PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL
ETAPA PRECONTRACTUAL
FORMATO ESTUDIOS PREVIOS

1. IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

FECHA DE ELABORACIÓN:	11/03/2024
DEPENDENCIA REQUIRENTE EN CONTRATACIÓN:	Coordinación Académica Centro de Comercio y Servicios
ORDENADOR DEL GASTO:	**Andrés Gómez Calderón**
OBJETO:	Suministro a monto agotable de materiales de formación, bienes de consumo perecederos Fruver (Frutas, verduras, tubérculos, hortalizas) necesarios para atender la formación profesional integral en las áreas de alimentos y bebidas del centro de Comercio y Servicios, perteneciente a la regional Risaralda, para la vigencia 2024.

2. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

Justificación:	El SENA es un establecimiento público del orden nacional adscrito al Ministerio del Trabajo, encargado de cumplir la función que corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, ofreciendo y ejecutando la formación profesional integral, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país, conforme lo establece la Ley 119 de 1994. De acuerdo con la Constitución Política de Colombia, lo dispuesto en los artículos 26 y 29 de la Ley 152 de 1994, y teniendo en cuenta que la entidad atiende las orientaciones dadas por el Modelo Integrado de Planeación y Gestión (MIPG), el Plan de Acción 2024 “establece las acciones institucionales del SENA para la vigencia 2024, las cuales se encuentran articuladas con la bases del Plan Nacional de Desarrollo, la ley 2294 de 2023 que establece el Plan Nacional de Desarrollo (PND) 2022 – 2026, “Colombia Potencia Mundial de la Vida”, Planes institucionales definidos en el Decreto 612 de 2018, y los documentos CONPES en los que tiene compromisos la entidad. Dando cuenta de las principales orientaciones para lograr la articulación entre la estrategia y operación del SENA como Entidad líder de formación para el trabajo. Los esfuerzos del plan de acción de esta vigencia estarán orientados a garantizar que todas las acciones y recursos de la entidad estén alineadas al plan estratégico institucional 2023 – 2026, el cual se formuló a partir de un diagnóstico institucional orientado a garantizar una construcción con enfoque pluralista y diferencial que permita la creación de valor público, a partir de talleres realizados en distintos departamentos del país con sus grupos de valor, que permitió identificar oportunidades y desafíos emergentes entre los que se destacan como factores relevantes de cambio la transformación productiva del campesinado, la economía popular, las economías verdes y circular, seguridad alimentaria, marca SENA y la innovación técnica: El SENA viene “aportando a los planes de acción que se elaboran anualmente, en las siguientes estrategias: • Promocionar la inclusión laboral de las personas con discapacidad. • Desarrollar planes y programas sociales y ambientalmente sostenibles que se desarrollarán en las zonas rurales con el concurso de la mano de obra de las comunidades de la zona- hombres y mujeres • Promocionar la vinculación de las mujeres en áreas productivas no tradicionales • En estas estrategias la entidad viene contribuyendo con acciones de formación para el trabajo, programa SENA Emprende Rural y orientación laboral a través de la gestión de la Agencia Pública de Empleo” De conformidad con la MISIÓN INSTITUCIONAL del Servicio Nacional de Aprendizaje, la cual reza: “Cumplir la función que le corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, ofreciendo y ejecutando la formación profesional integral, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país”, el SENA desarrolla acuerdos con entidades públicas, privadas, sin ánimo de lucro como respuesta estratégica para atender a un mayor número de colombianos, fortaleciendo con criterios de calidad la Educación para el Trabajo y el Desarrollo Humano en el país, permitiendo mayores oportunidades de acceso y eficiencia en el uso de los recursos destinados al aprendizaje, mediante la unión de esfuerzos técnicos, administrativos y económicos. Dentro de los objetivos del SENA se encuentran: 1. Dar formación profesional integral a los trabajadores de todas las actividades económicas, y a quienes, sin serlo, requieren dicha formación, para aumentar por ese medio la productividad nacional y promover la expansión y el desarrollo económico y social armónico del país, bajo el concepto de equidad social redistributiva. 2. Fortalecer los procesos de formación profesional integral que contribuyan al desarrollo comunitario a nivel urbano y rural, para su vinculación o promoción en actividades productivas de interés social y económico. El Plan Estratégico Institucional 2023 – 2026 busca articular las 4 perspectivas institucionales con el fin de lograr la creación de valor público, por medio de los habilitadores de pertinencia e innovación, partiendo de los procesos institucionales y su respectiva alineación. Con relación al sector rural el SENA busca “cerrar las brechas entre el campo y la ciudad y crear condiciones de bienestar y buen vivir para la población rural. Busca dignificar las condiciones laborales rurales, mediante la aplicación plena, con la inspección del trabajo, de la normatividad sobre relaciones contractuales, la regulación correspondiente sobre jornada, remuneración y subordinación, considerando los desarrollos jurisprudenciales favorables a los trabajadores y trabajadoras, las normas de la Organización Internacional del Trabajo- OIT aplicables, sobre el trabajo en general y el trabajo rural en

	particular, que permitan garantizar de manera efectiva y en igualdad de condiciones para hombres y mujeres” Frente a la formación orientada a la Economía Campesina Y Economía Popular, en concordancia con los lineamientos del PND, le corresponde al SENA “diseñar e implementar estrategias para fortalecer, adaptar y flexibilizar el acceso de sus servicios institucionales (formación para el trabajo, formación especializada, emprendimiento y certificación de competencias laborales) de manera diferencial, integral e incluyente para la atención de la población de la economía campesina y la economía popular, con el fin de contribuir a mejorar sus condiciones económicas y de calidad de vida, culturales y sociales” En articulación con esta estrategia el SENA busca posicionarse como la mejor escuela de formación para el trabajo de América Latina, orientada por los criterios de pertinencia y calidad de la formación, buscando el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, el aumento de la productividad laboral, ofreciendo y ejecutando formación profesional integral para su incorporación en actividades productivas. Por consiguiente se debe trabajar de forma conjunta mejorando nuestra cultura organizacional, para brindar una oferta de servicios en integración con el territorio que genere valor público y permitiendo el desarrollo económico incluyente del país y sus regiones, contribuyendo a mejorar la productividad empresarial y a potenciar las competencias laborales y las oportunidades de vinculación al trabajo; incidiendo en la generación de ingresos de la población a través de la formación profesional integral, la certificación de competencias laborales, la vinculación a un empleo decente, el fomento al emprendimiento y la consolidación de proyectos productivos inclusivos”, de la mano de todos los sectores y a partir de todas aquellas estrategias que permitan el desarrollo de la misión del SENA. En tal sentido se enmarcan diferentes necesidades fundamentales para el desarrollo de la misión institucional del SENA, como es la Formación, a través del desarrollo de los diferentes programas de formación titulada y complementaria, como lo es el talento humano: los instructores, el entorno, real o simulado en los Ambientes de aprendizaje, Tecnologías de la Información y la Comunicación, el trabajo colaborativo y un suministro importante como lo es los materiales de formación, razón de ser de la presente solicitud, entre otros componentes. Dichas necesidades satisfechas permitirán el desarrollo de la formación con calidad, pertinencia y excelencia de los programas y los servicios. Es importante también tener en cuenta las etapas del proceso de formación en los programas de formación del SENA, los cuales están estructurados bajo dos etapas: la lectiva que corresponde al proceso formativo (teórico - práctico) adelantado en el Centro de Formación Profesional, y la etapa productiva que corresponde al proceso formativo que se da en situaciones reales de trabajo. Es entonces en la etapa lectiva donde el aprendiz recibe conocimientos a partir de las acciones y actividades formativas, actuaciones organizadas e intencionales que tienen como finalidad proporcionar a los aprendices situaciones de aprendizaje en las que pueden construir conocimientos y aplicar y evidenciar competencias de una manera activa y dinámica. En el desarrollo de las acciones formativas de la etapa lectiva de los programas se requieren los materiales de formación, que contribuyen a cumplir con los objetivos misionales. Entendiéndose como material de formación, a todo recurso requerido en cualquier de las fases de desarrollo de los proyectos formativos, sea para beneficio del mismo aprendiz, o de un tercero que se constituya como cliente o beneficiario del proyecto. En el proceso de formación, se desarrolla la producción de Centro, que son los bienes y servicios que se obtienen en los Centros de Formación a través de los proyectos formativos y productivos desarrollados por los aprendices como parte de las actividades para desarrollar las competencias previstas en los programas de aprendizaje, los cuales también requieren materiales de formación. Ante la necesidad de desarrollar la formación profesional integral en condiciones óptimas que contribuyan a mejorar el aprendizaje, el Centro de Comercio y Servicios del SENA, Regional Risaralda, tiene como propósito dentro de la función misional adelantar actividades de formación orientadas a brindar Formación Profesional Integral para la incorporación de los aprendices en las actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país, propósito para el cual se requiere el suministro de materiales de consumo como: materiales perecederos y semi perecederos como Frutas, verduras, tubérculos, hortalizas, para la generación de bebidas, postres, cocteles, alimentos, entre otros, lo que permitirá atender las áreas de formación profesional integral en servicios de restaurante y bar asociada a las fichas para los programas de formación titulada: Técnico en Cocina, Técnico en servicio de restaurante y bar, Técnico en servicios de Barismo y Tecnólogo en Coordinación de Servicios Hoteleros; el desarrollo de las actividades de la empresa didáctica ubicada en la subsede Centro Cultural Turístico y Gastronómico Calle de la Fundación y los programas de formación complementaria como: Cocina peruana, cocina mediterránea, cocina árabe, Cocina típica colombiana, Procesos básicos pastelería, Procesos básicos de panadería, cocina básica, cocción de elaboración de menús básicos, Básico de mesa y bar, Cocina caliente, Cocina internacional, Coctelería tropical, Comidas rápidas, Emprendedor en gastronomía típica rural, Etiqueta y protocolo en el servicio a la mesa, Higiene y manipulación de alimentos, Montaje para servicios de alimentos y bebidas, Mesa y bar y coctelería, Preparación de alimentos y Preparación de bebidas. Teniendo presente que los procesos contractuales definidos para las compras en las entidades públicas definen tiempos precisos, para la adquisición de dichos elementos se hace oportuno la previsión de materiales de formación como lo son alimentos no perecederos que permitan el desarrollo de los ejercicios prácticos de los aprendices de los programas mencionados en el calendario del año 2024, por tal motivo se hace necesario la adquisición de dichos elementos que permitan el desarrollo de la formación y de los talleres prácticos y el funcionamiento de la empresa didáctica. Por otra parte, y de acuerdo con la oferta indicativa se proyecta abrir durante todo el año en las diferentes áreas asociadas a dichos programas en referencia a la formación profesional integral y de igual manera a las prácticas de producción de centro y de esta manera no sólo promover la participación y responsable de los aprendices en su etapa de aprendizaje, sino un aprendizaje integral. Para dar cumplimiento y alcanzar las metas establecidas de la entidad en la vigencia 2024 en lo referente a la producción de centros en el área de gastronomía, es indispensable contar con los recursos (Frutas,

verduras, tubérculos, hortalizas) que permitan ejecutar a través de los programas de formación en estas competencias la práctica de los aprendices en ambientes reales como se desarrollarían en el sector productivo de manera habitual. En el Centro de Comercio y Servicios se cuenta con La Sede CTCG – Centro Turístico, Cultural y Gastronómico Calle de la fundación en cuyas instalaciones se lleva a cabo los laboratorios de práctica y aprendizaje logrando una formación más integral. Como objetivo trazado en el desarrollo a la producción de centros, es de suma importancia retornar parte de los recursos que son suministrados por la Dirección General del SENA, sin ánimo de generar ninguna utilidad como es el deber ser en el sector público. Pero si el aprovechamiento, buen uso y transparencia de los recursos del Estado.

Por otro lado, dada las actuales condiciones de alza en los precios de los productos de la canasta familiar por la alta inflación y demás condiciones económicas adversas en el país, han generado un incrementó en los precios de la producción de alimentos, provocando una inestabilidad y una alta fluctuación de los precios en el mercado, situación que obliga a pensar de forma estratégica desde el equipo ejecutor de la formación del área de hotelería y turismo en la realización de cambios en las dinámicas de los procesos de compra del centro de formación, después de analizar la ejecución de vigencias anteriores, por lo cual se recomienda tener presente:

- Compra de insumos por grupos de inventarios, lo cual facilitara la compra directa a pequeños y medianos productores de la región contribuyendo con el apoyo a las economías locales y campesinas tal como invita el lineamiento establecido en la guía de compra pública relacionada con los objetivos de sostenibilidad social, partiendo del deber del Estado en la adopción de medidas y criterios que estimulen el empleo y el desarrollo local de las regiones.
- Garantizar la compra, la adquisición y la entrega de materiales primas (perecederos) en condiciones de innocuidad, calidad y frescura al ser suministrados por productores locales sin la mediación de intermediarios que generen procesos de sobrecostos adicionales a las condiciones económicas mencionadas anteriormente, evitando de esta manera malversación de los fondos públicos asignados para dicho proceso de compra.
- Suministro de materias primas con fechas de caducidad adecuadas de acuerdo con su naturaleza y grupos de inventario dando cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente.

Así mismo el Centro de Formación cuenta con el presupuesto asignado para la vigencia 2024, incorporado en el Plan de acción y el Plan Anual de Adquisiciones para la compra de suministros de formación para atender los programas de formación.

¿Cuál es el motivo de la contratación?

El motivo de la contratación de materiales de formación es la necesidad institucional de contar con los suministros, requeridos como esenciales para el desarrollo de la formación en la presente vigencia, lo cual es un componente necesario para desarrollar con calidad la formación y lo cual contribuye a preparar al aprendiz para desarrollar habilidades, competencias, destrezas, conocimientos y actitudes en un campo laboral especificó, permitiéndole interactuar en forma útil con su entorno social y con los sectores productivos. Entre las causas que la motivan están:
- Ausencia de materiales de formación en el Centro de Formación
- Necesidad de materiales para desarrollar la formación adecuada, producción de centro y desarrollo de los proyectos formativos.
- Los Centros de Formación no cuentan con presupuesto para adquirir materiales de formación a mediano y largo plazo

¿Cuál es el público objetivo de la contratación?

La población que se beneficiara de los materiales de formación, de los programas de formación titulada es aproximadamente:

Técnico en Cocina, 4 fichas - 120 aprendices - 4 instructores
Técnico en servicio de restaurante y bar, 3 fichas -90 aprendices – 3 instructores
Técnico en servicios de Barismo - 2 fichas – 60 aprendices- 2 instructores
Tecnólogo en Coordinación de Servicios Hoteleros 3 fichas -90 aprendices – 3 instructores

Para un total de:

Numero de Aprendices 360 aprendices aproximadamente
Número de fichas aproximadas: 12 fichas
Numero de Instructores 12 instructores aproximadamente

La población beneficiaria desde los programas de formación complementaria aproximadamente es:

20 programas de formación complementaria x 6 fichas: 120 programas 3600 aprendices – 40 instructores

¿Cuáles son los propósitos o las metas para conseguir con la contratación?

Objetivo General: Gestión para el suministro de materiales productos perecederos como es Frutas, verduras, tubérculos, hortalizas para atender los programas de formación asociados a las fichas de Técnico en Cocina, Técnico en servicio de restaurante y bar, Técnico en servicios de Barismo, Tecnólogo en Coordinación de Servicios Hoteleros y programas de formación complementaria para el desarrollo normal de actividades de formación en el SENA regional Risaralda.

Propósitos:

-Contar con lo necesario en materiales de formación para el desarrollo de la formación con eficiencia y calidad
-Cumplimiento y desarrollo de las actividades misionales del SENA

	-Cumplir con las metas de formación titulada y complementaria del Centro de Comercio y Servicios -Cumplir con los componentes de la formación en la etapa lectiva como son las prácticas formativas y la producción de Centro.
Análisis de conveniencia	Que este proceso fue previamente previsto en el plan anual de adquisiciones y se cuenta con la disponibilidad presupuestal para la vigencia 2024 se hace necesario adelantar un proceso de mínima cuantía para contratar la "Suministro a monto agotable de materiales de formación, bienes de consumo perecederos Fruver (Frutas, verduras, tubérculos, hortalizas) necesarios para atender la formación profesional integral en las áreas de alimentos y bebidas del centro de Comercio y Servicios, perteneciente a la regional Risaralda, para la vigencia 2024" Respecto de la conveniencia de la presente contratación, es importante precisar que el Centro de comercio y servicios, busca asegurar el cubrimiento de las formación profesional integral en cada una de las competencias asociadas a los programas de formación, de ello resulta necesario decir, que los materiales de formación son la estrategia mediante la cual permite al instructor hacer uso de la metodología de aprender haciendo y poder desarrollar dentro de cada uno de los programas de formación los proyectos previstos a través de la practica en cada uno de los diferentes escenarios. Teniendo en cuenta lo anterior, es menester indicar que adquirir estos materiales para los diferentes programas de formación, contribuyen como herramientas a los instructores y dar cumplimiento a su misión, que además está orientada al desarrollo de conocimientos técnicos, tecnológicos, de actitudes y valores para la convivencia social, que le permitan a la persona actuar crítica y creativamente en el mundo del trabajo y de la vida. Teniendo en cuenta lo anterior, es menester indicar que adquirir estos materiales para los diferentes programas de formación, contribuyen como herramientas a los instructores y dar cumplimiento a su misión, que además está orientada al desarrollo de conocimientos técnicos, tecnológicos, de actitudes y valores para la convivencia social, que le permitan a la persona actuar crítica y creativamente en el mundo del trabajo y de la vida. El Centro de Comercio y servicios de la Regional Risaralda, después de establecer la programación indicativa en la formación y dado que las cantidades de elementos requeridos variarán dependiendo de la necesidad de la entidad al momento de ejecución del contrato, estima que es conveniente satisfacer la necesidad a través de un contrato de suministro a monto agotable adjudicando el 100% del presupuesto del proceso asignado. En virtud del análisis de conveniencia efectuado por la Entidad y a lo establecido en el plan de acción para la vigencia 2024, por tratarse de materiales de formación los cuales son necesarios en cada vigencia, se evidencia que esta es una necesidad recurrente del centro de Formación, ya que sin los materiales aquí descritos no se podría realizar las prácticas de los aprendices y no se estaría cumpliendo con los objetivos previstos. Los rubros que se afectaran para dicha contratación son: C-3602-1300-11-20305C-3602031-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN COMPETENCIAS PARA LA INSERCIÓN LABORAL - MEJORAMIENTO DE LAS COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD DE LA POBLACIÓN VÍCTIMA DEL DESPLAZAMIENTO FORZADO POR EL CONFLICTO ARMADO A NIVEL NACIONAL. - C-3603-1300-15-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL - C-3603-1300-15-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL - C-3603-1300-15-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL - C-3602-1300-11-20305C-3602031-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN COMPETENCIAS PARA LA INSERCIÓN LABORAL - MEJORAMIENTO DE LAS COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD DE LA POBLACIÓN VÍCTIMA DEL DESPLAZAMIENTO FORZADO POR EL CONFLICTO ARMADO A NIVEL NACIONAL con una disponibilidad total para la presente contratación por valor de CUARENTA Y OCHO MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y TRES MIL SESENTA Y CINCO PESOS M/CTE. ($48.293.065), incluido IVA y demás gravámenes relacionados. De acuerdo con lo establecido en el artículo 2.2.1.2.1.2.9 del Decreto 1082 de 2015, el parágrafo 5to del artículo 2do de la Ley 1150 de 2007 el cual fue modificado por el artículo 41 de la Ley 1955 de 2019, así como lo indicado en la circular número 01– 3–2020–000033 del 24 de febrero de 2020, para la satisfacción de la necesidad aquí planteada, el Centro de Comercio y Servicios de la Regional Risaralda del Sena analizó la adquisición de los servicios, a través de la Tienda Virtual del Estado Colombiano y adelantó la revisión de los Acuerdos Marcos vigentes en la dirección https://www.colombiacompra.gov.co/tienda-virtual-del-estado- colombiano, y no encontrando acuerdo que supla la necesidad de la entidad y teniendo el valor establecido para el presente proceso de selección, se concluye que la escogencia del contratista se llevara a cabo a través de la modalidad de selección de Mínima Cuantía por un contrato de compraventa y/o suministro teniendo en cuenta las características y especificaciones técnicas que se pretenden contratar.

