ANEXO 10 - CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO PROCESO DE CONTRATACIÓN CENEG 071-01-2022

El presente anexo contiene las características de los alimentos que deben ser revisadas durante el ingreso a las plantas logísticas para cada uno de los lotes recibidos.

El proveedor logístico será quien tome la decisión frente al ingreso o devolución de un alimento en planta de ensamble, en caso de tener diferencias en este criterio, la interventoría del PAE dirimirá si ingresa o no el producto basado en las fichas técnicas y los criterios de aceptación y rechazo.

- **ALIMENTOS PROCESADOS**

EVENTO 1. CONTAMINACIÓN FÍSICA DE BAJO RIESGO	
DESCRIPCIÓN	Si durante las verificaciones al momento de la recepción se encuentra producto con elementos extraños (parte de empaques, cabellos, plásticos, papel, desprendimiento de pintura visible, entre otros).
ACCIÓN	Teniendo en cuenta que la presencia de contaminación física de bajo riesgo puede afectar una o más unidades del lote, se debe realizar un muestreo aleatorio, teniendo en cuenta el siguiente proceso: • Determinar el tamaño de la muestra y determinar el nivel de aceptación. • Proceder a realizar la verificación del alimento presuntamente contaminado. • Determinar si presenta cumplimiento o no de acuerdo con la NTC 2859-1:2002.
NORMATIVIDAD UTILIZADA	NTC 2859-1:2002, Tabla 1. Tamaño de muestra nivel general de inspección II y Tabla 2.A- Planes de muestreo simple para inspección normal con el nivel aceptable de calidad (NAC) de 1,5% y Tabla 2B Planes de muestreo simple para inspección estricta con el nivel aceptable de calidad (NAC) de 1,5%.
ACEPTACIÓN	Si el número de muestras no conformes es igual o inferior al número de aceptación definido en la norma se acepta el producto; sin embargo, se solicitará al proveedor de alimentos cambiar las unidades no conformes y se dará ingreso al componente.

EVENTO 1. CONTAMINACIÓN FÍSICA DE BAJO RIESGO	
RECHAZO	Si el número de muestras no conformes es superior al número de aceptación definido en la norma se rechaza todo el lote para que el proveedor de alimentos realice sus acciones correctivas. Este podrá presentar de nuevo el mismo lote, al cual, se realizará nuevamente verificación de acuerdo a la NTC 2859- 1:2002, Tabla 1 Tamaño de muestra, nivel general de inspección II y Tabla 2B Planes de muestreo simple para inspección estricta con el nivel aceptable de calidad (NAC) de 1,5%. En caso de que este supere nuevamente el número de aceptación, se deberá cambiar por otro lote diferente. Este lote no se podrá suministrar a ningún proveedor logístico.

EVENTO 2. CONTAMINACIÓN FÍSICA DE ALTO RIESGO	
DESCRIPCIÓN	Si durante las verificaciones al momento de la recepción se encuentra producto con evidencia de cualquier elemento que afecta de manera directa la salud del consumidor (vidrio, tornillo, heces o producto roído, partes de insectos, entre otros)
ACCIÓN	Determinar el tamaño de la muestra de acuerdo con la NTC 2859-1:2002 Tabla 1, teniendo en cuenta el tamaño del lote y nivel general de inspección II. A partir de una unidad evidenciada con presencia de contaminación física de alto riesgo, se procede a rechazar la totalidad del lote. De igual manera se solicitará que los alimentos a ser suministrados a los proveedores logísticos sean reemplazados por un lote diferente.
NORMA UTILIZADA	NTC 2859-1:2002
ACEPTACIÓN	Si se presenta conformidad en las características físicas de los alimentos verificados.
RECHAZO	Si al realizar el muestreo se evidencia una (1) unidad con presencia de contaminación física de alto riesgo, se rechaza el lote y se deberá cambiar por otro lote diferente. Se aclara que este lote no podrá ser entregado a ningún proveedor logístico.

BORRADOR

EVENTO 3. CONTAMINACIÓN QUÍMICA	
DESCRIPCIÓN	Si durante las verificaciones al momento de la recepción se encuentra producto con presencia de olores y/o sabores de productos químicos.
ACCIÓN	Teniendo en cuenta que la presencia de contaminación química puede afectar parcial o totalmente el lote, se debe realizar prueba sensorial a tres (3) unidades del lote, las cuales se deben tomar de forma aleatoria, contemplando el muestreo realizado para verificar los demás atributos o eventos.
NORMA UTILIZADA	NTC 2859-1:2002
ACEPTACIÓN	Si se presenta conformidad en las características de aroma y sabor de los alimentos verificados.
RECHAZO	Si dos (2) de las tres (3) muestras verificadas presentan olor y/o sabor no característico se rechaza el lote y se deberá cambiar por otro lote diferente. Se aclara que el lote rechazado no podrá ser entregado a ningún proveedor logístico.

EVENTO 4. ABOMBAMIENTO NO CARACTERÍSTICO DE ALIMENTOS PROCESADOS	
DESCRIPCIÓN	Si durante las verificaciones al momento de la recepción se encuentra producto como bebidas lácteas, concentrados de frutas o fruver, néctares o bebidas fruver o cualquier otro alimento con evidente abombamiento a causa de la generación de gas interno debido a su descomposición.
ACCIÓN	Teniendo en cuenta que la presencia de abombados se puede dar por la contaminación de los componentes o por deficiencias en el proceso de sellado (microfiltraciones), se debe realizar un muestreo, por medio del siguiente procedimiento: • Determinar el tamaño de la muestra y determinar el nivel de aceptación.

DEPARTAMENTO NACIONAL DE PLANEACIÓN

Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente
Tel. [601] 7956600 • Carrera 7 No. 26 - 20 Piso 17 • Bogotá - Colombia

www.colombiacompra.gov.co

EVENTO 4. ABOMBAMIENTO NO CARACTERÍSTICO DE ALIMENTOS PROCESADOS	
	• Proceder a realizar la verificación del alimento presuntamente contaminado. Determinar si presenta cumplimiento o no de acuerdo con la NTC 2859-1:2002.
NORMA UTILIZADA	NTC 2859-1:2002 Tabla 1, nivel general de inspección II y Tabla 2.A- Planes de muestreo simple para inspección normal con el nivel aceptable de calidad (NAC) de 1,5%.
ACEPTACIÓN	Si el número de muestras no conformes es igual o inferior al número de aceptación definido en la norma se acepta el producto; sin embargo, se solicitará al proveedor de alimentos cambiar las unidades no conformes y se dará ingreso al componente.
RECHAZO	Si el número de muestras no conformes es superior al número de aceptación definido en la norma, se rechazará todo el lote y se deberá cambiar por otro lote diferente. Este lote no se podrá suministrar a ningún proveedor logístico.

EVENTO 5. CONDENSACIÓN	
DESCRIPCIÓN	Si durante las verificaciones al momento de la recepción se encuentra producto con evidencia de gotas de agua, exudación al interior del empaque, cristales de hielo o congelación en el alimento.
ACCIÓN	Teniendo en cuenta que la presencia de humedad en los productos puede generar la proliferación de microorganismos (hongos), se debe realizar un muestreo de la siguiente forma: • Determinar el tamaño de la muestra y determinar el nivel de aceptación. • Proceder a realizar la verificación del alimento presuntamente contaminado. • Determinar si presenta cumplimiento o no de acuerdo con la NTC 2859-1:2002 (reaprobada 2021).
NORMA UTILIZADA	

DEFINITIVO

	NTC 2859-1:2002 (reaprobada 2021) Tabla 1, nivel general de inspección II, Tabla 2.A muestreo simple para inspección con el nivel aceptable de calidad (NAC) de 1,5%
ACEPTACIÓN	Si el número de muestras no conformes es igual o inferior al número de aceptación definido en la norma se acepta el producto; sin embargo, se solicitará al proveedor de alimentos cambiar las unidades no conformes y se dará ingreso al componente.
RECHAZO	Si el número de muestras no conformes es superior al número de aceptación definido en la norma se rechaza todo el lote para que el proveedor de alimentos realice sus acciones correctivas. Este podrá presentar de nuevo el mismo lote, al cual, se realizará nuevamente verificación de acuerdo a la NTC 2859-1:2002 Tabla 1), nivel general de inspección II, Tabla 2.B Muestreo simple para inspección estricta con el nivel aceptable de calidad (NAC) de 1,5. En caso de que este supere nuevamente el número de aceptación se deberá cambiar por otro lote diferente. Este lote no se podrá suministrar a ningún proveedor logístico.

