

San José del Guaviare, 04 de diciembre de 2023

Señores

PERSONAS NATURALES Y/O JURIDICAS

Ciudad

Asunto: Invitación a cotizar

Teniendo en cuenta visto bueno por la gerencia a oficio de fecha 30 de noviembre de 2023, en el cual se indica la necesidad de contratar el suministro de víveres para la atención del servicio de alimentación intrahospitalaria para la vigencia 2024. De manera respetuosa solicito realizar COTIZACION de los siguientes insumos con las características descritas así:

ÍTEM	ELEMENTOS	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	CARACTERISTICAS
1)	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN	LITRO	1	Aceite obtenido a partir del fruto del olivo únicamente por procedimientos mecánicos u otros medios físicos en condiciones, especialmente térmicas, que no produzcan la alteración del aceite, que no hayan tenido más tratamiento que el lavado, la decantación, el centrifugado y la filtración, con Características fisicoquímicas microbiológicas según Resolución 2154 de 2012
2)	ACEITE VEGETAL	GALON X 5 LITROS	1	El producto debe contar con permiso sanitario vigente, expedido por el INVIMA, cumpliendo con la Resolución 2154 de 2012, No se permite el uso de mezclas de aceites vegetales, debe contar con Características fisicoquímicas microbiológicas según Resolución 2154 de 2012.
3)	ACELGAS	LIBRA	1	Producto nacional, fresco de excelente calidad.
4)	AGUACATE	LIBRA	1	Producto nacional, fresco de excelente calidad.
5)	AHUYAMA	LIBRA	1	Producto nacional, de variedad fresco de excelente calidad.
6)	AJONJOLI	LIBRA	1	
7)	AJO COLOMBIANO O CRIOLLO	LIBRA	1	Producto nacional, fresco de excelente calidad.
8)	APIO- RAMA	LIBRA	1	Producto nacional, fresco de excelente calidad.
9)	AROMÁTICAS DE HIERVAS PARA INFUSION	CAJA X 20 SOBRES	1	Hojas de plantas aromáticas deshidratadas, debidamente empacadas en papel filtro especial para infusiones.
10)	ARRACACHA	LIBRA	1	Producto nacional, fresco de excelente calidad.
11)	ARROZ BLANCO	LIBRA	1	Debe corresponder a tipo 1 (arroz de grano largo) grado 2. empaque de Polipropileno o Polietileno de baja densidad calibre 1.5 o mayor, que resista la manipulación de acuerdo con el peso neto contenido. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado, El producto debe contar con permiso sanitario vigente, expedido por el INVIMA.
12)	ARROZ INTEGRAL	LIBRA	1	Arroz descascarillado de grano redondo y semiperlado, debe conservar el germen íntegro con la capa de salvado que lo envuelve, lo que le confiere un color moreno claro, el producto debe contar con permiso sanitario vigente, expedido por el INVIMA.
13)	ARVEJA SECA	LIBRA	1	Arvejas de forma esférica de color uniforme (verde o amarillo), debe Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas, Debe corresponder a Arveja seca tipo 1, grado 2. y con Características fisicoquímicas según NTC791

Elaboró: Yudislady Velásquez/ Almacén General
Revisó: Ángela María David Torres/ almacenista general