3. Indique la línea o numeral del Plan Anual de Adquisiciones al que corresponde la presente necesidad

Código UNSPSC (cada código separado por ;)	Descripción	Valor total estimado	Nombre del responsable	Dirección
50405909;50412800;10151814;50411736;50411700;50416600;50405601;50413700;50404101;50411500;50302300;50412700;50303800;50407200;50425400;50371700;50417010;50413400;50412000;10161503;50413800;50412200;50413101;50414700;50302400;50202200;50404106;50305800;50307008;50412600;50171902;50411600;50416100;50307012;504	66_9308_492_Suministro a monto agotable de materiales de formación, bienes de consumo perecederos Fruver (Frutas, verduras, tubérculos, hortalizas) necesarios para atender la formación profesional integral en las áreas de alimentos y bebidas del centro de Comercio y Servicios, perteneciente a la regional Risaralda, para la vigencia 2024	$ 49.000.000	Haiden Castillo Barbosa	hcastillob@sena.edu.co

04100;50306700;10151806;50305900;50307035;50373700;50401800;50413600;10502000;50407000;50303900;50404102;50414500;50304100;50417043;50317027;50304400;50304500;50317020;50306800;50305200;50416700;50304600;50404114;50307013;50305000;50304300;50414600;50404115;50415600;50305100;50307024;50305400;10151524;50415500;50305600;50373000;50307025;70141504;50307503;50407033;70141515;50411900;50412300;50404120;50404600;10161513;50307037;50416400;50404125;50373300;50373400;50407070;50412500;50316500				

4. CÓDIGO ESTÁNDAR DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE NACIONES UNIDAS (UNSPSC):

El objeto contractual se clasifica en los siguientes códigos del Clasificador de Bienes y Servicios:

Ítem	Grupo	Segmento	Descripción	Familia	Descripción	Clase	Descripción
1	A – Material Vivo Animal y Vegetal	**10**	Material Vivo Vegetal y Animal, Accesorios y Suministros	**1015**	Semillas, bulbos, plántulas y esquejes	**10151500**	Semillas y plántulas vegetales
2	A – Material Vivo Animal y Vegetal	**10**	Material Vivo Vegetal y Animal, Accesorios y Suministros	**1015**	Semillas, bulbos, plántulas y esquejes	**10151800**	Semillas y plántulas de especias
3	A – Material Vivo Animal y Vegetal	**10**	Material Vivo Vegetal y Animal, Accesorios y Suministros	**1016**	Productos de floricultura y silvicultura	**10161500**	Árboles y arbustos
4	A – Material Vivo Animal y Vegetal	**10**	Material Vivo Vegetal y Animal, Accesorios y Suministros	**1050**	Follaje cortado fresco	**10502000**	Hojas o follajes cortados frescos
5	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5017**	Condimentos y conservantes	**50171900**	Salmuera y salsa y aceitunas
6	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5020**	Bebidas	**50202300**	Bebidas alcohólicas
7	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5030**	Fruta fresca	**50301700**	Mangostinos
8	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5030**	Fruta fresca	**50302300**	Fruta del pan
9	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5030**	Fruta fresca	**50302400**	Chirimoyas
10	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5030**	Fruta fresca	**50303000**	Pitayhas
11	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5030**	Fruta fresca	**50303300**	Toronjas
12	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5030**	Fruta fresca	**50303600**	Uvas para vino
13	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5030**	Fruta fresca	**50303700**	Guayabas
14	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5030**	Fruta fresca	**50303800**	Arándanos Huckleberry
15	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5030**	Fruta fresca	**50303900**	Kiwis
16	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5030**	Fruta fresca	**50304100**	Limones
17	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5030**	Fruta fresca	**50304300**	nísperos
18	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5030**	Fruta fresca	**50304400**	Mandarinas
19	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5030**	Fruta fresca	**50304500**	Mangos
20	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5030**	Fruta fresca	**50304600**	Melones
21	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5030**	Fruta fresca	**50305000**	Naranjas
22	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5030**	Fruta fresca	**50305100**	Papayas
23	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5030**	Fruta fresca	**50305200**	Maracuyás
24	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5030**	Fruta fresca	**50305400**	Peras
25	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5030**	Fruta fresca	**50305600**	Piñas
26	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5030**	Fruta fresca	**50305800**	Ciruelas
27	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5030**	Fruta fresca	**50305900**	Granadas
28	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5030**	Fruta fresca	**50306700**	Fresas
29	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5030**	Fruta fresca	**50306800**	Manzanas dulces
30	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5030**	Fruta fresca	**50307000**	Frutas Nominant
31	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5030**	Fruta fresca	**50307500**	Subproductos de frutas frescas
32	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5031**	Fruta orgánica fresca	**50316500**	Sapotes orgánicos
33	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5031**	Fruta orgánica fresca	**50317000**	Frutas Nominant
34	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5040**	Vegetales frescos	**50401500**	Alcachofas
35	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5040**	Vegetales frescos	**50401600**	Espárragos
36	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5040**	Vegetales frescos	**50401700**	Aguacates
37	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5040**	Vegetales Frescos	**50401800**	Frijoles
38	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5040**	Vegetales frescos	**50401900**	Remolachas
39	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5040**	Vegetales frescos	**50402000**	Brócolis

40	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5040**	Vegetales frescos	**50402200**	Cebollas de ensalada
41	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5040**	Vegetales frescos	**50402300**	Repollos
42	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5040**	Vegetales Frescos	**50402500**	Zanahorias
43	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5040**	Vegetales frescos	**50402600**	Coliflores
44	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5040**	Vegetales frescos	**50402700**	Apios
45	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5040**	Vegetales frescos	**50402800**	Acelgas
46	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5040**	Vegetales frescos	**50403100**	Cebollines
47	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5040**	Vegetales frescos	**50403700**	Hinojos
48	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5040**	Vegetales frescos	**50403800**	Ajos
49	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5040**	Vegetales Frescos	**50404100**	Hierbas
50	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5040**	Vegetales frescos	**50404600**	Lechugas
51	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5040**	Vegetales frescos	**50404700**	Ñames
52	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5040**	Vegetales frescos	**50404800**	Hongos o champiñones
53	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5040**	Vegetales Frescos	**50405400**	Alverjas
54	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5040**	Vegetales frescos	**50405600**	Pimientos
55	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5040**	Vegetales Frescos	**50405700**	papas
56	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5040**	Vegetales Frescos	**50405900**	Vegetales marinos
57	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5040**	Vegetales Frescos	**50406500**	Tomates
58	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5040**	Vegetales Frescos	**50407000**	Vegetales Nominant
59	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5040**	Vegetales Frescos	**50407200**	Tubérculos
60	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5040**	Vegetales frescos	**50413500**	Berenjenas
61	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5040**	Vegetales frescos	**50413800**	Calabazas
62	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5040**	Vegetales Frescos	**50423200**	Maíces
63	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5040**	Vegetales secos	**50425400**	Maníes Secos
64	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5040**	Vegetales Frescos	**50404100**	Hierbas
65	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5040**	Vegetales Frescos	**50406400**	Batatas
66	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5040**	Vegetales Frescos	**50406200**	Espinacas
67	E – Productos de Uso Final	**50**	Alimentos, Bebidas y Tabaco	**5040**	Vegetales Frescos	**50406700**	Ahuyamas

*La codificación de los bienes requeridos se encuentra de conformidad con el clasificador de bienes y servicios de las Naciones Unidas (V.14.080 del UNSPSC) contenido en la dirección http://www.colombiacompra.gov.co/es/Clasificacion**

5. MADURACIÓN DEL PROYECTO

N/A

6. OBJETO

Suministro a monto agotable de materiales de formación, bienes de consumo perecederos Fruver (Frutas, verduras, tubérculos, hortalizas) necesarios para atender la formación profesional integral en las áreas de alimentos y bebidas del centro de Comercio y Servicios, perteneciente a la regional Risaralda, para la vigencia 2024.

- **ALCANCE DEL OBJETO**

Los interesados deberán presentar una propuesta técnica y económica con base en las siguientes condiciones, para las cuales, todos los valores deberán expresarse en pesos colombianos sin decimales y no estarán sujetos a revisiones, cambios ni ajustes durante el plazo de validez de la oferta y vigencia del contrato.

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS ELEMENTOS A ADQUIRIR:

FRUTAS, HORTALIZA Y VEGETALES				
1	50405909	ALGA NORI PARA SUSHI PAQUETE X 10 HOJAS	Son algas marinas compactadas y deshidratadas, de origen del Norte de América, con algas marinas especiales para hacer sushi. De color verde brillante. Conocidas comercialmente como nori. Requisitos generales El producto estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. El color debe ser homogéneo, sin manchitas, su textura debe ser crujiente, con un lado liso y otro rugoso. También es importante que brille. Requisitos Específicos. Algas Marinas debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007. Empaque y rotulado Los empaques	PAQUETE X 10 HOJAS

			deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	
2	50412800	ACELGA	Las hojas deben tener aspecto fresco debe estar sana, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Color: Hoja verde oscuro y tallo blanco muy puro. Consistencia firme. Sabor: característico. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. Hojas verdes onduladas de color verde, penca de color blanco muy puro, con una anchura hasta 10 centímetros Longitud de las ramas que debe ser de 10 cm. mínimo al ancho de la hoja y debe presentar un color verde amarillo claro en sus hojas, no debe presentar color amarillo pálido en sus hojas o tallo. El empaque utilizado para la acelga debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto. El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al Momento de ser empacado. Empacada en bolsa abierta en la parte superior. UNIDAD DE VENTA. KILOGRAMO. Su peso estará establecido en unidades del Sistema métrico Internacional	LIBRA
3	10151814	ACHIOTE	Alimenticio: Sus semillas de tonalidad rojo vivo son usadas como condimento para darle color a las preparaciones culinarias. Debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Requisitos específicos; Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado; El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido o comercializado a granel o según lo requiera el mercado.	KILO
4	50411736	AGUACATE HAZZ	El fruto al madurar la piel puede ser de color verde a morado oscuro casi negro dependiendo de la variedad. El producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio, sin presencia de insectos, humedad externa anormal y olores extraños. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta, su color verde amarillento moderado e interno amarillo claro brillante. Los pedúnculos deben tener un corte limpio y su longitud no debe ser superior a 10 mm seco e intacto, cuyo corte debe estar limpio. El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad	KILO

			para su clasificación establecidos en la NTC 1248 Se requiere aguacate variedad HASS. Los aguacates deben estar Intactos y enteros, sanos; se excluye la producción afectada por podredumbre o alteraciones que los hagan inadecuados para el consumo, libres de daños causados por baja temperatura, los pedúnculos deben tener un corte limpio o no superior a 10 mm, libres de humedad externa anormal, libres de cualquier olor y/ o sabores extraños No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social Categoría II: Son los aguacates que no se pueden clasificar en las categorías superiores, pero deben cumplir con las características mínimas definidas. En ningún caso el defecto debe afectar la pulpa del fruto. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. En su empaque se podrá utilizar papel limpio. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005. Los aguacates se deben empacar de tal forma que se proteja el producto adecuadamente. Los materiales utilizados para el empaque deben ser nuevos, limpios ecológicamente y de una calidad tal que evite ocasionar daños externo o interno al fruto. Los empaques deben estar libres de cualquier materia extraña. El producto podrá ser distribuido o comercializado a granel. Unidad de venta KILOGRAMO.	
5	50411700	AGUACATE PAPELILLO	El producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio, sin presencia de insectos, humedad externa anormal y olores extraños. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta, su color verde amarillento moderado e interno amarillo claro brillante. Los pedúnculos deben tener un corte limpio y su longitud no debe ser superior a 10 mm seco e intacto, cuyo corte debe estar limpio. El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad para su clasificación establecidos en la NTC 1248. Los aguacates deben estar Intactos y enteros, sanos; se excluye la producción afectada por podredumbre o alteraciones que los hagan inadecuados para el consumo, libres de daños causados por baja temperatura, los pedúnculos deben tener un corte limpio o no superior a 10 mm, libres de humedad externa anormal, libres de cualquier olor y/ o sabores extraños No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social Categoría II: Son los aguacates que no se pueden clasificar en las categorías superiores, pero deben cumplir con las características mínimas definidas. En ningún caso el defecto debe afectar la pulpa del fruto. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. En su empaque se podrá utilizar papel limpio. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005. Los aguacates se deben empacar de tal forma que se proteja el producto adecuadamente. Los materiales utilizados para el empaque deben ser nuevos, limpios ecológicamente y de una calidad tal que evite ocasionar daños externo o interno al fruto. Los empaques deben estar libres de cualquier materia extraña. El producto podrá ser distribuido o comercializado a granel. Unidad de venta KILOGRAMO.	KILO
6	50411700	AGUACATE SANTANA	El producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio, sin presencia de insectos, humedad externa anormal y olores extraños. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta, su color verde amarillento moderado e interno amarillo claro brillante. Los pedúnculos deben tener un corte limpio y su longitud no debe ser superior a 10 mm seco e intacto, cuyo corte debe estar limpio. El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad para su clasificación establecidos en la NTC 1248. Los aguacates deben estar Intactos y enteros, sanos; se excluye	KILO

			la producción afectada por podredumbre o alteraciones que los hagan inadecuados para el consumo, libres de daños causados por baja temperatura, los pedúnculos deben tener un corte limpio o no superior a 10 mm, libres de humedad externa anormal, libres de cualquier olor y/ o sabores extraños No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social Categoría II: Son los aguacates que no se pueden clasificar en las categorías superiores, pero deben cumplir con las características mínimas definidas. En ningún caso el defecto debe afectar la pulpa del fruto. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. En su empaque se podrá utilizar papel limpio. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005. Los aguacates se deben empacar de tal forma que se proteja el producto adecuadamente. Los materiales utilizados para el empaque deben ser nuevos, limpios ecológicamente y de una calidad tal que evite ocasionar daños externo o interno al fruto. Los empaques deben estar libres de cualquier materia extraña. El producto podrá ser distribuido o comercializado a granel. Unidad de venta KILOGRAMO.	
7	50416600	AHUYAMA O ZAPALLO	El fruto se debe conservar en condiciones adecuadas de luz, temperatura y humedad. La ahuyama no debe presentar magulladuras, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El fruto debe presentar olor y color característico dependiendo de la variedad. Requisitos de calidad el producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio y libre de magulladuras, insectos, humedad externa anormal y olores extraños. Sin magulladuras, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos, químicos y signos de pudrición. Textura suave y firme al tacto y aspecto de fruto lleno y fresco. El producto se requiere con una vida útil mínima de 3 días contados a partir de la fecha de entrega. El grado de madurez debe ser tal que los zapallos puedan soportar el transporte y la manipulación. El fruto debe presentar olor y color característico dependiendo de la variedad. Requisitos de calidad el producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio y libre de magulladuras, insectos, humedad externa anormal y olores extraños. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Se exceptúan de la obligatoriedad de utilización de empaques a la Ahuyama según la Resolución 224 de 2007. El producto desde estar 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. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de Manipulación para preservar la calidad del producto. Las ahuyamas deben estar empacadas en un material que los proteja de manera que puedan soportar el transporte y la manipulación y logren llegar al lugar de destino en condiciones satisfactorias.	KILO
8	50405601	AJI DULCE	El producto debe estar entero, sanos, limpio sin materiales extraños. El ají debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. El ají debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1631. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Ají enteros, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme, limpios, sin humedad anormal. Libres de daño por congelación. El pedúnculo debe estar presente. Libres de quemaduras por el sol, sabor u olor extraño. Sin heridas no cicatrizadas. Libres de daños, ataques de insectos, enfermedades, magulladuras o podredumbre que impida el consumo forma alargada y cónica, de tamaño entre 4 y 5 cm y peso entre 15 y 20 g, de olor característico, sabor picante cumplir con los requisitos específicos en la NTC 3634 Y4423. El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y	LIBRA

			manipulación del producto. El producto debe cumplir con los requisitos de rotulado establecidos en la resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Producto embalado dentro de bolsa y 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. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. El producto podrá ser distribuido a granel (fruto fresco) o empacado en presentaciones según se requiera. Su peso estará establecido en unidades de masa del Sistema internacional. Empacada en bolsa de 1000 Gr. y en canastilla. KILOGRAMO.	
9	50405601	AJI JALAPEÑO EN BANDEJA X 100GR	Es una variedad de ají (chile fresco) de color verde o verde oscuro, mide en promedio unos 6 cm de largo y 2,5 cm de ancho. Su forma es cónica y alargada estrechándose en la punta, pero terminando con forma redondeada; El producto debe estar entero, sanos, limpio sin materiales extraños. El ají debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. El ají debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1631. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Ají enteros, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme, limpios, sin humedad anormal. Libres de daño por congelación. El pedúnculo debe estar presente. Libres de quemaduras por el sol, sabor u olor extraño. Sin heridas no cicatrizadas. Libres de daños, ataques de insectos, enfermedades, magulladuras o podredumbre que impida el consumo forma alargada y cónica, de tamaño entre 4 y 5 cm y peso entre 15 y 20 g, de olor característico, sabor picante cumplir con los requisitos específicos en la NTC 3634 Y4423. El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. El producto debe cumplir con los requisitos de rotulado establecidos en la resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Producto embalado dentro de bolsa y 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. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. El producto podrá ser distribuido a granel (fruto fresco) o empacado en presentaciones según se requiera. Su peso estará establecido en unidades de masa del Sistema internacional. Empacada en bolsa de 1000 Gr. y en canastilla. KILOGRAMO.	BANDEJA X 100 GR
10	50405601	AJI VARIEDADES CRIOLLAS	Es una variedad de ají (chile fresco) de color verde o verde oscuro, mide en promedio unos 6 cm de largo y 2,5 cm de ancho. Su forma es cónica y alargada estrechándose en la punta, pero terminando con forma redondeada; El producto debe estar entero, sanos, limpio sin materiales extraños. El ají debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. El ají debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1631. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Ají enteros, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme, limpios, sin humedad anormal. Libres de daño por congelación. El pedúnculo debe estar presente. Libres de quemaduras por el sol, sabor u olor extraño. Sin heridas no cicatrizadas. Libres de daños, ataques de insectos, enfermedades, magulladuras o podredumbre que impida el consumo forma alargada y cónica, de tamaño entre 4 y 5 cm y peso entre 15 y 20 g, de olor característico, sabor picante cumplir con los requisitos específicos en la NTC 3634 Y4423. El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. El producto debe cumplir con los requisitos de rotulado establecidos en la resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Producto embalado dentro de bolsa y 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. Se debe asegurar que	LIBRA

			el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. El producto podrá ser distribuido a granel (fruto fresco) o empacado en presentaciones según se requiera. Su peso estará establecido en unidades de masa del Sistema internacional. Empacada en bolsa de 1000 Gr. y en canastilla. KILOGRAMO.	
11	50413700	AJO EN MALLA X 100 GR UND	Ajo (Allium sativum L.) es una hortaliza cuyo bulbo, o denominada comúnmente como cabeza de ajos, conformada por un bulbillo (diente). Los bulbos deben estar sanos y limpios. El producto debe estar entero, sano (sin rajaduras, ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la variedad, de aspecto fresco. El ajo debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 6.75%; Cenizas, máximo 8.5%; extracto etéreo 0.5 a 1.3%. El ajo o los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Debe estar libre de agentes extraños y sabores y olores desagradables diferentes al propio. Deben tener color uniforme, olor a vegetal; sin magulladuras y debe estar entero El producto debe tener una vida útil de 10 días como mínimo. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005. Deberán ser empacadas en bolsas grado alimentario de primer uso que garanticen su preservación. Los recipientes deberán brindar la suficiente protección al producto, de manera que se garantice la manipulación, transporte, y conservación. El empaque y rotulado debe cumplir con la Resolución 224 de 2007. El producto puede ser distribuido como se requiera a granel o en empaque individual. Presentación por 1000gr Enmallado	UNIDAD
12	50404101	ALBAHACA FRESCA	Las hojas deben tener aspecto fresco, sin manchas, sin ataque de hongos ni notarse maltrato, deben estar limpias, desprovistas de tierra y libre de cualquier humedad anormal exterior. Deberán estar exentas de daños causados por heladas y enfermedades. La Albahaca debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. Debe presentar hojas enteras, con aspecto de frescura, y de coloración y aspectos normales para la variedad. Deber presentar olor fresco, sabor parecido al clavo, pero más aromático textura áspera y fina. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social Documento de condiciones Especiales De 20 a 25 cm de altura, hojas verdes y frescas, con olor característico NTC 5400. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Se deben empacar en bolsa plástica. Cerrada solo por un lado para evitar que el producto exude y se llegue a producir contaminación por hongos. Se debe colocar la fecha de empaque, numero de lote y posible fecha de vencimiento del producto. El producto puede ser distribuido según se requiera a granel o en empaque individual. En bolsa de 1000 gramos abierta en la parte superior	LIBRA
13	50404101	ALBAHACA GENOVESA FRESCA	Las hojas deben tener aspecto fresco, sin manchas, sin ataque de hongos ni notarse maltrato, deben estar limpias, desprovistas de tierra y libre de cualquier humedad anormal exterior. Deberán estar exentas de daños causados por heladas y enfermedades. La Albahaca debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. Debe presentar hojas enteras, con aspecto de frescura, y de coloración y aspectos normales para la variedad. Deber presentar olor fresco, sabor parecido al clavo, pero más aromático textura áspera y fina. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social Documento de condiciones Especiales De 20 a 25 cm de altura, hojas verdes y frescas, con olor característico NTC 5400. El producto podrá	BOLSA X 250 GRAMOS

			ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Se deben empacar en bolsa plástica. Cerrada solo por un lado para evitar que el producto exude y se llegue a producir contaminación por hongos. Se debe colocar la fecha de empaque, numero de lote y posible fecha de vencimiento del producto. El producto puede ser distribuido según se requiera a granel o en empaque individual. En bolsa de 1000 gramos abierta en la parte superior	
14	50404101	ALBAHACA MORADA FRESCA	Las hojas deben tener aspecto fresco, sin manchas, sin ataque de hongos ni notarse maltrato, deben estar limpias, desprovistas de tierra y libre de cualquier humedad anormal exterior. Deberán estar exentas de daños causados por heladas y enfermedades. La Albahaca debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. Debe presentar hojas enteras, con aspecto de frescura, y de coloración y aspectos normales para la variedad. Deber presentar olor fresco, sabor parecido al clavo, pero más aromático textura áspera y fina. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social Documento de condiciones Especiales De 20 a 25 cm de altura, hojas verdes y frescas, con olor característico NTC 5400. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Se deben empacar en bolsa plástica. Cerrada solo por un lado para evitar que el producto exude y se llegue a producir contaminación por hongos. Se debe colocar la fecha de empaque, numero de lote y posible fecha de vencimiento del producto. El producto puede ser distribuido según se requiera a granel o en empaque individual. En bolsa de 1000 gramos abierta en la parte superior	BOLSA X 250 GRAMOS
15	50411500	ALCACHOFA	La alcachofa debe tener aspecto fresco, sin manchas, sin ataque de hongos ni notarse maltrato, deben estar limpias, desprovistas de tierra y libre de cualquier humedad anormal exterior. Debe estar exenta de daños causados por heladas y enfermedades. La alcachofa debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. Debe presentar hojas enteras, con aspecto de frescura, y de coloración y aspectos normales para la variedad. La alcachofa de acuerdo a su calidad se clasificará como de calidad primera o segunda y deberá cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 3627-3 Peso aproximado entre 150 y 200gr, color verde oscuro opaco, y dimensiones aproximadas 12 y 15 cm de alto por 8 y 10 cm de diámetro. El empaque utilizado para la alcachofa debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto. Empaque rígidos (canastas). 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. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto y separado en bolsas tina, rotulado con el nombre del proveedor y fecha de empaque. El producto podrá ser entregado a granel o según lo requiera el mercado. A granel. KILOGRAMO	KILO
16	50302300	ALMIRAJO	El Almirajo debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y	KILO

			manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	
17	50302300	ANÓN	El anón debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	KILO
18	50412700	APIO	Las hojas de Apio deben tener aspecto fresco debe estar sana, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Color: Hoja claro de oscuro y tallo blanco muy puro. Consistencia firme. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. El producto debe cumplir con los requisitos exigidos en la NTC 1291. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. El tallo debe ser apretado, las hojas no deben tener indicios de contaminación por plagas ni signos de pudrición. Debe presentar color verde intenso y olor característico de la hortaliza. El apio debe ser categoría I Peso aproximado por unidad es de 1000 gramos El producto se requiere con una vida útil mínima de 2 días contados a partir de la fecha de entrega. El empaque utilizado para el apio debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto. Se deben empacar en bolsa plástica. Cerrada solo por un lado para evitar que el producto exudé y se llegue a producir contaminación por hongos. Se debe colocar la fecha de empaque, numero de lote y posible fecha de vencimiento del producto. Debe tener como mínimo seis días de vida útil. Debe cumplir con la Resolución 224 de 2007 El producto podrá ser distribuido empacado o a granel en presentaciones según se requiera. Su peso estará establecido en unidades de masa del Sistema Internacional. Enmallado por 1000 g	KILO
19	50303800	ARANDANOS EN BANDEJA X 250GR	Los arándano es una baya esférica, redonda u oval. Su tamaño es parecido al de una aceituna, de entre 7 y 12 milímetros de diámetro. Su color es negro cuando alcanza la plena madurez o rojo, según la variedad. Aparece cubierto por un polvillo azulado o una película resistente más o menos brillante. El producto debe estar entero, limpio, sano, consistencia firme. El arándano debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños. El arándano debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. El contenido de cada unidad de empaque debe ser	BANDEJA X 250 GR

			homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre. El producto podrá ser empacado en envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El producto puede ser distribuido a granel o empacado según se requiera. Se puede comercializar por unidades de masa del Sistema Internacional.	
20	50302300	ARBOL DEL PAN	Este fruto debe cumplir con la NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas. Deberán presentarse frescas y limpias; con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipuleo, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Forma: Típica, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Color: Típico, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Consistencia: Firme, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Tamaño: En los productos redondeados estará determinado por calibre y en frutas alargadas se determinará sobre el eje de la máxima dimensión. Alteraciones y sustancias extrañas: Las frutas y hortalizas deberán estar: - Libres de humedad externa anormal Exentas de olores y sabores extraños. El nivel de productos químicos que pudieran contener el fruto no deberá ser dañino a la salud Libres de impurezas y cuerpos extraños Exentas de síntomas de deshidratación. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. Bebe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. El árbol del pan o frutipan1 (Artocarpus altilis y similares) Los frutos tienen formas redondeadas, pueden alcanzar el tamaño de un melón (15-30 cm de diámetro) y llegar a pesar más de dos kilos. El empaque debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto Las frutas y hortalizas se acomodarán de acuerdo con lo establecido en su norma respectiva y en norma de envase y embalaje. El producto podrá ser distribuido y empacado en presentaciones según lo requiera el mercado. Su peso estará establecido en unidades del Sistema métrico Internacional. En bolsa plástica por kilogramo	KILO
21	50407200	ARRACACHA	La arracacha para el consumo humano debe estar limpia, sin raíces secundarias, turgente, libre de daños y no debe presentar bifurcaciones. El producto debe presentar forma característica, aspecto fresco, libre del ataque de los insectos, suciedad y enfermedades, libre de magulladuras, apariencia sana y fresca. Color: amarillo claro o según variedad. Consistencia: firme y dura. Sabor: ligeramente dulce. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1251. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. Sana, la arracacha debe llegar limpia, sin raíces secundarias, turgentes sin bifurcaciones, libre de daños de consistencia firme y dura, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras. Amarillo claro Debe ser tamaño 3 que comprende de 75 a 175 gramos. Arracacha calidad 1. Clasificación de calidades de acuerdo con las diferencias de tamaño y los límites de defectos permitidos. El empaque utilizado para la arracacha debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto. Su presentación es a granel para uso alimentario de alta calidad, en canastillas limpias Los recipientes deberán brindar la suficiente protección al producto, de manera que se garantice la manipulación, transporte, y conservación Debe cumplir con la Resolución 224 de 2007.	KILO

22	50425400	ARVEJA VERDE DESGRANADA	La arveja verde debe comercializarse entera con vainas y granos. Las vainas deben estar enteras cerradas y deben presentar el color verde típico de la variedad. No debe tener hojas ni parte del tallo y deben estar desprovistas de humedad exterior extra normal. Las vainas deben estar sanas libres de manchas, plagas y daños mecánicos, exentas de olores y sabores extraños no marchitas. Los granos de la arveja deben estar bien formados frescos, suficientemente duros, y tener un olor verde característico de la variedad. Se permite un 10 a 15% de defectos en sus vainas dependiendo de su clasificación. Humedad: 28% máximo. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Las arvejas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1250 según su clasificación. Variedad Sativum, Semillas con un color verde intenso, ligeramente brillante, frescas, limpias, tiernas, frágiles, superficie lisa. Color verde claro opaco, no debe tener indicios de germinados ni colores amarillentos ni oscuros. El empaque y rotulado debe ser a granel o en empaques que garanticen su conservación y permitan la ventilación, protejan al producto de daños mecánicos. Los empaques deben estar construidos con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; su diseño debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento. El producto puede ser distribuido empacado a granel o según lo requiera el mercado, denominado en kilos. En bolsa de 1Kg y en canastillas. KILOGRAMO	KILO
23	50371700	BANANO	El banano debe cumplir con los siguientes requisitos de calidad: • Enteros, duros con la forma característica de la variedad. Secos, limpios, sin manchas ni grietas. Sin rayas profundas, ni ataques de plagas o enfermedades. • Sin principios de pudrición, magulladuras, heridas no cicatrizadas o cuellos rotos. Deben presentar aspecto fresco y consistencia firme • Deben estar exentos de material extraño como tierra, polvo, agroquímicos, visibles en el producto o en el empaque. El grado de desarrollo y el estado del banano debe permitir el transporte y manipulación. Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1190. Debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social. Musa paradisíaca. Debe tener humedad natural al tacto, la superficie lisa, sin señales de deshidratación, debe tener un fruto sano, sin señales de maltrato producidos por fricción golpes o cortaduras, sin cavidades negras y profundas en la punta apical, sin rajaduras en la corteza, sin recortes en la punta que lleguen hasta la pulpa. - Color amarillo brillante y puntas verde pálido. -Sabor y aroma característico - Consistencia firme y apariencia homogénea. Aspecto entero y sano con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras. Cada unidad debe tener un peso promedio de 100 a 150 gr. Debe tener una vida útil de tres días. EL Empaque y rotulado se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene, que evite daños por acción mecánica durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005. Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. NTC 5422 las canastillas plásticas podrán ser reutilizadas siempre y cuando se sometan a un proceso de lavado y secado antes de su uso, garantizando que estas no transmitan olores, sabores ni residuos contaminantes. Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. El producto podrá ser distribuido a granel o empacado y comercializado por unidades o por unidades de masa del Sistema Internacional. A granel. UNIDAD E ENTREGA KG.	KILO
24	50371700	BANANO BOCADILLO O PRIMITIVO	El bananito debe cumplir con los siguientes requisitos de calidad: Enteros, duros con la forma característica de la variedad. Secos, limpios, sin manchas ni grietas. Sin rayas profundas, ni ataques de plagas o enfermedades. Sin principios de pudrición, magulladuras, heridas no cicatrizadas o cuellos rotos. Deben presentar aspecto fresco y consistencia firme Deben estar exentos de material extraño	KILO

			como tierra, polvo, agroquímicos, visibles en el producto o en el empaque. El grado de desarrollo y el estado del banano debe permitir el transporte y manipulación. El banano bocadillo debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1190. Debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Musa paradisíaca. Debe tener humedad natural al tacto, la superficie lisa, sin señales de deshidratación, debe tener un fruto sano, sin señales de maltrato producidos por fricción golpes o cortaduras, sin cavidades negras y profundas en la punta apical, sin rajaduras en la corteza, sin recortes en la punta que lleguen hasta la pulpa. - Color amarillo brillante y puntas verde pálido. - Sabor dulce y aroma característico - Consistencia firme y apariencia homogénea. Aspecto entero y sano con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras. Cada unidad debe tener un peso promedio de 50 a 70 gr. Debe tener una vida útil de tres días. El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene, que evite daños por acción mecánica durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. NTC 5422 las canastillas plásticas podrán ser reutilizadas siempre y cuando se sometan a un proceso de lavado y secado antes de su uso, garantizando que estas no transmitan olores, sabores ni residuos contaminantes. Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. El producto podrá ser distribuido a granel o empacado y comercializado por unidades o por unidades de masa del Sistema Internacional. A granel. UNIDAD E ENTREGA KG.	
25	50417010	BATATA	La papa o patata Batata Debe presentar color blanco crema, olor y sabor característico de la papa. Libre de defectos fisiológicos libres de daños causados por hongos o bacterias, sin contaminantes químicos. Sin daños causados por insectos o presencia de éstos. Debe ser almacenado a temperatura ambiente. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 341. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya. Debe ser envasado o empacado en canastas o cualquier otro empaque de material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, que impida la contaminación y adulteración. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. NTC 5422 las canastillas plásticas podrán ser reutilizadas siempre y cuando se sometan a un proceso de lavado y secado antes de su uso, garantizando que estas no transmitan olores, sabores ni residuos contaminantes. Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido. El producto se comercializa en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional. Enmallado por 1 Kg. Papa homogénea. UNIDAD DE ENTREGA = KG	KILO
26	50413400	BERENGENA	El fruto debe presentar olor y color característico dependiendo de la variedad. Por ser un fruto no climatérico la berenjena debe estar madura para su comercialización. La berenjena debe estar entra, brillante, lisa, limpia firme sin manchas verdes grietas y libres de la presencia de plagas y enfermedades. La berenjena no debe presentar magulladuras, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1220. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de	KILO

			la Protección Social. La berenjena debe estar madura debe estar entera brillante lisa firme sin manchas verdes ni grietas. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase en buenas condiciones de higiene, que evite su deterioro por acción mecánica y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría y color. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Deberán ser empacadas en bolsas grado alimentario de primer uso y en empaques que garanticen su transporte y preservación. 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. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. rotulado con el nombre del proveedor y fecha de empaque. El producto puede ser distribuido a granel o empacado según lo requiera el mercado. Se puede comercializar por unidades o por unidades de masa del Sistema Internacional	
27	50302300	BORE	Debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido o comercializado a granel o según lo requiera el mercado.	KILO
28	50302300	BOROJO	El fruto debe presentar olor y color característico dependiendo de la variedad. Por ser un fruto climatérico el borojó no debe estar madura para su comercialización. El borojó limpia firme sin manchas verdes grietas y libres de la presencia de plagas y enfermedades. El borojó no debe presentar magulladuras, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1220. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase en buenas condiciones de higiene, que evite su deterioro por acción mecánica y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría y color. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido o comercializado a granel o según lo requiera el mercado.	KILO
29	50412000	BROCOLI	El brócoli es de color verde Sabor: característico del producto Olor: propio de la fruto. El producto debe estar limpio, sano, consistencia firme. El brócoli debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños. EL	KILO

			brócoli debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. Brócoli inflorescencia proveniente de la especie Brassicaeleracea variedad: Legacy, maratón y coronado Linnaeus. Hortaliza de color Verde claro a oscuro a medida que madura. Parte comestible Flor, (inflorescencia). El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rótulo del brócoli debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Se aconseja ponerlas en bolsas agujereadas o con láminas de aluminio y evitar que el envase sea hermético. En el frigorífico se pueden conservar algunos días, según la clase de hortaliza. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social 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. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto en canastillas. El producto puede ser distribuido a granel o empacado según lo requiera el mercado. Se puede comercializar por unidades de masa del Sistema Internacional. El producto se recibe empacado individual envuelto en papel vinipel. KILOGRAMO	
30	10161503	CACAO	El cacao debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	KILO
31	50302300	CAIMITO	Los frutos son como globos, de tres a 12 centímetros de diámetro, con textura lisa y consistencia blanda. Su peso va desde 125 hasta ochocientos gramos. Cuando maduran, su color verde se torna amarillo o amarillo verdoso. La pulpa es jugosa, dulce y algo astringente. Los caimitos pueden ser de distinto color, según la variedad. Debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas	KILO

			condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	
32	50413800	CALABACÍN AMARILLO	El calabacín se debe conservar en condiciones adecuadas de temperatura y humedad. Debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio y libre de magulladuras, insectos, humedad externa anormal y olores extraños. El calabacín no debe presentar magulladuras, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y color característico dependiendo de la variedad Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Variedad Calabacín verde. En canastilla separado en bolsa plástica por kilogramo. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido o comercializado a granel o según lo requiera el mercado	KILO
33	50413800	CALABACÍN VERDE	El calabacín se debe conservar en condiciones adecuadas de temperatura y humedad. Debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio y libre de magulladuras, insectos, humedad externa anormal y olores extraños. El calabacín no debe presentar magulladuras, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y color característico dependiendo de la variedad Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Variedad Calabacín verde. En canastilla separado en bolsa plástica por kilogramo. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido o comercializado a granel o según lo requiera el mercado.	KILO
34	50302300	CAÑAFISTOLA	Debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	LIBRA
35	50302300	CARAMBOLO EN BANDEJA X 500GR	La carambola (Averrhoa carambola) es un arbusto tropical perenne, perteneciente la familia oxalidaceae. El árbol o su fruto reciben también los nombres de fruto en forma de estrella, fruta de estrella (por su apariencia a una estrella al observar su corte transversalmente), Color: La epidermis puede ser, verdosa o amarilla la pulpa puede presentar diferentes colores: amarillo, verde, y tonos intermedios. Textura: la pulpa es suave la epidermis lisa, rugosa o reticulada. Sabor: dulce. Olor: La pulpa es aromática Forma: de estrella. Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco. debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Requisitos Específicos Melón tipo Charentais y Origen tiene un peso	BANDEJA X 500 GR

			promedio de 250 g. Otras variedades peso promedio 300 g. debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1832-1 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada und de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rótulo debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	
36	50412200	CEBOLLA DE HUEVO BLANCA	Las cebollas deben presentarse, sanas, de consistencia dura, firme, enteras, de aspecto fresco, con olor y color característico. Las cebollas deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. La cebolla cabezona blanca debe cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 1221-1. Las cebollas deben estar en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega. Las cebollas deberán encontrarse en condiciones satisfactorias al lugar de destino, enteras: se tolera la presencia de pequeñas grietas en la superficie de la piel o ausencia de parte de ésta, siempre y cuando la pulpa quede protegida, exentas de cualquier daño causado por congelamiento, libres de humedad externa anormal, de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas, el tallo deberá estar doblado o con un corte limpio y la longitud no podrá exceder los 4 centímetros. Sana con la forma característica, de aspecto fresco, limpia y libre de ataques de insectos y enfermedades. Los empaques deben ser de un material sanitario, resistentes, inalterable al contacto con el producto y aseguren su conservación. El empaque debe cumplir con la Resolución del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y normas técnicas NTC 1221-2. El rótulo del producto se debe indicar: nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado. El producto se comercializará en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional. Presentación en bolsa de 1 Kg en canastilla.	KILO
37	50412200	CEBOLLA DE HUEVO MORADA O ROJA	Las cebollas deben presentarse, sanas, de consistencia dura, firme, enteras, de aspecto fresco, con olor y color característico. Las cebollas deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. La cebolla cabezona blanca debe cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 1221-1. Las cebollas deben estar en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega. Las cebollas deberán encontrarse en condiciones satisfactorias al lugar de destino, enteras: se tolera la presencia de pequeñas grietas en la superficie de la piel o ausencia de parte de ésta, siempre y cuando la pulpa quede protegida, exentas de cualquier daño causado por congelamiento, libres de humedad externa anormal, de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas, el tallo deberá estar doblado o con un corte limpio y la longitud no podrá exceder los 4 centímetros. Sana con la forma característica, de aspecto fresco, limpia y libre de ataques de insectos y enfermedades. Los empaques deben ser de un material sanitario, resistentes, inalterable al contacto con el producto y aseguren su conservación. El empaque debe cumplir con la Resolución del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y normas técnicas NTC 1221-2 El rótulo del producto se debe indicar: nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado. El producto se comercializará en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional. Presentación en bolsa de 1 Kg en canastilla.	KILO

