
PROCESO DE SELECCIÓN MEDIANTE CONTRATACION DIRECTA
No. 001 DE 2014 - ANEXOS

ANEXO No. 1

MODELO DE LA CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

Ciudad y Fecha

Señores

E.S.E. Hospital San Carlos de Aipe (Huila)

REFERENCIA: Adquisición de Kit Nutricional para la Estrategia A.P.S. ~~Porque~~ Todos Queremos Una Familia Saludable+ ESE Hospital San Carlos de Aipe, Departamento del Huila, Proyecto de Atención Integral en Salud, basado en los lineamientos de la Atención Primaria en Salud (APS)

El suscrito _____, (nombre de la Persona Natural o Representante Legal), obrando en calidad de Representante Legal de _____, de acuerdo a la invitación a cotizar remitida por la E.S.E. Hospital San Carlos de Aipe (Huila), en virtud del Proceso de Compra Directa, presento la siguiente oferta de acuerdo con las especificaciones técnicas enunciadas por la Institución, así:

En caso de resultar favorecido y ser aceptada nuestra cotización, me comprometo a firmar el contrato correspondiente.

Declaro así mismo que:

1. Que esta cotización y el contrato que llegare a celebrarse sólo compromete al firmante de esta carta.
2. Tengo facultad legal para firmar y presentar la propuesta.
3. Conozco la información general y específica y demás documentos del Proceso de Selección y acepto los requisitos en ellos contenidos.
4. Tengo en mi poder los documentos que integran las condiciones de contratación y

¡Calidad con Calidez!

PROCESO DE SELECCIÓN MEDIANTE CONTRATACION DIRECTA No. 001 DE 2014 - ANEXOS

- adendas que son: (indicar fecha y número de cada una).
- Realizaré los trámites necesarios para el perfeccionamiento y ejecución del contrato en el plazo señalado en la invitación a cotizar
 - Que yo (persona natural) o La sociedad que legalmente represento no se encuentra incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad señalada por la constitución política, por la ley 80 de 1993 y demás normas que rigen.
 - Me comprometo a ejecutar el contrato en un plazo de (_ _ días).

La dirección comercial donde se pueden remitir o enviar por correo notificaciones relacionadas con esta Compra o Adquisición Directa de Bienes y / o Servicios es _____.

Me comprometo a informar a la E.S.E. todo cambio de residencia o domicilio que ocurra durante el desarrollo del contrato que se suscriba como consecuencia del proceso precontractual y hasta su liquidación final.

Atentamente,

Nombre del cotizante o de su Representante Legal _____
C. C. No. _____ de _____
Matrícula Profesional No. _____ (anexar copia)
No. del NIT [Consortio o Unión Temporal o de la (s) firma (s)] _____
[anexar copia (s)]
Dirección de correo _____
Dirección electrónica _____
Telefax _____ Ciudad _____

_____ (Firma del cotizante o de su Representante Legal)

¡Calidad con Calidez!

PROCESO DE SELECCIÓN MEDIANTE CONTRATACION DIRECTA
No. 001 DE 2014 - ANEXOS

ANEXO 2

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DEL ARTÍCULO 50 DE LA LEY 789 DE 2002

El suscrito _____, identificado con cédula de ciudadanía No. _____ de _____, en mi calidad de _____ de la Empresa _____ con NIT. _____ bajo la gravedad de juramento manifiesto, que la Empresa ha cumplido durante los seis (6) meses anteriores a la fecha de la presentación de la presente propuesta con los pagos al Sistema de Seguridad Social en Salud, Pensiones y Riesgos Profesionales y con los Aportes Parafiscales correspondientes a todos sus empleados vinculados por contrato de trabajo, por lo que declaro que se encuentra a PAZ Y SALVO con las Empresas Promotoras de Salud . EPS. , los Fondos de Pensiones, las Administradoras de Riesgos Profesionales . ARP. , las Cajas de Compensación Familiar, el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar . ICBF. y el Servicio Nacional de Aprendizaje . SENA. .

EN CASO DE PRESENTAR ACUERDO DE PAGO CON ALGUNA DE LAS ENTIDADES ANTERIORMENTE MENCIONADAS, SE DEBERÁ PRECISAR EL VALOR Y EL PLAZO PREVISTO PARA EL ACUERDO DE PAGO, CON INDICACION DEL CUMPLIMIENTO DE ESTA OBLIGACION.

Dada en _____ a los () _____ del mes de _____ de 2012.

