

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	<b>DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES</b>	


<b><u>Nombre del Producto (SIBOL)</u></b>	41198 PAN (PRODUCTOS DE PANADERÍA)
<b>Nombre Comercial del Producto</b>	<b>PAN BLANCO TAJADO</b>
<b>Calidad</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>- Cumplir con la NTC 1363, NTC 1807.</li> <li>- Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>- Cumplir con Resolución 719 de 2015.</li> <li>- Cumplir con el Decreto 1944 de 1996 y Resolución 1528 de 2002.</li> </ul>
<b>Generalidades</b>	<b>Descripción Física:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pan blanco moldeado esponjoso tajado.</li> </ul>
<b>Requisitos generales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto fresco.</li> <li>- Sabor característico, consistencia suave y esponjosa, color de la miga blanco, corteza suave y de color dorado uniforme.</li> <li>- La corteza de las tapas puede ser más firmes que el resto de las tajadas.</li> <li>- Libre de impurezas y de materiales extraños.</li> <li>- Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</li> </ul>
<b><u>Requisitos Específicos</u></b>	<b>Ingredientes Mínimos:</b> Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal (una sola fuente), levadura, sal.  <b>Características Microbiológicas y fisicoquímicas:</b>  No presentar signos de infestación o infecciones. Cumplir con la NTC 1363 2° actualización.  <b>Transporte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, con fecha de expedición menor a un año.</li> <li>- El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente y cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2013. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</li> </ul> <b>Vida útil mínima:</b> 8 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	<b>DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES</b>	


<b>Empaque y rotulado</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bolsa de polietileno.</li> <li>- Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.</li> <li>- Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “Por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> <li>- Cumplir con las resoluciones 683 de 2012, 4143 de 2012, 835 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> </ul>
<b><u>Presentación</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Paquete de 480 a 500 gramos (24 a 25 tajadas).</li> </ul>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	<b>DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES</b>	


<b><u>Nombre del Producto (SIBOL)</u></b>	41198 PAN (PRODUCTOS DE PANADERÍA)
<b><u>Nombre Comercial del Producto</u></b>	<b>PAN TIPO HAMBURGUESA</b>
<b><u>Calidad</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>- Cumplir con la NTC 1363, NTC 1807.</li> <li>- Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>- Cumplir con Resolución 719 de 2015</li> <li>- Cumplir con el Decreto 1944 de 1996 y Resolución 1528 de 2002.</li> </ul>
<b><u>Generalidades</u></b>	<b>Descripción Física:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto horneado de textura blanda y suave.</li> <li>- Miga de color blanca cremosa. La miga debe ser elástica, con poros pequeños distribuidos en forma uniforme.</li> <li>- Corteza dorada, con semillas de ajonjolí.</li> <li>- Libre de olores y sabores desagradables.</li> </ul>
<b><u>Requisitos generales</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto fresco.</li> <li>- Sabor característico, consistencia suave y esponjosa y corteza suave.</li> <li>- Libre de impurezas y de materiales extraños.</li> <li>- Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</li> </ul>
<b><u>Requisitos Específicos</u></b>	<b>Ingredientes Mínimos:</b> Harina de trigo fortificada, ajonjolí, agua, azúcar, grasa vegetal (una sola fuente), levadura, sal.  <b>Características Microbiológicas y fisicoquímicas</b> No presentar signos de infestación o infecciones. Cumplir con la NTC 1363 2° actualización  <b>Transporte:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, con fecha de expedición menor a un año.</li> <li>- El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente y cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2013. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</li> </ul> <b>Vida útil mínima:</b> 10 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	<b>DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES</b>	


<b><u>Empaque y rotulado</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Empacado en bolsa de polietileno transparente.</li> <li>- Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.</li> <li>- Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “Por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> <li>- Cumplir con las resoluciones 683 de 2012, 4143 de 2012, 835 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> </ul>
<b><u>Presentación</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Empaque 378 gramos, hasta 6 unidades.</li> </ul>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	<b>DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES</b>	


<b><u>Nombre del Producto (SIBOL)</u></b>	41198 PAN (PRODUCTOS DE PANADERÍA)
<b>Nombre Comercial del Producto</b>	<b>PAN BLANDO</b>
<b>Calidad</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>- Cumplir con la NTC 1363, NTC 1807.</li> <li>- Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>- Cumplir con Resolución 719 de 2015.</li> <li>- Cumplir con el Decreto 1944 de 1996 y Resolución 1528 de 2002.</li> </ul>
<b>Generalidades</b>	<b>Descripción Física:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pan blando de harina de trigo.</li> </ul>
<b>Requisitos generales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto fresco.</li> <li>- Sabor característico, consistencia suave y esponjosa, color blanco, corteza suave y dorada.</li> <li>- Libre de impurezas y de materiales extraños.</li> <li>- Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</li> </ul>
<b><u>Requisitos Específicos</u></b>	<b>Ingredientes Mínimos:</b> Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal (una sola fuente), mantequilla, levadura, sal.  <b>Características Microbiológicas y fisicoquímicas:</b> No presentar signos de infestación o infecciones. Cumplir con la NTC 1363 2° actualización.  <b>Transporte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, con fecha de expedición menor a un año.</li> <li>- El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente y cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2013. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</li> </ul> <b>Vida útil mínima:</b> 8 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	<b>DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES</b>	