38	50412200	CEBOLLA DE PUERRO O CEBOLLETA	Las cebollas deben presentarse, sanas, de consistencia dura, firme, enteras, de aspecto fresco, con olor y color característico. Las cebollas deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. La cebolla cabezona blanca debe cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 1221-1. Las cebollas deben estar en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega. Las cebollas deberán encontrarse en condiciones satisfactorias al lugar de destino, enteras: se tolera la presencia de pequeñas grietas en la superficie de la piel o ausencia de parte de ésta, siempre y cuando la pulpa quede protegida, exentas de cualquier daño causado por congelamiento, libres de humedad externa anormal, de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas, el tallo deberá estar doblado o con un corte limpio y la longitud no podrá exceder los 4 centímetros. Sana con la forma característica, de aspecto fresco, limpia y libre de ataques de insectos y enfermedades. Los empaques deben ser de un material sanitario, resistentes, inalterable al contacto con el producto y aseguren su conservación. El empaque debe cumplir con la Resolución del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y normas técnicas NTC 1221-2 El rótulo del producto se debe indicar: nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado. El producto se comercializará en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional. Presentación en bolsa de 1 Kg en canastilla.	KILO
39	50412200	CEBOLLA LARGA O JUNCA	Las cebollas deben presentarse, sanas, de consistencia dura, firme, enteras, de aspecto fresco, con olor y color característico. Las cebollas deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. La cebolla cabezona blanca debe cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 1221-1. Las cebollas deben estar en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega. Las cebollas deberán encontrarse en condiciones satisfactorias al lugar de destino, enteras: se tolera la presencia de pequeñas grietas en la superficie de la piel o ausencia de parte de ésta, siempre y cuando la pulpa quede protegida, exentas de cualquier daño causado por congelamiento, libres de humedad externa anormal, de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas, el tallo deberá estar doblado o con un corte limpio y la longitud no podrá exceder los 4 centímetros. Sana con la forma característica, de aspecto fresco, limpia y libre de ataques de insectos y enfermedades. Los empaques deben ser de un material sanitario, resistentes, inalterable al contacto con el producto y aseguren su conservación. El empaque debe cumplir con la Resolución del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y normas técnicas NTC 1221-2 El rótulo del producto se debe indicar: nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado. El producto se comercializará en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional. Presentación en bolsa de 1 Kg en canastilla.	KILO
40	50413101	CEBOLLIN CHINO EN BANDEJA X 200GR	Las cebollas deben presentarse, sanas, de consistencia dura, firme, enteras, de aspecto fresco, con olor y color característico. Las cebollas deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. La cebolla cabezona blanca debe cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 1221-1. Las cebollas deben estar en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega. Las cebollas deberán encontrarse en condiciones satisfactorias al lugar de destino, enteras: se tolera la presencia de pequeñas grietas en la superficie de la piel o ausencia de parte de ésta, siempre y	BANDEJA X 200 GR

			cuando la pulpa quede protegida, exentas de cualquier daño causado por congelamiento, libres de humedad externa anormal, de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas, el tallo deberá estar doblado o con un corte limpio y la longitud no podrá exceder los 4 centímetros. Sana con la forma característica, de aspecto fresco, limpia y libre de ataques de insectos y enfermedades. Los empaques deben ser de un material sanitario, resistentes, inalterable al contacto con el producto y aseguren su conservación. El empaque debe cumplir con la Resolución del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y normas técnicas NTC 1221-2 El rótulo del producto se debe indicar: nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado. El producto se comercializará en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional. Presentación en bolsa de 1 Kg en canastilla.	
41	50302300	CHACHAFRUTO	El Balú o chachafruto debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	LIBRA
42	50414700	CHAMPIÑONES BLANCO ENTEROS EN BANDEJA X 500 GR	El producto debe estar entero, limpio (sin materiales extraños). El champiñón debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. El champiñón debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 940. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. El producto empacado debe cumplir con la NTC 940-2. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 de Ministerio de la Protección social. El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. El producto empacado debe cumplir con la NTC 940-2 El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 de Ministerio de la Protección social. En bandeja de polipropileno expandido cubiertos con papel vinipel en presentación de libra o kg. Empaque rotulado con el nombre de la empresa, fecha de empaque y fecha de vencimiento	BANDEJA X 500 GR
43	50414700	CHAMPIÑONES CRIMINI ENTEROS EN BANDEJA X 500GR	Se conoce también como hongo marrón Italiano. La variedad Crimini es similar en apariencia al Champiñón Blanco. Posee un sombrero café y una textura firme. El Crimini es libre de grasa y colesterol, bajo en sodio y excelente fuente de selenio. Delicioso con carnes y pastas. El producto debe estar entero, limpio (sin materiales extraños). El champiñón debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. El champiñón debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 940. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. El producto empacado debe cumplir con la NTC 940-2. El rotulado debe cumplir con lo	BANDEJA X 500 GR

			establecido en la Resolución 5109 de 2005 de Ministerio de la Protección social. El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o empacado. Su peso estará establecido en unidades de masa del Sistema Internacional. Los champiñones frescos se pueden comercializar enteros o cortados. Bandeja de un libra envuelto en papel vinipel ENTEROS. KG	
44	50414700	CHAMPIÑONES ORELLANA ENTEROS EN BANDEJA X 500GR	Se conoce también como hongo marrón Italiano. La variedad Crimini es similar en apariencia al Champiñón Blanco. Posee un sombrero café y una textura firme. El Crimini es libre de grasa y colesterol, bajo en sodio y excelente fuente de selenio. Delicioso con carnes y pastas. El producto debe estar entero, limpio (sin materiales extraños). El champiñón debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. El champiñón debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 940. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. El producto empacado debe cumplir con la NTC 940-2. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 de Ministerio de la Protección social. El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o empacado. Su peso estará establecido en unidades de masa del Sistema Internacional. Los champiñones frescos se pueden comercializar enteros o cortados. Bandeja de un libra envuelto en papel vinipel ENTEROS. KG	BANDEJA X 500 GR
45	50414700	CHAMPIÑONES PORTOBELLO ENTEROS EN BANDEJA X 500GR	Portobello (Agaricus brunnescens): Es un hongo impresionante en su tamaño y apariencia, de sabor y aroma fuerte y de color café, con una textura densa y carnosa. El diámetro de su botón puede alcanzar los 15 cm, es la forma madura del Crimini. El Portobello es libre de grasa y colesterol, bajo en sodio y excelente fuente de selenio. Delicioso relleno y a la parrilla. El producto debe estar entero, limpio (sin materiales extraños). El champiñón debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. El champiñón debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 940. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. El producto empacado debe cumplir con la NTC 940-2. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 de Ministerio de la Protección social.	BANDEJA X 500 GR
46	50414700	CHAMPIÑONES SHIITAKE ENTEROS EN BANDEJA X 500GR	Se conoce también como hongo marrón Italiano. La variedad Crimini es similar en apariencia al Champiñón Blanco. Posee un sombrero café y una textura firme. El Crimini es libre de grasa y colesterol, bajo en sodio y excelente fuente de selenio. Delicioso con carnes y pastas. El producto debe estar entero, limpio (sin materiales extraños). El champiñón debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. El champiñón debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 940. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. El producto empacado debe cumplir con la NTC 940-2. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 de Ministerio de la Protección social. El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o empacado. Su peso estará establecido en unidades de masa del Sistema Internacional. Los champiñones frescos se pueden comercializar enteros o cortados. Bandeja de un libra envuelto en papel vinipel ENTEROS. KG	BANDEJA X 500 GR
47	50302400	CHIRIMOYA	Deben estar frescas, enteras, limpias sin presencia de humedad exterior anormal. Libres de daños visibles por insectos, enfermedades, magulladuras, podredumbre o cualquier otro defecto que impida el consumo, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles. Debe	LIBRA

			comercializarse en estado de madurez fisiológica permitiendo el transporte y manipulación de manera que llegue satisfactoriamente al lugar de destino. Requisitos Específicos La guanábana debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 5208 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total de la fruta; el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. Los empaques deben brindar la suficiente protección al producto, de manera que se garantice su manipulación, transporte, y conservación.	
48	50302300	CHONTADURO	El chontaduro debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	LIBRA
49	50202200	CIDRA	La cidra, chayote, chayota, papa de pobre es como se conoce comúnmente este fruto y su nombre científico es sechium edule. Deben estar frescas, enteras, limpias sin presencia de humedad exterior anormal. Libres de daños visibles por insectos, enfermedades, magulladuras, podredumbre o cualquier otro defecto que impida el consumo, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles. Debe comercializarse en estado de madurez fisiológica permitiendo el transporte y manipulación de manera que llegue satisfactoriamente al lugar de destino. Requisitos Específicos La guanábana debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 5208 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total de la fruta; el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. Los empaques deben brindar la suficiente protección al producto, de manera que se garantice su manipulación, transporte, y conservación.	LIBRA
50	50404106	CILANTRO	El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. El cilantro debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. El cilantro y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Aspecto fresco, limpio, sin residuos de tierra, sano de buen color externo. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Las hojas deben ser de color verde oscuro, sin presentar signos de pardea miento ni sobre maduración. El producto se requiere con vida útil de tres días Calidad extra El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El producto puede ser distribuido a granel o empacado según lo requiera el	KILO

			mercado. Se puede comercializar por unidades o por unidades de masa del Sistema Internacional. Bolsa plástica abierta en la parte superior por 1000 gr	
51	50404106	CILANTRO CIMARRON O CULANTRON FRESCO	El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. El cilantro debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. El cilantro y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Aspecto fresco, limpio, sin residuos de tierra, sano de buen color externo. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Las hojas deben ser de color verde oscuro, sin presentar signos de pardea miento ni sobre maduración. El producto se requiere con vida útil de tres días Calidad extra. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El producto puede ser distribuido a granel o empacado según lo requiera el mercado. Se puede comercializar por unidades o por unidades de masa del Sistema Internacional. Bolsa plástica abierta en la parte superior por 1000 gr	BOLSA X 250 GRAMOS
52	50404106	CILANTRO FRESCO	El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. El cilantro debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. El cilantro y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Aspecto fresco, limpio, sin residuos de tierra, sano de buen color externo. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Las hojas deben ser de color verde oscuro, sin presentar signos de pardea miento ni sobre maduración. El producto se requiere con vida útil de tres días Calidad extra. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El producto puede ser distribuido a granel o empacado según lo requiera el mercado. Se puede comercializar por unidades o por unidades de masa del Sistema Internacional. Bolsa plástica abierta en la parte superior por 1000 gr	BOLSA X 250 GRAMOS
53	50305800	CIRUELA	debe estar entera, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	KILO
54	50307008	COCO	Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color según la variedad. El	UNIDAD

			coco debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Requisitos Específicos El coco debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4468 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. Debe mantenerse en ambientes de humedad relativa uniforme y no extrema. Si es muy alta puede rehidratarse, o si es baja (33%), el producto pierde peso, sea cual sea el tipo de empaque en que se tenga. Enteros sin cáscara fibrosa, pelados hasta la corteza fuerte marrón la cual debe estar sin fisuras o grietas producidas por el maltrato. Pulpa de Color blanco, Libre de manchas cafés o amarillas, Olor, sabor y consistencia a nuez fresca. Empaque y rotulado El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado. Se puede comercializar por unidades o por unidades de masa del Sistema Internacional. En canastillas plásticas limpias y desinfectadas por unidades. El rótulo debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	
55	50412600	COLIFLOR	Las inflorescencias de la coliflor deben encontrarse firme, de consistencia apretada, de color blanco o marfil o los característicos de la variedad, (con exclusión de otro color), La coliflor debe encontrarse exenta de defectos tales como manchas presencia de ataque de roedores o gusanos, enfermedades, golpes o daños. Las inflorescencias no debe mostrar apariencia arrozuda deben estar sanas, limpias libres de humedad exterior anormal, sin olores ni sabores extraños. Las hojas deben tener aspecto fresco, sin manchas, sin ataque de hongos ni maltrato, deben estar limpias, desprovistas de tierra y libre de cualquier humedad anormal exterior. La coliflor de acuerdo a su calidad deberá cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1374. La coliflor debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. El empaque utilizado para la coliflor debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación, durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto. (Empaque rígidos canastas).	KILO
56	50302300	COROZO	Esta fruta es parecida a una uva, tiene un color rojo fuerte, debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	LIBRA
57	50171902	CURCUMA	Debe estar aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo. El producto podrá ser empacado en bolsa individual que evite	LIBRA

			su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercados.	
58	50302300	CURUBA	La curuba es un fruto de color verde claro cuando se está desarrollando y completamente amarillo al madurar, debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	LIBRA
59	50411600	ESPARRAGOS VERDES EN BANDEJA X 250GR	El esparrago debe tener aspecto fresco debe estar sano, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Deben estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño. Color: verde. Consistencia: firme. Sabor y olor: característico. Los defectos de calidad no deben exceder el 10% del área total del producto. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. El empaque utilizado para los espárragos frescos debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto.	BANDEJA X 250 GR
60	50416100	ESPINACA	Las hojas deben tener aspecto fresco, sin manchas, sin ataque de hongos ni notarse maltrato, deben estar limpias, desprovistas de tierra y libre de cualquier humedad anormal exterior. Deberán estar exentas de daños causados por heladas y enfermedades. La espinaca debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. Debe presentar hojas enteras, con aspecto de frescura, y de coloración y aspectos normales para la variedad. En las hojas de las espinacas la longitud del peciolo no debe sobrepasar 10 cm. Se admitirá hasta un 10% en peso de espinacas que no cumplan con los requisitos generales de calidad y que sean aptas para el consumo. La espinaca de acuerdo a sus calidad se clasificará como de calidad primera o segunda y deberá cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1373. El empaque utilizado para la espinaca debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto. (Empaque rígidos canastas).	KILO
61	50307012	FEIJOA	La feijoa: Color: verde oscuro en su cáscara y blanco en su pulpa Olor: característico de la variedad. Sabor: dulce y ácido. debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben	KILO

			exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	
62	50404100	FLORES COMESTIBLES BANDEJA X 100 GR	Las flores que se pueden emplear en culinaria son innumerables, pétalos de rosa, magnolia (Magnolia grandiflora), jazmín (Jasminum officinale), azahar (Citrus aurantiifolia), malva (Malva sylvestris), mejorana (Origanum majorana), violetas, capuchina (Tropaelum majus L.) y muchas otras. Así, su principal uso se enfoca en las características de apariencia, sabor y aroma que puedan aportar al alimento. Un ejemplo es la flor de Jamaica (10), la flor de color púrpura tiene un sabor muy parecido al de la frambuesa. Los geranios (Pelargonium zonales) brindan fragancia a los pasteles, los pensamientos (Viola x wittrockiana) se usan en ensaladas dulces y saladas o para acompañar quesos, las capuchinas regalan sabores picantes a ensaladas. Otro ejemplo es el delicado y dulzón sabor de la flor de calabaza (Cucúrbita pepo) que, por tradición se prepara en tamales y sopas.	BANDEJA X 100 GR
63	50306700	FRESA EN BANDEJA X 500GR	Características de la organolépticas fresa: Color: de amarillo a rojo dependiendo del grado de madurez. El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme. La fresa debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños. La fresa debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4103 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. El contenido de cada und de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rótulo de la fresa debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El producto puede ser distribuido empacado en bandeja o al granel según se requiera el mercado. Se puede comercializar por unidades de masa del Sistema Internacional. En canastillas pequeñas por 1000g, envueltas en papel vinipel. kg	BANDEJA X 500 GR
64	10151806	JENGIBRE	El producto debe estar libre de impurezas o materiales extraños. El color: característico de la variedad. Sabor: picante. Olor: propio de la variedad. No debe presentar olores extraños, ni humedad externa anormal, no se permite la presencia de plagas, residuos químicos y signos de pudrición. El producto no debe contener sustancias destinadas a dar aroma, color o a modificar las características fisicoquímicas. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud y los requisitos establecidos en la NTC 4423. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser distribuido o comercializado empacado en presentaciones según lo requiera el mercado. Su peso estará establecido en unidades del Sistema métrico Internacional.	KILO
65	50404100	GERMINADOS COMESTIBLES BANDEJA X 100 GR	Los alimentos germinados son una forma de tener verduras frescas en casa para usar en ensaladas en cualquier época del año. Las plantas que más se germinan son cereales y leguminosas. Alfalfa, soja, garbanzos, girasol, maíz, trigo, centeno y muchas más son semillas de calidad que pueden germinarse incluso en el hogar. La semilla es una unidad reproductiva compleja, característica de las plantas vasculares superiores, que se forma a partir del óvulo vegetal, generalmente después de la fertilización. Se encuentra en las plantas con flores (angiospermas) y en las gimnospermas.	BANDEJA X 100 GR

			Debe estar de aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del producto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar daños, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. Debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe entregarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no se deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad debe de estar en empaque especial que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado	
66	50305900	GRANADILLA	Características de la organolépticas granadilla: Color: propia del producto en su estado de madurez óptimo. Sabor: dulce Olor: propio de la fruta. El producto debe estar entero, firme, de forma esférica, de aspecto fresco, sano, limpio y libre de magulladuras, La granadilla debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños. Requisitos Específicos Defecto en el color manchas negras, rugosidad, ausencia de cera no puede exceder el 20% del área total del fruto. La granadilla debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4101, específicamente el índice de madurez mínimo. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada und de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría, color y calibre. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización y aireación de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.	KILO
67	50302300	GUAMA	La guama, guaba, pepeto, paterna o inga es una planta nativa su fruta viene en una vaina generalmente gruesa, por dentro se encuentran sus semillas recubiertas de una carnosidad suave, comestible y de sabor dulce, es una vaina aplanada, indehiscente, de color verde, multisurcado longitudinalmente y de largo variable, pudiendo llegar hasta el metro de longitud. Las semillas son verdes, de 3 cm de longitud, con un rango entre 1,4 y 5 cm, cubiertas por una pula (arilo) blanca, suave y azucarada, debe estar entera, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	KILO
68	50307035	GUANABANA	Las guanábanas deben presentar: Color verde de cascara blanco de pulpa, característicos de la variedad. Sabor: dulce ligeramente ácido. La forma que puede ser ovoide, acorazonada o irregular y la consistencia de la pulpa que puede ser blanda y jugosa o firme y seca. Deben estar frescas, enteras, limpias sin presencia de humedad exterior anormal. Libres de daños visibles por insectos, enfermedades, magulladuras, podredumbre o cualquier otro defecto que impida el consumo, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles. Debe comercializarse en estado de madurez fisiológica permitiendo el transporte y	KILO

			manipulación de manera que llegue satisfactoriamente al lugar de destino. La guanábana debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 5208. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total de la fruta; el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. Los empaques deben brindar la suficiente protección al producto, de manera que se garantice su manipulación, transporte, y conservación. El rotulado deberá cumplir con las demás disposiciones establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social.	
69	50302300	GUASCA FRESCA	Características organolépticas del yerbas aromáticas: Color: verde característico de las hojas. Olor: aromático propio del producto. Sabor: propio del producto. El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. Las hojas de yerbas aromáticas deben estar libres de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 15%; Cenizas, máximo 6 %; cenizas insolubles, máximo 1% Fibra bruta, máximo 30%; aceite esencial, mínimo 1.6% Las hojas de yerbas aromáticas y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno por kilo. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. El Rotulado del producto debe ser de color rojo, resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.	BOLSA X 250 GRAMOS
70	50373700	GUAYABA AGRIA	Las guayabas deben presentar consistencia firme, enteras, con forma y color característico de la variedad, su sabor es dulce. Deben estar limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles. Deben estar frescas, limpias sin presencia de humedad exterior anormal. Libres de daños visibles por insectos, enfermedades, magulladuras, podredumbre o cualquier otro defecto que impida el consumo. Debe comercializarse en estado "Pintón", permitiendo el transporte y manipulación de manera que llegue satisfactoriamente al lugar de destino. La guayaba debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1263. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. Los empaques deben brindar la suficiente protección al producto, de manera que se garantice su manipulación, transporte, y conservación.	KILO
71	50373700	GUAYABA DULCE	Las guayabas deben presentar consistencia firme, enteras, con forma y color característico de la variedad, su sabor es dulce. Deben estar limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles. Deben estar frescas, limpias sin presencia de humedad exterior anormal. Libres de daños visibles por insectos, enfermedades, magulladuras, podredumbre o cualquier otro defecto que impida el consumo. Debe comercializarse en estado "Pintón", permitiendo el transporte y manipulación de manera que llegue satisfactoriamente al lugar de destino. La guayaba debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1263. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total de la fruta, el cual deberá	KILO

			mantenerse en buenas condiciones de higiene. Los empaques deben brindar la suficiente protección al producto, de manera que se garantice su manipulación, transporte, y conservación.	
72	50373700	GUAYABA MANZANA	Las guayabas deben presentar consistencia firme, enteras, con forma y color característico de la variedad, su sabor es dulce. Deben estar limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles. Deben estar frescas, limpias sin presencia de humedad exterior anormal. Libres de daños visibles por insectos, enfermedades, magulladuras, podredumbre o cualquier otro defecto que impida el consumo. Debe comercializarse en estado "Pintón", permitiendo el transporte y manipulación de manera que llegue satisfactoriamente al lugar de destino. La guayaba debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1263. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. Los empaques deben brindar la suficiente protección al producto, de manera que se garantice su manipulación, transporte, y conservación.	KILO
73	50302300	GULUPA	Gulupa, Coloración púrpura brillante homogénea, con forma redonda y firme, Su sabor es descrito como agridulce y refrescante, con un aroma intenso y exótico, Fruto en forma de baya, con el pericarpio poco grueso y con pulpa de color anaranjado. Color de verde a púrpura (según el grado de madurez). debe estar entera, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	KILO
74	50302300	HABAS	La habas verdes pueden comercializarse entera con vainas y secas. Las vainas deben estar enteras cerradas y deben presentar el color verde típico de la variedad. No debe tener hojas ni parte del tallo y deben estar desprovistas de humedad exterior extra normal. Las vainas deben estar sanas libres de manchas, plagas y daños mecánicos, exentas de olores y sabores extraños no marchitas. Los granos de las habas deben estar bien formados frescos o secos, suficientemente duros, y tener color característico de la variedad Las habas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto puede comercializar a granel o en empaques que garanticen su conservación y permitan la ventilación, protejan al producto de daños mecánicos. Su diseño debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento.	KILO
75	50401800	HABICHUELA	La habichuela son leguminosas son firmes sus vainas son firme crujientes de color verde intenso. Requisitos generales Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés y sin moho, desprovista de humedad exterior, anormal, no presentar rasgaduras ni coloraciones blancas en la pulpa olor característico y tejidos finos Las hojas deben tener aspecto fresco debe estar sana, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Color: verde. Consistencia firme. Sabor: característico. Requisitos Específicos Los defectos no	KILO