ÍTEM	ELEMENTOS	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	CARACTERÍSTICAS
14)	ARVEJAS VERDES-FRESCAS DESGRANADA	LIBRA	1	Producto nacional, fresco de excelente calidad.
15)	ATUN EN AGUA	LATA X 160 GRAMOS	1	Lomo de atún en conserva debe contar con registro sanitario por el INVIMA y registro sanitario del establecimiento donde se fabriquen, producto sustituido por la carne indicadas en la resolución 148 de 2007.
16)	AVENA EN HOJUELA	BOLSA X 250 GRAMOS	1	La avena en grano debe cumplir con los requisitos contenidos en la NTC 2159, debe cumplir con la notificación sanitaria vigente expedida por el INVIMA, además resolución 5109 DE 2005 para envasado y etiquetado.
17)	AZUCAR MORENA	LIBRA	1	Producto sólido cristalizado constituido esencialmente por sacarosa, obtenido mediante procedimientos industriales apropiados y que no ha sido sometido a proceso de refinación por tanto color marrón claro. El producto debe contar con Notificación Sanitaria vigente, expedida por el INVIMA, y contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento, debe tener Características fisicoquímicas microbiológicas según NTC 611.
18)	BANANO URABEÑO	DOCENA	1	Producto nacional, fresco de excelente calidad.
19)	BICARBONATO	SOBRE POR 250 GR	1	compuesto sólido cristalino de color blanco soluble en agua, con un ligero sabor alcalino parecido al del carbonato de sodio.
20)	BRÓCOLI	UNIDAD	1	Producto nacional, fresco de excelente calidad.
21)	CAFÉ PARA COLAR	LIBRA	1	café molido 100% variedad de Colombia, de excelente calidad.
22)	CALABAZA	LIBRA	1	Producto nacional, fresco de excelente calidad.
23)	CALABACIN	LIBRA	1	Producto nacional, fresco de excelente calidad.
24)	CANELA EN ASTILLA	LIBRA	1	Producto nacional, fresco de excelente calidad.
25)	CARNE DE RES	LIBRA	1	Carne de res magra, (sin cueros ni grasa, ni huesos) de animal joven y sano
26)	CEBADA PERLADA	LIBRA	1	Grano entero de cebada de excelente calidad.
27)	CEBOLLA CABEZONA-BLACA	LIBRA	1	Producto nacional, fresco de excelente calidad.
28)	CEBOLLA JUNCA	LIBRA	1	Producto nacional, fresco de excelente calidad.
29)	CIRUELA PASA	LIBRA	1	ciruelas secas, deshidratadas sanas, de diferentes variedades
30)	CURUBA	LIBRA	1	Producto nacional, fresco de excelente calidad.
31)	CHIA	LIBRA	1	Producto nacional, fresco de excelente calidad.
32)	CHOCOLATE CON AZUCAR	LIBRA	1	Producto nacional elaborado a base de cacao con adición de azúcar, El producto debe contar con Notificación Sanitaria vigente, expedida por el INVIMA, Cumplir con la Resolución 1511 de 2011: por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate para consumo humano, El empaque de chocolate debe cumplir con el etiquetado exigido en el Artículo 15 de la Resolución 1511 de 2011, Características fisicoquímicas microbiológicas según Fuente: Resolución 1511 de 2011

ÍTE M	ELEMEN TOS	UNIDA D DE MEDID A	CANT	CARACTERISTICAS
33)	CHOCOLATE SIN AZUCAR	X 250 GR	1	Producto nacional elaborado a base de cacao sin adición de azúcar, El producto debe contar con Notificación Sanitaria vigente, expedida por el INVIMA, Cumplir con la Resolución 1511 de 2011: por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate para consumo humano, El empaque de chocolate debe cumplir con el etiquetado exigido en el Artículo 15 de la Resolución 1511 de 2011, Características fisicoquímicas microbiológicas según Fuente: Resolución 1511 de 2011
34)	CHOCOLISTO	TARRO X 1000 GRAMOS	1	Chocolate en polvo instantáneo con vitaminas y minerales, Perfecto para bebidas frías o calientes.
35)	CHONTADUR O	LIBRA	1	Producto nacional, fresco de excelente calidad.
36)	CILANTRO	LIBRA	1	Producto nacional, fresco de excelente calidad.
37)	COLIFLOR	UNIDAD	1	Producto nacional, fresco de excelente calidad.
38)	CREMA DE LECHE	BOLSA X 186 GRAMOS	1	Producto obtenido por reposo o centrifugación de la leche, adicionado o no de cultivos lácticos específicos, se puede obtener como crema de leche para batir, Debe Cumplir con los requisitos establecidos en la norma Técnica NTC 930-Resolución 2310 de 1986 y Resolución 1804 de 1989
39)	CUCHUCO	LIBRA	1	Cuchuco de maíz es el producto obtenido de la trituration del grano del maíz blanco previamente trillado (conjunto de granos desgranados y enteros de maíz duro), color característico blanco
40)	CUCHUCO DE CEBADA	LIBRA	1	Cuchuco de cebada es el producto obtenido de la trituration del grano de cebada previamente trillado (conjunto de granos desgranados y enteros de cebadaduro), color característico marrón claro
41)	CURCUMA MOLIDA	* 30 GRAMOS	1	Producto a base de la raíz de planta herbácea la cual se tritura hasta obtener un polvo homogéneo de color naranja para uso culinario.
42)	ESENCIA DE VAINILLA	TARRO X 64 GRAMOS	1	Aroma mezcla de sustancias naturales y/o sintéticas Se trata de una esencia destinada fundamentalmente como aromatizante en la fabricación de preparaciones culinarias.
43)	ESPINACA	LIBRA	1	Producto nacional toda variedad ,fresca de excelente calidad.
44)	FARIÑA	LIBRA	1	Producto regional, fresco
45)	FIDEOS CABELLO DE ANGEL	PAQUETE X 250	1	Fideos finos a base de harina de trigo debe cumplir con la Resolución 4393 de 1991 y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia, con Permiso Sanitario vigente, expedido por el INVIMA, concepto sanitario favorable del establecimiento donde se fabriquen y con Características fisicoquímicas y microbiológicas según NTC 1055, El empaque debe estar en un material que cumpla con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012
46)	FRESAS	LIBRA	1	Producto nacional ,fresca de excelente calidad.
47)	FRIJOL SECO	LIBRA	1	Producto nacional, seco de excelente calidad.
48)	FRIJOL BALCO O BLAQUILLO	LIBRA	1	Producto nacional, seco de excelente calidad.
49)	GALLETAS DE AVENA DE PANADERIA	UNIDAD	1	Producto horneado, elaborado a partir de la mezcla de harina de trigo fortificada y avena en hojuelas, y otros ingredientes aptos para el consumo humano, con aditivos según la Resolución No. 10593/85, excepto la Tartrazina o Amarillo N° 5, la cual no está permitida, las galletas deben tener color y olor característico, debe estar libre de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto.