<b>Empaque y rotulado</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto empacado en bolsas de polietileno.</li> <li>- Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.</li> <li>- Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “Por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> <li>- Cumplir con las resoluciones 683 de 2012, 4143 de 2012, 835 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> </ul>
<b><u>Presentación</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Unidades de 60 gramos, empacado en bolsas, hasta 6 unidades.</li> <li>- Unidades de 30 gramos, empacado en bolsas, hasta 6 unidades.</li> </ul>


 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	<b>DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES</b>	

<b><u>Nombre del Producto (SIBOL)</u></b>	41198 PAN (PRODUCTOS DE PANADERÍA)
<b>Nombre Comercial del Producto</b>	<b>MOGOLLA</b>
<b>Calidad</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>- Cumplir con la NTC 1363, NTC 1807.</li> <li>- Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>- Cumplir con Resolución 719 de 2015.</li> <li>- Cumplir con el Decreto 1944 de 1996 y Resolución 1528 de 2002.</li> </ul>
<b>Generalidades</b>	<b>Descripción Física:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto de panadería, esponjosa, miga de color blanco, textura suave.</li> </ul>
<b>Requisitos generales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto fresco.</li> <li>- Sabor característico, consistencia suave y esponjosa, color blanco, corteza suave y dorada.</li> <li>- Libre de impurezas y de materiales extraños.</li> <li>- Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</li> </ul>
<b><u>Requisitos Específicos</u></b>	<b>Ingredientes Mínimos:</b> Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal (una sola fuente), mantequilla, levadura, huevos, sal.  <b>Características Microbiológicas y fisicoquímicas:</b>  No presentar signos de infestación o infecciones. Cumplir con la NTC 1363 2° actualización  <b>Transporte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, con fecha de expedición menor a un año.</li> <li>- El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente y cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2013. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</li> </ul> <b>Vida útil mínima:</b> 8 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.


 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	<b>DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES</b>	

<b>Empaque y rotulado</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto empacado en bolsas de polietileno.</li> <li>- Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.</li> <li>- Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “Por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> <li>- Cumplir con las resoluciones 683 de 2012, 4143 de 2012, 835 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> </ul>
<b><u>Presentación</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Unidades de 20 gramos, empacado en bolsas hasta 6 unidades.</li> <li>- Unidades de 30 gramos, empacado en bolsas hasta 6 unidades.</li> </ul>




 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	<b>DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES</b>	


<b><u>Nombre del Producto (SIBOL)</u></b>	40114 TORTAS Y PASTELES
<b>Nombre Comercial del Producto</b>	<b>TORTA CON SABOR A QUESO</b>
<b>Calidad</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>- Cumplir con la NTC 1363</li> <li>- Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>- Cumplir con Resolución 719 de 2015.</li> <li>- Cumplir con el Decreto 1944 de 1996 y Resolución 1528 de 2002.</li> </ul>
<b>Generalidades</b>	<b>Descripción Física:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto de panadería horneado a base de harina de trigo y sabor a queso con corteza dorada.</li> </ul>
<b>Requisitos generales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sabor característico a queso, textura suave y esponjosa, color dorado en la corteza.</li> <li>- Libre de impurezas y de materiales extraños.</li> <li>- Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</li> </ul>
<b><u>Requisitos Específicos</u></b>	<b>Ingredientes Mínimos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Harina de trigo fortificada, sabor a queso, azúcar, grasa vegetal (una sola fuente), agua, sal.</li> <li>- Podrá o no tener conservantes.</li> </ul> <b>Características Microbiológicas y fisicoquímicas:</b> No presentar signos de infestación o infecciones. Cumplir con la norma INVIMA para productos de repostería. Cumplir con la NTC 1363
	<b>Transporte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, con fecha de expedición menor a un año.</li> <li>- El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente y cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2013. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</li> </ul>
	<b>Vida útil mínima:</b> 8 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	<b>DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES</b>	


<b>Empaque y rotulado</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto empacado individualmente en bolsas de polipropileno.</li> <li>- Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.</li> <li>- Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> <li>- Cumplir con las resoluciones 683 de 2012, 4143 de 2012, 835 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> </ul>
<b><u>Presentación</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Unidades de 30 gramos, empacados individualmente en bolsas hasta 5 unidades.</li> <li>- Unidades de 50 gramos, empacados individualmente en bolsas hasta 5 unidades.</li> </ul>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	<b>DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES</b>	