			deben exceder el 10% del área total del producto. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. Bebe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1253. Empaque y rotulado El empaque utilizado para la habichuela debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto.	
76	50302300	HIERBABUENA	Características organolépticas del yerbas aromáticas: Color: verde característico de las hojas. Olor: aromático propio del producto. Sabor: propio del producto. El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. Las hojas de yerbas aromáticas deben estar libres de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 15%; Cenizas, máximo 6 %; cenizas insolubles, máximo 1% Fibra bruta, máximo 30%; aceite esencial, mínimo 1.6% Las hojas de yerbas aromáticas y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	KILO
77	50302300	HIERBABUENA FRESCO	Son yerbas aromáticas: Color: verde característico de las hojas. Olor: aromático propio del producto. El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. Las hojas de yerbas aromáticas deben estar libres de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Las hojas de yerbas aromáticas y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno por kilo. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. El Rotulado del producto debe ser de color rojo, resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.	BOLSA X 250 GRAMOS
78	50413600	HINOJO FRESCO	Son yerbas aromáticas de color: verde característico de las hojas. El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. Las hojas de yerbas aromáticas deben estar libres de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Las hojas de yerbas aromáticas y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno por kilo. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. El Rotulado del producto debe ser de color rojo, resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor,	BOLSA X 250 GRAMOS

			fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.	
79	10502000	HOJAS DE BIAO PAQUETE X 20 UNIDADES	La hoja de bijao es una hoja ancha y ovalada como la del banano, están generalmente disponibles en tres tamaños: pequeño (25-30 cm), mediano (40-45 cm) y grande (50-60 cm). debe estar entera, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad ide la hoja, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por productos de la misma variedad, y calidad. El producto en paquete podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.	PAQUETE X 20 UNIDADES
80	50407000	HOJAS DE PLATANO PAQUETE X 20 UNIDADES	Planta que consta de un tallo subterráneo (cormo o rizoma) del cual brota un pseudotallo aéreo que ostenta normalmente entre 3 y 4 m de altura; el cormo emite raíces y yemas laterales que formaran los hijos o retoños. Las hojas se deben entregar ya soasadas Sin la vena del medio listas para usar. De color verde oscuro presentación por paquetes de 10, 12 o 24 unidades. Las hojas son grandes y dispuestas en forma de espiral, de entre 2 y 4 m de largo y hasta de medio m de ancho, con un peciolo de 1m o más de longitud y limbo elíptico alargado, ligeramente decurrente hacia el peciolo, un poco ondulado y glabro.	PAQUETE X 20 UNIDADES
81	50303900	KIWI	El kiwi o. La pulpa es de color verde y con diminutas semillas negras dispuestas en torno a un corazón blanquecino. Forma: baya con forma de elipse y cubierta de una piel repleta de vellosidades. Color: la piel es marrón y está recubierta de pequeños filamentos a modo de vellosidades y su pulpa tiene un color verde esmeralda con pequeñas semillas de negro. Debe estar exenta de humedad extra anormal, libre de la presencia de plagas. Libre de impurezas y cuerpos extraños. Exenta de síntomas de deshidratación. Las frutas deben ser empacadas con el mismo grado de madurez, calidad y tamaño. grado de Madurez El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta. Debe cumplir con los Límites Máximos de residuos de plaguicidas establecidos en la resolución 2906 de 2007 El Kiwi debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. El contenido de cada und de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría, color y calibre. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación, visualización y aireación de la fruta, la cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado. No se admiten uso de papel periódico impreso. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.	KILO
82	50404101	AGUACATE FUERTE	El producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio, sin presencia de insectos, humedad externa anormal y olores extraños. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta, su color verde amarillento moderado e interno amarillo claro brillante. Los pedúnculos deben tener un corte limpio y su longitud no debe ser superior a 10 mm seco e intacto, cuyo corte debe estar limpio. El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad para su clasificación establecidos en la NTC 1248 Se requiere aguacate variedad HASS. Los aguacates deben estar Intactos y enteros, sanos; se excluye la producción afectada por podredumbre o alteraciones que los hagan inadecuados para el consumo, libres de daños causados por baja temperatura, los pedúnculos deben tener un corte limpio o no superior a 10 mm, libres de humedad externa anormal, libres de cualquier olor y/ o sabores extraños No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007,	KILO

			el Ministerio de la Protección Social Categoría II: Son los aguacates que no se pueden clasificar en las categorías superiores, pero deben cumplir con las características mínimas definidas. En ningún caso el defecto debe afectar la pulpa del fruto. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. En su empaque se podrá utilizar papel limpio. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005. Los aguacates se deben empacar de tal forma que se proteja el producto adecuadamente. Los materiales utilizados para el empaque deben ser nuevos, limpios ecológicamente y de una calidad tal que evite ocasionar daños externo o interno al fruto. Los empaques deben estar libres de cualquier materia extraña. El producto podrá ser distribuido o comercializado a granel. Unidad de venta KILOGRAMO.	
83	50404102	LAUREL FRESCO	Yerba aromática de color: verde característico de las hojas. El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. Las hojas de yerbas aromáticas deben estar libres de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. El producto deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno por kilo. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. El Rotulado del producto debe ser de color rojo, resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.	BOLSA X 250 GRAMOS
84	50414500	LECHUGA BATAVIA	La lechuga (Lactuca sativa) es una planta anual, propia de las regiones semi-templadas, que se cultiva con fines alimentarios. Las hojas deben tener aspecto fresco debe estar sana, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Color: verde o morado característico de la variedad. Consistencia firme. Sabor: característico. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. La lechuga debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. El empaque utilizado para la lechuga debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos. Debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto.	KILO
85	50414500	LECHUGA CRESPA MORADA	Las hojas de la lechuga deben tener aspecto fresco debe estar sana, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Color: verde o morado característico de la variedad. Consistencia firme. Sabor: característico. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. La lechuga debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. El empaque utilizado para la lechuga debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos. Debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto.	BOLSA X 200 GRAMOS

86	50414500	LECHUGA CRESPA VERDE	Las hojas de la lechuga debe tener aspecto fresco debe estar sana, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Color: verde o morado característico de la variedad. Consistencia firme. Sabor: característico. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. La lechuga debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. El empaque utilizado para la lechuga debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos. Debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto.	BOLSA X 200 GRAMOS
87	50414500	LECHUGA ROMANA EN BANDEJA	Las hojas de la lechuga debe tener aspecto fresco debe estar sana, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Color: verde o morado característico de la variedad. Consistencia firme. Sabor: característico. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. La lechuga debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. El empaque utilizado para la lechuga debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos. Debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto.	BOLSA X 200 GRAMOS
88	50304100	LIMON MANDARINO	El producto debe estar entero, firme, de forma característica, de aspecto fresco, limpio, sano, consistencia firme, y libre de magulladuras, El limón debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños. Requisitos Específicos Defecto en el color, cicatrices superficiales, y daño ocasionado por insectos no puede exceder el 50% del área total del fruto. El limón debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4087, específicamente el índice de madurez mínimo. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización y aireación de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.	KILO
89	50304100	LIMON PAJARITO	El producto debe estar entero, firme, de forma característica, de aspecto fresco, limpio, sano, consistencia firme, y libre de magulladuras, El limón debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños. Requisitos Específicos Defecto en el color, cicatrices superficiales, y daño ocasionado por insectos no puede exceder el 50% del área total del fruto. El limón debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4087, específicamente el índice de madurez mínimo. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización y aireación de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.	KILO
90	50304100	LIMON TAHITI	Características de la organolépticas limón: Color: propia del producto en su estado de madurez. Sabor: ácido Olor: aromático y cítrico propio de la fruta. El producto debe estar entero, firme, de forma característica, de aspecto fresco, limpio, sano, consistencia firme, y libre de magulladuras, El limón debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad	KILO

			externa anormal y olores extraños. Requisitos Específicos Defecto en el color, cicatrices superficiales, y daño ocasionado por insectos no puede exceder el 50% del área total del fruto. El limón debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4087, específicamente el índice de madurez mínimo. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización y aireación de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.	
91	50304100	LIMONCILLO FRESCO	El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. Las hojas de yerbas aromáticas deben estar libres de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 15%; Cenizas, máximo 6 %; cenizas insolubles, máximo 1% Fibra bruta, máximo 30%; aceite esencial, mínimo 1.6% Las hojas de yerbas aromáticas y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno por kilo. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. El Rotulado del producto debe ser de color rojo, resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.	BOLSA X 250 GRAMOS
92	50302300	LULO	El lulo debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños. El lulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 265. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. El rótulo del lulo debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe de cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Empaque y rotulado. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	KILO
93	50302300	LULO CHOCUANO	El lulo debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños. El lulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 265. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. El rótulo del lulo debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe de cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Empaque y rotulado. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	KILO

94	50302300	MAFAFA	Debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	KILO
95	50417043	MAMEY	Debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	KILO
96	50317027	MAMONCILLO	Debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	LIBRA
97	50304400	MANDARINA ARRAYANA	Características sensoriales de la mandarina: Color: cascara de verde a naranja depende de la variedad. Sabor: dulce y ligeramente ácido. Olor: muy aromático característico de la variedad. Libres de humedad exterior anormal y de olor y/o sabor extraños. Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación. No deben presentar signos de infestación o infecciones. Color característico según la variedad, para grado de fruta madura, con consistencia firme. No se permite la inclusión de frutas en estado sobre maduro, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas. Color: característico de la variedad desde verde a naranjado con, Sabor: dulce ligeramente ácido. Olor: Aroma característico. Apariencia: homogénea sin magulladuras. Los	KILO

			defectos no deben exceder el 10% del área total del fruto. El producto deberá cumplir con los requisitos de clasificación establecidos en la NTC 1330. 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. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por frutos del mismo origen, variedad, categoría y color.	
98	50304400	MANDARINA ONECO	Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación. No deben presentar signos de infestación o infecciones. Color característico según la variedad, para grado de fruta madura, con consistencia firme. No se permite la inclusión de frutas en estado sobre maduro, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas. Color: característico de la variedad desde verde a naranjado con, Sabor: dulce ligeramente ácido. Olor: Aroma característico. Apariencia: homogénea sin magulladuras. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del fruto. El producto deberá cumplir con los requisitos de clasificación establecidos en la NTC 1330. 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. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por frutos del mismo origen, variedad, categoría y color.	KILO
99	50304500	MANGO DE AZUCAR	El producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio y libre de manchas negras, magulladuras, insectos, humedad externa anormal, olores extraños. Índice de Madurez: se verifica por el color, forma y tamaño siendo específico para cada variedad. El mango después de la cosecha en su preparación y empaque se debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1266. Los defectos del mango no deben exceder el 5%. El mango debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1266. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.	KILO
100	50304500	MANGO MANZANA	El producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio y libre de manchas negras, magulladuras, insectos, humedad externa anormal, olores extraños. Índice de Madurez: se verifica por el color, forma y tamaño siendo específico para cada variedad. El mango después de la cosecha en su preparación y empaque se debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1266. Los defectos del mango no deben exceder el 5%. El mango debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1266. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.	KILO
101	50304500	MANGO TOMMY	El producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio y libre de manchas negras, magulladuras, insectos, humedad externa anormal, olores extraños. Índice de Madurez: se verifica por el color, forma y tamaño siendo específico para cada variedad. El mango después de la cosecha en su preparación y empaque se debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1266. Los defectos del mango no deben exceder el 5%. El mango debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1266. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.	KILO
102	50317020	MANGOSTINO	El producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio y libre de manchas negras, magulladuras, insectos, humedad externa anormal, olores extraños. Índice de Madurez: se verifica por el color, forma y tamaño siendo	KILO

			específico para cada variedad. Requisitos Específicos El mangostino después de la cosecha en su preparación y empaque se debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1291. Los defectos del mangostino no deben exceder el 5%. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.	
103	50306800	MANZANA ROJA	Las manzanas deben ser empacadas con el mismo grado de madurez, calidad y tamaño. El producto debe cumplir con la norma NTC 3523-1 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización y aireación de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de las manzanas o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado. No se admiten uso de papel periódico impreso.	KILO
104	50306800	MANZANA VERDE	Las manzanas deben ser empacadas con el mismo grado de madurez, calidad y tamaño. El producto debe cumplir con la norma NTC 3523-1 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización y aireación de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de las manzanas o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado. No se admiten uso de papel periódico impreso.	KILO
105	50305200	MARACUYA	El maracuyá debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños. El maracuyá debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1267. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. El contenido de cada und de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rótulo del maracuyá debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	KILO
106	50305200	MARACUYA PULPA	El producto debe ser uniforme, libre de materiales extraños y cualquier sabor amargo, astringente o fermentado. La pulpa de Maracuyá debe elaborarse en condiciones sanitarias aprobadas, con frutas frescas sanas y limpias. En la pulpa de Maracuyá se admite la separación en fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias de la fruta utilizada. Debe estar libre de sabores y olores diferentes al propio de la fruta. Para su conservación la pulpa de Maracuyá puede ser sometida a tratamiento físico. Debe tener registro INVIMA. La pulpa de Maracuyá debe tener un contenido mínimo de 60% de fruta. Acidez titulable (ácido cítrico anhidro) % m/m: 1.8 Mínimo Porcentaje de sólidos disueltos, a 20°C (Brix): 12,0 Mínimo (por lectura refractométrica). En las pulpas azucaradas el límite máximo de azúcar adicionado 40%, pH a 2 ºC 4.0 y sólidos solubles por lectura refractométrica a 20 C (Bríx) en % m/m. 40% mínimo. La pulpa congelada o pasteurizada debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 7992 de1991 En su elaboración se pueden adicionar aditivos (conservantes y antioxidantes permitidos) establecidos en la Resolución 7992 de1991. El contenido máximo de metales pesados debe ser el establecido en la Resolución 7992 de1991 La pulpa debe tener olor característico e intenso de fruta madura y sana semejante al de la fruta de la cual se ha extraído. La pulpa debe presentar color intenso y homogéneo, aunque el producto puede presentar un ligero cambio de color el cual debe ser uniforme, pero no un color extraño debido a	KILO

			la alteración o elaboración defectuosa. Las pulpas que sean sometidas a esterilización comercial de alimentos no deberán presentar crecimiento microbiano y deberán cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 7992 de1991 y NTC 4433 Empaque y rotulado Las pulpas se deben empacar o envasar en material adecuado atóxico, hermético que no altere las características físicas, químicas y sanitarias del producto y asegure su higiene y buena conservación. Las pulpas podrán o no envasarse al vacío. Las pulpas que sean envasadas empleando el proceso de esterilidad comercial no debe presentar deformaciones u otros defectos que comprometan la calidad sanitaria del producto. La pulpa de Maracuyá podrá llevar en el rótulo la frase 100% natural, solamente cuando al producto no se le agreguen aditivos, con la excepción del ácido ascórbico. En su rótulo las pulpas se designarán con la palabra pulpa más el nombre de la fruta utilizada. Y deberán cumplir con las demás disposiciones establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social.	
107	50416700	MAZORCA	La mazorca puede comercializarse entera fresca o secas. Deben estar desprovistas de humedad exterior extra normal, Deben estar sanas libres de manchas, plagas y daños mecánicos, exentas de olores y sabores extraños no marchitas. Los granos de las mazorca deben estar bien formados frescos o secos, la dureza de su granos dependerá del grado de madurez, y tener color característico de la variedad. Las mazorca deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 366 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto puede comercializar a granel o en empaques que garanticen su conservación y permitan la ventilación, protejan al producto de daños mecánicos. Su diseño debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento.	KILO
108	50304600	MELON	Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco. El melón debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Melón tipo carentais y Origen tiene un peso promedio de 250 g. Otras variedades peso promedio 300 g. El melón debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1832-1. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. El contenido de cada und de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rótulo del melón debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	KILO
109	50404114	MENTA FRESCA	El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. Las hojas de yerbas aromáticas deben estar libres de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 15%; Cenizas, máximo 6 %; cenizas insolubles, máximo 1% Fibra bruta, máximo 30%; aceite esencial, mínimo 1.6% Las hojas de yerbas aromáticas y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno por kilo. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. El Rotulado del producto debe ser de color rojo, resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de	BOLSA X 250 GRAMOS

			empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.	
110	50302300	MILPESOS	Debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	KILO
111	50307013	MORA	La mora fresca debe tener drupíllas bien formadas llenas y bien adheridas, el fruto debe tener cáliz. El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme. La mora debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños. La mora debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4106. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. El contenido de cada und de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rótulo de la mora debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	KILO
112	50305000	NARANJA	La naranja destinada para el consumo en fresco o como materia prima para procesamiento, son considerados como frutos no climatéricos. Algunas variedades de naranja: Tangelo Requisitos generales El grado de madurez debe permitir la manipulación y el transporte de los frutos, sin deterioro alguno hasta su destino final. Características organolépticas de la naranja: Color: característico de la variedad en estado de madurez. Olor: característico de la variedad. Sabor: agridulce. Requisitos Específicos El contenido mínimo del jugo debe ser del 40% para la naranja tangelo. El contenido mínimo del jugo debe ser del 45% para la naranja tangelo mineola. deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4085 y 4086, como el índice de madurez, tolerancias de calidad entre otros. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El producto podrá ser empacado empaques rígidos como canastas, que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.	KILO
113	50305000	NARANJA TANGELO	La naranja tangelo de las especies destinada para el consumo en fresco o como materia prima para procesamiento, son considerados como frutos no climatéricos. El grado de madurez debe permitir la manipulación y el transporte de los frutos, sin deterioro alguno hasta su destino final. Características organolépticas de la naranja: Color: característico de la variedad en estado de madurez. Olor: característico de la variedad. Sabor: agridulce. Requisitos Específicos El contenido mínimo del jugo debe ser del 40% para la naranja tangelo. El contenido mínimo del jugo debe ser del 45% para la naranja tangelo. deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4085 y 4086, como el índice de madurez, tolerancias de calidad entre otros. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El producto podrá ser empacado empaques rígidos como	KILO

			canastas, que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.	
114	50305000	NARANJA VALENCIA	La naranja valenciana destinada para el consumo en fresco o como materia prima para procesamiento, son considerados como frutos no climatéricos. Requisitos generales El grado de madurez debe permitir la manipulación y el transporte de los frutos, sin deterioro alguno hasta su destino final. Características organolépticas de la naranja: Color: característico de la variedad en estado de madurez. Olor: característico de la variedad. Sabor: agridulce. Requisitos Específicos El contenido mínimo del jugo debe ser del 40% para la naranja valenciana. El contenido mínimo del jugo debe ser del 45% para la naranja tangelo. deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4085 y 4086, como el índice de madurez, tolerancias de calidad entre otros. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El producto podrá ser empacado empaques rígidos como canastas, que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.	KILO
115	50304300	NÍSPERO	Pomo con número variable de semillas (2-4) de gran tamaño que ocupan aproximadamente la mitad del diámetro del fruto, y conserva el cáliz rodeando una depresión apical a modo de ombligo. Las características de los frutos de las variedades: Algerie, Tanaka, Golden y Magdall son: Color: anaranjado o amarillento. Sabor: dulce o ligeramente ácido. Pulpa: amarillenta o blanquecina. Piel: fuerte y correosa. Forma: ovoidal y pronunciada a veces en la parte que se une a la rama. Los nísperos de estas variedades presentarán las siguientes características de calidad: Enteros, Sanos, Limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles. Exentos de humedad exterior anormal. Exentos de olores y/o sabores extraños. Los frutos presentarán un desarrollo suficiente y un grado de madurez tal que les permita soportar la manipulación, el transporte, el acondicionamiento y responder en el lugar de destino a las exigencias comerciales establecidas para los mismos. Los nísperos protegidos serán de la categoría "Extra" y "Primera" cuyo calibre mínimo será de 32 mm de diámetro.	KILO
116	50414600	ÑAME	Es un tubérculo comestible, de piel dura y de color marrón a gris rosado. Su textura puede variar de suave y húmeda a áspera, seca y harinosa. El interior es de color blanco y es rico en almidón. Debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	KILO
117	50404115	OREGANO FRESCO	Características organolépticas del yerbas aromáticas: Color: verde característico de las hojas. Olor: aromático propio del producto. Sabor: propio del producto. El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. Las hojas de yerbas aromáticas deben estar libres de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 15%; Cenizas, máximo 6 %; cenizas insolubles, máximo 1% Fibra bruta, máximo 30%;	BOLSA X 250 GRAMOS

