	KG	1		
388	PERNIL DE POLLO ENTERO (MUSLO Y CONTRAMUSLO), PESO DE CADA UNO, SEGÚN SOLICITUD DEL RESTAURANTE.	KG	1		
389	PEZUÑA DE CERDO, LIMPIA Y PORCIONADA SEGÚN EL RESTAURANTE.	KG	1		
391	PIERNA DE CERDO CARNE MADURADA EMPACADA LA VACÍO PORCIONADA COMO LO ESPECIFIQUE EL SERVICIO DE ALIMENTACION, CON FECHA DE EMPAQUE Y DE VENCIMIENTO.	KG	1		
392	PIMENTÓN ROJO FRESCO	KG	1		
393	PIMENTÓN VERDE FRESCO	KG	1		
394	PIMIENTA EN GRANO	KG	1		



395	PIMIENTA NEGRA MOLIDA PURA	KG	1			
397	PIÑA TIPO MANZANA	KG	1			
398	PIÑA ORO MIEL	KG	1			
399	PIÑA PEROLERA	KG	1			
400	PITILLO DE PAPEL CON RECUBRIMIENTO DE PARAFINA PAQUETE POR 100 UNIDADES	PAQUETE	1			
402	PITILLO CON PROTECCIÓN DE PAPEL PAQUETE POR 100 UNIDADES	PAQUETE	1			
403	PLÁTANO ARTON MADURO	KG	1			
404	PLÁTANO DOMICO	KG	1			
405	PLÁTANO VERDE ARTON	KG	1			
407	POLLO ENTERO	KG	1			
408	POLLO ENTERO DESHUESADO (PARA RELLENAR)	KG	1			
409	POLVO PARA HORNEAR	KG	1			
410	POSTA DE BAGRE FRESCO CON FECHA DE EMPAQUE Y DE VENCIMIENTO, PORCION SEGÚN LA ESPECIFICACION DEL RESTAURANTE.	KG	1			
411	PREMEZCLA PARA BUÑUELO	KG	1			
413	PROTEÍNA DE SOYA; CARVE	KG	1			
414	PULPA DE FRUTAS SABORES SURTIDOS	KG	1			
415	MECATO SURTIDO FRYTOLAY O MARGARITA, PAQTE INDIVIDUAL	UNIDAD	1			
416	PUNTA DE ANCA DE RES CARNE MADURADA EMPACADA LA VACIO PORCIONADA COMO LO ESPECIFIQUE EL SERVICIO DE ALIMENTACION, CON FECHA DE EMPAQUE Y DE VENCIMIENTO.	KG	1			
418	QUESILLO	KG	1			
419	QUESO ANTIOQUEÑO	KG	1			
420	QUESO BLANCO	KG	1			
421	QUESO COSTEÑO	KG	1			
422	QUESO CREMA, MINIMO 70 % DE GRASA	KG	1			
424	QUESO CUAJADA	KG	1			
425	QUESO MOZARELLA	KG	1			
426	QUESITO	KG	1			
427	RÁBANO ROJO	KG	1			
429	RABO O COLA DE RES, CARNUDA Y PORCIONADA SEGÚN LA SOLICITUD DEL RESTAURANTE.	KG	1			
430	RAÍCES CHINAS	KG	1			
431	REFRESCO EN POLVO , PRESENTACION POR KILO, SABORES SURTIDOS.	KG	1			
432	REMOLACHA	KG	1			
434	REPOLLO BLANCO	KG	1			
435	REPOLLO MORADO	KG	1			
436	ROBALO EN FILETE FRESCO CON FECHA DE EMPAQUE Y DE VENCIMIENTO, QUE NO SEA BASA	KG	1			
437	ROMERO DESHIDRATADO	KG	1			
438	SAL COMÚN YODADA	KG	1			
440	SAL DE AJO PURA SIN MEZCLAS	KG	1			
441	SAL MARINA	KG	1			
442	SALCHICHA COMÚN	KG	1			
443	SALCHICHA TIPO PREMIUM	KG	1			
445	SALCHICHAS TIPO RANCHERA	KG	1			
446	SALCHICHÓN	KG	1			
447	SALSA BBQ	KG	1			
448	SALSA DE HUMO LÍQUIDO, PURA SIN MEZCLAS	L	1			
450	SALSA DE SOYA	L	1			
451	SALSA DE TOMATE	KG	1			
452	SALSA NEGRA	KG	1			
453	SALSA ROSADA	KG	1			
454	SALSA TERIYAKI	L	1			
456	SANDIA	KG	1			
457	SARDINAS EN CONSERVA	KG	1			
459	SERVILLETAS DE LUJO X 100 UNIDADES	PAQUETE	1			
461	SERVILLETAS COMÚN PAQUETE * 500, PARTIDAS	PAQUETE	1			
462	SOBREBARRIGA DE RES, CARNE MADURADA EMPACADA LA VACIO PORCIONADA COMO LO ESPECIFIQUE EL SERVICIO DE ALIMENTACION, CON FECHA DE EMPAQUE Y DE VENCIMIENTO.	KG	1			
463	SUERO COSTEÑO	KG	1			
464	TILAPIA EN FILETE	KG	1			
465	TILAPIA ENTERA	KG	1			
467	TOCINETA TIPO PREMIUM ENTERA, 80% DE CARNE, EMPACADA AL VACIO, EN LONCHAS FINAS DEL MISMO TAMAO, PREMIUM, QUE SU EMPAQUE SEA SEMI DURO PARA PROTEGE LA FORMA DE LA TOCINETA.	KG	1			
468	TOCINO CARNUDO BARRIGUERO, 80% CARNE,CARNE MADURADA EMPACADA LA VACIO PORCIONADA COMO LO ESPECIFIQUE EL SERVICIO DE ALIMENTACION, CON FECHA DE EMPAQUE Y DE VENCIMIENTO.	KG	1			
469	TOMATE CHERRY	KG	1			
470	TOMATE CHONTO	KG	1			
472	TOMATE DE ÁRBOL	KG	1			
473	TOMATE RIÑÓN VERDE	KG	1			