<b><u>Nombre del Producto (SIBOL)</u></b>	41198 PAN (PRODUCTOS DE PANADERÍA)
<b>Nombre Comercial del Producto</b>	<b>TOSTADAS CON SABOR A MANTEQUILLA</b>
<b>Calidad</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>- Cumplir con la NTC 1363</li> <li>- Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>- Cumplir con Resolución 719 de 2015.</li> <li>- Cumplir con el Decreto 1944 de 1996 y Resolución 1528 de 2002.</li> </ul>
<b>Generalidades</b>	<b>Descripción Física:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto elaborado a partir de las rebanadas del pan, sometido a proceso de calor hasta obtener un color dorado y con características crocantes, con bajo contenido de humedad.</li> </ul>
<b>Requisitos generales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto fresco.</li> <li>- Sabor a mantequilla, consistencia crocante y color dorado.</li> <li>- El producto no debe presentar residuos del horneado.</li> <li>- Libre de impurezas y de materiales extraños.</li> <li>- Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</li> </ul>
<b><u>Requisitos Específicos</u></b>	<b>Ingredientes Mínimos:</b> Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal (una sola fuente), sabor mantequilla, sal.  <b>Características Microbiológicas y Físicoquímicas:</b> No presentar signos de infestación o infecciones. Cumplir con la NTC 1363 2° actualización  <b>Transporte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, con fecha de expedición menor a un año.</li> <li>- El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente y cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2013. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</li> </ul> <b>Vida útil mínima:</b> 30 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	<b>DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES</b>	


<b>Empaque y rotulado</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto empacado en bolsa de polipropileno.</li> <li>- Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.</li> <li>- Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “Por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> <li>- Cumplir con las resoluciones 683 de 2012, 4143 de 2012, 835 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> </ul>
<b><u>Presentación</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Paquete de 200 gramos (10 unidades).</li> </ul>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	<b>DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES</b>	


<b><u>Nombre del Producto (SIBOL)</u></b>	41198 PAN (PRODUCTOS DE PANADERÍA)
<b>Nombre Comercial del Producto</b>	<b>PAN INTEGRAL TAJADO</b>
<b>Calidad</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>- Cumplir con la NTC 1363, NTC 1807.</li> <li>- Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>- Cumplir con Resolución 719 de 2015.</li> <li>- Cumplir con el Decreto 1944 de 1996 y Resolución 1528 de 2002.</li> </ul>
<b>Generalidades</b>	<b>Descripción Física:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pan integral tajado, esponjoso tipo molde, con corteza dorada.</li> </ul>
<b>Requisitos generales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto fresco con salvado de trigo.</li> <li>- Sabor característico, consistencia suave y esponjosa, color de la miga café, corteza suave, color dorado uniforme.</li> <li>- La corteza de las tapas puede ser más firmes que el resto de las tajadas.</li> <li>- Libre de impurezas y de materiales extraños.</li> <li>- Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</li> </ul>
<b><u>Requisitos Específicos</u></b>	<b>Ingredientes Mínimos:</b> Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal (una sola fuente), mantequilla, levadura, sal, salvado de trigo, color caramelo.  <b>Características Microbiológicas y fisicoquímicas:</b> No presentar signos de infestación o infecciones. Cumplir con la NTC 1363 2° actualización.  <b>Transporte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, con fecha de expedición menor a un año.</li> <li>- El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente y cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2013. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</li> </ul> <b>Vida útil mínima:</b> 10 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	<b>DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES</b>	

<b>Empaque y rotulado</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bolsa de polietileno transparente.</li> <li>- Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.</li> <li>- Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “Por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> <li>- Cumplir con las resoluciones 683 de 2012, 4143 de 2012, 835 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> </ul>
<b><u>Presentación</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto empacado en bolsa de 26 unidades de 550 gramos.</li> </ul>


 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	<b>DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES</b>	

<b><u>Nombre del Producto (SIBOL)</u></b>	41198 PAN (PRODUCTOS DE PANADERÍA)
<b>Nombre Comercial del Producto</b>	<b>MOGOLLA INTEGRAL</b>
<b>Calidad</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>- Cumplir con la NTC 1363, NTC 1807.</li> <li>- Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>- Cumplir con Resolución 719 de 2015.</li> <li>- Cumplir con el Decreto 1944 de 1996 y Resolución 1528 de 2002.</li> </ul>
<b>Generalidades</b>	<b>Descripción Física:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto de panadería redondo, blando, esponjoso, miga de color café, textura suave.</li> <li>- Producto con salvado de trigo.</li> </ul>
<b>Requisitos generales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto fresco.</li> <li>- Sabor y color característico, consistencia suave y esponjosa, corteza suave y dorada.</li> <li>- Libre de impurezas y de materiales extraños.</li> <li>- Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</li> </ul>
<b><u>Requisitos Específicos</u></b>	<b>Ingredientes Mínimos:</b> Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal (una sola fuente), mantequilla, levadura, sal, salvado de trigo.  <b>Características Microbiológicas y fisicoquímicas:</b> No presentar signos de infestación o infecciones. Cumplir con la NTC 1363 2° actualización  <b>Transporte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, con fecha de expedición menor a un año.</li> <li>- El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente y cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2013. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</li> </ul> <b>Vida útil mínima:</b> 8 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.