Elaboró: Yudislady Velásquez/ Almacén General
Revisó: Ángela María David Torres/ almacenista general



ÍTE M	ELEMEN TOS	UNIDA D DE MEDID A	CANT	CARACTERISTICAS
50)	GALLETAS TIPO WAFER DIFERENTES SABORES	PAQUETE X 24 UNIDADES	1	El producto debe contar con Notificación Sanitaria vigente, expedida por el INVIMA, Producto horneado, elaborado a partir de la mezcla de harina de trigo fortificada, con otros ingredientes aptos para el consumo humano, Aditivos: Emulsificante, leudante, saborizantes permitidos en alimentos infantiles, colorantes permitidos para alimentos según la Resolución No. 10593/85, excepto la Tartrazina o Amarillo N° 5, la cual no está permitida, Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia empacado en papel Metalizado
51)	GALLETAS DE LECHE	PAQUETE* 18 UNI.	1	
52)	GALLETAS TIPO CRACKER	PAQUETE X 2 TACOS	1	
53)	GALLETAS TIPO CRAKER	PAQUETE x 9 UNI.	1	
54)	GALLETAS DE SODA	PAQUETE x 9 UNI.	1	
55)	GALLETAS INTEGRALES	PAQUETE X 9 UNIDADES	1	
56)	GALLETAS DE SODA	PAQUETE X 2 TACOS	1	
57)	GALLETAS WAFERS DIFERENTES SABORES	PAQUETE X 18 UNIDADES	1	
58)	GARBANZOS	LIBRA	1	Producto en grano seco de buena calidad.
59)	GRANADILLA	DOCENA	1	Granadilla mediana de excelente calidad.
60)	GELATINA CON SABOR	LIBRA	1	Gelatina en polvo fabricada exclusivamente de pieles de bovino (obtenida por tratamiento ácido).
61)	GELATINAS SIN SABOR	LIBRA	1	Gelatina en polvo fabricada exclusivamente de pieles de bovino (obtenida por tratamiento ácido).
62)	GUANABAN A	LIBRA	1	Producto nacional toda variedad ,fresca de excelente calidad.
63)	GUATILA	LIBRA	1	Producto nacional toda variedad ,fresca de excelente calidad.
64)	GUAYABA	LIBRA	1	Producto nacional toda variedad ,fresca de excelente calidad.
65)	GUINEO-COLI	LIBRA	1	producto nacional
66)	HABICHUELA S	LIBRA	1	Product fresco nacional
67)	HARINA DE MAÍZ	LIBRA	1	El producto debe contar con Notificación Sanitaria expedida por el INVIMA, producto precocido obtenido a partir del endospermo de granos de maíz blanco o amarillo, Debe cumplir con Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos
68)	HARINA DE PLATANO	LIBRA	1	producto elaborado a base de la deshidratación del plátano verde con adición de conservantes la cual debe cumplir con la norma técnica colombiana para su conservación.
69)	HARINA DE TRIGO	LIBRA	1	Debe ser fortificada con los micronutrientes en las cantidades reglamentarias de acuerdo al decreto 1944 de octubre de 1996, expedido por el Ministerio de Salud, Contar con Registro Sanitario expedido por el INVIMA, Requisitos físico químicos y microbiológicos para la harina de trigo según norma técnica colombiana NTC 267.
70)	HOJALDRAS DE TRIGO DE PANADERIA	UNIDAD X40 GRAMOS	1	Producto obtenido de la molienda y cernido, del endospermo y capas internas del pericarpio de granos de trigo común Triticum aestivum L., o trigo ramificado, Triticum compactum o mezcla de ellos, debe cumplir según NTC 267).
71)	HUEVOS AA	CARTON X 30 UNIDADES	1	Huevos de gallina frescos con cáscara aptos para el consumo humano con peso de 60,0 a 66,9 gramos por unidad.