477	TORTILLA DE MAÍZ	KG	1		
479	TRUCHA EN FILETE	KG	1		
480	UCHUVA FRUTA FRESCA PELADA	KG	1		
481	UVA CHILENA	KG	1		
483	UVA ISABELLA	KG	1		
484	UVA VERDE	KG	1		
486	VASOS DESECHABLES DE 3,5 ON. PAQUETE X 50 UNIDADES	PAQUETE	1		
488	VASOS DESECHABLES DE 7 ONZAS. PAQUETE X 200 UNI	PAQUETE	1		
489	VINAGRE BLANCO CALIDAD PREMIUN, QUE NO SEA ACIDO, SINO VINAGRE	L	1		
490	VINAGRE DE FRUTAS	L	1		
491	VINO DULCE PARA REPOSTERÍA TIPO MOSCATEL 750 ML	ML	1		
493	VINO BLANCO PARA COCINA EN CAJA	L	1		
494	VINO TINTO PARA COCINA EN CAJA	L	1		
495	YOGURTH X LITRO SABORES SURTIDOS, MORA, DURAZNO, FRUTOS ROJOS, ENTRE OTROS SABORE	L	1		
496	YUCA	KG	1		
497	ZANAHORIA FRESCA	KG	1		
499	ZANAHORIA EN LATA O EN FRASCO	KG	1		
500	ZUMO DE LIMÓN PURO, SIN ADICIONES (LIMON PURO)	L	1		
501	ROMERO FRESCO	KG	1		
502	TOMILLO FRESCO	KG	1		
504	DELANTAL PLASTICO INDUSTRIAL	UNIDAD	1		
505	TOALLA DE COCINA POR 700 METROS CAFÉ ROLLO	UNIDAD	1		
506	PAQUETE DE AREPAS POR 10 UNIDADES TAMAÑO TELA CON BUENA FECHA	PAQUETE	1		
507	PAN HAMBURGUESA	KILO	1		
508	PAN PERRO	KILO	1		
510	PLATO BIODEGRADABLE ECOGREEN MEDIO 7X20U	PAQUETE	1		
511	PORTACOMIDA ESPUMADO P-3 BLANCO CON TAPA 200U	PAQUETE	1		
512	ESTIBA PARA ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS 1MT X 1,20 CM X 15	UNIDAD	1		
513	BOLSA CANASTILLA PLASTICA PAQ. 50 UNIDADES	UNIDAD	1		
515	BOLSA DE MUESTREO CIERRE HERMETICO PAQUETE POR 500 UNIDADES	UNIDAD	1		
516	GALLETA RELLENA FESTIVAL MEGA 806GEN24U, SABORES SURTIDOS	PAQUETE	1		
517	MINI GALA POR 12 UNIDADES	PAQUETE	1		
518	MINI CHOCORAMO POR 40 UNIDADES	PAQUETE	1		
520	PANELITA MINI AREQUIPE COCO 10GX50U	PAQUETE	1		
521	PAPEL AUTOADESIVO PARA ROTULO DE ALIMENTOS, BLANCO CON BORDE ROJO MEDIDAS APROXIMADAS 4X6 CM, ROLLO	ROLLO	1		