EVENTO 6. MICROBIOLÓGICA	
DESCRIPCIÓN	Si durante las verificaciones al momento de la recepción se encuentra producto con evidencia de posible contaminación microbiológica visible (presencia de un posible hongo).
ACCIÓN	Determinar el tamaño de la muestra de acuerdo con la NTC 2859-1:2002 Tabla 1, teniendo en cuenta el tamaño del lote y nivel general de inspección II. A partir de una unidad evidenciada con una presunta contaminación microbiológica (posible hongo), se procede a rechazar la totalidad del lote. De igual manera se solicitará al proveedor de alimentos que el producto alterado permanezca aislado en la planta de producción (en área de producto no conforme) y que los alimentos a ser suministrados a los proveedores logísticos sean reemplazados por un lote diferente, a la espera del reporte de los resultados del laboratorio contratado por parte de la interventoría. El laboratorio contratado por la interventoría procederá a realizar la toma de muestra de los alimentos presuntamente contaminados, para llevar a cabo los análisis correspondientes y determinar el cumplimiento o no de la muestra mediante la identificación microscópica.

DEPARTAMENTO NACIONAL DE PLANEACIÓN

Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente
Tel. (601) 7956600 • Carrera 7 No. 26 - 20 Piso 17 • Bogotá - Colombia

www.colombiacompra.gov.co

EVENTO 6. MICROBIOLÓGICA	
NORMA UTILIZADA	Identificación microscópica. NTC 2859-1:2002 Tabla 1, nivel general de inspección II y Tabla 2.A- Planes de muestreo simple para inspección normal con el nivel aceptable de calidad (NAC) de 1,5%. (para determinación del tamaño de la muestra)
ACEPTACIÓN	Si el resultado del análisis laboratorio indica que no presenta contaminación microbiológica, se procederá a informar a la SED para que notifique al proveedor de alimentos y haga la liberación del lote, el cual, podrá ser suministrado a los proveedores logísticos.
RECHAZO	En caso de que los resultados emitidos por el laboratorio contratado por la interventoría confirmen que el alimento presenta contaminación microbiológica, se rechaza el lote y se solicitará al proveedor de alimentos las acciones correctivas inmediatas (desnaturalización y disposición final).

EVENTO 7. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS (BAJO RIESGO)	
DESCRIPCIÓN	Si durante las verificaciones al momento de la recepción se encuentra que la forma, color, tamaño y textura del alimento, no corresponde con sus características propias.
ACCIÓN	Determinar el tamaño de la muestra de acuerdo con la NTC 2859-1:2002, Tabla 1: • Determinar el tamaño de la muestra y determinar el nivel de aceptación. • Proceder a realizar la verificación del alimento presuntamente contaminado. • Determinar si presenta cumplimiento o no de acuerdo con la NTC 2859-1:2002.
NORMA UTILIZADA	NTC 2859-1:2002, Tabla 1, nivel general de inspección II, Tabla 2.A muestreo simple para inspección normal con el nivel aceptable de calidad (NAC) de 1,5% y Tabla 2.B Muestreo simple para inspección estricta con el nivel aceptable de calidad (NAC) de 1,5%.
ACEPTACIÓN	

DEFINITIVO

EVENTO 7. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS (BAJO RIESGO)	
	Si el número de muestras no conformes es igual o inferior al número de aceptación definido en la norma se acepta el producto; sin embargo, se solicitará al proveedor cambiar las unidades no conformes y se dará ingreso al componente.
RECHAZO	Si el número de muestras no conformes es superior al número de aceptación definido en la norma se rechaza todo el lote para que el proveedor de alimentos realice sus acciones correctivas. Este podrá presentar de nuevo el mismo lote, al cual, se realizará nuevamente verificación de acuerdo a la NTC 2859-1:2002 Tabla 1), nivel general de inspección II, Tabla 2.B Muestreo simple para inspección estricta con el nivel aceptable de calidad (NAC) de 1,5%. En caso de que este supere nuevamente el número de aceptación se deberá cambiar por otro lote diferente. Este lote no se podrá suministrar a ningún proveedor logístico.

EVENTO 8. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS- SABOR (BAJO RIESGO)	
DESCRIPCIÓN	Si durante las verificaciones al momento de la recepción se encuentra que el sabor del alimento no es característico según lo establecido en la ficha técnica.
ACCIÓN	Teniendo en cuenta que la presencia de un sabor no característico puede afectar parcial o totalmente el lote, se debe realizar prueba sensorial a tres (3) unidades del lote, las cuales se deben tomar de forma aleatoria, contemplando el muestreo realizado para verificar los demás atributos o eventos.
NORMA UTILIZADA	NTC 2859-1:2002
ACEPTACIÓN	Si dos (2) de las tres (3) muestras verificadas cumplen, se acepta el lote.
RECHAZO	Si dos (2) de las tres (3) muestras verificadas presentan sabor no característico se rechaza el lote y se deberá cambiar por otro lote diferente. Este lote no se podrá suministrar a ningún proveedor logístico.

EVENTO 9. TEMPERATURAS EN LOS PRODUCTOS QUE REQUIEREN ALMACENAMIENTO A TEMPERATURAS DE MEDIO AMBIENTE	
DESCRIPCIÓN	Alimentos que se deben almacenar a temperatura ambiente y se entregan a temperaturas superiores a 24ºC, lo cual puede presentar alteración del producto.

EVENTO 9. TEMPERATURAS EN LOS PRODUCTOS QUE REQUIEREN ALMACENAMIENTO A TEMPERATURAS DE MEDIO AMBIENTE	
ACCIÓN	En caso de evidenciar durante las verificaciones organolépticas, que el producto se encuentra a una temperatura superior a 24 ºC, se debe realizar la toma de tres (3) productos para confirmar. Al presentar temperaturas altas en los productos empacados puede generar crecimiento microbiano.
NORMA UTILIZADA	NTC 2859-1:2002
ACEPTACIÓN	Si dos (2) de las tres (3) muestras verificadas, cumplen con la temperatura establecida.
RECHAZO	Si dos (2) de las tres (3) muestras verificadas, no cumplen con la temperatura establecida se rechaza el lote y se deberá cambiar por otro lote diferente. Este lote no se podrá suministrar a ningún proveedor logístico.

EVENTO 10. TEMPERATURAS EN LOS PRODUCTOS DE ALTO RIESGO	
DESCRIPCIÓN	Si durante las verificaciones al momento de la recepción se encuentra que los alimentos de alto riesgo que requieren refrigeración presentan temperatura superior a 6ºC.
ACCIÓN	La temperatura se tomará en cada vehículo que se encuentre para ingreso a la planta del proveedor logístico. En caso de que la temperatura del componente no cumpla, se debe realizar la verificación de dos (2) unidades más del componente, para un total de tres (3) muestras tomadas de diferentes canastillas y diferente ubicación en el vehículo.
NORMA UTILIZADA	De acuerdo con la Resolución 2674 de 2013, se verificará que los alimentos de alto riesgo se encuentren dentro del rango establecido de conservación (refrigeración no mayor a 4°C +/-2°C y para congelación -18ºC).
ACEPTACIÓN	Si dos (2) de las tres (3) muestras verificadas cumplen, se acepta el lote.

DEFINITIVO

EVENTO 10. TEMPERATURAS EN LOS PRODUCTOS DE ALTO RIESGO	
RECHAZO	Si dos (2) de las tres (3) muestras verificadas por lote en un mismo vehículo no cumplen con la temperatura, se rechaza el o los lotes no conformes de dicho vehículo. El o los lotes rechazados se deberán cambiar por cantidades de un lote diferente, o del mismo lote, siempre y cuando correspondan a un vehículo diferente y este cumpla con la cadena de frío. Las unidades no conformes NC, deben retornar a la planta del proveedor de alimentos. Se aclara que las cantidades del lote objeto de rechazo no podrán ser entregadas a ningún otro proveedor logístico y deben ingresar a un área de producto no conforme, el cual será verificado por parte de la interventoría, este procedimiento será revisado mediante la implementación del Sistema de Gestión de Calidad de cada empresa.