			aceite esencial, mínimo 1.6% Las hojas de yerbas aromáticas y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno por kilo. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. El Rotulado del producto debe ser de color rojo, resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.	
118	50302300	PACÓ	Debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	KILO
119	50415600	PAPA AÉREA O OBAMBO	Debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	KILO
120	50415600	PAPA AMARILLA O CRIOLLA	La papa debe presentar color blanco crema, olor y sabor característico de la papa. Libre de defectos fisiológicos libres de daños causados por hongos o bacterias, sin contaminantes químicos. Sin daños causados por insectos o presencia de éstos. Debe ser almacenado a temperatura ambiente. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 341. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya. Debe ser envasado o empacado en canastas o cualquier otro empaque de material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, que impida la contaminación y adulteración. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. NTC 5422 las canastillas plásticas podrán ser	KILO

			reutilizadas siempre y cuando se sometan a un proceso de lavado y secado antes de su uso, garantizando que estas no transmitan olores, sabores ni residuos contaminantes. Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido. El producto se comercializa en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional. Enmallado por 1 Kg. Papa homogénea. UNIDAD DE ENTREGA = KG	
121	50415600	PAPA CHINA	La papa debe presentar color blanco crema, olor y sabor característico de la papa. Libre de defectos fisiológicos libres de daños causados por hongos o bacterias, sin contaminantes químicos. Sin daños causados por insectos o presencia de éstos. Debe ser almacenado a temperatura ambiente. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 341. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya. Debe ser envasado o empacado en canastas o cualquier otro empaque de material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, que impida la contaminación y adulteración. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. NTC 5422 las canastillas plásticas podrán ser reutilizadas siempre y cuando se sometan a un proceso de lavado y secado antes de su uso, garantizando que estas no transmitan olores, sabores ni residuos contaminantes. Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido. El producto se comercializa en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional. Enmallado por 1 Kg. Papa homogénea. UNIDAD DE ENTREGA = KG	KILO
122	50415600	PAPA PASTUSA	Debe ser almacenado a temperatura ambiente. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 341. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya Empaque y rotulado Debe ser envasado o empacado en canastas o cualquier otro empaque de material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, que impida la contaminación y adulteración. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	KILO
123	50415600	PAPA R-12	Nombre Científico: Diacol Capiro Familia: Tubérculos Variedades Importantes: R12 Negra, R12 Roja Descripción Física: Papa para uso industrial, de buena aceptación para consumo en fresco, textura compacta al cocinar, adecuada para sopas y cocida o salada. Temperatura de conservación, Ambiente no muy húmedo para que no se prolifere enfermedades. Empaque: Bolsas y bultos, Causales de descarte: Mala calidad del producto Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 341. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya Empaque y rotulado Debe ser envasado o empacado en canastas o cualquier otro empaque de material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, que impida la contaminación y adulteración. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	KILO
124	50415600	PAPA SABANERA	La papa debe presentar color blanco crema, olor y sabor característico de la papa. Libre de defectos fisiológicos libres de daños causados por hongos o bacterias, sin contaminantes químicos. Sin daños causados por insectos o presencia de éstos. Debe ser almacenado a temperatura ambiente. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 341. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya. Debe ser envasado o empacado en canastas o cualquier otro empaque de material	KILO

			inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, que impida la contaminación y adulteración. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. NTC 5422 las canastillas plásticas podrán ser reutilizadas siempre y cuando se sometan a un proceso de lavado y secado antes de su uso, garantizando que estas no transmitan olores, sabores ni residuos contaminantes. Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido. El producto se comercializa en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional. Enmallado por 1 Kg. Papa homogénea. UNIDAD DE ENTREGA = KG	
125	50415600	PAPA SAN FELIX	La papa debe presentar color blanco crema, olor y sabor característico de la papa. Libre de defectos fisiológicos libres de daños causados por hongos o bacterias, sin contaminantes químicos. Sin daños causados por insectos o presencia de éstos. Debe ser almacenado a temperatura ambiente. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 341. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya. Debe ser envasado o empacado en canastas o cualquier otro empaque de material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, que impida la contaminación y adulteración. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. NTC 5422 las canastillas plásticas podrán ser reutilizadas siempre y cuando se sometan a un proceso de lavado y secado antes de su uso, garantizando que estas no transmitan olores, sabores ni residuos contaminantes. Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido. El producto se comercializa en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional. Enmallado por 1 Kg. Papa homogénea. UNIDAD DE ENTREGA = KG	KILO
126	50305100	PAPAYA HAWAIANA	Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco. La papaya debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Requisitos Específicos La papaya debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1270. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada und de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.	KILO
127	50305100	PAPAYA MARADOL	Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco. La papaya debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Requisitos Específicos La papaya debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1270. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada und de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.	KILO

128	50305100	PAPAYA MELONA	Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco. La papaya debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Requisitos Específicos La papaya debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1270. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada und de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.	KILO
129	50305100	PAPAYA TAINUNG	Características de la organolépticas de la papaya: - Color: la epidermis puede ser verdosa o amarilla la pulpa puede presentar diferentes colores: amarillo, naranja, rosado y tonos intermedios depende de la variedad. - Textura: la pulpa es suave la epidermis lisa, - Sabor: dulce. - Olor: La pulpa es aromática. - Forma: redonda u ovalada. Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco. La papaya debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Requisitos Específicos La papaya debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1270. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada und de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.	KILO
130	50307024	PEPINO COHOMBRO	Los pepinos deben estar desprovistos de humedad exterior extra normal, sanos libres de manchas, plagas y daños mecánicos, exentas de olores y sabores extraños. Los pepinos deben estar bien formados frescos o secos, suficientemente duros, y tener color característico de la variedad. Requisitos Específicos Los pepinos deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El producto puede comercializar a granel o en empaques que garanticen su conservación y permitan la ventilación, protejan al producto de daños mecánicos. Su diseño debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento.	KILO
131	50307024	PEPINO DE RELLENAR	Los pepinos deben estar desprovistos de humedad exterior extra normal, sanos libres de manchas, plagas y daños mecánicos, exentas de olores y sabores extraños. Los pepinos deben estar bien formados frescos o secos, suficientemente duros, y tener color característico de la variedad. Requisitos Específicos Los pepinos deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El producto puede comercializar a granel o en empaques que garanticen su conservación y permitan la ventilación, protejan al producto de daños mecánicos. Su diseño debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento.	KILO
132	50307024	PEPINO MORADO O DULCE	Los pepinos deben estar desprovistos de humedad exterior extra normal, sanos libres de manchas, plagas y daños mecánicos, exentas de olores y sabores extraños. Los pepinos deben estar bien formados frescos o secos, suficientemente duros, y tener color característico de la variedad. Requisitos Específicos Los pepinos deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El producto puede	KILO

			comercializar a granel o en empaques que garanticen su conservación y permitan la ventilación, protejan al producto de daños mecánicos. Su diseño debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento.	
133	50305400	PERA	Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco. La pera debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Requisitos Específicos La pera debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada und de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.	KILO
134	10151524	PEREJIL CRESPO	El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. La planta de perejil, debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Requisitos Específicos Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 10%; Cenizas, máximo 13 %; Extracto etéreo 2 a 5%. El perejil y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	KILO
135	10151524	PEREJIL LISO	El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. La planta de perejil, debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Requisitos Específicos Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 10%; Cenizas, máximo 13 %; Extracto etéreo 2 a 5%. El perejil y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	KILO
136	50415500	PIMENTON ROJO	El producto debe estar entero, limpio (sin materiales extraños). El pimentón debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Requisitos Específicos, El pimentón debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 3634-1. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado. El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto.	KILO
137	50305600	PIÑA MANZANA	Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco. La piña debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Requisitos Específicos La piña debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 729-1 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. Empaque y rotulado El	KILO

			contenido de cada und de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.	
138	50305600	PIÑA ORO MIEL	Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco. La piña debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Requisitos Específicos La piña debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 729-1 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada und de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.	KILO
139	50305600	PIÑA PEROLERA	Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco. La piña debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Requisitos Específicos La piña debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 729-1 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada und de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.	KILO
140	50373000	PITAHAYA	Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco. La piña debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Requisitos Específicos La pitaya debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 729-1 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada und de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.	KILO
141	50307025	PLATANO GUINEO	El plátano debe estar entero, duro, con la forma característica de la variedad, debe presentar aspecto fresco y consistencia firme, secos, limpios. El plátano no debe presentar principios de pudrición, magulladuras, heridas no cicatrizadas o cuellos rotos, manchas ni grietas, sin rayas profundas, ni ataques de plagas o enfermedades. Deben estar exentos de material extraño como tierra, polvo, agroquímicos, visibles en el producto o en el empaque. Requisitos Específicos Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1190. Debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene, que evite daños por acción mecánica durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social (especialmente productos de exportación).	KILO
142	50307025	PLATANO MADURO ARTON	El plátano debe estar entero, duro, con la forma característica de la variedad, debe presentar aspecto fresco y consistencia firme, secos, limpios. El plátano no debe presentar principios de pudrición, magulladuras, heridas no cicatrizadas o cuellos rotos, manchas ni grietas, sin rayas profundas, ni ataques de plagas o enfermedades. Deben estar exentos de material extraño como tierra, polvo, agroquímicos, visibles en el	KILO

			producto o en el empaque. Requisitos Específicos Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1190. Debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene, que evite daños por acción mecánica durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social (especialmente productos de exportación).	
143	50307025	PLATANO VERDE ARTON	El plátano debe estar entero, duro, con la forma característica de la variedad, debe presentar aspecto fresco y consistencia firme, secos, limpios. El plátano no debe presentar principios de pudrición, magulladuras, heridas no cicatrizadas o cuellos rotos, manchas ni grietas, sin rayas profundas, ni ataques de plagas o enfermedades. Deben estar exentos de material extraño como tierra, polvo, agroquímicos, visibles en el producto o en el empaque. Requisitos Específicos Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1190. Debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene, que evite daños por acción mecánica durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social (especialmente productos de exportación).	KILO
144	70141504	POLEO FRESCO	El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. Las hojas de yerbas aromáticas deben estar libres de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 15%; Cenizas, máximo 6 %; cenizas insolubles, máximo 1% Fibra bruta, máximo 30%; aceite esencial, mínimo 1.6% Las hojas de yerbas aromáticas y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno por kilo. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. El Rotulado del producto debe ser de color rojo, resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.	BOLSA X 250 GRAMOS
145	70141504	POMAROSA	La Pomarrosa, son de color amarillo pálido, a veces con matices rosados, de 2 a 5 cm de diámetro y en forma de una manzana o pera pequeña. Los frutos tienen un olor y sabor que recuerda a los pétalos de las rosas, Su pulpa es muy jugosa y aromática y encierra una o dos semillas sueltas. Debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y	LIBRA

			visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	
146	50307503	PULPA DE FRUTA CONGELADA VARIEDAD DE SABORES: FRESA, GUANÁBANA, GUAYABA, LIMÓN, LULO, MANDARINA, MANGO, MANZANA, MARACUYÁ, MELÓN, MORA, NARANJA, NARANJA-PIÑA, NÍSPERO, PAPAYA, PERA, PIÑA, SANDIA, TAMARINDO, TOMATE DE ÁRBOL, TUTTI, UVA, ZAPOTE, BANANO, COROZO, CURUBA, DURAZNO.	Producto obtenido por la trituración y tamizado de la parte comestible de las frutas frescas, sanas, maduras, limpias y desinfectadas. Basados en la Resolución 3929 de 2013 composición Frutas frescas (Banano, corozo, curuba, durazno, fresa, guanábana, guayaba, limón, lulo, mandarina, mango, manzana, maracuyá, melón, mora, naranja, níspero, papaya, pera, piña, sandia, tomate de árbol, uva) y antioxidante (ácido ascórbico), (metabisulfito de sodio) para variedades de limón, mandarina y naranja), silicona antiespumante (sólo para piña, maracuyá, lulo, mora, uva). El producto cumple con las siguientes características: Sabor: Característico de las frutas, Olor: Propio de las frutas, Color: Particular de las frutas Textura: Espesa y/o característica de la fruta, Sin contaminación percibida visualmente Sin objetos extraños. El producto cumple con las siguientes características fisicoquímicas Acidez titulable expresada como ácido cítrico anhídrido %m/m: Ver Anexo A Porcentaje mínimo de sólidos disueltos por lectura refractométrica a 20ºC (º Brix). El producto cumple la siguiente normatividad: Resolución 2674 de 2013 (BPM) Resolución 3929 de 2013 (pulpas) NTC 5468 (pulpas) Resolución 2115 de 2013. Resolución 5109 de 2005 (rotulado). Codex Alimentarius Norma 300 (ácido ascórbico). Resolución 2906 de 2007 (Límites máximos plaguicidas) Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012 (Requisitos sanitarios de material en la producción de alimentos) Resolución 834 de 2013 (Requisitos sanitarios de empaques de alimentos) Pulpa lista para preparar refrescos o bebidas con fruta u otras preparaciones gastronómicas e industriales. Puede ser consumida por toda la población a cualquier hora del día, especialmente después de las comidas. El producto debe mantenerse congelado a temperaturas menores a -18°C. El lugar destinado para almacenamiento debe cumplir con todas las normas de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM, Resolución 2674 de 2013), con el fin de evitar contaminación cruzada. Material: Polipropileno Calibre 4 Presentación: Bolsa por 1 Kg. La pulpa de fruta no se debe almacenar con otros productos en la misma área. Después de abierta debe consumirse en el menor tiempo posible.	BOLSA X 1000 GR
147	50407033	RABANO	Los rábanos deben presentarse, sanos, de consistencia dura, firme, de aspecto fresco, con Olor: característico Color: rasado intenso (fucsia)en su cáscara y blanca su pulpa Sabor ligeramente dulce. Los rábanos deben encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. El producto debe estar libre de humedad externa anormal, libre de presencia de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas. Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación. Requisitos Específicos Debe cumplir con los requisitos específicos de calidad según clasificación establecidos en la NTC 1291. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado Los empaques deben ser de un material sanitario, resistentes, inalterable al contacto con el producto y aseguren su conservación. El rótulo del producto se debe indicar: nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.	LIBRA
148	70141515	RAICES CHINAS EN BOLSA X 250GR	Raíces chinas o germinado de soya es de la familia de las legumbres. Debe estar de aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe de cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su	BOLSA X 250 GRAMOS

			conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	
149	50411900	REMOLACHA	El producto debe estar libre de humedad externa anormal, libre de presencia de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas. Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación. Requisitos Específicos Debe cumplir con los requisitos específicos de calidad según clasificación establecidos en la NTC 1291. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado Los empaques deben ser de un material sanitario, resistentes, inalterable al contacto con el producto y aseguren su conservación. El rótulo del producto se debe indicar: nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.	KILO
150	50412300	REPOLLO BLANCO	El repollo debe estar entero, duro, con la forma característica de la variedad, debe presentar aspecto fresco y consistencia firme, secos, limpios. El repollo no debe presentar principios de pudrición, magulladuras, mancha, ni ataques de plagas o enfermedades. Deben estar exentos de material extraño como tierra, polvo, agroquímicos, visibles en el producto o en el empaque. . Requisitos Específicos Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1225. Debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene, que evite daños por acción mecánica durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social (especialmente productos de exportación).	KILO
151	50412300	REPOLLO MORADO	Debe presentar aspecto fresco y consistencia firme, secos, limpios. El repollo no debe presentar principios de pudrición, magulladuras, mancha, ni ataques de plagas o enfermedades. Deben estar exentos de material extraño como tierra, polvo, agroquímicos, visibles en el producto o en el empaque. Requisitos Específicos Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1225. Debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene, que evite daños por acción mecánica durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social (especialmente productos de exportación).	KILO
152	50404120	ROMERO FRESCO	El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. Las hojas de yerbas aromáticas deben estar libres de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 15%; Cenizas, máximo 6 %; cenizas insolubles, máximo 1% Fibra bruta, máximo 30%; aceite esencial, mínimo 1.6% Las hojas de yerbas aromáticas y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno por kilo. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. El Rotulado del producto debe ser de color rojo, resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.	BOLSA X 250 GRAMOS
153	50404600	RÚGULA EN BANDEJA X 250GR	La lechuga rúgula es una planta. Las frutas y hortalizas de cada lote deberán ser de la misma variedad. Deberán presentarse frescas y limpias; con un grado de madurez tal	BANDEJA X 250 GR

			que les permita soportar su manipuleo, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Forma: Típica, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Color: Típico, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Consistencia: Firme, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Tamaño: En los productos redondeados estará determinado por calibre y en frutas alargadas se determinará sobre el eje de la máxima dimensión. Alteraciones y sustancias extrañas: Las frutas y hortalizas deberán estar: - Libres de humedad externa anormal- Exentas de olores y sabores extraños. El nivel de productos químicos que pudieran contener no deberá ser dañino a la salud Libres de impurezas y cuerpos extraños Exentas de síntomas de deshidratación. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. Bebe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. El empaque debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto. Las frutas y hortalizas se acomodarán de acuerdo con lo establecido en su norma respectiva y en norma de envase y embalaje. El producto podrá ser distribuido o comercializado empacado en presentaciones según lo requiera el mercado. Su peso estará establecido en unidades del Sistema métrico Internacional. En bandeja de polipropileno expandido envuelta en papel vinipel de 250 gramos. UNIDAD DE ENTREGA KG.	
154	10161513	SAGÚ	El Sagú es una especie de palmera de hojas grandes, con frutos ovoides, con un tronco que tiene forma muy similar al de un tubérculo, debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	KILO
155	50304600	SANDIA	Debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	KILO

156	50304600	SANDIA BABY	Debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	KILO
157	70141504	SANTA MARIA FRESCA	Características organolépticas del yerbas aromáticas: Color: verde característico de las hojas. Olor: aromático propio del producto. Sabor: propio del producto. El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. Las hojas de yerbas aromáticas deben estar libres de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 15%; Cenizas, máximo 6 %; cenizas insolubles, máximo 1% Fibra bruta, máximo 30%; aceite esencial, mínimo 1.6% Las hojas de yerbas aromáticas y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno por kilo. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. El Rotulado del producto debe ser de color rojo, resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.	BOLSA X 250 GRAMOS
158	50307037	TAMARINDO	Debe estar de aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	LIBRA
159	50416400	TOMATE CHERRY EN BANDEJA X 500GR	Los requisitos mínimos de calidad que debe reunir el producto son: estar entero, sano (sin rajaduras, ni enfermedades), libre de daños físicos, mecánicos, fisiológicos o fitopatológicos, limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco, textura suave, exentos de olores y sabores extraños. El tomate debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal. Requisitos Específicos El tomate debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1103-1 Los	BANDEJA X 500 GR

			residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o en empaque individual	
160	50416400	TOMATE CHONTO	Los requisitos mínimos de calidad que debe reunir el producto son: estar entero, sano (sin rajaduras, ni enfermedades), libre de daños físicos, mecánicos, fisiológicos o fitopatológicos, limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco, textura suave, exentos de olores y sabores extraños. El tomate debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal. Requisitos Específicos El tomate debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1103-1 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o en empaque individual	KILO
161	50416400	TOMATE DE ARBOL	Los requisitos mínimos de calidad que debe reunir el producto son: estar entero, sano (sin rajaduras, ni enfermedades), libre de daños físicos, mecánicos, fisiológicos o fitopatológicos, limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco, textura suave, exentos de olores y sabores extraños. El tomate debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal. Requisitos Específicos El tomate debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1103-1 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o en empaque individual	KILO
162	50416400	TOMATE LARGA VIDA	Los requisitos mínimos de calidad que debe reunir el producto son: estar entero, sano (sin rajaduras, ni enfermedades), libre de daños físicos, mecánicos, fisiológicos o fitopatológicos, limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco, textura suave, exentos de olores y sabores extraños. El tomate debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal. Requisitos Específicos El tomate debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1103-1 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o en empaque individual	KILO
163	50416400	TOMATE MILANO	Los requisitos mínimos de calidad que debe reunir el producto son: estar entero, sano (sin rajaduras, ni enfermedades), libre de daños físicos, mecánicos, fisiológicos o fitopatológicos, limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco, textura suave, exentos	KILO