LA ENTREGA DE LOS ELEMENTOS SE DEBERA REALIZAR DIRECTAMENTE EN EL CENTRO DE LOS RECURSOS NATURALES RENOVABLES LA SALADA

Exigencias para el proveedor de materia prima:

1. Para los alimentos o materias primas que requieran de refrigeración o congelación el proveedor deberá realizar registro de temperaturas de vehículos de transportador con el fin de garantizar el adecuado funcionamiento del sistema de refrigeración de acuerdo a la Res. 2674 de 2013.
2. Los alimentos deberán ser transportados en recipientes de fácil higienización. Res. 2674 de 2013
3. El proveedor deberá cumplir con la lista de especificaciones de las condiciones de aceptación o rechazo anexa. Ver anexo 1.
4. De acuerdo a lo establecido por el SENA el proveedor deberá suministrar los registros INVIMA de los alimentos que lo requieren, en caso de suministrar una marca diferente a las establecidas en el listado de INVIMA con el que cuenta el restaurante, el proveedor deberá presentar el respectivo documento que soporte la idoneidad del producto.
5. El proveedor deberá presentar el certificado de fumigación del vehículo transportador de alimentos el cual se debe realizar de manera periódica para evitar la proliferación de vectores que puedan contaminar la materia prima.
6. El proveedor deberá presentar el concepto higiénico sanitario de idoneidad del lugar registrado como centro de acopio de materia prima y de aquellas locaciones donde se procesen alimentos clasificados como de alto riesgo para la salud pública.



7. El proveedor deberá recibir al menos 1 visita durante la ejecución del contrato a sus instalaciones para verificar las condiciones higiénicas sanitarias de la misma, en la cual se aplicará lista de chequeo y en caso de presentarse algún incumplimiento, presentar plan de mejora con plazo y evidencias del cumplimiento de las condiciones desfavorables.

CONDICIONES DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO DE LA MATERIA PRIMA

Grupo de alimentos: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS			
NOMBRE ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
1. Leche en polvo Entera	Leche en polvo entera, de color blanco, crema homogénea, olor y sabor característicos al producto fresco, textura y consistencia suave, sin sustancias tales como edulcorantes, preservativos, sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos (Según Decreto 616 de febrero de 2006)	Empacada en material flexible sin atmósfera de gas inerte, debe llevar el etiquetado según lo establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la protección social, que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envases y materias primas de alimentos para consumo humano, las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan, en el desarrollo del contrato.	Empaque sin rotular, según normatividad vigente, embombamiento en el empaque, inflado o averiado, color amarillento y olor desagradable, impurezas o partículas extrañas, grumos o peso inferior al rotulado.
2. Yogurt y bebida de yogurt	De sabor y color característico, homogéneo, producto fresco, para el consumo diario, la leche líquida debe ser fortificada con hierro según cuadro de fortificación, sin sustancias tales como edulcorantes, preservativos, sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. (Según decreto 616 de febrero de 2006) se deben presentar con un volumen mínimo de 200 cc por bolsa según grupo de edad, no pueden ser re-empacados o reembolsados por el contratista, la temperatura de recibo entre 0 y 4 C, conservando la cadena	Rotulado, con etiqueta o marca de empresa reconocida, etiquetado según lo establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la protección Social, 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, las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan, en el desarrollo del contrato.	Empaque sin rotular, según normatividad vigente, averiado, sin fecha de vencimiento o vencida, contenido vinagre, sin registro sanitario, presencia de embombamiento en el empaque, con presencia de impurezas o partículas extrañas, calostro, sangre u otros elementos extraños en suspensión. (Según decreto 2437 de 1983) peso inferior al rotulado, al recibir el producto presente temperatura superior a 4 C o inferior a 0C, con sabor ácido, amargo, granuloso y de baja viscosidad.