Elaboró: Yudislady Velásquez/ Almacén General
Revisó: Ángela María David Torres/ almacénista general



ÍTE M	ELEMEN TOS	UNIDA D DE MEDID A	CANT	CARACTERISTICAS
72)	HUEVOS DE CODORNIZ	CAJA POR 24 HUEVOS	1	Huevos de codorniz frescos con cáscara aptos para el consumo humano con peso de 10 a gramos por unidad.
73)	JAMON DE POLLO TAJADO	LIBRA	1	producto cárnico procesado, elaborado con carne de pollo con características de color rosado pálido, olor agradable, textura blanda compacta, empacado al vacío.
74)	LAUREL	SOBRES X 37 GRAMOS	1	Finas hierbas deshidratadas y conservadas adecuadamente
75)	LECHE CONDENSADA	SOBRE X 300 GRAMOS	1	Producto obtenido mediante la deshidratación parcial de una mezcla de leche y sacarosa.
76)	LECHE DESLACTOSA DA LIQUIDA	LITRO	1	Leche elaborada por medio de la adición de una enzima que divide la lactosa, lo cual la hace más digerible para las personas que no toleran la lactosa y la hace apta para intolerantes a la lactosa.
77)	LECHE DESCREMADA	LITRO	1	Es el producto obtenido por la deshidratación de la leche fluida totalmente descremada mediante procesos tecnológicamente adecuados
78)	LECHE ENTERA LIQUIDA	LITRO	1	Producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, aplicado a la leche de vaca cruda o termizada, Debe cumplir con el Decreto 616 de 2006: Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche
79)	LUCHE DE SOYA EN POLVO	LIBRA	1	Producto nacional de excelente calidad.
80)	LECHUGA BATABIA	UNIDAD	1	Producto nacional de excelente calidad.
81)	LENTEJAS	LIBRA	1	Debe corresponder a Lenteja tipo 1, Producto natural sin preservativos y/o aditivos, características fisicoquímicas microbiológicas según NTC937
82)	LIMON MANDARIN O	DOCENA	1	Producto nacional de excelente calidad.
83)	LIMONES DE CASTILLA	DOCENA	1	Producto nacional de excelente calidad.
84)	LINAZA ENTERA	LIBRA	1	semilla de color café brillante que pasa por un proceso de sanitización mediante calor para bajar la carga microbiana del producto. Es un alimento alto en fibra, vitaminas y minerales. Este producto es utilizado en bebidas, panadería, lácteos entre otros.
85)	LULO NARANJILLO	LIBRA	1	Producto nacional de excelente calidad.
86)	MACARRONES / TORNILLOS	PAQUETE X 250 GRAMOS	1	Producto a base de harina de trigo debe cumplir con la Resolución 4393 de 1991 y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia, con Permiso Sanitario vigente, expedido por el INVIMA, concepto sanitario favorable del establecimiento donde se fabriquen y con Características fisicoquímicas y microbiológicas según NTC 1055, El empaçado debe estar en un material que cumpla con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012.
87)	MAIZ TIERNO- DESGRANADO EN BOLSA CONG.	LIBRA	1	El producto debe estar empaçado en un material que cumpla con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012.
88)	MAIZENA	CAJA X 380 GRAMOS	1	Producto obtenido al moler el grano de maíz, por vía húmeda, extrayendo los gránulos del grano de maíz por el proceso físico de almidonería húmeda. Hidrocolóide de gran capacidad de gelificación, que proporciona una gran estabilidad en todas las formulaciones. Características Organolépticas De aspecto blanco, polvo fino constituido por gránulos de almidón extraídos de a harina de maíz.
89)	MANDARINA	DOCENA	1	Producto nacional de excelente calidad.