_____ Firma

Identificación No. _____ de _____

En calidad de _____

Ciudad y fecha _____

NOTA: La presente certificación debe ser firmada por el Revisor Fiscal. En el evento en que la Empresa no tenga Revisor Fiscal, la certificación deberá ser firmada por el Representante Legal de la misma. En caso que la Empresa tenga menos de seis (6) meses de creada, deberá certificar el cumplimiento de estos pagos durante su vigencia.

¡Calidad con Calidez!

PROCESO DE SELECCIÓN MEDIANTE CONTRATACION DIRECTA
No. 001 DE 2014 - ANEXOS

ANEXO 03

PERSONAS NATURALES

DECLARACION JURAMENTADA DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES PARAFISCALES

ARTICULO 9 LEY 828 DE 2003

El suscrito _____, identificado con Cédula de Ciudadanía No. _____ de _____, en mi calidad de _____ de la Empresa _____ con NIT. _____, bajo la gravedad de juramento declaro que he cumplido durante los seis (6) meses anteriores a la fecha de la presentación de la presente propuesta con los pagos al Sistema de Seguridad Social en Salud, Pensiones y Riesgos Profesionales y con los Aportes Parafiscales míos y de mis empleados vinculados por contrato de trabajo (En caso de tener empleados a cargo), por lo que declaro que me encuentro a PAZ Y SALVO con las Empresas promotoras de salud .EPS. , los Fondos de Pensiones, las Administradoras de Riesgos Profesionales . ARP. , las Cajas deG Compensación Familiar, el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar . ICBF. y el Servicio Nacional de Aprendizaje . SENA. .

EN CASO DE PRESENTAR ACUERDO DE PAGO CON ALGUNA DE LAS ENTIDADES ANTERIORMENTE MENCIONADAS, SE DEBERÁ PRECISAR EL VALOR Y EL PLAZO PREVISTO PARA EL ACUERDO DE PAGO, CON INDICACION DEL CUMPLIMIENTO DE ESTA OBLIGACION.

_____ Firma
Identificación No. _____
Ciudad y fecha _____

¡Calidad con Calidez!

PROCESO DE SELECCIÓN MEDIANTE CONTRATACION DIRECTA
No. 001 DE 2014 - ANEXOS

ANEXO 4

PROPUESTA TECNICA ECONOMICA

ITEM	PRODUCTO	PRESENTACION GRS/CC	CANT UNDS	MARCA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	LECHE EN POLVO HIERO Y VITAMINAS PRESENTACION DE 900 GR	1.800	3.500,00			
2	PASTA CON HARINA DE TRIGO FORTIFICADA	1.000	3.500,00			
3	ACEITE DE SOYA	1.000	3.500,00			
4	PANELA EN BLOQUE DE 500GR x 2	1.000	3.500,00			
5	SUPLEMENTO MULTIVITAMINICO	1.000	3.500,00			
6	LEGUMINOSA	1.000	3.500,00			
7	ARROZ BLANCO FORTIFICADO	1.000	3.500,00			

OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS:

- EL PROPONENTE DEBE REMITIRSE A LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS DESCRITAS A CONTINUACION PARA EFECTOS DE CONFORMAR LA OFERTA,

¡Calidad con Calidez!

PROCESO DE SELECCIÓN MEDIANTE CONTRATACION DIRECTA
No. 001 DE 2014 - ANEXOS

SUBTOTAL	
IVA (16%)	
VALOR TOTAL	

VALOR TOTAL DE LA PROPUESTA: (En letras y números)

FIRMA DEL PROPONENTE

¡Calidad con Calidez!

**PROCESO DE SELECCIÓN MEDIANTE CONTRATACION DIRECTA
 No. 001 DE 2014 - ANEXOS**

**ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LOS ELEMENTOS COMPONENTES DEL KIT
 NUTRICIONAL**

**TOMADO FIELMENTE DEL ANEXO TÉCNICO No. 4 DEL DOCUMENTO MACRO DEL
 PROYECTO ¡PORQUE TODOS QUEREMOS UNA FAMILIA SALUDABLE!**

Responsable: DISNEY MEDINA HOYOS - Coordinadora A.P.S.