<p>β. Quesito</p>	<p>Elaborado con leche pasteurizada, de color amarillo claro uniforme o blanco según el tipo, sabor y olor característico al producto fresco, consistencia firme pero blanda. Temperatura de recibo entre 0 a 4 C, conservando la cadena de frío.</p>	<p>Rotulado etiquetado según lo establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la protección Social, que 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, las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan, en el desarrollo del contrato. Empacado al vacío.</p>	<p>Empaque sin rotular, según normatividad vigente, vencido, color y olor no característico, sabor vinagre, textura arenosa y poco firme, empaque averiado, peso inferior al requerido, presencia de suciedad o cuerpos extraños, temperatura superior de 4 C o inferior a 0 C. Con sabor ácido, amargo, falta de homogeneidad, <u>desmoronable</u> y arenoso, pérdida del vacío.</p>
<p>4. Queso blanco y queso mozzarella</p>	<p>Elaborado con leche pasteurizada, de color blanco o crema, sabor y olor característico al producto fresco, consistencia firme pero blanda, temperatura de recibo entre 0 y 4 C, conservando la cadena de frío.</p>	<p>Rotulado, etiquetado según lo establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la protección Social, que 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, las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan, en el desarrollo del contrato. Empacado al vacío.</p>	<p>Empaque sin rotular, según normatividad vigente, estar vencida, olor y sabor vinagre, textura arenosa y poco firme, empaque averiado, peso inferior al requerido, presencia de suciedad o sueros extraños, peso inferior al rotulado, al recibir el producto presente, temperatura superior a 4 c o inferior a 0 c. Con sabor ácido, amargo, falta de homogeneidad y <u>desmoronable</u>, pérdida de vacío.</p>

Grupo de alimentos: CARNES			
NOMBRE ALIMENTO	CARACTERISTICAS	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
<p>5. Carne Cerdo % de pérdida en cocido 30 a 40%</p>	<p>Forma de acuerdo al corte, color rosado claro, grasa distribuida uniformemente del 15% textura blanda y firme, olor agradable a producto fresco, con temperatura de recibo de 0 a 4 C, conservando la cadena de frío.</p>	<p>Bolsa plástica transparente, de alta densidad, resistente al peso, cerrada. Cada paquete debe estar identificado con el nombre del corte que contiene, fecha de empaque, nombre de la empresa y peso.</p>	<p>Color oscuro marrón o verde, olor desagradable y rancio, superficie babosa, caliente, al recibo presente temperatura por encima de 4C o inferior a 0 C, contenido de grasa por encima del 15% cortes de inferior calidad al solicitado, mezcla diferentes cortes en un mismo empaque, peso inferior al solicitado, acumulaciones de cartílago y hueso.</p>
<p>6. Carne de res: Huevo de solomo, Cáscara y palettero % de pérdida en cocido 30 a 40%</p>	<p>Forma y distribución de la grasa de acuerdo con el corte, color rojo oscuro, textura blanda y firme, olor agradable a producto fresco, entera con una temperatura de recibo de 0 a 4 C, conservando la cadena de frío.</p>	<p>Bolsa plástica transparente de alta densidad, resistente al peso, cerrada. Cada paquete debe estar identificado con el nombre de la empresa y peso.</p>	<p>Color oscuro marrón o verde, olor desagradable y rancio, al recibo presente temperatura por encima de 4 C, caliente, superficie babosa, alto contenido de grasa para el corte, cortes de inferior calidad al solicitado, mezcla de diferentes cortes en un mismo empaque, peso inferior al solicitado, acumulaciones de cartílago y hueso.</p>



<p>7. Carne de hamburguesa de res o cerdo % de pérdida en cocido 20 a 30%</p>	<p>Forma redonda, plana, color café rojizo, para la hamburguesa de res y color rojo claro para la de cerdo; con presencia de aliños, textura blanda y firme con bajo contenido de grasa, olor a carne condimentada, cocida y congelada, con temperatura entre -18 C y 0 C conservando la cadena de frío y con especificaciones de los ingredientes utilizados. Acorde con la norma técnica NTC 1325, debe cumplir con el siguiente contenido nutricional en 100 g del producto. Proteína: 12% Proteína de origen animal: 9% Proteína de origen vegetal: 3% Hierro: 1.5 miligramos.</p>	<p>Bolsa plástica transparente termoencogible al vacío. Rotulado y sellado, etiquetado según lo establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la protección Social, que 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, las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan, en el desarrollo del presente contrato, separadas una de otras con papel parafinado o plástico con fecha de vencimiento en tinta indeleble, con lote y registro sanitario, empacadas de 50 o 100 unidades.</p>	<p>Color diferente al característico, exceso de condimentos, superficie babosa, olor y sabor desagradable, partículas extrañas o restos de cartílagos, empaque sin rotular, según normatividad vigente, sin registro sanitario, sin lote, sin fecha de vencimiento o estar vencida, empaque averiado, al recibo presente temperatura por encima de 0 C, pérdida del vacío en el empaque, peso inferior al rotulado.</p>
--	--	---	---

Grupo de alimentos: PRODUCTOS CARNICOS			
NOMBRE ALIMENTO	CARACTERISTICAS	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
<p>8. Salchicha, Mortadela</p>	<p>Forma de acuerdo al producto, color rosado, uniforme, textura blanda,</p>	<p>Bolsa transparente termoencogible al vacío, rotulado y etiquetado según</p>	<p>Color diferente al característico, superficie babosa, manchas, olor</p>