Elaboró: Yudislady Velásquez/ Almacén General
Revisó: Ángela María David Torres/ almacenista general



ÍTEM	ELEMENTOS	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	CARACTERISTICAS
90)	MANGO COMÚN	LIBRA	1	Producto nacional de excelente calidad.
91)	MANGO TOMMY	LIBRA	1	Producto nacional de excelente calidad.
92)	MANZANA ROJA	DOCENA	1	manzana mediana de excelente calidad
93)	MANZANA VERDE	DOCENA	1	manzana mediana de excelente calidad
94)	MANTEQUILLA DE MANI			Producto nacional de excelente calidad.
95)	MARACUYA	LIBRA	1	Producto nacional de excelente calidad.
96)	MARGARINA VEGETAL	CAJA X 4 BARRAS DE 125 GR.	1	Elaborada con materias primas de procedencia vegetal. De aspecto sólido y textura cremosa, con color, olor i gusto de mantequilla con adición de sal, debe cumplir con la Resolución 2154 de 2012, por la cual se establece el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los aceites y grasas de origen vegetal.
97)	MARGARINA VEGETAL-SIN SAL	CAJA X 4 BARRAS DE 125 GR.	1	Elaborada con materias primas de procedencia vegetal. De aspecto sólido y textura cremosa, con color, olor i gusto de mantequilla sin adición de sal, debe cumplir con la Resolución 2154 de 2012, por la cual se establece el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los aceites y grasas de origen vegetal.
98)	MASMELOS	BOLSA X 50 UNIDADES	1	Dulce blando elaborado con gelatina sin sabor, azúcares y aditivos permitidos, presentación de empaque individual de polietileno laminado.
99)	MELON	LIBRA	1	Producto nacional de excelente calidad.
100)	MERMELADA DE FRUTAS		1	Producto obtenido mediante la caramelización de frutas
101)	MORA DE CASTILLA	LIBRA	1	Producto nacional de excelente calidad.
102)	NARANJAS VALENCIA	DOCENA	1	Producto nacional de excelente calidad tamaño mediano
103)	NUEZ	LIBRA	1	Producto nacional de excelente calidad.
104)	ÑAME	LIBRA	1	Producto nacional de excelente calidad.
105)	PAN ALIÑADO DE PANADERIA	UNIDAD X 40 GRAMOS	1	Pan Producto alimenticio resultante de la fermentación y horneado de una mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura, el almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, La harina de trigo con que se elabora debe cumplir con la fortificación en las cantidades reglamentadas por el decreto 1944 de 1996, expedido por el Ministerio de Salud y la corteza debe tener color uniforme, dorado, no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna.
106)	PAN COSTEÑO FRESCO DE PANADERIA	UNIDAD X 40 GRAMOS	1	Pan Producto alimenticio resultante de la fermentación y horneado de una mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura, el almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, La harina de trigo con que se elabora debe cumplir con la fortificación en las cantidades reglamentadas por el decreto 1944 de 1996, expedido por el Ministerio de Salud y la corteza debe tener color uniforme, dorado, no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna.
107)	PAN DE LECHE DE PANADERIA	UNIDAD X 40 GRAMOS	1	Pan producto alimenticio resultante de la fermentación y horneado de una mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura, el almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013. La harina de trigo con que se elabora debe cumplir con la fortificación en las cantidades reglamentadas por el decreto 1944 de 1996, expedido por el Ministerio de Salud y la corteza debe tener color uniforme, dorado, no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna.