 <b>BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA</b>	<b>DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES</b>	

<b>Empaque y rotulado</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto empacado en bolsas de polietileno.</li> <li>- Producto empacado en bolsa de polietileno Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.</li> <li>- Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “Por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> <li>- Cumplir con las resoluciones 683 de 2012, 4143 de 2012, 835 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> </ul>
<b>Presentación</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Unidades de 60 gramos, empacado en bolsas, hasta 6 unidades.</li> </ul>




 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	<b>DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES</b>	


<b><u>NOMBRE DEL PRODUCTO (SIBOL)</u></b>	TORTAS Y PASTELES CÓD. 40114
<b>Nombre Comercial del Producto</b>	<b>TORTA DE QUINUA</b>
<b>Calidad</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>- Cumplir con la NTC 1363.</li> <li>- Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>- Cumplir con Resolución 719 de 2015.</li> <li>- Cumplir con Resolución 1528 de 2002.</li> </ul>
<b>Generalidades</b>	<b>Descripción Física:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto de masa a base de quinua, esponjoso con corteza de color dorado.</li> <li>- Masa color crema.</li> </ul>
<b>Requisitos generales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto fresco.</li> <li>- Sabor característico.</li> <li>- Consistencia suave y esponjosa.</li> <li>- Libre de impurezas y de materiales extraños.</li> <li>- Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</li> </ul>
<b><u>Requisitos Específicos</u></b>	<b>Ingredientes Mínimos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Harina de quinua, grasa vegetal (una sola fuente), mantequilla, polvo para hornear, esencia de vainilla, huevos, azúcar y leche.</li> </ul> <b>Características Microbiológicas:</b> No debe presentar signos de infestación o infecciones. Cumplir con la norma INVIMA para productos de repostería. Cumplir con la NTC 1363.
	<b>Transporte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, con fecha de expedición menor a un año.</li> <li>- El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente y cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2013. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</li> </ul> <b>Vida útil mínima:</b> 8 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	<b>DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES</b>	


<b>Empaque y rotulado</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto empacado individualmente en bolsa de polietileno.</li> <li>- Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.</li> <li>- Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “Por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> <li>- Cumplir con las resoluciones 683 de 2012, 4143 de 2012, 835 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> </ul>
<b>Presentación</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Unidades de 20 gramos, empacados individualmente en bolsas hasta 6 unidades.</li> <li>- Unidades de 50 gramos, empacados individualmente en bolsas hasta 6 unidades.</li> </ul>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	<b>DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES</b>	


<b><u>Nombre del Producto (SIBOL)</u></b>	<b>TORTAS Y PASTELES Cód. 40114</b>																							
<b><u>Nombre Comercial del Producto</u></b>	<b>TORTA CON CUBIERTA DE CREMA</b>																							
<b><u>Calidad</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>- Cumplir con la NTC 1363.</li> <li>- Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>- Cumplir Resolución 719 de 2015.</li> <li>- Cumplir con el Decreto 1944 de 1996 y Resolución 1528 de 2002.</li> </ul>																							
<b><u>Generalidades</u></b>	<p><b>Descripción Física:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Torta cubierta de crema.</li> <li>- Masa blanca o negra.</li> <li>- Rellena dulce de frutas o arequipe o chocolate.</li> <li>- Decorada con frutas.</li> <li>- Forma redonda o cuadrada.</li> <li>- Se encuentran 6 menús así:</li> </ul> <table border="1" style="margin-left: 40px;"> <thead> <tr> <th>Número de Menú</th> <th>Tipo de masa</th> <th>Tipo de relleno</th> <th>Cobertura</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td align="center">1</td> <td>Masa negra</td> <td>Dulce de frutas</td> <td rowspan="6" style="vertical-align: middle;">Cubierta de crema suave y decorada con frutas</td> </tr> <tr> <td align="center">2</td> <td>Masa negra</td> <td>Arequipe</td> </tr> <tr> <td align="center">3</td> <td>Masa negra</td> <td>Chocolate</td> </tr> <tr> <td align="center">4</td> <td>Masa blanca</td> <td>Dulce de frutas</td> </tr> <tr> <td align="center">5</td> <td>Masa blanca</td> <td>Arequipe</td> </tr> <tr> <td align="center">6</td> <td>Masa blanca</td> <td>Chocolate</td> </tr> </tbody> </table>	Número de Menú	Tipo de masa	Tipo de relleno	Cobertura	1	Masa negra	Dulce de frutas	Cubierta de crema suave y decorada con frutas	2	Masa negra	Arequipe	3	Masa negra	Chocolate	4	Masa blanca	Dulce de frutas	5	Masa blanca	Arequipe	6	Masa blanca	Chocolate
Número de Menú	Tipo de masa	Tipo de relleno	Cobertura																					
1	Masa negra	Dulce de frutas	Cubierta de crema suave y decorada con frutas																					
2	Masa negra	Arequipe																						
3	Masa negra	Chocolate																						
4	Masa blanca	Dulce de frutas																						
5	Masa blanca	Arequipe																						
6	Masa blanca	Chocolate																						
<b><u>Requisitos generales</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto fresco.</li> <li>- Decorado.</li> <li>- Sabor característico.</li> <li>- Consistencia suave y esponjosa.</li> <li>- Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</li> </ul>																							