NOMBRE	PASTAS FORTIFICADAS PARA CONSUMO HUMANO, TIPO ESPAGUETI						
DESCRIPCION FISICA	<ul style="list-style-type: none"> De la variedad triticum durum (Trigo duro) Producto cuyo ingrediente básico es la harina de trigo fortificada, mezclada con agua, a la cual se le puede adicionar sal, huevo u otros ingredientes. Cumplir con NTC 1055: Harinas, féculas, almidones y sus productos. Pastas alimenticias. 						
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	<ul style="list-style-type: none"> Color amarillo Consistencia: Dura. Olor y Sabor: Propios del producto 						
CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS	REQUISITO		MINIMO		MAXIMO		
	Humedad %		-----	-----	13,0		
	Cenizas %		-----	-----	1,2		
	Proteína % (% N.5.90)		10,5	-----	-----		
	Acidez expresada como ácido láctico		-----	-----	0,45		
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	MICROORGANISMOS			n	m	M	C
	NMP de coliformes/g			3	25	70	1
	NMP de coliformes fecales/g			3	< 3	-----	0
	Recuento de Stafilococcus Aureus coagulasa positiva UFC/g			3	100	200	1
	Recuento de mohos y levaduras UFC/g			3	4000	5000	1
	n = Número de muestras que se van a examinar. m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = Índice máximo permisible para identificar nivel de aceptable calidad. C = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.						
CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO	<ul style="list-style-type: none"> Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza, y protegidos del ingreso de insectos y roedores. 						
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	<ul style="list-style-type: none"> El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. 						

¡Calidad con Calidez!

PROCESO DE SELECCIÓN MEDIANTE CONTRATACION DIRECTA
No. 001 DE 2014 - ANEXOS

	<ul style="list-style-type: none"> • El empaque debe corresponder a polietileno, de baja densidad, calibre 2, polipropileno bioorientado o bolsa de celofán. • Paquete por 250 gramos. • 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 materias primas.
VIDA UTIL	<ul style="list-style-type: none"> • 6 meses
TRANSPORTE	<ul style="list-style-type: none"> • Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario vigente.

¡Calidad con Calidez!

PROCESO DE SELECCIÓN MEDIANTE CONTRATACION DIRECTA
No. 001 DE 2014 - ANEXOS

NOMBRE	ARROZ BLANCO FORTIFICADO PARA CONSUMO HUMANO. TIPO 1. GRADO 2											
DESCRIPCION FISICA	<ul style="list-style-type: none"> • Producto descascarado al cual se le han eliminado parcial o totalmente por elaboración del germen y las capas de aleurona. • Producto natural sin preservativos y/o aditivos. • Humedad menor al 14%. • Cumplir con NTC 671: arroz. 											
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	<ul style="list-style-type: none"> • Color blanco. • Limpio - Libre de Impurezas. • Consistencia: Dura • Olor y Sabor: Propios del producto 											
CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS	GRADO	Semillas objetables y arroz con cascara en 100 g	% Máximo en masa									
			Granos dañados		Granos yesados	Granos rojos	Granos partidos	Tipos contraste				
	Por calor	Total										
	2	4	1,5	4,0	11	2	12	6				
CARACTERISTICAS QUIMICAS POR 100 GRAMOS DE PRODUCTO	kilocalorías	Grasa total (g)	Carbohidratos (g)	Fibra dietaria (g)	Proteínas (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Vitamina E (mg)	Vitamina B (mg)	Vitamina B2 (mg)	Vitamina A	Ácido Fólico
	355	0,9	78,7	2,36	8,1	12,5	0,91	0,4	0,006	0,032	15%	15%
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS	<ul style="list-style-type: none"> • NO debe presentar signos de infestación o infecciones 											

¡Calidad con Calidez!

PROCESO DE SELECCIÓN MEDIANTE CONTRATACION DIRECTA
No. 001 DE 2014 - ANEXOS

CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza, y protegidos del ingreso de insectos y roedores.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	<ul style="list-style-type: none"> • El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. • El empaque debe corresponder a polietileno, de baja densidad. • Paquete por 500 o 1000 gramos. • 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 materias primas.
VIDA UTIL	<ul style="list-style-type: none"> • 12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción.
TRANSPORTE	<ul style="list-style-type: none"> • Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario vigente.