EVENTO 11. FECHA DE VENCIMIENTO CADUCADA	
DESCRIPCIÓN	Si durante las verificaciones al momento de la recepción se encuentran productos con fecha de vencimiento caducada.
ACCIÓN	Determinar el tamaño de la muestra de acuerdo con la NTC 2859-1:2002, Tabla 1, teniendo en cuenta el tamaño del lote y nivel general de inspección II. A partir de una unidad evidenciada con fecha de vencimiento caducada, se procede a rechazar la totalidad del lote. De igual manera se solicitará que los alimentos a ser suministrados a los proveedores logísticos sean reemplazados por un lote diferente.
NORMA UTILIZADA	Resolución 2674 de 2013. NTC 2859-1:2002, Tabla 1, nivel general de inspección II Tabla 2.B muestreo simple para inspección estricta con el nivel aceptable de calidad (NAC) de 1,5%.
ACEPTACIÓN	Si se presenta conformidad en la fecha de vencimiento de los alimentos verificados.
RECHAZO	A partir de una (1) unidad evidenciada con fecha de vencimiento caducada, se procede a rechazar la totalidad del lote y se deberá cambiar por otro lote diferente. Este lote no se podrá suministrar a ningún proveedor logístico.

DEFINITIVO

EVENTO 12. TIEMPO DE VIDA ÚTIL	
DESCRIPCIÓN	Si durante las verificaciones al momento de la recepción se encuentra que los productos entregados al proveedor logístico no cumplen con mínimo el 50% del tiempo restante para alcanzar su fecha de vencimiento, a excepción de las preparaciones combinadas, palito de queso, croissant de queso y fruta porcionada.
ACCIÓN	Determinar el tamaño de la muestra de acuerdo con la NTC 2859-1:2002 Tabla 1, teniendo en cuenta el tamaño del lote y nivel general de inspección II. A partir de una unidad evidenciada que no cumpla con mínimo el 50% del tiempo restante para alcanzar su fecha de vencimiento, a excepción de las preparaciones combinadas, palito de queso, croissant de queso y fruta porcionada, según la ficha técnica se procede a rechazar la totalidad del lote. De igual manera se solicitará que los alimentos a ser suministrados a los proveedores logísticos sean reemplazados por un lote diferente.
NORMA UTILIZADA	NTC 2859-1:2022 Tabla 1, nivel general de inspección II Tabla 2.B muestreo simple para inspección estricta con el nivel aceptable de calidad (NAC) de 1,5%. **Nota:** Se deben tener en cuenta, las especificaciones de entrega al proveedor logístico acorde a lo establecido en cada una de las fichas técnicas de los alimentos.
ACEPTACIÓN	Si se presenta conformidad con mínimo el 50% del tiempo restante para alcanzar la fecha de vencimiento, a excepción de las preparaciones combinadas, palito de queso, croissant de queso y fruta porcionada.
RECHAZO	A partir de una unidad evidenciada que presente incumplimiento con mínimo el 50% del tiempo restante para alcanzar su fecha de vencimiento, a excepción de las preparaciones combinadas, palito de queso, croissant de queso y fruta porcionada, se procede a rechazar la totalidad del lote y se deberá cambiar por otro lote diferente. Este lote no se podrá suministrar a ningún proveedor logístico.

EVENTO 13. ROTULADO ILEGIBLE - AUSENCIA DE ROTULADO	
DESCRIPCIÓN	Si durante las verificaciones al momento de la recepción se encuentran productos que su información de lote, fecha de vencimiento y registro, permiso y/o notificación sanitaria

DEFINITIVO

	son ilegibles; y/o se evidencia ausencia de información de acuerdo a lo que establecen las resoluciones 5109 de 2005 y 810 de 2021. Se debe verificar que lo declarado en el empaque primario no difiera con la información reportada en la ficha técnica y registro, permiso y/o notificación sanitaria.
ACCIÓN	La presencia de productos con rotulación ilegible o falta de información en el empaque primario no garantiza la trazabilidad de los alimentos, generando un riesgo para la inocuidad. Se debe determinar el tamaño de la muestra y determinar el nivel de aceptación de acuerdo con la NTC 2859-1:2002.
NORMA UTILIZADA	NTC 2859-1:2002 Tabla 1, nivel general de inspección II Tabla 2.B muestreo simple para inspección estricta con el nivel aceptable de calidad (NAC) de 1,5%.
ACEPTACIÓN	Si el número de muestras no conformes es inferior al número de aceptación definido en la norma, se acepta el lote. Se aclara que de las unidades no conformes puede hacerse la reposición.
RECHAZO	Si el número de muestras no conformes es superior al número de aceptación definido en la norma, se rechaza todo el lote para que el proveedor de alimentos realice sus acciones correctivas. Este podrá presentar el mismo lote, al cual, se realizará verificación de acuerdo a la NTC 2859-1:2002 Tabla 1), nivel general de inspección II, Tabla 2.B Muestreo simple para inspección estricta con el nivel aceptable de calidad (NAC) de 1,5%. En caso de que este supere el número de aceptación se deberá cambiar por otro lote diferente. Este lote no se podrá suministrar a ningún proveedor logístico.

EVENTO 14. LOS INGREDIENTES DIFIEREN DE LOS REPORTADOS EN LA FICHA TÉCNICA	
DESCRIPCIÓN	Se evidencia que el proveedor de alimentos reporta en su empaque primario ingredientes y/o aditivos diferentes a los establecidos en la ficha técnica del alimento adjudicado.
ACCIÓN	La declaración de ingredientes en el rótulo del empaque primario, diferentes a los reportados en la ficha técnica del alimento adjudicado. Determinar el tamaño de la muestra de acuerdo con la NTC 2859-1:2002 Tabla 1, teniendo en cuenta el tamaño del lote y nivel general de inspección II.
NORMA UTILIZADA	

DEFINITIVO

EVENTO 14. LOS INGREDIENTES DIFIEREN DE LOS REPORTADOS EN LA FICHA TÉCNICA	
	NTC 2859-1:2022 Tabla 1, nivel general de inspección II Tabla 2.B muestreo simple para inspección estricta con el nivel aceptable de calidad (NAC) de 1,5%.
ACEPTACIÓN	Si el número de muestras no conformes es inferior al número de aceptación definido en la norma, se acepta el producto. Sin embargo, se solicitará al proveedor cambiar las unidades no conformes y se dará ingreso al componente.
RECHAZO	Si el número de muestras no conformes es superior al número de aceptación definido en la norma se rechaza todo el lote para que el proveedor de alimentos realice sus acciones correctivas. Este podrá presentar de nuevo el mismo lote, al cual, se realizará nuevamente verificación de acuerdo a la NTC 2859-1:2002 Tabla 2.B muestreo simple para inspección estricta con el nivel aceptable de calidad (NAC) de 1,5%. En caso de que este supere nuevamente el número de aceptación se deberá cambiar por otro lote diferente. Este lote no se podrá suministrar a ningún otro proveedor logístico.

EVENTO 15. CERTIFICADO DE LIBERACIÓN MICROBIOLÓGICO PARCIAL Y/O CON INCONSISTENCIAS.	
DESCRIPCIÓN	Se evidencia que el proveedor de alimentos presenta un certificado microbiológico de liberación parcial y/o con inconsistencias, lo cual no garantiza la calidad del alimento.
ACCIÓN	En caso de entregar alimentos con reportes microbiológicos de liberación parcial y/o con inconsistencias, se rechaza el lote.
NORMA UTILIZADA	Resolución 1407 de 2022.
ACEPTACIÓN	Se acepta el lote si se entregan reportes microbiológicos de liberación completos y conformes con lo establecido en el anexo técnico de alimentos procesados y ficha técnica del componente.
RECHAZO	Si no se presenta el certificado microbiológico de liberación completo y/o presenta inconsistencias, no se realizará muestreo, ni recepción de producto, hasta que el proveedor de alimentos presente el certificado de liberación completo y conforme.

