

Anexo 2 – Anexo Técnico Fichas Técnicas y Especificaciones

Introducción

El presente documento tiene como principal insumo las fichas técnicas y especificaciones que se encuentren vinculadas al futuro IAD/SDA, para dar claridad de los interesados, posibles proveedores y las entidades compradoras, en este contexto, se realizan las siguientes precisiones para el adecuado entendimiento del presente Anexo:

- A. El presente anexo contiene las características de presentación, contenido neto y unidad de medida de los alimentos y elementos básicos de aseo personal, así como los requisitos generales, condiciones de transporte, almacenamiento, vida útil normatividad de referencia y origen de los productos alimenticios y se relacionan adicionalmente unas características generales de los elementos básicos de aseo personal.

- B. Como parte de los Derechos y Deberes de los Contratistas establecidos en el Artículo 5 de la Ley 80 de 1993, "2º. **Colaborarán con las entidades contratantes en lo que sea necesario para que el objeto contratado se cumpla y que éste sea de la mejor calidad; acatarán las órdenes que durante el desarrollo del contrato ellas les impartan y, de manera general, obrarán con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando las dilaciones y entrabamientos que pudieran presentarse.**" (negrilla y subraya fuera de texto), por tal motivo, deberán colaborar con las Entidades Compradoras bajo su calidad de Contratistas/Proveedores para que se cumpla el objeto contratado y sea de la mejor calidad, en ese orden de ideas, deberán informar a la Entidad cuando algún aspecto o requerimiento no se cumpla o no sea aplicable a su naturaleza y destinación.

1. LISTADO DE ALIMENTOS Y ELEMENTOS DE ASEO DEL CATÁLOGO

A continuación se relacionan los alimentos y elementos de aseo del catálogo, con las características de presentación, contenido neto y unidad de medida:

Los proveedores deberán estar en la capacidad de ofrecer la totalidad de alimentos y elementos que a continuación se relaciona:



Agencia Nacional
de Contratación Pública
Colombia Compra Eficiente

No	Alimento o elemento de aseo	Grupo	Presentación	Contenido neto mínimo	Unidad de Medida
1	Aceite vegetal en envase plástico	Aceites y grasas	Botella	1000	mililitros o centímetro cúbicos
2	Agua	Bebidas	Galón	4	Litros
3	Arroz blanco grano entero	Cereales y derivados	Bolsa	500	gramos
4	Avena en hojuelas	Cereales y derivados	Bolsa	500	gramos
5	Azúcar blanca	Endulzantes	Bolsa	500	gramos
6	Azúcar Morena	Endulzantes	Bolsa	500	gramos
7	Café molido	Misceláneos	Bolsa	500	gramos
8	Caldo condimento	Misceláneos	Sobre	10	gramos
9	Cepillo de Dientes en Cerda Suave para Adulto	Elemento Aseo	Individual	1	Unidad
10	Cepillo de Dientes en Cerda Suave para Niño	Elemento Aseo	Individual	1	Unidad
11	Cereal - hojuelas de maíz sin azúcar	Cereales y derivados	Bolsa	380	gramos
12	Chocolate	Misceláneos	Bolsa/pastillas	500	gramos
13	Colada mezcla 7 harinas	Cereales y derivados	Bolsa	200	gramos
14	Crema de Dientes	Elemento Aseo	Individual	75	Unidad/Centímetros cúbicos
15	Cuchuco de trigo	Cereales y derivados	Bolsa	500	gramos
16	Desodorante en Crema	Elemento Aseo	Individual	50	gramos
17	Frijol bola/cargamanto rojo	Leguminosas y derivados	Bolsa	500	gramos
18	Galleta saladas 3 tacos	Cereales y derivados	Taco	300	gramos
19	Garbanzos	Leguminosas y derivados	Bolsa	500	gramos
20	Gelatina	Productos azucarados	sobre	40	gramos
21	Harina de maíz	Cereales y derivados	Bolsa	500	gramos
22	Harina de Trigo Fortificada	Cereales y derivados	Bolsa/pastillas	500	gramos
23	Huevo * 55 gramos	Huevos	Cubeta	30	gramos
24	Jabón de Baño	Elemento Aseo	Individual	110	gramos
25	Jabón en Barra para Lavar Ropa	Elemento Aseo	Individual	235	unidades
26	Lata de zanahoria y arveja	Verduras enlatadas	Lata	300	gramos
27	Leche en polvo	Lácteos	Bolsa	380	gramos
28	Leche entera UHT	Lácteos	Bolsa	1000	gramos
29	Lenteja	Leguminosas y derivados	Bolsa	500	gramos
30	Lomito de atún	Pescados	Lata	160	gramos
31	Margarina de mesa con sal	Aceites y grasas	Caja - Pote	250	gramos
32	Mazamorra	Cereales y derivados	Bolsa	500	gramos