PROCESO DE SELECCIÓN MEDIANTE CONTRATACION DIRECTA
No. 001 DE 2014 - ANEXOS

NOMBRE	ACEITE PURO DE SOYA		
DESCRIPCION FISICA	<ul style="list-style-type: none"> • Aceite extraído de las semillas de soya. • Cumplir con la NTC 254: Aceite de soya. 		
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	<ul style="list-style-type: none"> • Consistencia: líquida • Color: amarillo claro. • Aspecto: líquido a 25°C • Olor y Sabor: Propios del producto • Libre de rancidez, de materiales extraños, de sustancias empleadas en su extracción y refinación. 		
CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS	REQUISITO	MINIMO	MAXIMO
	Densidad relativa 25°C / 25°C.	0,917	0,924
	Índice de Yodo.	120	141
	Índice de Saponificación 188.	188	195
	Índice de Refracción a 25°C	1,4720	1,4760
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS	Cumplir con las características estipuladas en la NTC – 254		
CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza, y protegidos del ingreso de insectos y roedores. 		
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	<ul style="list-style-type: none"> • Frasco de 250 cc, o 500 cc, o 1000 cc • 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 materias primas. 		
VIDA UTIL	<ul style="list-style-type: none"> • 1 año, sin abrir 		
TRANSPORTE	<ul style="list-style-type: none"> • Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario vigente. 		

¡Calidad con Calidez!

**PROCESO DE SELECCIÓN MEDIANTE CONTRATACION DIRECTA
 No. 001 DE 2014 - ANEXOS**

NOMBRE	LEGUMINOSAS PARA CONSUMO HUMANO, TIPO LENTEJA					
DESCRIPCION FISICA	<ul style="list-style-type: none"> • Lenteja para el consumo humano, comprende los granos procedentes de la especie Lens Succulenta Moench • Comprende lentejas con tegumentos externos de colores marrón o verde característicos de la variedad, de los cuales el 97% mínimo queda retenido en una acriba con orificios circulares de 5.95 mm 15/64 • Producto natural sin preservativos y/o aditivos • Humedad máxima 13% • Cumplir con NTC 937 Lentejas 					
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	<ul style="list-style-type: none"> • Color: Verde o Marrón. • Estado: Limpias, libres de impurezas. • Consistencia: Dura. • Olor y Sabor: Propios del producto 					
CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS	GRADO	% MINIMO EN MASA				
		Granos Abiertos	Granos Dañados	Materias Duras	Granos Partidos	Variedades Contrastantes
	2	3	2,5	0,3	2	3
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS	<ul style="list-style-type: none"> • No debe presentar signos de infestación o infecciones 					
CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza, y protegidos del ingreso de insectos y roedores. 					
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	<ul style="list-style-type: none"> • El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. • El empaque debe corresponder a polietileno de baja densidad, calibre 3. • No se permite el reempaque. • Paquete por 500 gramos. • Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos 					

¡Calidad con Calidez!

PROCESO DE SELECCIÓN MEDIANTE CONTRATACION DIRECTA
No. 001 DE 2014 - ANEXOS

	terminados y materias primas.
VIDA UTIL	<ul style="list-style-type: none">• 6 meses
TRANSPORTE	<ul style="list-style-type: none">• Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario vigente.

¡Calidad con Calidez!

PROCESO DE SELECCIÓN MEDIANTE CONTRATACION DIRECTA
No. 001 DE 2014 - ANEXOS

NOMBRE	LECHE ENTERA EN POLVO ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES		
DESCRIPCION FISICA	<ul style="list-style-type: none"> • Se denomina leche en polvo, al producto que se obtiene por la deshidratación de la lecha de vaca entera. • El producto debe contener adición de vitaminas y minerales. • No se permite la adición de suero lácteo. • Debe cumplir con el decreto No. 616 de 2006, del Ministerio de Protección Social, las Resoluciones 4397/91 y 05109/05 		
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	<ul style="list-style-type: none"> • Color: Blanco cremoso. • Aspecto: Homogéneo, sin material particulado. • Consistencia: líquida. • Olor y Sabor: Propios del producto. 		
CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS	REQUISITO	MINIMO	MAXIMO
	Materia grasa en % m/m	12	-----
	Humedad en % m/m	-----	6
	proteínas en % m/m	13	-----
CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza, y protegidos del ingreso de insectos y roedores. 		
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	<ul style="list-style-type: none"> • La leche en polvo con destino al consumo humano directo deberá envasarse en material flexible aprobado por el Ministerio de Protección Social. • El empaque debe ser en material flexible, laminado a base de aluminio al vacío o adicionado de gas inerte, el volumen ocupado por el producto empacado al vacío o en atmósfera de gas inerte, no podrá ser menor del 90% de la capacidad del empaque. • En los empaques se deberá indicar la fecha de fabricación y la de vencimiento, expresados en día, mes y año, entendiéndose por día el número y no el nombre del día, por mes las tres (3) primeras letras de cada mes y por año los dos últimos dígitos del año. Empaque por 900 gramos. • Todo empaque debe cumplir con la norma de rotulado del Ministerio de la Protección Social 05109 de 2005. Empaque primario de los productos alimentarios del Servicio de Raciones. 		