- **FRUTAS**

EVENTO 16. CONTAMINACIÓN FÍSICA DE ALTO RIESGO	
DESCRIPCIÓN	Evidencia de cualquier elemento de alto riesgo que afecte de manera directa la salud del consumidor (heces o producto roído, presencia de plagas, combustible, agroquímicos, etc.).
ACCIÓN	Determinar el tamaño de la muestra de acuerdo con la NTC 2859-1:2002 Tabla 1, teniendo en cuenta el tamaño del lote y nivel general de inspección II. A partir de una (1) unidad evidenciada con presencia de contaminación física de alto riesgo, se procede a rechazar la totalidad del lote. De igual manera se solicitará que los alimentos a ser suministrados a los proveedores logísticos sean reemplazados por un lote diferente.
NORMA UTILIZADA	NTC 2859-1:2002 Tabla 1, letra código de tamaño de muestra nivel general de inspección II y Tabla 2.B Planes de muestreo simple para inspección estricta con el nivel aceptable de calidad (NAC) de 0,010.
ACEPTACIÓN	Si se presenta conformidad en las características físicas de los alimentos verificados.
RECHAZO	En caso de que se evidencie contaminación de alto riesgo se rechazará toda la fruta contenida en el vehículo. Esta fruta no se podrá suministrar a otro proveedor logístico. El proveedor de fruta debe realizar acciones correctivas y entregar otra fruta el mismo día.
EVENTO 17. FRUTA CON PRESENCIA DE HUMEDAD EXTERNA ANORMAL	
DESCRIPCIÓN	Se evidencia presencia de humedad externa anormal.
ACCIÓN	Se realiza muestreo bajo la NTC 2859-1:2002 Tabla 1, nivel general de inspección II Tabla 2.B muestreo simple para inspección estricta con el nivel aceptable de calidad (NAC) de 1,5% por vehículo.
NORMA UTILIZADA	

BORRADOR

	NTC 2859-1:2022 Tabla 1, nivel general de inspección II Tabla 2.B muestreo simple para inspección estricta con el nivel aceptable de calidad (NAC) de 1,5% por vehículo.
ACEPTACIÓN	Si el número de muestras no conformes es inferior al número de aceptación definido en la norma, se acepta el lote. Se aclara que las unidades no conformes se deben reponer
RECHAZO	Si el número de muestras no conformes es superior al número de aceptación definido en la norma se rechaza todo el lote para que el proveedor de alimentos realice sus acciones correctivas. Este podrá presentar de nuevo el producto al cual, se realizará nuevamente verificación de acuerdo a la NTC 2859-1:2002. En caso de que este supere nuevamente el número de aceptación se deberá cambiar la fruta. Esta fruta no se podrá suministrar a ningún otro proveedor logístico.

EVENTO 18. FRUTA TIPOS DE MADURACIÓN, DAÑOS O DEFECTOS	
DESCRIPCIÓN	Se evidencia que la fruta no cumple con lo establecido en los criterios de aceptación y rechazo establecidos por la SED y la ficha técnica del producto.
ACCIÓN	Se realiza muestreo bajo la NTC 2859-1:2002 Tabla 1, nivel general de inspección II Tabla 2.A muestreo simple para inspección normal con el nivel aceptable de calidad (NAC) de 1,5% por vehículo.
NORMA UTILIZADA	NTC 2859-1:2022 Tabla 1, nivel general de inspección II Tabla 2.A muestreo simple para inspección normal con el nivel aceptable de calidad (NAC) de 1,5% por vehículo.

EVENTO	PARÁMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO	ACCIÓN
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y DEFECTOS	**AROMA**	Aroma característico de la fruta de	Cuando presenta aromas no característicos de la fruta o relacionados con características de	Se rechaza toda la fruta para que el proveedor de alimentos realice las acciones correctivas en sus instalaciones.

DEPARTAMENTO NACIONAL DE PLANEACIÓN

Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente
Tel. (601) 7956600 • Carrera 7 No. 26 - 20 Piso 17 • Bogotá - Colombia

www.colombiacompra.gov.co

EVENTO	PARÁMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO	ACCIÓN
		acuerdo a su variedad.	maduración inadecuada (verde o sobre maduración - descomposición).	En caso de presentarse pocas unidades rechazadas de acuerdo a lo establecido en los anexos, se podrá realizar la acción correctiva en el sitio de la entrega, cambiando las unidades no conformes. Se permite una segunda verificación el mismo día programado para la entrega de la fruta, una vez ha sido seleccionada por el proveedor. A la fruta se le realizará nuevamente la misma verificación y en caso de presentar nuevamente los mismos hallazgos, se rechazará definitivamente y no se permite la entrega de estas frutas rechazadas en otro proveedor logístico.
	SABOR	Sabor característico de la fruta de acuerdo a su variedad, debe presentar sabores dulces, acidulados y de fácil aceptación al paladar.	Cuando el sabor no es característico de la fruta y presenta sabores ácidos, amargos, de descomposición y desagradables al paladar.	
	COLOR	Color característico, según la variedad de la fruta y el grado de maduración acorde con el numeral 2.1 guía de referencia para la apariencia de las frutas en la recepción, incluido en este documento. Fruta de color homogéneo sin manchas de color anormal. Se permiten manchas que no afecten la calidad de la fruta y que son	Con tonalidades no características de la variedad de la fruta. Manchada, de color anormal (pardo, oscuro).	

DEFINITIVO

EVENTO	PARÁMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO	ACCIÓN
		naturales por su variedad.		
	TEXTURA	Textura firme y homogénea característica de la fruta.	Presencia de golpes, magulladuras, mal formaciones o blanda. Daño mecánico. Con lesiones o descomposición.	
	APARIENCIA	Sin afectación en el interior de la fruta (parte comestible). Fruta fresca, sin apariencia de deshidratación ni arrugas. Deformaciones leves (por condiciones del cultivo). No maltratada ni golpeada. Apariencia acorde con el numeral 2.1	Inicio de descomposición, presencia visible de presunto hongo. Cuando la fruta se encuentre sucia o con residuos del desinfectante utilizado.	

DOCUMENTO DEFINITIVO

EVENTO	PARÁMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO	ACCIÓN
		guía de referencia para la apariencia de las frutas en la recepción, incluido en este documento.		
	OTRAS	Peso requerido establecido en la ficha técnica (tener en cuenta entregas de frutas dos por una). Frutas importadas con adhesivo de etiqueta (sticker)	Peso o gramaje inferior al establecido en la ficha técnica. Cuando la fruta después de su proceso de limpieza y desinfección conserva el adhesivo (sticker) y se afecta la piel de la fruta.	

EVENTO 19. CONDICIONES GENERALES DEL VEHÍCULO	
DESCRIPCIÓN	Se evidencia que el vehículo transportador no cumple con condiciones de limpieza, estibado, condiciones de las canastillas, presenta olores extraños, concepto sanitario no vigente, entre otros.
ACCIÓN	Se realiza inspección visual de los vehículos verificando estibas, limpieza y condiciones de las canastillas y que no se transporten elementos ajenos a los alimentos del PAE. Se solicita el concepto sanitario de los vehículos (favorable).

DEFINITIVO

NORMA UTILIZADA	Resolución 2674 de 2013.
ACEPTACIÓN	Se cumple con la totalidad de los aspectos verificados.
RECHAZO	Se rechaza el producto si alguno de los aspectos no se cumple. Se aclara que, en los casos de devolución de producto por causa de canastillas con inadecuadas condiciones de limpieza y desinfección, dichos componentes deben retornar a la planta del proveedor de alimentos para que se realice el cambio de canastillas correspondiente; este procedimiento deberá ser verificado por parte de la interventoría.

EVENTO 20. PERSONAL MANIPULADOR: PERSONAL TRANSPORTADOR	
DESCRIPCIÓN	Se evidencia que el personal transportador utiliza dotación inadecuada (bata o uniforme, calzado), dotación en inadecuadas condiciones de limpieza y sin documentación establecida (capacitación continua y certificación médica vigente con aptitud para manipular alimentos).
ACCIÓN	Se realiza inspección visual de la dotación que porta el personal manipulador de alimentos. Se solicita certificado médico y certificado del plan de capacitación para manipuladores.
NORMA UTILIZADA	Resolución 2674 de 2013.
ACEPTACIÓN	Si cumple con la dotación y la documentación establecida en la Resolución 2674 de 2013.
RECHAZO	No se recibe el producto si el personal manipulador no cumple con la dotación y documentación establecida en la Resolución 2674 de 2013. El proveedor de alimentos puede hacer los correctivos y entregar el producto el mismo día dentro de los horarios establecidos.

- **GUÍA DE REFERENCIA PARA LA APARIENCIA DE LAS FRUTAS EN LA RECEPCIÓN**

Con el propósito de estandarizar la apariencia de las frutas y de hacer más fácil la aplicación de los criterios de aceptación en términos de la apariencia de su corteza; a continuación, se relaciona una guía que facilitará el ejercicio a la hora de determinar la aceptación o rechazo.

DEFINITIVO

Se aclara que este material corresponde a una guía; sin embargo, en la ejecución pueden presentarse algunas situaciones que no estén contenidas aquí y que deberán ser analizadas en conjunto con la interventoría.

Nota: al inicio de la ejecución del IAD, se entregará el material con las imágenes adecuadas de color y tamaño.