Agencia Nacional
de Contratación Pública
Colombia Compra Eficiente

No	Alimento o elemento de aseo	Grupo	Presentación	Contenido neto mínimo	Unidad de Medida
33	Panela	Endulzantes	Bloque redondo o cuadrado	250	gramos
34	Pañal desechable	Elemento Aseo	Paquete	10	Unidades
35	Pasta corta	Cereales y derivados	Bolsa	250	gramos
36	Pasta tipo Espagueti	Cereales y derivados	Bolsa	250	gramos
37	Peinilla para peinar - Plástica tamaño grande	Elemento Aseo	Individual	1	unidad
38	Proteína vegetal aislada de soya tipo Carve	Leguminosas y derivados	Bolsa o caja	200	gramos
39	Quinua en grano	Cereales y derivados	Bolsa	300	gramos
40	Refresco en polvo	Productos azucarados	Sobre	18	gramos
41	Rollo de Papel Higiénico x 25 metros doble hoja Color Blanco	Elemento Aseo	Individual	1	unidad
42	Sal	Misceláneos	Bolsa	500	gramos
43	Salchicha viena roja en lata	Carne y derivados	Lata	150	gramos
44	Sardinas en lata	Pescados	Lata	225	gramos
45	Toalla en Hilo de 0.50x0.90 Metros	Elemento Aseo	Individual	1	unidad
46	Toallas higiénicas medianas	Elemento Aseo	Paquete	10	unidades

2. CARACTERISTICAS DE LOS ALIMENTOS Y ELEMENTOS DE ASEO

Los proveedores deben garantizar que los productos que requieran Registro Sanitario o certificado expedido por el INVIMA deben ser entregados cumpliendo esta condición, así mismo, en la Operación Secundaria la Entidad Compradora será la encargada de verificar cada uno de los productos recibidos con su respectivo registro sanitario, permiso o notificación sanitaria según aplique.

Tenga en cuenta que todo alimento que se expendia directamente al consumidor requiere de registro, permiso o notificación sanitaria según la clasificación de riesgo del producto.

El Artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, exige a los siguientes alimentos de obtener autorizaciones de comercialización:

1. Los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas y hortalizas frescas, miel de abejas y otros productos apícolas.
2. Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.
3. Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados para la utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas.

4. Los alimentos producidos o importados al Puerto Libre de San Andrés y Providencia, para la comercialización y consumo dentro de ese departamento deberán cumplir con las disposiciones que establece la Ley 915 de 2004 o la norma que modifique, adicione o sustituya

A continuación se relacionan las características mínimas de los alimentos y elementos de aseo, teniendo en cuenta para el caso de los alimentos, que los mismos deberán ser entregados en condiciones de calidad, cantidad y oportunidad, asegurando en toda la cadena las características propias de los alimentos.