<p>% de pérdida en cocido 15 a 25%</p>	<p>temperatura de recibo de 0 a 4 C conservando la cadena de frío. Acorde con la norma técnica NTC 1325, debe cumplir con el siguiente contenido nutricional en 100 grs. del producto: Proteína: 12% Proteína de origen animal: 9% Proteína de origen vegetal: 3% Hierro: 1.5 miligramos</p>	<p>lo establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del ministerio de la protección social, que 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, las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan, en el desarrollo del contrato, empaçadas de 50 o 100 unidades</p>	<p>desagradable, partículas extrañas o restos de cartílagos, empaque sin rotular, según normatividad vigente, estar vencida, empaque averiado, inflado al recibo, presente temperatura por encima de 4 C, con sabor desagradable, pérdida del vacío en el empaque, peso inferior al rotulado.</p>
<p>9. Filete de pescado</p>	<p>Filete de pescado de forma de acuerdo al producto, color y apanado uniforme, desde el blanco crema hasta el amarillo intenso, temperatura de recibo de 0 a -18 c conservando la cadena de frío.</p>	<p>Bolsa transparente, rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la protección social, que 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, las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan, en el desarrollo del contrato.</p>	<p>Color diferente al característico, superficie babosa, manchas diferentes al color propio del producto, olor desagradable, partículas extrañas, empaque sin rotular, según normatividad vigente, estar vencida, empaque averiado, al recibo presente temperatura por encima de 0C, sabor desagradable, peso inferior al rotulado.</p>

Grupo de alimentos: HUEVOS			
NOMBRE ALIMENTO	CARACTERISTICAS	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
<p>10. huevo tipo B % de pérdida en cocido 10 a 20 %</p>	<p>Limpio, color blanco o rosado, cáscara lisa, fresco, con un peso de 50 a 55 gr. Por unidad.</p>	<p>Panales de cartón limpios.</p>	<p>Cáscara sucia, olor diferente al característico, cáscara averiada y/o pegada al empaque, olor</p>
			<p>desagradable, viejo, con peso inferior a 50 gr, sin fecha de vencimiento.</p>



Grupo de alimentos: PRODUCTOS DE MAR			
NOMBRE ALIMENTO	CARACTERISTICAS	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
11. atún lomito en agua o aceite: % de pérdida en cocido de 30 a 40%	Corteza limpia y suave, firme al tacto, color café claro, textura suave y firme, olor y sabor característico.	Rotulado en latas, etiquetado según lo establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la protección Social, que 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, las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan, en el desarrollo del contrato.	Atún rallado, lata sin rotular, según normatividad vigente, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento o estar vencida, o con fecha de vencimiento en estiker, lata abollada, oxidada o embombada, al destapar olor rancio y color pardo o verdoso, con peso inferior al rotulado.

Grupo de alimentos: HUEVOS			
NOMBRE ALIMENTO	CARACTERISTICAS	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
12. Papa capira o comanday. % de pérdida 20%	Corteza limpia y suave, firme al tacto, color café claro uniforme, aspecto fresco y sano, ojos medianamente profundos.	Canastillas plásticas limpias y desinfectadas. Se puede empaçar en bolsa plástica transparente, cerrada y perforada o canastilla plástica.	Magulladuras, puntos blandos, manchas, decoloraciones, vetas de color verde, perforaciones, humedad signos de pudrición, germinadas, sucia, peso inferior al solicitado.
13. Papa criolla	Corteza limpia y suave, firme al tacto, color amarillo uniforme, aspecto fresco y sano, ojos	Canastillas plásticas limpias y desinfectadas, se puede empaçar en bolsa plástica transparente, cerrada	Magulladuras, puntos blandos, manchas, decoloraciones, vetas de color verde, perforaciones, humedad

	medianamente profundos.	y perforada o canastilla.	signos de pudrición, germinadas, sucia, peso inferior al solicitado.
14. Guineo	Bien formado, ligeramente convexo, textura firme al tacto, cáscara dura, color verde intenso, aspecto de fruto lleno, con peciolo sano y firme.	Canastilla plástica limpia y desinfectada.	Magulladuras, puntos blandos, manchas, decoloraciones, vetas de color verde, perforaciones, humedad signos de pudrición, germinadas, sucia, peso inferior al solicitado.
15. Plátano hartón verde o maduro % de pérdida 35 %	Bien formado, ligeramente convexo, textura firme al tacto, cáscara dura, color verde o amarillo uniformemente distribuido, con pequeñas manchas negras o cafés, aspecto de fruto lleno, con peciolo sano y firme, exteriormente seco y limpio.	Canastilla plástica, limpia y desinfectada.	Rayas profundas, grietas o cortaduras, color negro oscuro, sobre maduros, indicios de pudrición magulladuras, pasmados y peciolo deteriorado, peso inferior al solicitado.