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	<b>DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES</b>	


<u>Requisitos Específicos</u>	<p><b>Ingredientes Mínimos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Harina de trigo fortificada, azúcar, huevos, agua, grasa vegetal (una sola fuente), polvo de hornear, sabores naturales e idénticos a los naturales, colorantes artificiales, emulsificantes, conservantes, dulce de frutas o arequipe o chocolate.</li> </ul> <p><b>Características Fisicoquímicas y Microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>- Cumplir con la NTC 1363.</li> <li>- Cumplir con la Norma INVIMA - productos de repostería.</li> </ul> <p><b>Transporte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, con fecha de expedición menor a un año.</li> <li>- El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente y cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2013. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</li> </ul> <p><b>Vida útil mínima:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 8 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.</li> </ul>
<u>Empaque y rotulado</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- El empaque primario debe contener una base y tapa tipo bandeja de material PET (polietileno tereftalato), con sellado hermético.</li> <li>- El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</li> <li>- Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>- Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> <li>- Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> <li>- Cumplir con las resoluciones 683 de 2012, 4143 de 2012, 835 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> </ul>
<u>Presentación</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Unidad por 1000 gramos.</li> </ul>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	<b>DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES</b>	


<b><u>Nombre del Producto (SIBOL)</u></b>	41198 PAN (PRODUCTOS DE PANADERÍA)
<b>Nombre Comercial del Producto</b>	<b>TOSTADAS INTEGRALES</b>
<b>Calidad</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>- Cumplir con la NTC 1363, NTC 1807.</li> <li>- Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>- Cumplir con Resolución 719 de 2015.</li> <li>- Cumplir con el Decreto 1944 de 1996 y Resolución 1528 de 2002.</li> </ul>
<b>Generalidades</b>	<b>Descripción Física:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto elaborado a partir de las rebanadas del pan, sometido a proceso de calor, hasta obtener características crocantes, con bajo contenido de humedad.</li> <li>- Producto con salvado de trigo.</li> </ul>
<b>Requisitos generales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto fresco.</li> <li>- Consistencia crocante y color marrón.</li> <li>- El producto no debe presentar residuos del horneado.</li> <li>- Libre de impurezas y de materiales extraños.</li> <li>- Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</li> </ul>
<b><u>Requisitos Específicos</u></b>	<b>Ingredientes Mínimos:</b> Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal (una sola fuente), sabor mantequilla, salvado de trigo, sal.  <b>Características Microbiológicas y Fisicoquímicas:</b> No presentar signos de infestación o infecciones. Cumplir con la NTC 1363 2° actualización  <b>Transporte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, con fecha de expedición menor a un año.</li> <li>- El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente y cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2013. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</li> </ul> <b>Vida útil mínima:</b> 30 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	<b>DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES</b>	

<b>Empaque y rotulado</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto empacado en bolsa de polipropileno.</li> <li>- Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.</li> <li>- Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “Por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> </ul>
<b><u>Presentación</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bolsa 200 gramos por 10 unidades.</li> </ul>


 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	<b>DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES</b>	

<b><u>Nombre del Producto (SIBOL)</u></b>	<b>TORTAS Y PASTELES CÓD. 40114</b>
<b>Nombre Comercial del Producto</b>	<b>PONQUE</b>
<b>Calidad</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>- Cumplir con la NTC 1363.</li> <li>- Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>- Cumplir Resolución 719 de 2015.</li> <li>- Cumplir con el Decreto 1944 de 1996 y Resolución 1528 de 2002.</li> </ul>
<b>Generalidades</b>	- Ponqué esponjoso en bolsa de polietileno.
<b>Requisitos generales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sabor característico, consistencia esponjosa, sin defectos visibles, color dorado y uniforme.</li> <li>- Puede o no contener capacillo.</li> <li>- Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</li> </ul>
<b><u>Requisitos Específicos</u></b>	<p><b>Ingredientes Mínimos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Harina fortificada, azúcar, huevos, agua, grasa vegetal (una sola fuente), emulsificantes y conservantes.</li> </ul> <p><b>Características fisicoquímicas y microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</li> <li>- Cumplir con la NTC 1363.</li> <li>- Cumplir con la Norma INVIMA - productos de repostería.</li> </ul> <p><b>Transporte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, con fecha de expedición menor a un año.</li> <li>- El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente y cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2013. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</li> </ul> <p><b>Vida útil mínima:</b> 15 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.</p>