- **Leche de vaca**

PRODUCTO	LECHE DE VACA
REQUISITOS GENERALES	-Leche leche ultrapasteurizada o leche ultra--alta--temperatura UAT (UHT) leche larga vida, de acuerdo con las condiciones establecidas para cada producto. -Deben tener Registro Sanitario, fecha de vencimiento vigente, su empaque debe cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicione. -No se permiten leches con adición de suero lácteo.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Decreto 616/2006.
ALMACENAMIENTO	-Leche pasteurizada, leche ultrapasteurizada: Refrigeración 0°C a 4°C. -Leche UHT o larga vida: Temperatura ambiente en un lugar fresco y seco.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor, sin embargo no se podrán entregar alimentos vencidos ni que lleguen a su fecha de vencimiento durante el periodo que cubre el periodo de consumo.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Decreto 616/2006, y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicione.
NACIONALIDAD	Producto 100% colombiano

- **Leche en Polvo**

PRODUCTO	LECHE EN POLVO
REQUISITOS GENERALES	No se permiten productos con la adición de suero lácteo. -Se permite el empleo de leche de vaca en polvo entera con adición de vitaminas A y D. -El producto deberá cumplir con las características organolépticas y con los parámetros fisicoquímicos establecidos en la normatividad vigente específica. -Los productos deben poseer Registro Sanitario y los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicione.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad en un lugar con buena ventilación, y protegido del ingreso de insectos y roedores.



VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor. Sin embargo no se podrán entregar alimentos vencidos ni que lleguen a su fecha de vencimiento durante el periodo que cubre el periodo de consumo.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Decreto 616/2006, y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
NACIONALIDAD	Producto 100% Colombiano

- **Lenteja**

PRODUCTO	LENTEJA
REQUISITOS GENERALES	-Lenteja grande Grado 2 con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad. -No debe contener más del 1% de impurezas. -No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados. -El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius. -Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor. Sin embargo no se podrán entregar alimentos vencidos ni que lleguen a su fecha de vencimiento durante el periodo que cubre el periodo de consumo.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Resoluciones 2906/2007 y 4506/2013 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.
NACIONALIDAD	Producto nacional o importado

- **Frijol y Garbanzo**

PRODUCTO	FRIJOL, GARBANZO
REQUISITOS GENERALES	-Debe presentar tamaño, forma y color característicos de la variedad que se considere. -No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados. -El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius. -Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.



Agencia Nacional
de Contratación Pública
Colombia Compra Eficiente

VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor. Sin embargo no se podrán entregar alimentos vencidos ni que lleguen a su fecha de vencimiento durante el periodo que cubre el periodo de consumo
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Resoluciones 2906/2007 y 4506/2013 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.
NACIONALIDAD	Frijol: Producto 100% Colombiano Garbanzos: Nacional o importado

- **Arroz**

PRODUCTO	ARROZ
REQUISITOS GENERALES	-El arroz deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. -El arroz deberá estar exento de sabores y olores anormales, insectos y ácaros vivos. -Deberán estar exentos de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. -Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor. Sin embargo no se podrán entregar alimentos vencidos ni que lleguen a su fecha de vencimiento durante el periodo que cubre el periodo de consumo.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
NACIONALIDAD	Producto 100% Colombiano

- **Pasta larga y pasta corta**

PRODUCTO	PASTA LARGA TIPO ESPAGUETTI, PASTA CORTA
REQUISITOS GENERALES	Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor. Sin embargo no se podrán entregar alimentos vencidos ni que lleguen a su fecha de vencimiento durante el periodo que cubre el periodo de consumo.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Resolución 4393/1991 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
NACIONALIDAD	Producto 100% Colombiano

- **Harina de trigo**

PRODUCTO	HARINA DE TRIGO
REQUISITOS GENERALES	-La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud.



	-La harina de trigo debe estar exenta de excrementos animales. -La harina de trigo debe estar exenta de sabores y olores extraños. -Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado -General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor. Sin embargo no se podrán entregar alimentos vencidos ni que lleguen a su fecha de vencimiento durante el periodo que cubre el periodo de consumo.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Decreto 1944/1996 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. Codex Standar 152--1985.
NACIONALIDAD	Producto 100% Colombiano