Elaboró: Yudislady Velásquez/ Almacén General
Revisó: Ángela María David Torres/ almacénista general



ÍTEM	ELEMENTOS	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	CARACTERISTICAS
108)	PAN DE ROLLO DE PANADERIA	UNIDAD X 40 GRAMOS	1	Pan producto alimenticio resultante de la fermentación y horneado de una mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura, el almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013. La harina de trigo con que se elabora debe cumplir con la fortificación en las cantidades reglamentadas por el decreto 1944 de 1996, expedido por el Ministerio de Salud y la corteza debe tener color uniforme, dorado, no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna.
109)	PAN INTEGRAL DE PANADERIA	UNIDAD X 40 GRAMOS	1	Pan elaborado a partir de harina integral de trigo (NTC 5945). resultante de la fermentación y horneado de una mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura, el almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013. La harina de trigo con que se elabora debe cumplir con la fortificación en las cantidades reglamentadas por el decreto 1944 de 1996, expedido por el Ministerio de Salud y la corteza debe tener color uniforme, dorado, no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna.
110)	PAN MOGOLLA DE PANADERIA	UNIDAD X 40 GRAMOS	1	Pan producto alimenticio resultante de la fermentación y horneado de una mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura, el almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013. La harina de trigo con que se elabora debe cumplir con la fortificación en las cantidades reglamentadas por el decreto 1944 de 1996, expedido por el Ministerio de Salud y la corteza debe tener color uniforme, dorado, no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna.
111)	PAN MOGOLLA INTEGRAL DE PANADERIA	UNIDAD X 40 GRAMOS	1	Pan producto alimenticio resultante de la fermentación y horneado de una mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura, el almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013. La harina de trigo con que se elabora debe cumplir con la fortificación en las cantidades reglamentadas por el decreto 1944 de 1996, expedido por el Ministerio de Salud y la corteza debe tener color uniforme, dorado, no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna.
112)	PAN QUESO DE PANADERIA	UNIDAD X 40 GRAMOS	1	Pan producto alimenticio resultante de la fermentación y horneado de una mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura, el almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013. La harina de trigo con que se elabora debe cumplir con la fortificación en las cantidades reglamentadas por el decreto 1944 de 1996, expedido por el Ministerio de Salud y la corteza debe tener color uniforme, dorado, no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna.
113)	PAN-TAJADO DE PANADERIA	BOLSA 500 GR	1	Pan producto alimenticio resultante de la fermentación y horneado de una mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura, el almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, La harina de trigo con que se elabora debe cumplir con la fortificación en las cantidades reglamentadas por el decreto 1944 de 1996, expedido por el Ministerio de Salud y la corteza debe tener color uniforme, dorado, no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna.
114)	PAN-TAJADO INTEGRAL DE PANADERIA	BOLSA 500 GR	1	Pan producto alimenticio resultante de la fermentación y horneado de una mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura, el almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013. La harina de trigo con que se elabora debe cumplir con la fortificación en las cantidades reglamentadas por el decreto 1944 de 1996, expedido por el Ministerio de Salud y la corteza debe tener color uniforme, dorado, no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna.
115)	PANELA EXCELSA	UNIDAD X 480 GRAMOS	1	Producto de origen nacional, debe cumplir con la Resolución 779 de 2006: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir en la producción y comercialización de la panela, Producto sólido obtenido de la extracción y evaporación de los jugos de la caña de azúcar, con características fisicoquímicas microbiológicas según corresponda.

Elaboró: Yudislady Velásquez/ Almacén General
Revisó: Ángela María David Torres/ almacenista general