NOMBRE ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
16. Zanahoria % de pérdida 15 %	Bien formadas, lisa, color naranja brillante, corteza firme, aspecto fresco, crujiente al partirlas con la mano.	Canastilla plástica limpia y desinfectada, se puede empaque en bolsa plástica transparente, cerrada y perforada o canastilla.	Muy menuda, delgada o excesivamente gruesas, manchitas, blancas o arrugas, áreas verdes o negras quemadas por el sol, partidas o con presencia de grietas, magulladuras y signos de pudrición, con corazón blando, peso inferior al solicitado.
17. Repollo común % de pérdida 30%	Forma redonda, color verde claro brillante, hojas frescas y crujientes, consistente, corazón duro, pesado para su tamaño, limpio	Canastilla plástica limpia y desinfectada o en bolsas plásticas transparente, perforada y cerrada.	Corazón blando, hojas sueltas, cabezas abiertas, muy livianos para su tamaño, presencia de gusanos, signos de pudrición, hojas amarillas o secas, puntos negros, suciedad, peso inferior al solicitado.
18. Espinaca	Tallo y hojas de color verde oscuro, fresca y crujiente al tacto, libre de imperfecciones.	Bolsas plásticas transparentes, limpia.	Tallo y hojas remojadas, con presencia de humedad (remojo) u hongos, perforaciones o evidencia de picadura de insectos.
19. Tomate chonto % de pérdida 20%	Forma redondeada, bien formados, que se encuentren en la parte intermedia de maduración (pintón), brillante, fresco, limpio, textura firme.	Canastilla plástica limpia y desinfectada, se puede empaque en malla de fibra i bolsa plástica transparente, perforada y cerrada o canastilla.	Exceso de madurez, podridos o verdes, blandos, piel arrugada, grietas, manchas, lesiones, magulladuras, plagas, residuos químicos, quemaduras de sol, suciedad, peso inferior al solicitado.
20. Habichuela % de pérdida 10%	Vainas verdes intenso, ligeramente brillante, frescas, limpias, tiernas, frágiles, superficie lisa con ondulaciones de la semilla crujientes al partirlas con la mano.	Canastilla plástica limpia y desinfectada, o en bolsa plástica transparente, perforada y cerrada.	Vainas opacas, partidas, manchas negras, hongos, pudriciones, superficie rugosa y deshidratada, color amarillo, tamaño demasiado pequeñas, peso inferior al solicitado.
21. Cebolla junca % pérdida 35%	De forma alargada, color blanco en tallo, verde oscuro	Canastilla plástica limpia y desinfectada, o manojo por libras en bolsa plástica	Hojas amarillas, partidas, resacas, exceso de humedad, signos de pudrición, con raíz

	en las hojas, suave y firme, aspecto fresco, y sin exceso de humedad.	transparente, perforada y cerrada.	sucia, con residuos de tierra, peso inferior al solicitado.
22. Auyama 5 de pérdida 35%	Forma ovalada, color amarillo fuerte en su interior, verde y anaranjado en la cáscara, textura suave y firme al tacto, aspecto de fruto lleno y fresco.	En caso de que la auyama no sea entera se debe empaque en bolsa plástica limpia y transparente perforada y cerrada.	Magulladuras, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición, peso inferior al solicitado.
23. Pepino cohombro % pérdida 5%	Forma larga y ovalada, verde oscuro en la cáscara, textura suave y firme al tacto, aspecto de fruto lleno y fresco.	En bolsa plástica limpia y transparente, perforada y cerrada o canastilla	Magulladuras, perforaciones, residuos químicos, signos de pudrición y corazón blando, peso inferior al solicitado.
24. Ajo % de pérdida 5%	Forma redondeada que se compone de varios ajos, de color blanco, seco, duro al tacto, aspecto de fruto lleno y fresco.	En bolsa plástica limpia y transparente, perforada y cerrada.	Magulladuras, perforaciones, residuos químicos, signos de pudrición y corazón blando, peso inferior al solicitado.
25. Cilantro % de pérdida 10%	En forma de ramillete, color verde oscuro en las hojas, suave y firme, aspecto fresco, sin exceso de humedad.	Canastillas plásticas limpias y desinfectadas o en bolsa plástica transparente, perforada y cerrada.	Hojas amarillas, partidas, resacas, exceso de humedad, signos de pudrición y exceso de tierra en la raíz, peso inferior al solicitado.