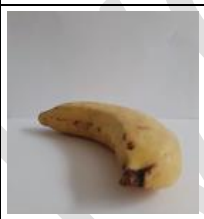
DEFINITIVO

Banano

Codigo:	Fruta:	Banano variedad bocadillo		
	Grado 1	Grado 2	Grado 3	Grado 4
Grado de madurez	Color uniforme verde, piel lisa, gruesa y de difícil remoción , textura dura, sabor agrio.	Color heterogeneo entre verde y amarillo (pinton) , textura de la piel dura y semi remobibl , sabor agrio.	Color amarillo, piel gruesa y de facil retirado, textura pulpa carnoza, fina y suave, sabor dulce intenso y perfumado.	Color heterogenero entre amarillo y manchas negras y cafes, piel blanda, de facil remocion y pulpa con textura blanda, con presencia de humedad.
Foto				
Descripcion	El primer grado de maduracion es apto para su recepcion y almacenamiento, teniendo en cuenta el proceso de maduracion y la fecha de consumo.	El segundo grado de maduracion es apto para su almacenamiento y alistamiento de producto terminado, teniendo en cuenta la fecha de consumo.	El tercer grado de maduracion es apto para el dia de la entrega y posterior a el dia del consumo.	El cuarto grado la fruta presenta sobre maduracion, la cual no es apta para una entrega a operadores logisticos, pero si para su consumo inmediato.
Aceptabilidad	Si para recepcion y almacenamiento.	Si para almacenamiento y producto terminado.	No para almacenamiento.	No para almacenamiento y entregas.
	No para entrega a operadores logisticos ni consumo inmediato.	No para entrega a operadores logisticos ni consumo inmediato.	Si para entrega a operadores logisticos.	Si para el consumo inmediato .

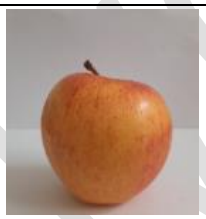
DEFINITIVO

Banano común o criollo

Codigo:	Fruta:	Banano común		
	Grado 1	Grado 2	Grado 3	Grado 4
Grado de madurez	Color uniforme verde, piel lisa, gruesa y de dificil remoción , textura dura, sabor agrio.	Color heterogeneo entre verde y amarillo (pinton) , textura de la piel dura y semi remobibl , sabor agrio.	Color amarillo, piel gruesa y de facil retirado, textura pulpa carnoza, fina y suave, sabor dulce intenso y perfumado.	Color heterogenero entre amarillo y manchas negras y cafes, piel blanda, de facil remocion y pulpa con textura blanda, con presencia de humedad.
Foto				
Descripcion	El primer grado de maduracion es apto para su recepcion y almacenamiento, teniendo en cuenta el proceso de maduracion y la fecha de consumo.	El segundo grado de maduracion es apto para su almacenamiento y alistamiento de producto terminado, teniendo en cuenta la fecha de consumo.	El tercer grado de maduracion es apto para el dia de la entrega y posterior a el dia del consumo.	El cuarto grado la fruta presenta sobre maduracion, la cual no es apta para una entrega a operadores logisticos, pero si para su consumo inmediato. Las manchas no deben afectar la parte comestible de la fruta.
Aceptabilidad	Si para recepcion y almacenamiento.	Si para almacenamiento y producto terminado.	No para almacenamiento.	No para almacenamiento y entregas.
	No para entrega a operadores logisticos ni consumo inmediato.	No para entrega a operadores logisticos ni consumo inmediato.	Si para entrega a operadores logisticos.	Si para el consumo inmediato .

DEFINITIVO

Manzana importada roja

Codigo:	Fruta:	Manzana roja		
	Grado 1	Grado 2	Grado 3	Grado 4
Grado de madurez	Piel lisa, fina y comestible, pulpa jugosa y dulce, con coloraciones rojas y naranjas.	Piel lisa, fina y comestible, pulpa jugosa y dulce, con coloraciones rojas y naranjas.	Piel lisa, fina y comestible, pulpa jugosa y dulce, con coloraciones rojas y naranjas.	Piel lisa, fina y comestible, pulpa jugosa y dulce, con coloraciones rojas y naranjas.
Foto				
Descripcion	La Manzana roja llega para su consumo independientemente de su color, ya que tiene larga vida de conservacion	La Manzana roja llega para su consumo independientemente su color, ya que tiene larga vida de conservacion	La Manzana roja llega para su consumo independientemente su color, ya que tiene larga vida de conservacion	La Manzana roja llega para su consumo independientemente su color, ya que tiene larga vida de conservacion
Aceptabilidad	Si para recepcion y almacenamiento.	Si para recepcion y almacenamiento.	Si para recepcion y almacenamiento.	Si para recepcion y almacenamiento.
	Si para entrega a operadores logisticos.	Si para entrega a operadores logisticos.	Si para entrega a operadores logisticos.	Si para entrega a operadores logisticos.

DEFINITIVO

Manzana importada verde

	Grado 1	Grado 2	Grado 3	Grado 4
Grado de madurez	Textura firme, piel lisa y delgada, apariencia homogenea, tono solido verde, sabor acido caracteristico de la manzana verde, sin rastros de oxidacion.	Textura firme, piel lisa y delgada, apariencia homogenea, tono solido verde, sabor acido caracteristico de la manzana verde, sin rastros de oxidacion.	Textura firme, piel lisa y delgada, apariencia homogenea, tono solido verde, sabor acido caracteristico de la manzana verde, sin rastros de oxidacion.	Textura firme, piel lisa y delgada, apariencia homogenea, tono solido verde, sabor acido caracteristico de la manzana verde, sin rastros de oxidacion.
Foto				
Descripcion	La Manzana Verde llega para su consumo independientemente su color, ya que tiene larga vida de conservacion	La Manzana Verde llega para su consumo independientemente su color, ya que tiene larga vida de conservacion	La Manzana Verde llega para su consumo independientemente su color, ya que tiene larga vida de conservacion	La Manzana Verde llega para su consumo independientemente su color, ya que tiene larga vida de conservacion
Aceptabilidad	Si para recepcion y almacenamiento.	Si para recepcion y almacenamiento.	Si para recepcion y almacenamiento.	Si para recepcion y almacenamiento.
	Si para entrega a operadores logisticos.	Si para entrega a operadores logisticos.	Si para entrega a operadores logisticos.	Si para entrega a operadores logisticos.

DEFINITIVO

Manzana nacional

	Grado 1	Grado 2	Grado 3	Grado 4
Grado de madurez	Textura firme, piel lisa y delgada, apariencia homogenea, tono solido verde, sabor acido caracteristico de la manzana, sin rastros de oxidacion, de consistencia firme y jugosa.	Textura firme, piel lisa y delgada, apariencia homogenea, tono solido verde, sabor acido caracteristico de la manzana, sin rastros de oxidacion, de consistencia firme y jugosa.	Textura firme, piel lisa y delgada, apariencia homogenea, tono solido verde, sabor acido caracteristico de la manzana, sin rastros de oxidacion, de consistencia firme y jugosa.	Textura firme, piel lisa y delgada, apariencia homogenea, tono solido verde, sabor acido caracteristico de la manzana, sin rastros de oxidacion, de consistencia firme y jugosa.
Foto				
Descripcion	La Manzana puede llegar con humedad caracteristicas de un producto refrigerado.	La Manzana puede llegar con humedad caracteristicas de un producto refrigerado.	La Manzana puede llegar con humedad caracteristicas de un producto refrigerado.	La Manzana puede llegar con humedad caracteristicas de un producto refrigerado.
Aceptabilidad	Si para recepcion y almacenamiento.	Si para recepcion y almacenamiento.	Si para recepcion y almacenamiento.	Si para recepcion y almacenamiento.
	Si para entrega a operadores logisticos.	Si para entrega a operadores logisticos.	Si para entrega a operadores logisticos.	Si para entrega a operadores logisticos.