 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	<b>DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES</b>	

<b>Empaque y rotulado</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bolsas de polietileno.</li> <li>- El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</li> <li>- Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</li> <li>- Evitar el llenado saturado con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte.</li> <li>- Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> <li>- Cumplir con las resoluciones 683 de 2012, 4143 de 2012, 835 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> </ul>
<b><u>Presentación</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Peso entre 25 a 30 gramos.</li> </ul>




 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	<b>DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES</b>	


<b><u>Nombre del Producto (SIBOL)</u></b>	40114 TORTAS Y PASTELES.
<b>Nombre Comercial del Producto</b>	<b>MANTECADA</b>
<b>Calidad</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>- Cumplir con la NTC 1363.</li> <li>- Cumplir, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>- Cumplir con Resolución 719 de 2015.</li> <li>- Cumplir con el Decreto 1944 de 1996 y Resolución 1528 de 2002.</li> </ul>
<b>Generalidades</b>	<b>Descripción Física:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto esponjoso a base de harina de trigo en empaque individual.</li> </ul>
<b>Requisitos generales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto fresco.</li> <li>- Sabor característico, consistencia esponjosa, color dorado en la parte superior.</li> <li>- Libre de impurezas y de materiales extraños.</li> <li>- Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</li> </ul>
<b><u>Requisitos Específicos</u></b>	<p><b>Ingredientes Mínimos:</b> Harina de trigo fortificada y/o harina de maíz, agua, azúcar, huevo, grasa vegetal (una sola fuente), mantequilla, polvo de hornear, nuez moscada.</p> <p><b>Características Microbiológicas y fisicoquímicas:</b> No presentar signos de infestación o infecciones. Cumplir con la NTC 1363. Cumplir con la norma INVIMA para productos de repostería.</p> <p><b>Transporte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario, con fecha de expedición menor a un año.</li> <li>- El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente y cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2013. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</li> </ul> <p><b>Vida útil mínima:</b> 8 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.</p>

 <b>BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA</b>	<b>DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES</b>	


<b>Empaque y rotulado</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto empacado individualmente en bolsas de polipropileno con capacillo.</li> <li>- Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.</li> <li>- Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “Por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> <li>- Cumplir con las resoluciones 683 de 2012, 4143 de 2012, 835 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> </ul>
<u><b>Presentación</b></u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Unidades de 30 gramos, empacados individualmente en bolsas hasta 6 unidades.</li> <li>- Unidades de 60 gramos, empacados individualmente en bolsas hasta 6 unidades.</li> </ul>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	<b>DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES</b>	


<b><u>Nombre del Producto (SIBOL)</u></b>	41198 PAN (PRODUCTOS DE PANADERÍA)
<b>Nombre Comercial del Producto</b>	<b>PAN DE MAIZ</b>
<b>Calidad</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>- Cumplir con la NTC 1363, NTC 1807.</li> <li>- Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>- Cumplir con Resolución 719 de 2015.</li> <li>- Cumplir con Resolución 1528 de 2002.</li> </ul>
<b>Generalidades</b>	<b>Descripción Física:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto de panadería blando, esponjoso, miga de color amarillo, textura suave.</li> </ul>
<b>Requisitos generales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto fresco.</li> <li>- Sabor característico, consistencia suave y esponjosa, color amarillo, corteza suave y dorada.</li> <li>- Libre de impurezas y de materiales extraños.</li> <li>- Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</li> </ul>
<b><u>Requisitos Específicos</u></b>	<b>Ingredientes Mínimos:</b> Harina de Maíz, queso costeño molido, agua, azúcar, grasa vegetal (una sola fuente), levadura, sal.  <b>Características Microbiológicas y fisicoquímicas:</b> No presentar signos de infestación o infecciones. Cumplir con la NTC 1363 2° actualización  <b>Transporte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, con fecha de expedición menor a un año.</li> <li>- El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente y cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2013. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</li> </ul> <b>Vida útil mínima:</b> 8 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	<b>DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES</b>	


<b>Empaque y rotulado</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto empacado en bolsas de polietileno.</li> <li>- Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.</li> <li>- Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “Por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> <li>- Cumplir con las resoluciones 683 de 2012, 4143 de 2012, 835 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> </ul>
<u><b>Presentación</b></u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Unidades de 30 gramos, en bolsas hasta 6 unidades.</li> <li>- Unidades de 60 gramos, en bolsas hasta 6 unidades.</li> </ul>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	<b>DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES</b>	