Grupo de alimentos: FRUTAS

NOMBRE ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
26. Fruta en pulpa para jugo	Sabor y color característico de acuerdo a la fruta, elaborado de fruta natural, con un 70% de fruta natural, producto congelado con temperatura de recibo entre -18 C y 0C, conservando la cadena de frío.	Bolsa plástica transparente de alta densidad, rotulada, etiquetado según lo establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la protección Social, que 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, las demás normas que las modifiquen	Presencia de hongos, manchas de color café pardo, verdes, negras diferentes al color característico de cada fruta sin rotular según normatividad vigente, sin fecha de vencimiento o estar vencida, producto descongelado o con temperatura por encima de 0C, empaque deteriorado, peso inferior al rotulado.



		rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan, en el desarrollo del contrato.	deteriorado, sin telarañas y levadura, con peso inferior al rotulado.
32. Harina de trigo fortificado	Color blanco uniforme, textura suave y sin grumos, libre de humedad, fortificada con hierro, B1, B2, B3, B9 y ácido fólico.	Bolsa plástica sellada, rotulada, etiquetado establecido en la resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la protección Social, que 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, las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan, en el desarrollo del contrato.	Presencia de insectos, impurezas, grumos, humedad, partículas arenosas, colores y sabores extraños, empaque sin rotular, según normatividad vigente, vencida, empaque deteriorado, con telaraña y levaduras, peso inferior al rotulado.
33. Maíz Mazamorra	Color amarillo, libre de humedad, sabor y olor característico, grano trillado, específico para mazamorra.	Bolsa plástica, sellada. Con rótulo, etiquetado establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la protección Social, que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano, las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan en el desarrollo del contrato.	Granos sucios, presencia de insectos, humedad, hongos, impurezas, coloración diferente a la original, empaque sin rotular según normatividad vigente, vencida, empaque averiado, peso inferior al rotulado.
34. Almidón de Maíz	Color blanco uniforme, textura suave y sin grumos, libre de humedad.	Bolsa plástica o caja sellada, rotulada, etiquetado establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la protección Social, que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y	Presencia de insectos, impurezas, grumos, humedad, partículas arenosas, colores y sabores extraños, empaque sin rotular, según normatividad vigente, vencida, empaque deteriorado, con telarañas y levaduras, peso inferior al rotulado.

		complementen o sustituyan en el desarrollo del contrato, unidades por kilo, en canastillas plásticas limpias y desinfectadas.	
27. Fruta entera en porción individual o para picar	Forma y color de acuerdo a cada fruta, fruto bien formado, de superficie sana, cáscara limpia, de textura firme al tacto en un punto óptimo de maduración para consumo, frescas.	Canastilla plástica limpia y desinfectada.	Muy maduras, verdes, excesivamente blandas, perforadas, con indicios de plagas, magulladuras, signos de pudrición, sucias, con presencia de sustancias químicas.
28. Limón	De forma redonda u ovalada, con cáscara lisa, firme, brillante y de color verde intenso.	En bolsa plástica limpia y transparente, perforada y cerrada.	Manchas marrones o cafés blandos, desecados

Grupo de alimentos: CEREALES			
NOMBRE ALIMENTO	CARACTERISTICAS	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
29. Arroz blanco	Grano grande, grueso y entero, forma alargada, color blanco cristalino, completamente limpio, fortificado con vitaminas y minerales	Bultos en empaque de fibra o bolsa plástica transparente y cerrada.	Manchas blancuzcas, grano pequeño, quebrado, sucio, húmedo, presencia de insectos o impurezas, masatudo en el momento de la preparación, peso inferior al solicitado.
30. Cereal	En forma de hojuelas, arroz u otras presentaciones crujientes, enteras, color según el producto, sabor característico y dulce, libre de suciedades e impurezas	Bolsa plástica transparente resistente y sellada, con peso de 30 gr por unidad o presentaciones comerciales de 500, 750, 1.000 o más según existencia en el mercado.	Hojuela o arroz quebrado, blando, con suciedad, partículas extrañas, color y sabor diferentes al característico, bolsas en mal estado, o sin rotulo, peso inferior al solicitado.
31. Harina de maíz para claro.	Color amarillo crema, presentación en polvo, de textura suave y sin grumos, libre de humedad.	Bolsa plástica sellada, rotulada, etiquetado establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la protección Social, que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de	Presencia de insectos, impurezas, grumos, humedad, partículas arenosas, color diferente al original, colores y sabores extraños, empaque sin rotular, según normatividad vigente, vencida, empaque