Durazno

Codigo:	Fruta:	Durazno		
	Grado 1	Grado 2	Grado 3	Grado 4
Grado de madurez	Consistencia dura, tono verde, pulpa acida, textura aterciopelada.	Consistencia intermedia, con evidencia en el cambio de la coloracion en la piel, pulpa acida.	Textura aterciopelada, pulpa jugosa y dulce, tono heterogeneo, entre amarillo y verde	Consistencia blanda, aumenta la jugosidad en la pulpa, tono en la gama de los amarillos, con la misma constancia en la textura aterciopelada caracteristica de esta fruta.
Foto				
Descripcion	El primer grado de maduracion es apto para su recepcion y almacenamiento, teniendo en cuenta el proceso de maduracion y la fecha de consumo.	El segundo grado de maduracion es apto para su almacenamiento y alistamiento de producto terminado, teniendo en cuenta la fecha de consumo.	El tercer grado de maduracion es apto para el dia de la entrega y posterior a el dia del consumo.	El cuarto grado la fruta presenta sobre maduracion, la cual no es apta para una entrega a proveedores logisticos, pero si para su consumo inmediato.
Aceptabilidad	Si para recepcion y almacenamiento.	Si para almacenamiento y producto terminado.	Si para almacenamiento y producto terminado.	Si para almacenamiento y producto terminado.
	No para entrega a operadores logisticos ni consumo inmediato.	No para entrega a operadores logisticos ni consumo inmediato.	Si para entrega a operadores logisticos.	Si para entrega a operadores logisticos.

DEFINITIVO

Mandarina

FRUTA : MANDARINA CLEMENTINA				
2, GRADO DE MADUREZ	GRADO 1	GRADO 2	GRADO 3	GRADO 4
3, FOTO				
4, DESCRIBCION DEL GRADO DE MADUREZ	Color : Verde Sabor : Acido Cáscara: fuerte, gruesa y rugosa, con algunas cicatrices superficiales	Color : Desde amarillo verdoso hasta amarillo totalmente. Sabor : ácido, agrio. Cáscara: Debil, con daño superficial debido a sobremadurez, textura muy blanda.	Color : Predomina el color amarillo intenso con tonalidades naranja Sabor :Dulce ligeramente acidulado. Cáscara: Fuerte y gruesa, textura ligeramente lisa con algunas cicatrices superficiales.	Color: Amarillo intenso con tonalidades naranja. Sabor : dulce ligeramente acidulado. Cáscara: fuerte, gruesa y lisa, con algunas cicatrices superficiales.
5, ACEPTABILIDAD	NO	NO	SI	SI

FRUTA : MANDARINA ONECO				
2, GRADO DE MADUREZ	GRADO 1	GRADO 2	GRADO 3	GRADO 4
3, FOTO				
4, DESCRIBCION DEL GRADO DE MADUREZ	Color : Verde Sabor : Acido Cáscara: fuerte, gruesa y rugosa, con algunas cicatrices superficiales	Color : Desde amarillo verdoso hasta amarillo total mente. Sabor : ácido, agrio. Cáscara: fuerte, grues y isa.	Color : Predomina el color verde intenso con tonalidades naranja Sabor :Dulce ligeramente acidulado. Cáscara: Fuerte y gruesa, textura ligeramente lisa con algunas cicatrices superficiales.	Color: verde intenso con tonalidades naranja. Sabor : dulce ligeramente acidulado. Cáscara: fuerte, gruesa y lisa, con algunas cicatrices superficiales.
5, ACEPTABILIDAD	NO	NO	SI	SI

FRUTA : MANDARINA ARRAYANA				
2, GRADO DE MADUREZ	GRADO 1	GRADO 2	GRADO 3	GRADO 4
3. FOTO				
4, DESCRIBCION DEL GRADO DE MADUREZ	Color : Verde Sabor : Acido Cáscara: fuerte, gruesa y aparentemente lisa.	Color : Predomina el color amarillo con tonalidades naranja y verdes. Sabor : Dulce ligeramente acido. Cáscara: con facil desprendimiento.	Color : Desde amarillo verdoso hasta amarillo totalmente. Sabor :Dulce Cáscara: con facil desprendimiento.	Color: Amarillo intenso con tonalidades naranja. Sabor : acido y agrio. Cáscara: Debil, con daño superficial debido a sobremadurez, textura muy blanda.
5, ACEPTABILIDAD	NO	SI	SI	NO

DEFINITIVO

Pera

Codigo:	Fruta:	Pera nacional		
	Grado 1	Grado 2	Grado 3	Grado 4
Grado de madurez	Piel suave con presencia de tonos verdes y manchas, consistencia dura y acida.	Piel suave, empieza a cambiar la coloracion a tonos amarillentos, presencia de manchas, y su sabor se empieza a tornarse agradable.	Textura firme, tono heterogeneo entre verde y tonos cafes, pulpa jugosa, dulce y consistente.	Mayor presencia de tonos cafes, debido a la maduracion, lo cual cambia la textura de la pulpa, sigue jugosa y dulce pero arenosa.
Foto				
Descripcion	El primer grado de maduracion es apto para su recepcion y almacenamiento, teniendo en cuenta el proceso de maduracion y la fecha de consumo.	El segundo grado de maduracion es apto para su almacenamiento y alistamiento de producto terminado, siempre y cuando la fruta en general no presente de dureza.	El tercer grado de maduracion es apto para el dia de la entrega y posterior a el dia del consumo.	El cuarto grado es de sobre maduracion y no es apto para su consumo.
Aceptabilidad	Si para recepcion y almacenamiento.	Si para almacenamiento y producto terminado.	Si para almacenamiento y producto terminado.	No para almacenamiento y producto terminado.
	No para entrega a operadores logisticos ni consumo inmediato.	Si para entrega a operadores logisticos.	Si para entrega a operadores logisticos.	No para entrega a operadores logisticos.

DEFINITIVO

FRUTA : PERA IMPORTADA				
GRADO DE MADUREZ	GRADO 1	GRADO 2	GRADO 3	GRADO 4
FOTO				
DESCRIPCION DEL GRADO DE MADUREZ	Color : Verde Sabor : Acido, insipido. Cáscara: Debil, con daño mecanico y fisico.	Color : Verde. Sabor : ácido y agrio. Cáscara: dura y dificil al morder.	Color : Verde. Sabor: Dulce. Cáscara: Firme, textura ligeramente lisa.	Color : Verde con tonalidades amarillas Sabor: dulce. Cáscara: Firme, textura ligeramente lisa.
ACEPTABILIDAD	NO	NO	SI	SI

Mango

FRUTA : MANGO				
2, GRADO DE MADUREZ	GRADO 1	GRADO 2	GRADO 3	GRADO 4
3, FOTO				
4. DESCRIBCION DEL GRADO DE MADUREZ	Color : Verde Sabor : Acido Cáscara: fuerte, gruesa y lisa, con algunas cicatrices superficiales	Color : Verde con tonalidades marron o amarillo. Sabor : Ligeramente ácido. Cáscara: Ligeramente fuerte, con daño superficial y en diferentes partes de la fruta.	Color : Verde (con pulpa dulde) o amarillo. Sabor :Dulce Cáscara: Fuerte y gruesa, textura ligeramente lisa con algunas cicatrices superficiales. Pulpa : Con textura carnosa, jugosa y consistencia ligeramente firme.	Color: Verde (con pulpa dulce) o amarillo intenso con tonalidades naranja. Sabor : dulce Cáscara: fuerte, gruesa y lisa, con algunas cicatrices superficiales. Pulpa : Con textura carnosa, jugosa y consistencia ligeramente firme.
5, ACEPTABILIDAD	NO	NO	SI	SI

PRELIMINAR

Granadilla

FRUTA : GRANADILLA				
GRADO DE MADUREZ	GRADO 1	GRADO 2	GRADO 3	GRADO 4
FOTO				
DESCRIPCION DEL GRADO DE MADUREZ	Color: Verde Sabor: Insípido Cáscara: fuerte, gruesa y lisa.	Color: Marrón o café oscuro. Sabor : Agrio Cáscara: Débil, lisa y con manchas	Color: Predomina el color amarillo intenso con tonalidades naranja, Marrón o ligeramente verdes. Sabor :Dulce Cáscara: Fuerte y gruesa, textura ligeramente lisa y con manchas que no afecte la parte comestible.	Color: Amarillo intenso con tonalidades naranja. Sabor : dulce Cáscara: fuerte, gruesa y lisa.
ACEPTABILIDAD	NO	NO	SI	SI

Ciruela

FRUTA : CIRUELA				
GRADO DE MADUREZ	GRADO 1	GRADO 2	GRADO 3	GRADO 4
FOTO				
DESCRIPCION DEL GRADO DE MADUREZ	Color : Predomina el color verde, con tonalidades rojizas. Sabor : Acido Cáscara: fuerte lisa, puede presentar algunas cicatrices superficiales.	Color : Rojo con tonalidades amarillas y verdes. Sabor : ligeramente acido. Cáscara: fuerte y lisa, predominan cicatrices superficiales con puntos negros.	Color : Predomina el color rojo intenso con tonalidades amarillas. Sabor :Dulce Cáscara: Fuerte y lisa, pude presentar algunas cicatrices superficiales con puntos negros.	Color: color muy variado, que puede oscilar de rojo a rojo violáceo o amarilla. Sabor : dulce Cáscara: Fuerte y lisa.
ACEPTABILIDAD	NO	NO	SI	SI