- **Avena en hojuelas**

PRODUCTO	AVENA EN HOJUELAS
REQUISITOS GENERALES	-La avena en hojuelas debe ser fabricada a partir de granos de avena sin cáscara, sana y limpia, libre de signos de infestación y/o contaminación de roedores. -La avena en hojuelas para consumo humano debe estar libre de olores y sabores fungosos fermentados, rancios o amargos, o cualquier otro olor o sabor objetable. -Las hojuelas deben presentar un color crema, ligeramente caoba, característico y un sabor y aromas agradables de avena tostada. -Los residuos de plaguicidas no deben exceder las tolerancias establecidas por la comisión del Codex Alimentarius. -En la elaboración de la avena en hojuelas, no se permite el uso de conservantes. -Al momento de la preparación no debe presentar signos o señales de contaminación como moho en el producto. Si presenta esta contaminación la avena deberá ser desechada. Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. -Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2505/2004, Resolución 2674/2013.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor. Sin embargo no se podrán entregar alimentos vencidos ni que lleguen a su fecha de vencimiento durante el periodo que cubre el periodo de consumo.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. Codex Standar 201-1995.
NACIONALIDAD	Producto nacional o importado



- **Cuchuco de maíz**

PRODUCTO	CUCHUCO DE MAIZ
REQUISITOS GENERALES	-No podrán contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. -Debe estar exentos de sabores y olores extraños. -Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor. Sin embargo no se podrán entregar alimentos vencidos ni que lleguen a su fecha de vencimiento durante el periodo que cubre el periodo de consumo.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
NACIONALIDAD	Producto 100% Colombiano

- **Harina de maíz precocida**

PRODUCTO	HARINA DE MAIZ PRECOCIDA
REQUISITOS GENERALES	-No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. -La harina de maíz precocida debe presentar un color uniforme y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños, debe revelar el elemento histológico del almidón de maíz. -Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente. -Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor. Sin embargo no se podrán entregar alimentos vencidos ni que lleguen a su fecha de vencimiento durante el periodo que cubre el periodo de consumo.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
NACIONALIDAD	Producto 100% Colombiano

- **Mazamorra**

PRODUCTO	MAZAMORRA
----------	-----------



REQUISITOS GENERALES	-No podrán contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. -Debe estar exentos de sabores y olores extraños. -Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor. Sin embargo no se podrán entregar alimentos vencidos ni que lleguen a su fecha de vencimiento durante el periodo que cubre el periodo de consumo.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
NACIONALIDAD	Producto 100% Colombiano

• **Colada de mezcla 7 harinas**

PRODUCTO	COLADA DE MEZCLA 7 HARINAS
REQUISITOS GENERALES	-No podrán contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. -Debe estar exentos de sabores y olores extraños. -Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor. Sin embargo no se podrán entregar alimentos vencidos ni que lleguen a su fecha de vencimiento durante el periodo que cubre el periodo de consumo.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
NACIONALIDAD	Producto 100% Colombiano

• **Galletas saladas tres tacos**

PRODUCTO	GALLETAS SALADAS TRES TACOS
REQUISITOS GENERALES	-No podrán contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. -Debe estar exentos de sabores y olores extraños. -Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. -El producto debe ser crocante y tener sabor característico.



TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores, así como tampoco se debe almacenar cerca de elementos de higiene como jabones, desinfectantes o combustibles.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor. Sin embargo no se podrán entregar alimentos vencidos ni que lleguen a su fecha de vencimiento durante el periodo que cubre el periodo de consumo.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. NTC 1241: 2007 productos de molinería, galletas.
NACIONALIDAD	Producto 100% Colombiano

- **Aceite vegetal**

PRODUCTO	ACEITE VEGETAL
REQUISITOS GENERALES	-Puede corresponder a aceite puro o a mezclas de aceites. -Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. -NO SE PERMITEN PRODUCTOS REEMPACADOS O REENVASADOS EN ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES -No deben contener solidificaciones
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor. Sin embargo no se podrán entregar alimentos vencidos ni que lleguen a su fecha de vencimiento durante el periodo que cubre el periodo de consumo.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Resolución 2154/2012 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
NACIONALIDAD	Producto 100% Colombiano

- **Margarina de mesa con sal**

PRODUCTO	MARGARINA DE MESA CON SAL
REQUISITOS GENERALES	-No debe tener ningún tipo de contaminación, física, química o microbiológica. -Debe ser un producto esparcible, firme al tacto, color amarillo característico homogéneo, sabor y olor característicos.
TRANSPORTE	-Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y libre de contaminantes.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor. Sin embargo no se podrán entregar alimentos vencidos ni que lleguen a su fecha de vencimiento durante el periodo que cubre el periodo de consumo.