		materias primas de alimentos para consumo humano, las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan.	
35. Galleta de sal	Forma de acuerdo al producto, crocantes, bien horneada, color y olor característico y firme al tacto.	Rotulado, etiquetado establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del ministerio de la protección social, que 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, las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan, en el desarrollo del contrato, empacado en papel celofán transparente o metalizado, sellado.	Blanca, blanda, envejecida, coloración diferente a la original, humedad, quebrada, con impurezas, empaque averiado, sin rotular según normatividad vigente.
36. Tostadas	Forma uniforme de acuerdo al producto, fresco, crujiente, bien horneado, color y olor característico y firme al tacto	Rotulado en bolsa plástica transparente, etiquetado establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 del Ministerio de la protección Social, que establece el reglamento técnico sobre requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas para el consumo humano, las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan, en el desarrollo del contrato, sellado.	Blanda envejecida, quebrada, con presencia de moho, coloración diferente a la original, humedad, con impurezas, empaque averiado, sin rotular según normatividad vigente, con peso inferior al solicitado.
37. Pan blanco (Tajado, hamburguesa, redondo, perro)	Forma de acuerdo al producto y a la preparación correspondiente, bien horneada, esponjosa, color y olor característico, sin cavidades en la superficie empaque limpio.	En bolsa plástica, transparente, cerrada, rotulada, etiquetado establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la protección social, que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y	Duro, viejo, arenoso, reseco, opaco, empacado caliente, con presencia de moho, coloración diferente al original, humedad, impurezas, deterioro en su forma por mal transporte, empaque averiado, sin rotular según normatividad vigente, peso diferente al solicitado.

40. Espaguetis y Pastas para Sopa	Color amarillo claro y uniforme, suaves, firme al tacto, crujientes al partirlas, empaque limpio, pastas de tamaño pequeño, enriquecida con hierro.	Bolsa plástica transparente, rotulada, etiquetado establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la protección Social, que 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, las demás normas que las modifiquen o sustituyan, en el desarrollo del contrato.	Muy quebradas, infestado por plagas, impurezas, sabor y olor extraño, empaque sin rotular según normatividad vigente, averiado, con hongos, color blanco grisáceo no uniforme, diferente al característico, peso inferior al rotulado.
41. Arepa redonda y tela rica en fibra.	Color blanco, crema o amarillo, enriquecida con fibra natural, obtenida de harina de avena, harina de centeno, salvado, sémola de trigo, cebada, quinua, sorgo, linaza, ajonjolí, maíz grano entero, con un 10% en 100 gramos del producto; con partículas físicas propias de la adición de fibra natural de forma redonda, bien formada, suave y firme, sabor y olor característico, bien asadas y frescas, con fecha de fabricación no más de 48 horas al momento de recibo.	Bolsa plástica transparente, rotulada, etiquetado establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la protección Social, que 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, las demás normas que las modifiquen o sustituyan, en el desarrollo del contrato, con temperatura al recibo entre 0 C y 4 C.	Presencia de moho, manchas negras, verdosas, rojas o amarillas, humedad empacadas calientes, con impurezas o partículas extrañas, partidas, quemadas, empaque sin rotular según la normatividad vigente, vencida, empaque averiado, peso inferior al solicitado, con temperatura por debajo de 0 C o por encima de 4 C.
42. Avena molida	La harina de avena debe tener un color uniforme, ligeramente crema y debe estar libre de manchas oscuras, cascarilla y material extraño.	Bolsa plástica transparente, sellada y rotulada, etiquetado establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la protección Social, que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que	Presencia de insectos, impurezas, grumos, humedad, partículas arenosas, colores y sabores extraños, empaque sin rotular, según normatividad vigente, vencida, empaque deteriorado, con telarañas y levaduras, peso inferior al rotulado.



- ✓ La pre cotización deberá incluir todos los componentes asociados con el servicio a contratar.
- ✓ Indicar si el valor del IVA está incluido en la cotización

Ante cualquier inquietud técnica puede comunicarse con al e-mail contratoslasalada@sena.edu.co quien le brindará acompañamiento y la asesoría necesaria. Posterior a la solución de las inquietudes respecto de los bienes/servicios debe enviarse su pre cotización a cualquiera de los medios de contacto señalados al inicio de este documento.

Caldas, 21 de Febrero de 2018.

Juan Carlos Arango Alvarez
Área de Contratación Bienes y Servicios
Centro de los Recursos Naturales Renovables La Salada

Proyectó: Juan Carlos Arango Alvarez
Vo.Bo: Alvaro de Jesús Echavarría Montoya