ÍTEM	ELEMENTOS	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	CARACTERISTICAS
116)	PAPA CRIOLLA	LIBRA	1	Producto nacional de excelente calidad.
117)	PAPA PASTUSA	LIBRA	1	Producto nacional de excelente calidad.
118)	PAPAYA CRIOLLA	LIBRA	1	Producto nacional de excelente calidad.
119)	PECHUGAS DE POLLO	LIBRA	1	Carne de pollo magra.
120)	PEPINO COHOMBRO	LIBRA	1	Producto nacional de excelente calidad.
121)	PEPINO DE GUIISO	LIBRA	1	Producto nacional de excelente calidad.
122)	PERA CHILENA	UNIDAD	1	Producto nacional de excelente calidad.
123)	PEREJIL	LIBRA	1	Producto nacional toda variedad de excelente calidad.
124)	PESCADO PULPO DE RIO	LIBRA	1	producto fresco de excelente calidad de la región, en porciones sin espinas
125)	PIMENTON-ROJO	LIBRA	1	Producto nacional de excelente calidad.
126)	PIÑA DE LA REGION MEDIANA	UNIDAD	1	Producto de la región de excelente calidad.
127)	PLATANO HARTON MADURO	LIBRA	1	Producto de la región de excelente calidad.
128)	PLATANO HARTON VERDE	LIBRA	1	Producto de la región de excelente calidad.
129)	POLLO CONTRA MUSLO	LIBRA	1	Producto de la región de excelente calidad.
130)	POLLO MUSLO	LIBRA	1	Producto de la región de excelente calidad.
131)	POLVO HORNEAR	CAJA * 24 SOBRES	1	Compuesto por Harina de arroz, Bicarbonato de Sodio, fosfato mono cálcico, pirofosfato ácido de sodio.
132)	PONQUESITOS INDIVIDUALES DE PANADERIA	UNIDAD X 30 GRAMOS	1	producto a base de harina de trigo fortificada.
133)	QUESO CAMPESINO BAJO EN SAL	LIBRA	1	Producto obtenido por coagulación de leche. de la crema de leche, de la crema de suero, del suero de la mantequilla o de la mezcla de algunos o todos estos productos, por la acción del cuajo u otros coagulantes aprobados, Los quesos deben estar exentos de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en las resoluciones 1804 y 2310, Debe ser fabricado con leche que cumpla con la Resolución 1382 de 2013.
134)	RABANO	LIBRA	1	Producto nacional de excelente calidad.
135)	REMOLACHA	LIBRA	1	Producto nacional de excelente calidad.

Elaboró: Yudislady Velásquez/ Almacén General
Revisó: Ángela María David Torres/ almacenista general



ÍTE M	ELEMEN TOS	UNIDA D DE MEDID A	CANT	CARACTERISTICAS
136)	REPOLLO BLANCO	LIBRA	1	Producto nacional de excelente calidad.
137)	REPOLLO-MORADO	LIBRA	1	Producto nacional de excelente calidad.
138)	SAL YODADA	LIBRA	1	La sal para consumo humano es el producto final refinado constituido predominantemente por cloruro de sodio, que se obtiene a partir de la sal marina o sal gema, clasificado como alimento y al que se le ha adicionado yodo y flúor, la sal se debe presentar en forma de cristales blancos, según el Decreto 547 de 1996. El producto debe contar con Registro sanitario vigente, expedido por el INVIMA y Características fisicoquímicas microbiológicas Decreto 547 de 1996.
139)	SAL MARINA	LIBRA	1	La sal marina para consumo humano, producto final refinado, se obtiene a partir de la sal gema, la sal se debe presentar en forma de cristales blancos, según el Decreto 547 de 1996. El producto debe contar con Registro sanitario vigente, expedido por el INVIMA y Características fisicoquímicas microbiológicas Decreto 547 de 1996.
140)	SALTINAS-MANTEQUILLA	TACOS X 3 UNIDADES	1	galletas elaboradas a base de harina de trigo con adición de vitaminas minerales y conservantes de acuerdo a norma técnica colombiana
141)	SALVADO DE TRIGO	LIBRA	1	Este es un subproducto completamente natural extraído directamente de la molienda. Contiene cáscara de trigo y se debe mezclar con harina que tenga las características necesarias para obtener el color, volumen y textura deseada en los diversos panes. Debe venir empacado en envases de polipropileno
142)	SANDIA-PATILLA	LIBRA	1	Producto nacional de excelente calidad.
143)	SOYA EN GRANO	LIBRA	1	Producto en grano seco de buena calidad.
144)	SPAGUETIS	PAQUETE X 250 GRAMOS	1	Producto a base de harina de trigo debe cumplir con la Resolución 4393 de 1991 y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia, con Permiso Sanitario vigente, expedido por el INVIMA, concepto sanitario favorable del establecimiento donde se fabriquen y con Características fisicoquímicas y microbiológicas según NTC 1055, El empaqueo debe estar en un material que cumpla con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012.
145)	TOMATE CHONTO	LIBRA	1	Producto nacional de excelente calidad.
146)	TOMATE DE ARBOL	LIBRA	1	Producto nacional de excelente calidad.
147)	TOMILLO SECO	SOBRES X 20 GRAMOS	1	Finas hierbas deshidratadas y conservadas adecuadamente
148)	TOSTADAS	PAQUETE * 10 UNI.	1	Producto elaborado a base de harina de trigo, conlleva proceso de extracción de humedad por medio de horneado, debe presentar características de olor característicos, sabor crujiente, con empaque al vacío.
149)	TOSTADAS INTEGRALES	PAQUETE * 10 UNI.	1	producto elaborado a base de harina de trigo con adición de salvado, conlleva proceso de extracción de humedad por medio de horneado, debe presentar características de olor característicos, sabor crujiente, con empaque al vacío.
150)	UVAS ISABELA	BANDEJA	1	Producto de excelente calidad.