Agencia Nacional
de Contratación Pública
Colombia Compra Eficiente

NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Resolución 2154 de 2012 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
NACIONALIDAD	Producto 100% Colombiano

- **Café**

PRODUCTO	CAFÉ MOLIDO
REQUISITOS GENERALES	-Café tostado y molido -100% puro café. -No debe tener ningún tipo de contaminación, física, química o microbiológica.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y libre de contaminantes.
NACIONALIDAD	Producto 100% Colombiano

- **Refresco en polvo**

PRODUCTO	REFRESCO EN POLVO
REQUISITOS GENERALES	-No debe tener ningún tipo de contaminación, física, química o microbiológica. -Su olor y sabor debe ser característico del producto.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y libre de contaminantes.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor. Sin embargo no se podrán entregar alimentos vencidos ni que lleguen a su fecha de vencimiento durante el periodo que cubre el periodo de consumo.
NACIONALIDAD	Producto 100% Colombiano

- **Chocolate**

PRODUCTO	CHOCOLATE
REQUISITOS GENERALES	-No se debe contener sustancias inertes, dextrinas o sustancias extrañas. -Debe tener un color característico chocolate, consistencia dura y olor y sabor propios del producto. -Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y libre de contaminantes.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor. Sin embargo no se podrán entregar alimentos vencidos ni que lleguen a su fecha de vencimiento durante el periodo que cubre el periodo de consumo.



NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Resolución 1511/2011 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
NACIONALIDAD	Producto 100% Colombiano

- **Azúcar blanca o morena**

PRODUCTO	AZUCAR BLANCA O MORENA
REQUISITOS GENERALES	-El azúcar no debe contener materias extrañas, tales como, insectos, arena y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa. -No debe encontrarse con grumos o terrones -Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
TRANSPORTE	-Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente en lo posible no mayor a 15°C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
NACIONALIDAD	Producto 100% Colombiano

- **Panela**

PRODUCTO	PANELA
REQUISITOS GENERALES	-La panela debe estar libre de olores, sabores extraños, manchas verdes, ablandamientos excesivos. -No puede estar fermentada ni presentar ataques de hongos o insectos. -En la elaboración de la panela no se permite el uso de hidrosulfito de sodio ni hiposulfito de sodio, ni otras sustancias químicas con propiedades blanqueadoras. -Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de rotulado establecidas en la Resolución 779/2006 (Artículo 13) y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente en lo posible no mayor a 15°C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Resolución 779/2006 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
NACIONALIDAD	Producto 100% Colombiano

- **Proteína vegetal aislada de soya tipo Carve**

PRODUCTO	PROTEÍNA VEGETAL AISLADA DE SOYA TIPO CARVE
REQUISITOS GENERALES	-No debe tener ningún tipo de contaminación, física, química o microbiológica. -Su olor y sabor debe ser característico del producto.



**Agencia Nacional
de Contratación Pública
Colombia Compra Eficiente**

ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y libre de contaminantes.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor. Sin embargo no se podrán entregar alimentos vencidos ni que lleguen a su fecha de vencimiento durante el periodo que cubre el periodo de consumo.
NORMATIVIDAD REFERENCIA	DE Resolución 2674/2013.
NACIONALIDAD	Producto 100% Colombiano