¡Calidad con Calidez!

PROCESO DE SELECCIÓN MEDIANTE CONTRATACION DIRECTA
No. 001 DE 2014 - ANEXOS

VIDA UTIL	<ul style="list-style-type: none">• 1 año, sin abrir
TRANSPORTE	<ul style="list-style-type: none">• Debe ser en vehículos que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos y protejan contra la alteración del alimento.

¡Calidad con Calidez!

PROCESO DE SELECCIÓN MEDIANTE CONTRATACION DIRECTA
No. 001 DE 2014 - ANEXOS

NOMBRE	PRODUCTOS AGRICOLAS : PANELA EN BLOQUE		
DESCRIPCION FISICA	<ul style="list-style-type: none"> • Producto sólido de cualquier forma y presentación proveniente de la evaporación de jugo de caña de azúcar Saccharum officinarum, sin centrifugar, que contiene microcristales anhedrales no visibles al ojo humano, manteniendo sus elementos constitutivos como sacarosa, glucosa y minerales, no provenientes de la reconstitución de sus elementos. 		
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	<ul style="list-style-type: none"> • La panela puede presentar diferentes colores dependiendo de la materia prima usada, la variedad de la caña, las condiciones agro-ecológicas y del proceso de elaboración. • La panela debe estar libre de materias, olores y sabores extraños; no puede estar fermentada ni presentar ataques visibles de hongos o presencia de insectos. • Como aditivos se permitirán los establecidos en la legislación nacional vigente, o en su defecto por el Codex Alimentarius, según las características de diseño del producto. • En la elaboración de la panela no se permite el uso de hidrosulfito de sodio ni hiposulfito de sodio, ni otras sustancias químicas con propiedades blanqueadoras. • En la elaboración de panela no se permite el uso de colorantes. • En la elaboración de panela no se permite el uso de azúcar, ni de miel procedente de ingenios azucareros. • La panela debe ser elaborada en establecimientos que cumplan con lo establecido en la legislación nacional vigente. • En la elaboración de panela se permite el uso de saborizantes de acuerdo con lo establecido en la legislación nacional vigente o en su defecto lo establecido por el Codex Alimentarius. • El límite de residuos de plaguicidas en la panela debe estar de acuerdo con lo establecido por la Comisión del Codex Alimentarius 		
CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS	REQUISITO	MINIMO	MAXIMO
	Humedad, fracción en masa en %	-----	9
	Cenizas, fracción en masa en %	0,8	-----
	Azúcares totales (sacarosa), fracción en masa en %	-----	83
	Azúcares reductores (glucosa), fracción en masa en %	5,5	-----
	Proteínas, en % (N x 6,25)	0,2 %	-----
	Potasio en mg/100 g	100	-----
Calcio en mg/100 g	10	-----	

¡Calidad con Calidez!

PROCESO DE SELECCIÓN MEDIANTE CONTRATACION DIRECTA
No. 001 DE 2014 - ANEXOS

	Fósforo en mg/100 g	5	----			
	Hierro en mg/100 g	1,5	----			
	Colorantes	AUSENCIA				
REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS	REQUISITO	n	m	M	C	
	Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g	5	50	150	2	
	En donde: n = número de muestras que se van a examinar m = parámetro normal. M = valor máximo permitido C = número de muestras aceptadas con M					
LÍMITE MÁXIMO DE CONTAMINANTES	REQUISITO	MINIMO		MAXIMO		
	Plomo expresado como Pb, en mg/kg	----		0,2		
	Arsénico expresado como As, en mg/kg	----		0,1		
	* Sulfitos expresado como SO ₂ , en mg/kg	----		< 0,05		
CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO	<ul style="list-style-type: none"> Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza, y protegidos del ingreso de insectos y roedores. 					
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	<ul style="list-style-type: none"> Las panelas se deben embalar en material sanitario de primer uso. El producto en presentación individual se envasará en materiales de grado alimenticio, que no alteren sus características fisicoquímicas y organolépticas y que proporcionen al producto una adecuada protección durante el transporte y el almacenamiento. 					
TRANSPORTE	<ul style="list-style-type: none"> Debe ser en vehículos que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos y protejan contra la alteración del alimento. 					

¡Calidad con Calidez!