			de olores y sabores extraños. El tomate debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal. Requisitos Específicos El tomate debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1103-1 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o en empaque individual	
164	50416400	TOMATE VERDE O RIÑON	Los requisitos mínimos de calidad que debe reunir el producto son: estar entero, sano (sin rajaduras, ni enfermedades), libre de daños físicos, mecánicos, fisiológicos o fitopatológicos, limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco, textura suave, exentos de olores y sabores extraños. El tomate debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal. Requisitos Específicos El tomate debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1103-1 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o en empaque individual	KILO
165	50404125	TOMILLO FRESCO	El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. Las hojas de yerbas aromáticas deben estar libres de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 15%; Cenizas, máximo 6 %; cenizas insolubles, máximo 1% Fibra bruta, máximo 30%; aceite esencial, mínimo 1.6% Las hojas de yerbas aromáticas y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno por kilo. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. El Rotulado del producto debe ser de color rojo, resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado. El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o en empaque individual	BOLSA X 250 GRAMOS
166	50373300	TORONJA	Requisitos mínimos de calidad: Enteras, sanas libres de cualquier daño que impida el consumo. Libres de cualquier olor, humedad, sabor o materia extraña. Exentas de daño, deterioro externo. No se permiten ligeras separaciones de la piel. Las toronjas en las que se modifique el color de la cáscara podrán carecer de yema. El grado de madurez debe permitir la manipulación y el transporte de los frutos, sin deterioro alguno hasta su destino final. Características organolépticas de la toronja: Color: cáscara amarilla pulpa amarilla, especifico de la variedad. Olor: característico de la variedad. Sabor: dulce amargo. Requisitos Específicos Máximo 35% de las toronjas podrán carecer de yema. Contenido mínimo de jugo en relación al peso total de la de la	KILO

			toronja debe ser de 35%. La toronja debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1271. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El producto podrá ser empacado envases rígidos como canastas, que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.	
167	50302300	UCHUVA EN BANDEJA X 500GR	La uchuva debe estar libre de la presencia de hongos y de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Requisitos Específicos Ácido cítrico %: 1,68 máximo. °Brix %: 15,1 % mínimo. La uchuva debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4580. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada und de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social (producto de exportación). En bolsas plásticas dentro de canastillas limpias. Con rotulación específica para alimentos. El producto puede ser distribuido a granel o empacado según lo requiera el mercado. En canastillas pequeñas envueltas en papel vinipel de 1 kilo.	BANDEJA X 500 GR
168	50373400	UVA FRESCA CHILENA	El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme. La uva debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños. Requisitos Específicos La uva debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada und de empaque debe ser. homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene El rótulo de la uva debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El producto puede ser distribuido a granel o empacado según lo requiera el mercado. Se puede comercializar por unidades de masa del Sistema Internacional	KILO
169	50373400	UVA ISABELLA	El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme. La uva debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños. Requisitos Específicos La uva debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada und de empaque debe ser. homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene El rótulo de la uva debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El producto puede ser distribuido a granel o empacado según lo requiera el mercado. Se puede comercializar por unidades de masa del Sistema Internacional	KILO
170	50373400	UVA RED GLOBE	El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme. La uva debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños. Requisitos Específicos La uva debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada und de empaque debe ser. homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre El	KILO

			producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene El rótulo de la uva debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El producto puede ser distribuido a granel o empacado según lo requiera el mercado. Se puede comercializar por unidades de masa del Sistema Internacional	
171	50373400	UVA VERDE	El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme. La uva debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños. Requisitos Específicos La uva debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada und de empaque debe ser. homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene El rótulo de la uva debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El producto puede ser distribuido a granel o empacado según lo requiera el mercado. Se puede comercializar por unidades de masa del Sistema Internacional	KILO
172	50302300	VICTOREA O BOLO	La vitoria es un fruto parecido a una calabaza. Debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	KILO
173	50302300	YACON	El yacón es una planta perenne y de porte herbáceo que llega a medir entre 1.5 y 2.5 m de altura. La planta produce raíces reservantes (conocidas con el nombre de yacón) que tienen un agradable y ligero sabor dulce y que por lo general son consumidas crudas, como frutas. Debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	KILO
174	50407070	YUCA	La yuca debe ser limpia fresca, entera, libre de raíces secundarias de cortaduras y nódulos. No debe estar torcida ni bifurcada y debe presentar las características de la	KILO

			variedad. Debe estar libre del ataque de plagas, enfermedades (pudrición) y olores y sabores extraños. Forma: la raíz de la yuca es cilíndrica y oblonga. Tamaño: longitud aproximada de un metro de largo y 10 cm de diámetro. Consistencia: cáscara dura y leñosa, e incomestible. La pulpa: es firme e incluso dura antes de la cocción, surcada por fibras longitudinales más rígidas. Color de la pulpa: blanco o amarillento según variedad. El producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio, sin presencia de insectos, humedad externa anormal y olores extraños. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Requisitos Específicos 100g de yuca contiene: Hidratos de carbono (g): 26,9 g grasas (g): 0,4 g Defectos máximos permitidos: 10%. El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de clasificación y calidad establecidos en la NTC 1255. Empaque y rotulado El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido o comercializado a granel o según lo requiera el mercado. A granel. UNIDAD DE ENTREGA KG	
175	50412500	ZANAHORIA	La zanahoria debe presentarse, sana, de consistencia dura, firme, de aspecto fresco, con olor y color naranja característico. Las zanahorias deben encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. La zanahoria no debe ser de consistencia leñosa, ni presentar bifurcaciones ni raíces secundarias. El producto debe estar libre de humedad externa anormal, libre de presencia de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas. Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación. Requisitos Específicos Debe cumplir con los requisitos específicos de calidad según clasificación establecidos en la NTC 1226. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del ministerio de Salud. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado Los empaques deben ser de un material sanitario, resistentes, inalterable al contacto con el producto y aseguren su conservación. El empaque debe cumplir con la Resolución Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural 224 de 2007. El rótulo del producto se debe indicar: nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.	KILO
176	50316500	SAPOTE	Debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	KILO

7.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS QUE DEBEN CUMPLIR LOS BIENES:

1. Entregar los bienes y/o servicios solicitados en el numeral 7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR, garantizando puntualidad de acuerdo con lo establecido por la entidad.

2. Los elementos a entregar deben ser de características iguales o superiores a las solicitadas por la entidad.

3. El oferente deberá garantizar al momento de la entrega, que todos los productos cumplan con el empaque, rotulado y etiquetado de acuerdo con la normatividad vigente, las características del producto y la descripción detallada del producto.

4. Para los productos que aplique, El proponente debe entregar el certificado de INVIMA y /o registro sanitario que garantice que los productos estén en óptima calidad y que todo el proceso se hace de manera inocua.

5. Para los Productos que aplique, el proponente debe presentar certificados del Instituto Colombiano Agropecuario (ICA) resolución 4174 de 2009 que reglamenta la certificación Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) en la producción primaria de frutas y vegetales para consumo en fresco.

6. Las entregas se programarán semanalmente y en algunas eventualidades se harán solicitudes de forma extraordinaria según necesidades de formación.

7. Los productos deberán ser entregados por el contratista dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la solicitud del supervisor.

8. El proveedor deberá disponer una persona idónea que atienda las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato y/o aquellas que el supervisor delegue para coordinar el suministro requerido con dedicación completa. En consecuencia, deberá mantener al frente de la ejecución contractual un coordinador autorizado para actuar en nombre del contratista y con capacidad y facultades para resolver los asuntos que se presenten, que actúe como enlace permanente entre el contratista y el supervisor del contrato.

9. El proveedor deberá estar disponible para la entrega de lunes a viernes en un horario de 7:00 am a 7:00 pm y los sábados de 7:00 am a 5:00 pm.

10. Teniendo en cuenta que los alimentos perecederos son aquellos que tienen una duración corta y se descomponen rápidamente, influenciados por diversos factores como la temperatura, humedad y presión a la que son sometidos durante su comercialización, transporte y almacenamiento, El proponente deberá contar con un establecimiento de comercio o sucursal, cuya actividad se encuentre relacionada con el objeto a contratar, domiciliado en el departamento de Risaralda; o en los departamentos que componen el Eje Cafetero, esta obligación deberá constar en el Certificado de Existencia y Representación Legal (para personas jurídicas) o en el Registro Mercantil (para personas naturales)" o mediante convenio o alianza comercial con establecimiento ubicado en estos mismos departamentos. En caso de alianza o acuerdo comercial, el proponente deberá anexar, además de su documentación para cumplir los requisitos de la invitación, los documentos de la persona natural o jurídica con la cual realiza la alianza o acuerdo, en los cuales se constate que cumple con la totalidad de los requisitos del proceso.

8. ANALISIS DEL SECTOR

El Centro de Comercio y Servicios Regional Risaralda, realiza el análisis del sector en cumplimiento a lo establecido en **Artículo 2.2.1.1.1.6.1. Decreto 1082 de 2015,** bajo los lineamientos de Colombia Compra Eficiente, según el Anexo 2. Análisis del Sector**.**

(https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documents/cce_guia_elaboracion_estudios.pdf)

9. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO/ PRESUPUESTO OFICIAL

El presupuesto total del contrato será hasta por la suma de **CUARENTA Y OCHO MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y TRES MIL SESENTA Y CINCO PESOS M/CTE. ($48.293.065)**, incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos.

- **ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y PRESUPUESTO OFICIAL.**

El Centro de Comercio y servicios, después de establecer la programación indicativa en la formación y dado que las cantidades de elementos requeridos variarán dependiendo de la necesidad de la entidad al momento de ejecución del contrato, estima que es conveniente satisfacer la necesidad a través de un contrato de suministro a monto agotable adjudicando el 100% del presupuesto del proceso asignado.

El Centro de Comercio y servicios de la Regional Risaralda, de conformidad con los principios de transparencia para la contratación, convoco públicamente el 27 de febrero de 2024, a todos los interesados en participar como parte del estudio de mercado del proceso, en la página Secop II según el siguiente enlace:

https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.5738828&isFromPublicArea=True&isModal=False

Que, finalizado el plazo establecido en la plataforma para recibir información para realizar el estudio de mercado, se recibió una cotización del proveedor Profuturo, la cual fue remitida al área técnica.

De acuerdo a la información recibida y a efectos de estimar el presupuesto del presente proceso de selección, el Centro de Comercio y Servicios adelantó un estudio de mercado o análisis de precios con las cotizaciones aportadas por el área técnica y que corresponden a los siguientes proveedores: Agrato, Corporación Agroecológica – Cora y Profuturo, valores que fueron tenidos en cuenta para el presente análisis.

Con la información aportada, la entidad calculó el promedio entre los precios de cada ítem para obtener el precio TECHO de cada uno, sin embargo por tratarse de un proceso de suministro a monto agotable y según los recursos asignados, la entidad estimó que el valor para “Suministro a monto agotable de materiales de formación, bienes de consumo perecederos Fruver (Frutas, verduras, tubérculos, hortalizas) necesarios para atender la formación profesional integral en las áreas de alimentos y bebidas del centro de Comercio y Servicios, perteneciente a la regional Risaralda, para la vigencia 2024.” es de **CUARENTA Y OCHO MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y TRES MIL**

SESENTA Y CINCO PESOS M/CTE. ($48.293.065), incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos.

NOTA 1: Para esta contratación APLICA el análisis del sector. SE ADJUNTA ANEXO.

NOTA 2: El oferente deberá tener en cuenta al momento de presentar su propuesta, que NO podrá superar los precios techos unitarios establecidos en análisis del sector y el valor del presupuesto oficial asignado. Contrariar dicha situación será **CAUSAL DE RECHAZO.**

Del análisis de precios anexo la entidad establece los siguientes precios promedio o precios techo.

PRECIOS TECHO

ITEM	CLASIFICACIÓN DEL BIEN	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA PRESENTACIÓN	PRECIO PROMEDIO O PRECIO TECHO
1	50405909	ALGA NORI PARA SUSHI PAQUETE X 10 HOJAS	PAQUETE X 10 HOJAS	$ 34.853
2	50412800	ACELGA	LIBRA	$ 6.414
3	10151814	ACHIOTE	KILO	$ 68.780
4	50411736	AGUACATE HAZZ	KILO	$ 9.399
5	50411700	AGUACATE PAPELILLO	KILO	$ 13.395
6	50411700	AGUACATE SANTANA	KILO	$ 13.483
7	50416600	AHUYAMA O ZAPALLO	KILO	$ 4.215
8	50405601	AJI DULCE	LIBRA	$ 10.429
9	50405601	AJI JALAPEÑO EN BANDEJA X 100GR	BANDEJA X 100 GR	$ 5.911
10	50405601	AJI VARIEDADES CRIOLLAS	LIBRA	$ 11.377
11	50413700	AJO EN MALLA X 100 GR UND	UNIDAD	$ 3.550
12	50404101	ALBAHACA FRESCA	LIBRA	$ 10.044
13	50404101	ALBAHACA GENOVESA FRESCA	BOLSA X 250 GRAMOS	$ 8.149
14	50404101	ALBAHACA MORADA FRESCA	BOLSA X 250 GRAMOS	$ 8.679
15	50411500	ALCACHOFA	KILO	$ 23.003
16	50302300	ALMIRAJO	KILO	$ 28.225
17	50302300	ANÓN	KILO	$ 17.621
18	50412700	APIO	KILO	$ 10.984
19	50303800	ARANDANOS EN BANDEJA X 250GR	BANDEJA X 250 GR	$ 16.852
20	50302300	ARBOL DEL PAN	KILO	$ 20.966
21	50407200	ARRACACHA	KILO	$ 9.447
22	50425400	ARVEJA VERDE DESGRANADA	KILO	$ 24.619
23	50371700	BANANO	KILO	$ 3.985
24	50371700	BANANO BOCADILLO O PRIMITIVO	KILO	$ 5.145
25	50417010	BATATA	KILO	$ 7.454
26	50413400	BERENGENA	KILO	$ 10.826
27	50302300	BORE	KILO	$ 14.320
28	50302300	BOROJO	KILO	$ 13.512
29	50412000	BROCOLI	KILO	$ 16.014
30	10161503	CACAO	KILO	$ 21.382
31	50302300	CAIMITO	KILO	$ 21.954
32	50413800	CALABACÍN AMARILLO	KILO	$ 7.913
33	50413800	CALABACÍN VERDE	KILO	$ 7.913
34	50302300	CAÑAFISTOLA	LIBRA	$ 18.081
35	50302300	CARAMBOLO EN BANDEJA X 500GR	BANDEJA X 500 GR	$ 9.062
36	50412200	CEBOLLA DE HUEVO BLANCA	KILO	$ 7.018
37	50412200	CEBOLLA DE HUEVO MORADA O ROJA	KILO	$ 8.781
38	50412200	CEBOLLA DE PUERRO O CEBOLLETA	KILO	$ 9.537
39	50412200	CEBOLLA LARGA O JUNCA	KILO	$ 9.097
40	50413101	CEBOLLIN CHINO EN BANDEJA X 200GR	BANDEJA X 200 GR	$ 7.523
41	50302300	CHACHAFRUTO	LIBRA	$ 9.179
42	50414700	CHAMPIÑONES BLANCO ENTEROS EN BANDEJA X 500 GR	BANDEJA X 500 GR	$ 18.675

43	50414700	CHAMPIÑONES CRIMINI ENTEROS EN BANDEJA X 500GR	BANDEJA X 500 GR	$ 18.308
44	50414700	CHAMPIÑONES ORELLANA ENTEROS EN BANDEJA X 500GR	BANDEJA X 500 GR	$ 17.656
45	50414700	CHAMPIÑONES PORTOBELLO ENTEROS EN BANDEJA X 500GR	BANDEJA X 500 GR	$ 16.643
46	50414700	CHAMPIÑONES SHIITAKE ENTEROS EN BANDEJA X 500GR	BANDEJA X 500 GR	$ 26.982
47	50302400	CHIRIMOYA	LIBRA	$ 8.418
48	50302300	CHONTADURO	LIBRA	$ 10.034
49	50202200	CIDRA	LIBRA	$ 2.920
50	50404106	CILANTRO	KILO	$ 13.211
51	50404106	CILANTRO CIMARRON O CULANTRON FRESCO	BOLSA X 250 GRAMOS	$ 5.448
52	50404106	CILANTRO FRESCO	BOLSA X 250 GRAMOS	$ 7.299
53	50305800	CIRUELA	KILO	$ 24.271
54	50307008	COCO	UNIDAD	$ 14.047
55	50412600	COLIFLOR	KILO	$ 11.480
56	50302300	COROZO	LIBRA	$ 4.929
57	50171902	CURCUMA	LIBRA	$ 11.203
58	50302300	CURUBA	LIBRA	$ 5.057
59	50411600	ESPARRAGOS VERDES EN BANDEJA X 250GR	BANDEJA X 250 GR	$ 13.660
60	50416100	ESPINACA	KILO	$ 15.850
61	50307012	FEIJOA	KILO	$ 19.218
62	50404100	FLORES COMESTIBLES BANDEJA X 100 GR	BANDEJA X 100 GR	$ 10.687
63	50306700	FRESA EN BANDEJA X 500GR	BANDEJA X 500 GR	$ 11.776
64	10151806	JENGIBRE	KILO	$ 21.535
65	50404100	GERMINADOS COMESTIBLES BANDEJA X 100 GR	BANDEJA X 100 GR	$ 9.663
66	50305900	GRANADILLA	KILO	$ 16.755
67	50302300	GUAMA	KILO	$ 14.815
68	50307035	GUANABANA	KILO	$ 9.679
69	50302300	GUASCA FRESCA	BOLSA X 250 GRAMOS	$ 6.060
70	50373700	GUAYABA AGRIA	KILO	$ 7.430
71	50373700	GUAYABA DULCE	KILO	$ 5.615
72	50373700	GUAYABA MANZANA	KILO	$ 7.037
73	50302300	GULUPA	KILO	$ 10.926
74	50302300	HABAS	KILO	$ 3.834
75	50401800	HABICHUELA	KILO	$ 10.657
76	50302300	HIERBABUENA	KILO	$ 20.691
77	50302300	HIERBABUENA FRESCO	BOLSA X 250 GRAMOS	$ 5.968
78	50413600	HINOJO FRESCO	BOLSA X 250 GRAMOS	$ 5.784
79	10502000	HOJAS DE BIAO PAQUETE X 20 UNIDADES	PAQUETE X 20 UNIDADES	$ 13.266
80	50407000	HOJAS DE PLATANO PAQUETE X 20 UNIDADES	PAQUETE X 20 UNIDADES	$ 8.336
81	50303900	KIWI	KILO	$ 20.132
82	50404101	AGUACATE FUERTE	KILO	$ 14.806
83	50404102	LAUREL FRESCO	BOLSA X 250 GRAMOS	$ 8.235
84	50414500	LECHUGA BATAVIA	KILO	$ 7.742
85	50414500	LECHUGA CRESPA MORADA	BOLSA X 200 GRAMOS	$ 5.999
86	50414500	LECHUGA CRESPA VERDE	BOLSA X 200 GRAMOS	$ 5.806
87	50414500	LECHUGA ROMANA EN BANDEJA	BOLSA X 200 GRAMOS	$ 4.962
88	50304100	LIMON MANDARINO	KILO	$ 5.093
89	50304100	LIMON PAJARITO	KILO	$ 5.892
90	50304100	LIMON TAHITI	KILO	$ 5.038
91	50304100	LIMONCILLO FRESCO	BOLSA X 250 GRAMOS	$ 6.114
92	50302300	LULO	KILO	$ 8.862
93	50302300	LULO CHOCUANO	KILO	$ 13.097