Uva

FRUTA	UVA VARIEDAD VERDE			
GRADO DE MADUREZ	GRADO 1 	GRADO 2 	GRADO 3 	GRADO 4 
DESCRIPCIÓN DEL GRADO DE MADUREZ	**COLOR**: Producto de coloración verde intenso y homogeneo. **SABOR**: Ácido. **TEXTURA**: Firme. **APARIENCIA**: Homogenea, predomina el color verde en toda la superficie de la fruta. Puede presentar manchas naturales características del producto.	**COLOR**: Producto de coloración verde. **SABOR**: Ácido-Dulce, característico del producto. **TEXTURA**: Firme. **APARIENCIA**: Homogenea, el color verde se encuentra en toda de la superficie de la fruta. Puede presentar manchas naturales características del producto.	**COLOR**: Producto de coloración verde de diferentes tonalidades, algunas pueden ser mas claras. **SABOR**: Dulce, característico del producto. **TEXTURA**: Firme. **APARIENCIA**: Homogenea Puede presentar manchas naturales características del producto.	**COLOR**: Producto de coloración verde de diferentes tonalidades. **SABOR**: Dulce, característico del producto. **TEXTURA**: Firme. Rechazar la fruta si la textura es blanda y tene sobremaduración. **APARIENCIA**: Homogenea .Puede presentar manchas naturales características del producto.
ACEPTABILIDAD	NO	SI	SI	SI

DEFI

FRUTA	UVA VARIEDAD ROJA			
	GRADO 1	GRADO 2	GRADO 3	GRADO 4
GRADO DE MADUREZ				
DESCRIPCIÓN DEL GRADO DE MADUREZ	**COLOR:** Producto de coloración verde intenso. **SABOR:** Ácido. **TEXTURA:** Firme. **APARIENCIA:** Homogenea, predomina el color verde en toda la superficie de la fruta. Puede presentar manchas naturales características del producto.	**COLOR:** Producto de coloración verde con inicio de la coloración negra o roja. **SABOR:** Ácido-Dulce, característico del producto. **TEXTURA:** Firme. **APARIENCIA:** Homogenea, el color verde se encuentra en en un 90% de la superficie de la fruta. Puede presentar manchas naturales características del producto.	**COLOR:** Producto de coloración negro/rojo de diferentes tonalidades, algunas pueden ser mas claras. **SABOR:** Dulce, característico del producto. **TEXTURA:** Firme. **APARIENCIA:** Homogenea Puede presentar manchas naturales características del producto.	**COLOR:** Producto de coloración rojo/negro de diferentes tonalidades. **SABOR:** Dulce, característico del producto. **TEXTURA:** Firme. Rechazar la fruta si la textura es blanda y tiene sobremaduración. **APARIENCIA:** Homogenea .Puede presentar manchas naturales características del producto.
ACEPTABILIDAD	NO	SI	SI	SI

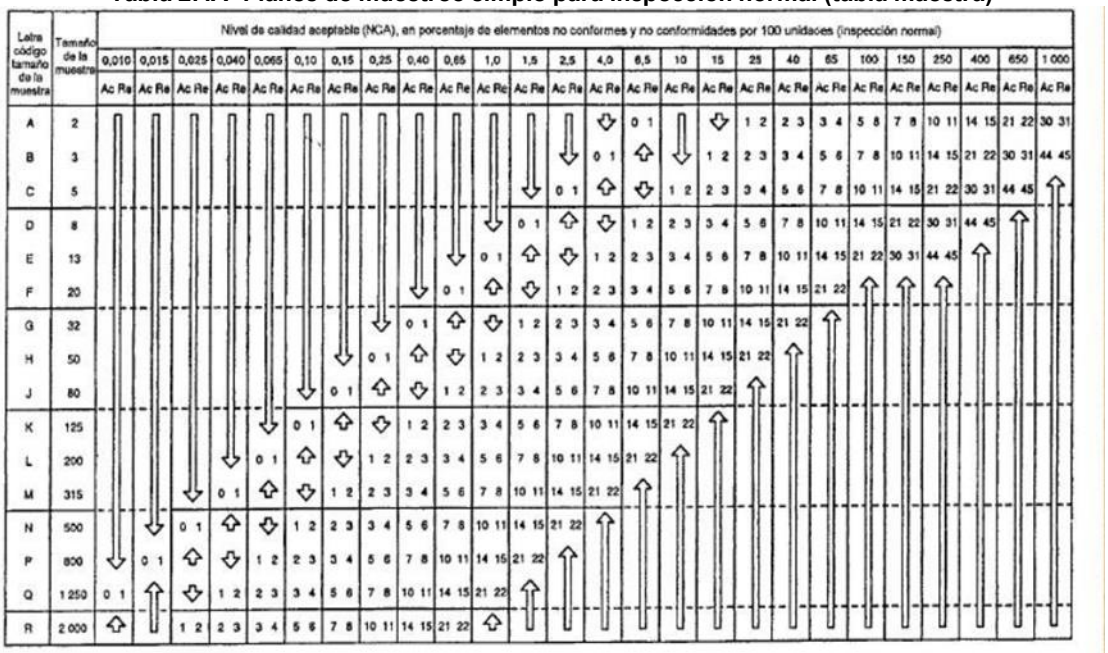
NORMA ISO 2859-1

Tabla 1 . Letra código de tamaño de muestra

Códigos de tamaño de muestra según la MIL STD 105D								
		Niveles de inspección especiales				Niveles generales de inspección		
TAMAÑO LOTE		S1	S2	S3	S4	I	II	III
2	8	A	A	A	A	A	A	B
9	15	A	A	A	A	A	B	C
16	25	A	A	B	B	B	C	D
26	50	A	B	B	C	C	D	E
51	90	B	B	C	C	C	E	F
91	150	B	B	C	C	D	F	G
151	280	B	C	D	E	E	G	H
281	500	B	C	D	E	F	H	J
501	1200	C	C	E	F	G	J	K
1201	3200	C	D	E	G	H	K	L
3201	10000	C	D	F	G	J	L	M
10001	35000	C	D	F	H	K	M	N
35001	150000	D	E	G	J	L	N	P
150001	500000	D	E	G	J	M	P	Q
más de	500001	D	E	E	J	N	Q	R

Nota: La norma establece un sistema de aceptación por muestreo para la inspección por atributo.

Tabla 2. .A- Planes de muestreo simple para inspección normal (tabla maestra)



Letra código tamaño de la muestra	Tamaño de la muestra	Nivel de calidad aceptable (NCA), en porcentaje de elementos no conformes y no conformidades por 100 unidades (inspección normal)																															
		0,010		0,015		0,025		0,040		0,065		0,10		0,15		0,25		0,40		0,65		1,0		1,5		2,5		4,0		6,5		10		15	
		Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re
A	2		⇩		⇩		⇩		⇩		⇩		⇩		⇩		⇩		⇩		⇩		⇩		⇩		⇩	0	1		⇩		⇩	1	2
B	3		⇩		⇩		⇩		⇩		⇩		⇩		⇩		⇩		⇩		⇩		⇩		⇩	0	1	⇧		⇩		1	2
C	5		⇩		⇩		⇩		⇩		⇩		⇩		⇩		⇩		⇩		⇩		⇩	0	1	⇧		⇧		1	2	2	3
D	8		⇩		⇩		⇩		⇩		⇩		⇩		⇩		⇩		⇩		⇩		⇩	0	1	⇧		⇧		1	2	2	3	3	4
E	13		⇩		⇩		⇩		⇩		⇩		⇩		⇩		⇩		⇩		⇩		⇩	0	1	⇧		⇧		1	2	2	3	3	4
F	20		⇩		⇩		⇩		⇩		⇩		⇩		⇩		⇩		⇩	0	1	⇧		1	2	⇧		⇧		1	2	2	3	3	4
G	32		⇩		⇩		⇩		⇩		⇩		⇩		⇩	0	1	⇧		⇧		⇧		1	2	2	3	3	4	5	6	7	8	10	11
H	50		⇩		⇩		⇩		⇩		⇩		⇩	0	1	⇧		⇧		⇧		⇧		1	2	2	3	3	4	5	6	7	8	10	11
J	80		⇩		⇩		⇩		⇩		⇩		⇩	0	1	⇧		⇧		1	2	2	3	3	4	5	6	7	8	10	11	14	15	21	22
K	125		⇩		⇩		⇩		⇩		⇩	0	1	⇧		⇧		1	2	2	3	3	4	5	6	7	8	10	11	14	15	21	22	⇧	
L	200		⇩		⇩		⇩		⇩		⇩	0	1	⇧		⇧		1	2	2	3	3	4	5	6	7	8	10	11	14	15	21	22	⇧	
M	315		⇩		⇩		⇩		⇩	0	1	⇧		⇧		1	2	2	3	3	4	5	6	7	8	10	11	14	15	21	22	⇧			
N	500		⇩		⇩	0	1	⇧		⇧		1	2	2	3	3	4	5	6	7	8	10	11	14	15	21	22	⇧							
P	800		⇩		0	1	⇧		⇧		1	2	2	3	3	4	5	6	7	8	10	11	14	15	21	22	⇧							
Q	1 250		0	1	⇧		⇧		1	2	2	3	3	4	5	6	7	8	10	11	14	15	21	22	⇧									
R	2 000		⇧			1	2	2	3	3	4	5	6	7	8	10	11	14	15	21	22	⇧												