<b><u>Nombre del Producto (SIBOL)</u></b>	41198 PAN (PRODUCTOS DE PANADERÍA)
<b>Nombre Comercial del Producto</b>	<b>PAN HOJALDRADO</b>
<b>Calidad</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>- Cumplir con la NTC 1363, NTC 1807.</li> <li>- Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>- Cumplir con Resolución 719 de 2015.</li> <li>- Cumplir con el Decreto 1944 de 1996 y Resolución 1528 de 2002.</li> </ul>
<b>Generalidades</b>	<b>Descripción Física:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto de panadería con adición de grasa que le confiere las características de masa crujiente hojaldrada, de color uniforme blanco o cremoso</li> </ul>
<b>Requisitos generales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto fresco.</li> <li>- Sabor característico, color caramelo o dorado.</li> <li>- Hojaldrado.</li> <li>- Esponjoso, firme y su forma definida por envoltura en finas capas de masa.</li> <li>- Libre de impurezas y de materiales extraños.</li> <li>- Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</li> </ul>
<b><u>Requisitos Específicos</u></b>	<b>Ingredientes Mínimos:</b> Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, levadura, grasa vegetal (una sola fuente), mantequilla, sal.  <b>Características Microbiológicas y fisicoquímicas:</b> No presentar signos de infestación o infecciones. Cumplir con la NTC 1363 2° actualización.  <b>Transporte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, con fecha de expedición menor a un año.</li> <li>- El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente y cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2013. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</li> </ul> <b>Vida útil mínima:</b> 10 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.

 <b>BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA</b>	<b>DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES</b>	

<b>Empaque y rotulado</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto empacado individualmente en bolsas de polietileno.</li> <li>- El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</li> <li>- Producto empacado individualmente en bolsa de polipropileno</li> <li>- Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “Por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> <li>- Cumplir con las resoluciones 683 de 2012, 4143 de 2012, 835 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> </ul>
<b>Presentación</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Unidades de 30 gramos, empacados individualmente en bolsas hasta 6 unidades.</li> </ul>


 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	<b>DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES</b>	

<b><u>Nombre del Producto (SIBOL)</u></b>	41198 PAN (PRODUCTOS DE PANADERÍA)
<b>Nombre Comercial del Producto</b>	<b>PAN ROLLO</b>
<b>Calidad</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>- Cumplir con la NTC 1363, NTC 1807.</li> <li>- Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>- Cumplir con Resolución 719 de 2015.</li> <li>- Cumplir con el Decreto 1944 de 1996 y Resolución 1528 de 2002.</li> </ul>
<b>Generalidades</b>	<b>Descripción Física:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto de panadería blando de forma enrollada.</li> </ul>
<b>Requisitos generales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto fresco.</li> <li>- Sabor característico, consistencia suave y esponjosa, color blanco en su interior, en su corteza el color debe ser uniforme de dorado a ligeramente moreno.</li> <li>- Libre de impurezas y de materiales extraños.</li> <li>- Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</li> </ul>
<b><u>Requisitos Específicos</u></b>	<b>Ingredientes Mínimos:</b> Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal (una sola fuente), mantequilla, levadura, sal.  <b>Características Microbiológicas y fisicoquímicas:</b> No presentar signos de infestación o infecciones. Cumplir con la NTC 1363 2° actualización.  <b>Transporte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, con fecha de expedición menor a un año.</li> <li>- El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente y cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2013. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</li> </ul> <b>Vida útil mínima:</b> 8 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.
<b>Empaque y rotulado</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto empacado en bolsas de polietileno.</li> <li>- Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.</li> <li>- Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 "Por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o</li> </ul>


 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	<b>DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES</b>	

	<p>etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cumplir con las resoluciones 683 de 2012, 4143 de 2012, 835 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> </ul>
<b><u>Presentación</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Unidades de 30 gramos empacados en bolsas de hasta 6 unidades.</li> </ul>




 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	<b>DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES</b>	


<b><u>Nombre del Producto (SIBOL)</u></b>	41198 PAN (PRODUCTOS DE PANADERÍA)
<b>Nombre Comercial del Producto</b>	<b>BROWNIE</b>
<b>Calidad</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>- Cumplir con las NTC 486 y NTC1363.</li> <li>- Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>- Cumplir con Resolución 719 de 2015.</li> <li>- Cumplir con el Decreto 1944 de 1996 y Resolución 1528 de 2002.</li> </ul>
<b>Generalidades</b>	<b>Descripción Física:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto semiesponjoso en empaque individual, con adición de cocoa, relleno de arequipe o chocolate y cubierta de chocolate.</li> </ul>
<b>Requisitos generales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sabor característico a chocolate, consistencia semiesponjosa, color café, superficie de chocolate firme.</li> <li>- Producto fresco.</li> <li>- Libre de impurezas y de materiales extraños.</li> <li>- Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</li> </ul>
<b><u>Requisitos Específicos</u></b>	<b>Ingredientes Mínimos:</b> Harina de trigo fortificada, azúcares, grasa vegetal (una sola fuente), mantequilla, sal, polvo de hornear, cobertura de chocolate, relleno de arequipe en aproximadamente 15%.  <b>Características Microbiológicas y fisicoquímicas:</b> No presentar signos de infestación o infecciones. Cumplir con las NTC 486 y NTC 1363. Cumplir con la norma INVIMA para productos de repostería.  <b>Transporte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, con fecha de expedición menor a un año.</li> <li>- El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente y cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2013. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</li> </ul> <b>Vida útil mínima:</b> 8 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	<b>DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES</b>	