• **Lomitos de atún**

PRODUCTO	LOMITOS DE ATUN
REQUISITOS GENERALES	-Solo se permite la entrega de lomo de atún (compacto). -El producto estará contenido en un envase exento de defectos que puedan impedir su cierre hermético. Así mismo el envase no deberá presentar deformaciones, abombamiento, abolladuras o sonidos de "cliqueo" cuando se hace presión sobre la lata. -Los envases deberán estar cerrados herméticamente y no deberán presentar deformaciones, manchas, herrumbre u otros defectos. Al ser perforado el recipiente que contiene el producto no deberá presentar desprendimiento de gases, ni proyección de líquido. -Deben tener fecha de vencimiento vigente, empaque primario (latas), debe cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen. -Los productos en conserva de origen nacional o importado deben tener Registro Sanitario.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente no mayor a 25°C en un lugar seco, con buena ventilación y libre de humedad, protegido del sol y del ingreso de insectos y roedores.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor. Sin embargo no se podrán entregar alimentos vencidos ni que lleguen a su fecha de vencimiento durante el periodo que cubre el periodo de consumo.
NORMATIVIDAD REFERENCIA	DE Decreto 561/1984, Resolución 148/2007, Resolución 2195/2010 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
NACIONALIDAD	Producto Nacional o importado

• **Sardinias**

PRODUCTO	SARDINAS
REQUISITOS GENERALES	-Los envases deberán estar cerrados herméticamente y no deberán presentar deformaciones, manchas, herrumbre u otros defectos. Al ser perforado el recipiente que contiene el producto no deberá presentar desprendimiento de gases, ni proyección de líquido.



	<ul style="list-style-type: none"> -Deben tener fecha de vencimiento vigente, empaque primario (latas), debe cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen. -Los productos industrializados de origen nacional o importado deben tener Registro Sanitario -El producto estará contenido en un envase exento de defectos que puedan impedir su cierre hermético. -Las sardinas en conserva deberán cumplir con la prueba de esterilidad comercial.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente no mayor a 25°C en un lugar seco, con buena ventilación y libre de humedad, protegido del sol y del ingreso de insectos y roedores.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor. Sin embargo no se podrán entregar alimentos vencidos ni que lleguen a su fecha de vencimiento durante el periodo que cubre el periodo de consumo.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Decreto 561/1984, Resolución 148/2007, Resolución 2195/2010 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
NACIONALIDAD	Producto Nacional o importado

- **Salchicha tipo Viena en lata**

PRODUCTO	SALCHICHA VIENA ROJA EN LATA
REQUISITOS GENERALES	<ul style="list-style-type: none"> -Los envases deberán estar cerrados herméticamente y no deberán presentar deformaciones, manchas, herrumbre u otros defectos. Al ser perforado el recipiente que contiene el producto no deberá presentar desprendimiento de gases, ni proyección de líquido. -Deben tener fecha de vencimiento vigente, empaque primario (latas), debe cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen. -Los productos industrializados de origen nacional o importado deben tener Registro Sanitario -El producto estará contenido en un envase exento de defectos que puedan impedir su cierre hermético. -Las características de color, olor, sabor y consistencia deben ser propias del producto.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente no mayor a 25°C en un lugar seco, con buena ventilación y libre de humedad, protegido del sol y del ingreso de insectos y roedores.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor. Sin embargo, no se podrán entregar alimentos vencidos ni que lleguen a su fecha de vencimiento durante el periodo que cubre el periodo de consumo.
NACIONALIDAD	Producto 100% colombiano

- **Huevo**



PRODUCTO	HUEVOS
REQUISITOS GENERALES	-La cáscara debe ser fuerte y homogénea. -Deben estar libres de contaminación.
ALMACENAMIENTO	-Durante el transporte y almacenamiento, los huevos no deben estar en contacto con extremos, pajas, virutas húmedas u otros elementos que puedan contaminarlos y comunicarles aromas. -El huevo de gallina se debe almacenar en lugares frescos, no someterse a cambios bruscos de temperatura ni exponerlos directamente a los rayos del sol o a fuentes de calor
TRANSPORTE	-Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013. -Los huevos deben ir empacados en cajas o bandejas de material apropiado, con compartimientos que permitan colocar el huevo verticalmente
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor. Sin embargo no se podrán entregar alimentos vencidos ni que lleguen a su fecha de vencimiento durante el periodo que cubre el periodo de consumo.
NORMATIVIDAD REFERENCIA	DE Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
NACIONALIDAD	Producto 100% colombiano