Letra código tamaño de la muestra	Tamaño de la muestra	21		30		40		65		100		150		250		400		650		1 000	
		Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re
A	2	1	2	2	3	3	4	5	8	7	8	10	11	14	15	21	22	30	31		⇩
B	3	2	3	3	4	5	6	7	8	10	11	14	15	21	22	30	31	44	45		⇩
C	5	3	4	5	6	7	8	10	11	14	15	21	22	30	31	44	45		⇩		
D	8	5	6	7	8	10	11	14	15	21	22	30	31	44	45		⇩				
E	13	7	8	10	11	14	15	21	22	30	31	44	45		⇩						
F	20	10	11	14	15	21	22		⇧		⇧		⇧		⇧		⇩				
G	32	14	15	21	22		⇧		⇧		⇧		⇧		⇧		⇩				
H	50	21	22		⇧		⇧		⇧		⇧		⇧		⇧		⇩				
J	80		⇧		⇧		⇧		⇧		⇧		⇧		⇧		⇩				
K	125		⇧		⇧		⇧		⇧		⇧		⇧		⇧		⇩				
L	200		⇧		⇧		⇧		⇧		⇧		⇧		⇧		⇩				
M	315		⇧		⇧		⇧		⇧		⇧		⇧		⇧		⇩				
N	500		⇧		⇧		⇧		⇧		⇧		⇧		⇧		⇩				
P	800		⇧		⇧		⇧		⇧		⇧		⇧		⇧		⇩				
Q	1 250		⇧		⇧		⇧		⇧		⇧		⇧		⇧		⇩				
R	2 000		⇧		⇧		⇧		⇧		⇧		⇧		⇧		⇩				

DEFI

Plan de muestreo por inspección rigurosa

Planes de muestreo simple en inspección rigurosa (tabla general)

Letra código tamaño de la muestra	Tamaño de la muestra	Nivel de calidad aceptable (NCA), en porcentaje de elementos no conformes y no conformidades por 100 unidades (inspección rigurosa)																																	
		0,010		0,015		0,025		0,040		0,065		0,10		0,15		0,25		0,40		0,65		1,0		1,5		2,5		4,0		6,5		10		15		25		40	
		Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re
A	2																											⇩		0	1			⇩		1	2
B	3																											0	1			⇩		1	2	2	3
C	5																											⇩		0	1			1	2	2	3	3	4
D	8																									0	1	⇩		1	2	2	3	3	4	5	6
E	13																							0	1	⇩		1	2	2	3	3	4	5	6	8	9
F	20																					0	1	⇩		1	2	2	3	3	4	5	6	8	9	12	13
G	32																			0	1	⇩		1	2	2	3	3	4	5	6	8	9	12	13	18	19
H	50																	0	1	⇩		1	2	2	3	3	4	5	6	8	9	12	13	18	19		
J	80																	⇩		1	2	2	3	3	4	5	6	8	9	12	13	18	19				
K	125															0	1	⇩		1	2	2	3	3	4	5	6	8	9	12	13	18	19				
L	200													0	1	⇩		1	2	2	3	3	4	5	6	8	9	12	13	18	19						
M	315											0	1	⇩		1	2	2	3	3	4	5	6	8	9	12	13	18	19								
N	500									0	1	⇩		1	2	2	3	3	4	5	6	8	9	12	13	18	19										
P	800							0	1	⇩		1	2	2	3	3	4	5	6	8	9	12	13	18	19												
Q	1 250					0	1	⇩		1	2	2	3	3	4	5	6	8	9	12	13	18	19														
R	2 000	0	1	⇧		⇩		1	2	2	3	3	4	5	6	8	9	12	13	18	19	⇧															
S	3 150					1	2																														

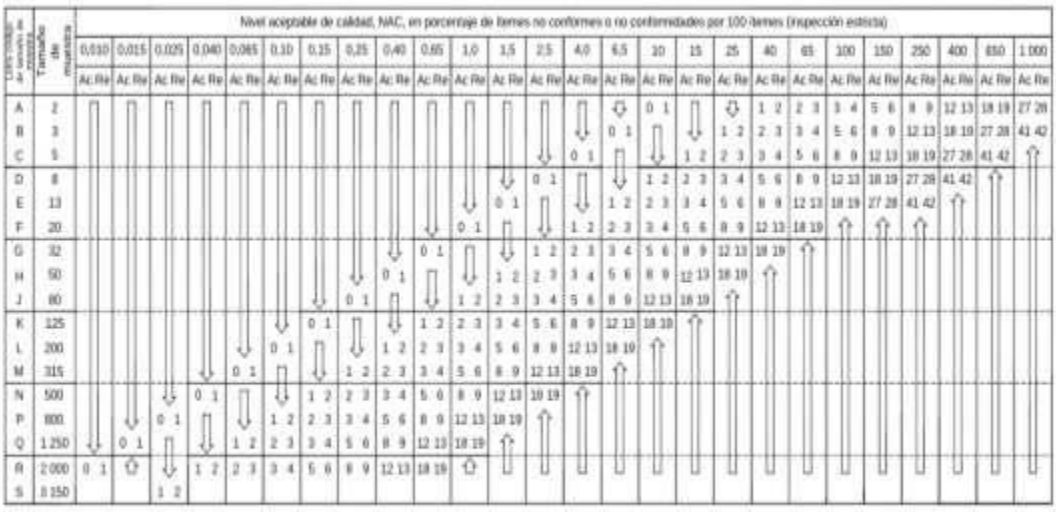
Letra código tamaño de la muestra	Tamaño de la muestra	65		100		150		250		400		650		1 000	
		Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re
A	2	2	3	3	4	5	6	8	9	12	13	18	19	27	28
B	3	3	4	5	6	8	9	12	13	18	19	27	28	41	42
C	5	5	6	8	9	12	13	18	19	27	28	41	42		
D	8	8	9	12	13	18	19	27	28	41	42				
E	13	12	13	18	19	27	28	41	42						
F	20	18	19												
G	32														
H	50														
J	80														
K	125														
L	200														
M	315														
N	500														
P	800														
Q	1 250														
R	2 000														
S	3 150														

⇩ = Utilizar el primer plan de muestreo bajo la flecha. Si el tamaño de la muestra es igual o excede el tamaño del lote, efectuar el 100% de la inspección

⇧ = Utilizar el primer plan de muestreo por encima de la flecha

Ac = Valor de aceptación

Tabla 2. B- Planes de muestreo simple para inspección estricta (tabla maestra)



⇩ = use el primer plan de muestreo debajo de la flecha. Si el tamaño de la muestra es igual o excede el tamaño del lote lleve a cabo inspección 100 %.
⇧ = use el primer plan de muestreo arriba de la flecha
Ac = número de aceptación
Re = número de rechazo

CONTROL DE CAMBIOS DE DOCUMENTO					
	FECHA	**DESCRIPCIÓN DE AJUSTES**	**ELABORÓ**	**REVISÓ**	**APROBÓ**
	30/09/2022	Creación de formato	Equipo Técnico SED	Luisa Fernanda Riveros Chavez – Estructuradora Paola Henao – Abogada Estructuración	Luis Enrique Fajardo Caballero - Gestor