<b>Empaque y rotulado</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Empaque individual en polipropileno y/o aluminizado.</li> <li>- Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.</li> <li>- Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “Por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> <li>- Cumplir con las resoluciones 683 de 2012, 4143 de 2012, 835 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> </ul>
<b><u>Presentación</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Unidades de 30 gramos, empacados individualmente, en bolsas hasta 6 unidades.</li> <li>- Unidades de 60 gramos, empacados individualmente, en bolsas hasta 6 unidades.</li> </ul>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	<b>DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES</b>	


<b>Nombre del producto (SIBOL)</b>	Cód. 41198 PAN (PRODUCTOS DE PANADERÍA)
<b>Nombre Comercial del Producto</b>	<b>CROISSANT</b>
<b>Calidad</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>- Cumplir la NTC 1363, NTC 1807.</li> <li>- Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>- Cumplir con Resolución 719 de 2015.</li> <li>- Cumplir con el Decreto 1944 de 1996 y Resolución 1528 de 2002.</li> </ul>
<b>Generalidades</b>	<b>Descripción Física:</b> Producto de capas superpuestas que al hornearlo se separan dando la textura característica de hojaldre.
<b>Requisitos generales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto de textura crujiente y suave, sabor y aroma característico, color dorado.</li> <li>- Hojaldrado, sin ningún tipo de relleno.</li> <li>- Libre de impurezas y de materiales extraños.</li> <li>- Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</li> </ul>
<b>Requisitos Específicos</b>	<p><b>Ingredientes Mínimos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal (una sola fuente), mantequilla, sal.</li> </ul> <p><b>Características Microbiológicas:</b> No presentar signos de infestación o infecciones. Cumplir con la NTC 1363 2° actualización.</p> <p><b>Transporte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, con fecha de expedición menor a un año.</li> <li>- El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente y cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2013. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</li> </ul> <p><b>Vida útil Mínima:</b> 5 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.</p>
<b>Empaque y rotulado</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto empacado individualmente en bolsa de polipropileno</li> <li>- Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.</li> <li>- Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 "Por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o</li> </ul>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	<b>DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES</b>	

	<p>etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cumplir con las resoluciones 683 de 2012, 4143 de 2012, 835 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> </ul>
<b><u>Presentación</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Unidades de 20 gramos, empacados individualmente en bolsas hasta 6 unidades.</li> <li>- Unidades de 60 gramos, empacados individualmente en bolsas hasta 6 unidades.</li> </ul>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	<b>DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES</b>	

<b><u>Nombre del Producto (SIBOL)</u></b>	41198 PAN (PRODUCTOS DE PANADERÍA)
<b>Nombre Comercial del Producto</b>	<b>GALLETA DE AVENA</b>
<b>Calidad</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</li> <li>- Cumplir con la NTC 1241.</li> <li>- Cumplir con Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> <li>- Cumplir con Resolución 719 de 2015.</li> <li>- Cumplir con el Decreto 1944 de 1996 y Resolución 1528 de 2002.</li> </ul>
<b>Generalidades</b>	<b>Descripción Física:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto de panadería a base de avena de forma plana y redonda, que fue sometido a proceso de horneado. Puede o no contener hojuelas de avena en su superficie.</li> </ul>
<b>Requisitos generales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto fresco.</li> <li>- Color: Característico del producto.</li> <li>- Olor: Característico del producto.</li> <li>- Textura: Crujiente y firme.</li> <li>- Sabor: Ligeramente dulce característico del producto.</li> <li>- Libre de impurezas y de materiales extraños.</li> <li>- Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</li> </ul>
<b><u>Requisitos Específicos</u></b>	<b>Ingredientes Mínimos:</b> Harina de trigo fortificada, avena, azúcar, grasa vegetal (una sola fuente), mantequilla, sal.  <b>Características Microbiológicas y fisicoquímicas:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cumplir con los requisitos de la NTC 1241</li> </ul> <b>Transporte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, con fecha de expedición menor a un año.</li> <li>- El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente y cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2013. La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</li> </ul> <b>Vida útil mínima:</b> 20 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	<b>DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES</b>	

<b>Empaque y rotulado</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto empacado individualmente en bolsa de polipropileno</li> <li>- Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.</li> <li>- Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</li> <li>- Cumplir con las resoluciones 683 de 2012, 4143 de 2012, 835 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes.</li> </ul>
<b><u>Presentación</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Unidades de 40 gramos, empacados individualmente en bolsas hasta 10 unidades.</li> </ul>