- **Gelatina en polvo de sabores**

PRODUCTO	Gelatina en polvo de sabores
REQUISITOS GENERALES	-La gelatina no debe contener materias extrañas, tales como, insectos, arena y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa. -No debe encontrarse con grumos o terrones -Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente no mayor a 25°C en un lugar seco, con buena ventilación y libre de humedad, protegido del sol y del ingreso de insectos y roedores.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor. Sin embargo, no se podrán entregar alimentos vencidos ni que lleguen a su fecha de vencimiento durante el periodo que cubre el periodo de consumo.
NACIONALIDAD	Producto 100% colombiano

Caldo condimento y cremas base para sopa

PRODUCTO	Caldo condimento y Crema base para sopas
REQUISITOS GENERALES	-No deben contener materias extrañas, tales como, insectos, arena y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa. -No debe encontrarse con grumos o terrones -Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.



**Agencia Nacional
de Contratación Pública
Colombia Compra Eficiente**

ALMACENAMIENTO	En un lugar fresco y seco, con buena ventilación y libre de humedad, protegido del sol y del ingreso de insectos y roedores.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor. Sin embargo, no se podrán entregar vencidos ni que lleguen a su fecha de vencimiento durante el periodo que cubre el periodo de consumo.
NACIONALIDAD	Producto 100% colombiano

• **Sal**

PRODUCTO	SAL
REQUISITOS GENERALES	-Solo se permite el empleo de Sal Yodada. -Debe presentarse en forma de cristales blancos, inodoros, solubles en agua y con sabor salino característico. -No debe presentar cuerpos extraños al hacerse un análisis microscópico, tales como pelos, vidrio, trozos de metal, residuos de vegetales u otros. -Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Decreto 547/1996, Resolución 9553/1988 y Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor. Sin embargo no se podrán entregar alimentos vencidos ni que lleguen a su fecha de vencimiento durante el periodo que cubre el periodo de consumo.
NORMATIVIDAD REFERENCIA	DE Decretos 547/1996, Decreto 698/1998 y Resolución 9553/1988 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.
NACIONALIDAD	Producto 100% colombiano

• **Lata de Zanahoria y arveja**

PRODUCTO	LATA DE ZANAHORIA Y ARVEJA
REQUISITOS GENERALES	-Los envases deberán estar cerrados herméticamente y no deberán presentar deformaciones, manchas, herrumbre u otros defectos. Al ser perforado el recipiente que contiene el producto no deberá presentar desprendimiento de gases, ni proyección de líquido. -Deben tener fecha de vencimiento vigente, empaque primario (latas), debe cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen. -Los productos industrializados de origen nacional o importado deben tener Registro Sanitario



Agencia Nacional
de Contratación Pública
Colombia Compra Eficiente

	-El producto estará contenido en un envase exento de defectos que puedan impedir su cierre hermético. -Las características de color, olor, sabor y consistencia deben ser propias del producto.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente no mayor a 25°C en un lugar seco, con buena ventilación y libre de humedad, protegido del sol y del ingreso de insectos y roedores.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor. Sin embargo, no se podrán entregar alimentos vencidos ni que lleguen a su fecha de vencimiento durante el periodo que cubre el periodo de consumo.
NACIONALIDAD	Producto 100% colombiano

- **Agua**

PRODUCTO	AGUA
REQUISITOS GENERALES	El agua envasada no debe presentar precipitaciones, debe estar libre de cuerpos extraños, sedimentos o materiales en suspensión. No debe presentar color, sabor y olores extraños a las características originales del producto. El producto debe ser empaclado o envasado en botella individual ECO PET, grado alimenticio, inerte, que no genere migraciones de componentes al producto, resistente y hermético, que mantenga las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto e impresión flexográfica.
ALMACENAMIENTO	El producto se debe almacenar en buenas condiciones higiénico sanitarias, en botella individual ECO PET, embalado en envoltura con película termo contraíble, dentro de canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicione la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor. Sin embargo, no se podrán entregar alimentos vencidos ni que lleguen a su fecha de vencimiento durante el periodo que cubre el periodo de consumo
NACIONALIDAD	Producto 100% colombiano