Elaboró: Yudislady Velásquez/ Almacén General
Revisó: Ángela María David Torres/ almacenista general



ÍTEM	ELEMENTOS	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	CARACTERISTICAS
151)	UVAS PASAS	LIBRA	1	uvas secas, deshidratadas sanas, de diferentes variedades
152)	YOGURT NATURAL	LITRO	1	Producto lácteo obtenido a partir de la leche higienizada, coagulada por la acción de streptococcus lactis o cremoris, los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final, el Producto debe presentar sabor característico, olor a aroma lácteo, consistencia semi-liquida y cremosa, cumplir con la resolución 2310 de 1986, modificada por las Resoluciones 1804 y 11961 de 1989, por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los derivados Lácteos, el producto debe contar con Registro Sanitario vigente, expedido por el INVIMA.
153)	YUCA	LIBRA	1	Producto nacional toda variedad de excelente calidad.
154)	ZANAHORIA	LIBRA	1	Producto nacional de excelente calidad.
155)	VINAGRE BLANCO PARA USO CULINARIO	BOTELLA X 500 ML	1	Producto destinado al uso directo tanto como conservante/aderezante que no requiere de ningún tipo de tratamiento por parte del consumidor final.

Agradecemos la entrega de la presente cotización dentro de los tres días siguientes al recibo de la presente. Los insumos deben contener fichas técnicas y registro sanitario del establecimiento que serán Verificados por la nutricionista de la E.S.E Hospital san José, con el ánimo de tener variedad y calidad en los productos ofertados. Ya que se puede presentar que el proveedor al momento del suministro no cuente con una marca específica del producto y se requiera disponer de otra.

Especificaciones Técnicas.

La cotización debe traer anexo: las fichas técnicas, el análisis fisicoquímico y microbiológico de los productos industrializados, el registro sanitario donde se labora, almacén y distribuye los alimentos.

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

Nota: La E.S.E. Hospital San José del Guaviare, como entidad pública realiza las siguientes retenciones de ley, de acuerdo a las características y tipo de empresa:

- Estampillas departamentales, sobre el valor bruto
- 1) Pro-Desarrollo, 2%.
- 2) Pro-Cultura ,2%.
- 3) Pro-Adulto mayor del ,4%.
- 4) Pro-Deporte de 1.5%
- 5). Pro- Desarrollo universidad de la amazonia: 0.5%



-
- Retención de IVA, el cual corresponde al 15% del valor IVA a partir de 27 U.V.T del valor bruto.
 - Retención de ICA de acuerdo a su actividad económica puede variar entre 5 y 10 por mil del valor bruto; aplica a partir de 50 UVT, para verificar, revisar estatuto de renta municipal de San José del Guaviare.
 - Retención en la FUENTE, si es régimen común en ventas aplica el 2.5% del valor bruto de los productos; si es régimen simplificado en ventas aplica 3.5% del valor bruto de los productos; aplica a partir de 27 UVT.

Las cotizaciones pueden ser enviadas a los correos electrónicos:
almacensuministros@esehospitalguaviare.gov.co, nutricion@esehospitalguaviare.gov.co

Atentamente,

MIRIAM MENESES ARIAS

Nutricionista Dietista

E.S.E Hospital San José del Guaviare