- **Quinua**



PRODUCTO	QUINUA
REQUISITOS GENERALES	-No podrán contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. -Debe estar exentos de sabores y olores extraños. -Los granos de quinua deben ser sueltos y sin elementos extraños. -Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente no mayor a 25°C en un lugar seco, con buena ventilación y libre de humedad, protegido del sol y del ingreso de insectos y roedores.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor. Sin embargo, no se podrán entregar alimentos vencidos ni que lleguen a su fecha de vencimiento durante el periodo que cubre el periodo de consumo
NACIONALIDAD	Producto 100% colombiano

- **Cereal - hojuelas de maíz sin azúcar**

PRODUCTO	Cereal - hojuelas de maíz sin azúcar
REQUISITOS GENERALES	-No podrán contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. -Debe estar exentos de sabores y olores extraños. -Las hojuelas deben ser crocantes -Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente no mayor a 25°C en un lugar seco, con buena ventilación y libre de humedad, protegido del sol y del ingreso de insectos y roedores.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
VIDA UTIL	Definida por el productor o proveedor. Sin embargo, no se podrán entregar alimentos vencidos ni que lleguen a su fecha de vencimiento durante el periodo que cubre el periodo de consumo
NACIONALIDAD	Producto 100% colombiano

- **Elementos de aseo**

GRUPO	ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL
--------------	-----------------------------------



PRODUCTO	Cepillo de Dientes en Cerda Suave para Adulto y niños, Crema de Dientes, Desodorante en Crema, Jabón de Baño, Jabón en Barra para Lavar Ropa, Pañal desechable, Peinilla para peinar - Plástica tamaño grande, Rollo de Papel Higiénico, Toalla en Hilo, Toallas higiénicas.
REQUISITOS GENERALES	-Los elementos deberán estar contenidos en empaque individual -No podrán estar contaminados, ni con manchas o con el empaque averiado a causa de acción de vectores, humedad o daños mecánicos. -Todos los elementos deben ser nuevos y encontrarse en buen estado -

3. PLAZO DE ENTREGA

En cualquier caso, la fecha máxima de entrega de los productos será así:

Habilitación del proveedor	Días hábiles posteriores a la colocación de la orden de compra
Orden Municipal	5 días hábiles
Orden Departamental	7 días hábiles
Orden Regional	8 días hábiles
Orden Nacional	10 días hábiles

Nota: Si la Entidad Compradora requiere entregas parciales de los bienes debe indicarlas en el evento de cotización. El Proveedor no está obligado a generar entregas parciales de los bienes si estas no fueron acordadas al momento de la compra.

El supervisor de la orden de compra debe verificar la calidad de los alimentos y elementos de aseo y en caso de existir rechazos debe informar al proveedor para que este realice los cambios o reposiciones dentro de los tres días hábiles siguientes. En todo caso el ordenador del gasto dará visto bueno a las entregas una vez se cumplan los requisitos de calidad definidos en el presente anexo técnico.

Elaboró: Margarita Martínez Saldarriaga - Contratista
 Andrés Felipe Delgado Ortega - Contratista

Revisó: Jairo Alonso Mendoza Mendoza – Gestor T1-15

Aprobó: Guillermo Buenaventura Cruz
 Subdirector de Negocios

CONTROL DE CAMBIOS DEL FORMATO				
VERSION	AJUSTES	FECHA	VERSIÓN VIGENTE	01



Agencia Nacional
de Contratación Pública
Colombia Compra Eficiente



01	Creación de formato	02/08/2022	Elaboró	Karlo Fernández Cala	Gestor
			Revisó	Grupo Gestores SN	Grupo Gestores SN
			Aprobó	Catalina Pimienta Gómez	Subdirectora de Negocios