94	50302300	MAFAFA	KILO	$ 9.553
95	50417043	MAMEY	KILO	$ 16.290
96	50317027	MAMONCILLO	LIBRA	$ 6.572
97	50304400	MANDARINA ARRAYANA	KILO	$ 6.418
98	50304400	MANDARINA ONECO	KILO	$ 8.488
99	50304500	MANGO DE AZUCAR	KILO	$ 10.379
100	50304500	MANGO MANZANA	KILO	$ 9.207
101	50304500	MANGO TOMMY	KILO	$ 8.763
102	50317020	MANGOSTINO	KILO	$ 19.941
103	50306800	MANZANA ROJA	KILO	$ 15.867
104	50306800	MANZANA VERDE	KILO	$ 18.812
105	50305200	MARACUYA	KILO	$ 9.249
106	50305200	MARACUYA PULPA	KILO	$ 26.145
107	50416700	MAZORCA	KILO	$ 7.685
108	50304600	MELON	KILO	$ 6.278
109	50404114	MENTA FRESCA	BOLSA X 250 GRAMOS	$ 9.396
110	50302300	MILPESOS	KILO	$ 18.485
111	50307013	MORA	KILO	$ 14.120
112	50305000	NARANJA	KILO	$ 4.804
113	50305000	NARANJA TANGELO	KILO	$ 7.957
114	50305000	NARANJA VALENCIA	KILO	$ 4.557
115	50304300	NÍSPERO	KILO	$ 21.453
116	50414600	ÑAME	KILO	$ 22.652
117	50404115	OREGANO FRESCO	BOLSA X 250 GRAMOS	$ 5.456
118	50302300	PACÓ	KILO	$ 26.466
119	50415600	PAPA AÉREA O OBAMBO	KILO	$ 7.886
120	50415600	PAPA AMARILLA O CRIOLLA	KILO	$ 7.149
121	50415600	PAPA CHINA	KILO	$ 6.254
122	50415600	PAPA PASTUSA	KILO	$ 5.144
123	50415600	PAPA R-12	KILO	$ 5.801
124	50415600	PAPA SABANERA	KILO	$ 8.631
125	50415600	PAPA SAN FELIX	KILO	$ 7.459
126	50305100	PAPAYA HAWAIANA	KILO	$ 4.840
127	50305100	PAPAYA MARADOL	KILO	$ 4.363
128	50305100	PAPAYA MELONA	KILO	$ 5.339
129	50305100	PAPAYA TAINUNG	KILO	$ 5.447
130	50307024	PEPINO COHOMBRO	KILO	$ 5.903
131	50307024	PEPINO DE RELLENAR	KILO	$ 8.724
132	50307024	PEPINO MORADO O DULCE	KILO	$ 10.195
133	50305400	PERA	KILO	$ 18.976
134	10151524	PEREJIL CRESPO	KILO	$ 23.132
135	10151524	PEREJIL LISO	KILO	$ 20.193
136	50415500	PIMENTON ROJO	KILO	$ 8.595
137	50305600	PIÑA MANZANA	KILO	$ 6.400
138	50305600	PIÑA ORO MIEL	KILO	$ 6.283
139	50305600	PIÑA PEROLERA	KILO	$ 5.011
140	50373000	PITAHAYA	KILO	$ 17.071
141	50307025	PLATANO GUINEO	KILO	$ 3.673
142	50307025	PLATANO MADURO ARTON	KILO	$ 4.263
143	50307025	PLATANO VERDE ARTON	KILO	$ 4.038
144	70141504	POLEO FRESCO	BOLSA X 250 GRAMOS	$ 10.644
145	70141504	POMAROSA	LIBRA	$ 15.842
146	50307503	PULPA DE FRUTA CONGELADA VARIEDAD DE SABORES: FRESA, GUANÁBANA, GUAYABA, LIMÓN, LULO, MANDARINA, MANGO, MANZANA, MARACUYÁ, MELÓN, MORA, NARANJA, NARANJA-PIÑA, NÍSPERO, PAPAYA, PERA, PIÑA, SANDIA, TAMARINDO, TOMATE DE ÁRBOL, TUTTI, UVA, ZAPOTE, BANANO,	BOLSA X 1000 GR	$ 25.092

		COROZO, CURUBA, DURAZNO.		
147	50407033	RABANO	LIBRA	$ 9.512
148	70141515	RAICES CHINAS EN BOLSA X 250GR	BOLSA X 250 GRAMOS	$ 4.538
149	50411900	REMOLACHA	KILO	$ 8.216
150	50412300	REPOLLO BLANCO	KILO	$ 5.303
151	50412300	REPOLLO MORADO	KILO	$ 6.148
152	50404120	ROMERO FRESCO	BOLSA X 250 GRAMOS	$ 8.869
153	50404600	RÚGULA EN BANDEJA X 250GR	BANDEJA X 250 GR	$ 8.961
154	10161513	SAGÚ	KILO	$ 16.732
155	50304600	SANDIA	KILO	$ 4.405
156	50304600	SANDIA BABY	KILO	$ 4.418
157	70141504	SANTA MARIA FRESCA	BOLSA X 250 GRAMOS	$ 6.858
158	50307037	TAMARINDO	LIBRA	$ 12.433
159	50416400	TOMATE CHERRY EN BANDEJA X 500GR	BANDEJA X 500 GR	$ 13.529
160	50416400	TOMATE CHONTO	KILO	$ 9.617
161	50416400	TOMATE DE ARBOL	KILO	$ 5.339
162	50416400	TOMATE LARGA VIDA	KILO	$ 9.386
163	50416400	TOMATE MILANO	KILO	$ 9.636
164	50416400	TOMATE VERDE O RIÑON	KILO	$ 9.636
165	50404125	TOMILLO FRESCO	BOLSA X 250 GRAMOS	$ 8.874
166	50373300	TORONJA	KILO	$ 8.605
167	50302300	UCHUVA EN BANDEJA X 500GR	BANDEJA X 500 GR	$ 10.497
168	50373400	UVA FRESCA CHILENA	KILO	$ 20.813
169	50373400	UVA ISABELLA	KILO	$ 14.563
170	50373400	UVA RED GLOBE	KILO	$ 15.431
171	50373400	UVA VERDE	KILO	$ 16.254
172	50302300	VICTOREA O BOLO	KILO	$ 5.640
173	50302300	YACON	KILO	$ 10.251
174	50407070	YUCA	KILO	$ 5.643
175	50412500	ZANAHORIA	KILO	$ 7.786
176	50316500	SAPOTE	KILO	$ 10.334
				$ 2.012.260

10. ASPECTOS PRESUPUESTALES

RUBRO:			
PRESUPUESTO	**Indique con X**	**RUBRO**	**VALOR**
Inversión	X	C-3602-1300-11-20305C-3602031-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN COMPETENCIAS PARA LA INSERCIÓN LABORAL - MEJORAMIENTO DE LAS COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD DE LA POBLACIÓN VÍCTIMA DEL DESPLAZAMIENTO FORZADO POR EL CONFLICTO ARMADO A NIVEL NACIONAL. C-3603-1300-15-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL C-3603-1300-15-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL C-3603-1300-15-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	$2.184.000 $800.000 $29.170.065 $16139000
Funcionamiento			

Nro. de CDP o Vigencia Futura	**Fecha de CDP o Vigencia Futura**	**Fecha de vencimiento del CDP**	**Dependencia**	**Posición Catálogo de Gasto**	**Fuente**	**Valor en Letras**	**Valor en Números.**

4024	27/02/2024	31/12/2024	930810 CENTRO DE COMERCIO Y DE SERVICIOS-RISARALDA 930811 CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS - INTEGRACION CON LA MEDIS 930834 CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS-RISARALDA-PRODUCCION CENTROS 930845 CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS-RISARALDA - SERVICIOS PRESTADOS A LA FORMACION	C-3602-1300-11-20305C-3602031-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN COMPETENCIAS PARA LA INSERCIÓN LABORAL - MEJORAMIENTO DE LAS COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD DE LA POBLACIÓN VÍCTIMA DEL DESPLAZAMIENTO FORZADO POR EL CONFLICTO ARMADO A NIVEL NACIONAL. C-3603-1300-15-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL C-3603-1300-15-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL C-3603-1300-15-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	10 20 20 10	DOS MILLONES CIENTO OCHENTA Y CUATRO MIL PESOS M/CTE. OCHOCIENTOS MIL PESOS M/CTE. VEINTINUEVE MILLONES CIENTO SETENTA MIL SESENTA Y CINCO PESOS M/CTE. DIECISEIS MILLONES CIENTO TREINTA Y NUEVE MIL PESOS M/CTE.	$2.184.000 $800.000 $29.170.065 $16.139.000

11. JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

Atendiendo al objeto contractual y a la cuantía del proceso, la cual no supera el 10% de la menor cuantía de la entidad, se empleará la Modalidad de Contratación de Mínima Cuantía, conforme a lo estipulado en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y en el artículo 2 numeral 5 de la Ley 1150 de 2007 modificado por el artículo 30 de la Ley 2069 de 2020, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.5.1 y subsiguientes del Decreto 1082 de 2015. La presente modalidad de selección se aplicará teniendo en cuenta que la cuantía y el objeto de la contratación no corresponden a ningún otro procedimiento contractual establecido en la ley 1150 de 2007, garantizando la selección objetiva de la oferta más favorable a La Entidad con la observancia estricta de los parámetros legales definidos para el efecto.

La escogencia del contratista se efectuará a través de la Modalidad de Selección de Mínima Cuantía, Conforme lo anterior, la Entidad Estatal aceptará la oferta del proponente que haya cumplido con los requisitos de la Invitación

Pública y que haya efectuado el mejor ofrecimiento económico para la entidad, el orden de elegibilidad se determinará de acuerdo con la presentación del menor **PRECIO**.

12. MODALIDAD DE SELECCIÓN:

Mínima Cuantía

13. INFORMACIÓN DEL CONTRATO:

TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Contrato de Suministro	
Otro:	N/A

14. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

- **OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA**

14.1 Obligaciones Generales del Contratista:

1. Constituir dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato la garantía única establecida en el presente documento, dicho requerimiento se aplicará también para adiciones, prorrogas, modificaciones, suspensiones y demás documentos que puedan alterar el negocio jurídico que se origine.
2. Garantizar la ejecución del objeto del contrato en los plazos, transporte en el lugar establecido, bajo las condiciones técnicas, financieras, económicas y jurídicas estipuladas en los documentos que integran el proceso de contratación y de acuerdo con la propuesta presentada y aceptada por la entidad.
3. Avisar al SENA, dentro del día hábil siguiente a conocida su existencia, la causal de incompatibilidad o inhabilidad sobreviniente.
4. No ceder total ni parcialmente el contrato, salvo autorización expresa y escrita del SENA.
5. Informar al SENA cualquier novedad que se presente con la ejecución del contrato, para efectos de que éste asuma las medidas necesarias.
6. Dar cumplimiento a sus obligaciones frente al sistema de seguridad Social Integral y Parafiscal para lo cual deberá realizar los aportes a que se refiere el artículo 50 de la ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la ley 1150 de 2007, en lo relacionado con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las cajas de compensación familiar, SENA e ICBF, cuando haya lugar a ello, de conformidad con las normas y reglamentos que rigen la materia.
7. Mantener vigentes las garantías exigidas por el tiempo pactado, así como las modificaciones que se presenten en la ejecución de este.
8. Presentar oportunamente las facturas, los soportes correspondientes y demás documentos necesarios para el pago.
9. No estar incurso en ningún de las inhabilidades e incompatibilidades generales ni especiales para contratar (art. 8 Ley 80 de 1993 y demás normas)
10. Las demás que se hagan necesarias tendientes al cabal cumplimiento del objeto pactado.

14.2 Obligaciones Específicas del Contratista:

1. Entregar los productos objeto de este contrato con las especificaciones técnicas descritas en las fichas técnicas, en el lugar y plazos establecidos en el presente contrato.
2. La entrega de los elementos se hará en el almacén de Centro de Comercio y Servicios instalaciones del Centro de Comercio y servicios de la Regional Risaralda.
3. La entrega se hará, semanalmente y en algunas eventualidades se harán solicitudes de forma extraordinaria, según indicaciones que para el efecto realice el supervisor del contrato, hasta agotar el presupuesto oficial de la presente contratación.
4. Los productos deberán ser entregados por el contratista dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la solicitud del supervisor.
5. Garantizar al momento de la entrega que todos los productos cumplan con el empaque, rotulado y etiquetado de acuerdo con la normatividad vigente, las características del producto y la descripción detallada del producto.
6. Cuando aplique, El proponente debe entregar el certificado de INVIMA y /o registro sanitario que garantice que los productos estén en óptima calidad y que todo el proceso se hace de manera inocua.
7. Cuando aplique, el proponente debe presentar certificados del Instituto Colombiano Agropecuario (ICA) resolución 4174 de 2009 que reglamenta la certificación Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) en la producción primaria de frutas y vegetales para consumo en fresco.
8. Atender los requerimientos, instrucciones y/o recomendaciones que durante el desarrollo del contrato le imparta EL SENA a través del supervisor de este, para una correcta ejecución y cumplimiento de sus obligaciones.
9. El proveedor deberá disponer de una persona idónea que atienda las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato y/o aquellas que el supervisor delegue para coordinar el suministro requerido con dedicación completa. En consecuencia, deberá mantener al frente de la ejecución contractual un coordinador autorizado para actuar en nombre del contratista y con capacidad y facultades para resolver los asuntos que se presenten, que actúe como enlace permanente entre el contratista y el supervisor del contrato.
10. El proveedor deberá estar disponible para la entrega de lunes a viernes en un horario de 7:00 am a 7:00 pm y los sábados de 7:00 am a 5:00 pm.

11. Hacer los cambios pertinentes de los productos entregados según las observaciones formuladas por el supervisor del contrato, cuando no cumplan con las características, condiciones y especificaciones indicadas en las fichas técnicas.
12. Mantener los precios ofertados durante la ejecución del contrato.
13. Todo costo que se genere en tal sentido deberá ser asumido a plenitud por parte del contratista, quien, además, se debe encargar de la recolección del producto en mal estado, así como también entregar en el sitio el elemento con las condiciones técnicas exigidas.
14. Asumir el transporte, cargue, descargue, entrega, riesgo y propiedad de los productos requeridos por el SENA, hasta que se realice la entrega a satisfacción en el lugar indicado.
15. Cumplir con características técnicas de operación, higiene y seguridad en el transporte de alimentos conforme a las disposiciones legales, mínimo se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto, garantizando la adecuada protección y conservación de los alimentos.
16. Garantizar las compras locales equivalentes mínimo al 30% del valor del contrato, el cual corresponderá a la adquisición de los alimentos a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones de acuerdo con el Decreto 248 de 2021.

14.3 Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo

1. El proponente debe garantizar recurso humano para el desarrollo del programa de SST de acuerdo con la legislación vigente, teniendo en cuenta el número de trabajadores, centros de trabajo y riesgos. Por lo tanto, deberá enviar con su oferta Fotocopia de cedula, licencia de Seguridad y Salud en el Trabajo (vigente) y certificado Vigente del Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización Curso de 20 Horas del profesional responsable del SG-SST.
2. El proponente deberá anexar copia de la evaluación de estándares mínimos con el resultado y nivel de implementación del SG-SST (fecha 2023 o 2024) y respectivo plan de acción (fecha 2023 o 2024) de acuerdo a la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019.
3. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del ministerio de Salud. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.
4. Cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005- Requisitos de rotulado o etiquetado.
5. Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará:

    - Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo con Resolución 5109 de 2005.

    - En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros.

    - Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.

6. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de estos; O en su defecto y para las condiciones de contexto local se pueden considerar vehículos acondicionados con cavas mantenedoras de temperatura para el transporte de los alimentos en todo caso, las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.
7. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.
8. Cumplir con todas las normas de higiene y bioseguridad respecto de compra, transporte, recibo, almacenamiento y conservación de alimentos. Cumplir con características técnicas de operación, higiene y seguridad en la manipulación de alimentos, conforme a las disposiciones legales.
9. Relación del personal que ingresa a las instalaciones con su respectivo pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL.

    Nota: Aplicable únicamente cuando se requiere ingreso de personal externo a la entidad para el cumplimiento de contrato.

10. En los casos que el contratista deba ingresar a las Sedes o Centros de formación deberá portar los elementos de protección personal necesarios establecidos en la normatividad legal vigente, para realizar su labor.

Para el Caso del Conductor se deberá entregar:

- ✓ Certificación de manipulación de alimentos

- ✓ Certificado Médico con la aptitud para manipular alimentos.
- ✓ Licencia de Conducción
- ✓ Acta de entrega de elementos de protección personal: uniforme completo, gel antibacterial y/o pañitos húmedos que contengan hipoclorito, toallas de mano desechables, tapabocas y gorro para personal.

11. Certificación emitida por el oferente y firmada por el representante legal en donde se manifieste que la empresa cuenta con un Plan Estratégico de Seguridad vial PESV implementado acorde con lo establecido en la resolución Resolución 40595 de 2022 y posteriores y en donde en el desarrollo de cualquiera de los procesos contractuales podrán verificarse los ítems correspondientes que permitan su verificación.

14.4 OBLIGACIONES DEL SENA:

1. Pagar la contraprestación a la que tiene derecho el CONTRATISTA.
2. Exigir a EL CONTRATISTA la ejecución idónea y oportuna de las obligaciones del presente contrato.
3. suministrar la información que previamente requiera EL CONTRATISTA en relación con el objeto del presente contrato.
4. Suscribir conjuntamente con el CONTRATISTA y/o la INTERVENTORIA las actas y los demás documentos necesarios para la ejecución y liquidación de este contrato.
5. Aprobar las garantías que en debida forma constituya el contratista
6. Formular las sugerencias por escrito sobre los asuntos que estime convenientes en el desarrollo del contrato, sin perjuicio de la autonomía propia del contratista.
7. Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de las obligaciones contractuales
8. Prestar la mayor colaboración necesaria al contratista para la correcta ejecución del objeto contratado
9. Poner a disposición del contratista la información y/o documentación, cuando se requiera para la cabal ejecución del contrato y hasta la liquidación del mismo. Lo anterior, sin perjuicio de las normas de confidencialidad y reserva a que haya lugar por disposición legal.
10. Ejercer la supervisión general del contrato.
11. Las demás que se consideren pertinentes conforme al objeto del contrato

12. PRODUCTOS POR ENTREGAR POR EL CONTRATISTA

El contratista se compromete a cumplir y entregar todos los elementos requeridos en las cantidades y plazos que ordene el supervisor del contrato de acuerdo con las necesidades del Centro de Comercio y servicios conforme a las condiciones técnicas del proceso.

a) Fecha del servicio ejecutado.
b) Cantidad del servicio ejecutado.
c) Funcionario que solicito el servicio y/o bien.
d) Evidencia del servicio ejecutado.

13. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato será máximo hasta el 5 de diciembre de 2024, sin sobre pasar la presente vigencia presupuestal contados a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución tales como: el registro presupuestal y aprobación de la garantía única.

14. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

Para efectos de ejecución del contrato, el domicilio es la Carrera 8 No. 26 – 79 de la ciudad de Pereira – Risaralda.

El lugar de ejecución del contrato será el será en el almacén del Centro de Comercio y Servicios Regional Risaralda Carrera 8 # 26 – 79 del municipio de Pereira

PARAGRAFO: Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio la ciudad de Pereira

15. FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO

Otra forma de Pago:	El valor del contrato será cancelado mediante pagos parciales, según los bienes recibidos a entera satisfacción y facturados por el contratista, dentro de los Treinta (30) días siguientes a la presentación de la correspondiente factura con el lleno de los requisitos administrativos y fiscales exigidos por la ley y la Entidad, la certificación de pago de los aportes parafiscales, esto en cumplimiento de la ley 789 de 2002 y del artículo 23 de la ley 1150 de 2007, y la certificación de recibo a satisfacción del objeto contratado emitida por el supervisor del contrato, este desembolso estará a la disponibilidad de PAC. El contratista deberá presentar la factura tal y como lo solicita la DIAN, como requisito necesario para el pago de los servicios contratados; lo anterior en cumplimiento del Decreto 358 del 5 de marzo de 2020 “Por el cual se reglamentan los artículos 511,615,616-1,616-2,616-4,617,618, 618-2 y 771-2 del Estatuto Tributario, 26 de la Ley 962 de 2005 y 183 de la Ley 1607 de 2012 y se sustituye el Capítulo 4 del Título 1 de la Parte 6 del Libro 1 del Decreto 1625 de 2016 Único Reglamentario en Materia Tributaria” y la Resolución 000042 del 5 de Mayo de 2020 “Por la cual se desarrollan los sistemas de facturación, los proveedores tecnológicos, el registro de la factura electrónica de venta como título valor, se expide el anexo técnico de factura electrónica de venta y se dictan otras disposiciones en materia de sistemas de facturación”.

	Las facturas deben estar subidas en la PLATAFORMA SECOPII anexando los siguientes documentos, sin los cuales no se dará trámite al pago, también pueden ser consultados en el Instructivo Documentos Requeridos para Registro de Obligaciones y Trámite de Pagos. http://compromiso.sena.edu.co/documentos/vista/descarga.php?id=2649 • Registro presupuestal del compromiso • Formato GRF–F–078 Reconocimiento de Activos Intangibles adquiridos de forma separada, para adquisición de intangible. • RUT con fecha de impresión o generación no mayor a 180 días. (si en los últimos tres meses o recientemente tuvo actualización de responsabilidad como contribuyente anexar el último en donde se evidencie la actualización del mismo.). • En el caso de que la adquisición se haya efectuado a una persona natural, se remite soporte del pago de su seguridad social del mes anterior del periodo objeto de cobro. • Certificación del pago de los aportes parafiscales no mayor a 30 días, firmada por el Revisor Fiscal o Representante Legal, para personas jurídicas. • Certificación cuenta bancaria del beneficiario del pago no mayor a 30 días, únicamente en el primer desembolso o cuando se presenten solicitudes de cambio de cuenta por parte del contratista con el otro sí respectivo. • Certificación de recibido a satisfacción, firmada por el supervisor del contrato en la que se indique el valor y la relación de facturas o documentos equivalente a pagar. • Nota de entrada al Almacén de los elementos. • Registro presupuestal del compromiso • Formato GRF–F–078 Reconocimiento de Activos Intangibles adquiridos de forma separada, para adquisición de intangible. • RUT con fecha de impresión o generación no mayor a 180 días. (si en los últimos tres meses o recientemente tuvo actualización de responsabilidad como contribuyente anexar el último en donde se evidencie la actualización del mismo.). • En el caso de que la adquisición se haya efectuado a una persona natural, se remite soporte del pago de su seguridad social del mes anterior del periodo objeto de cobro. • Certificación del pago de los aportes parafiscales no mayor a 30 días, firmada por el Revisor Fiscal o Representante Legal, para personas jurídicas. • Certificación cuenta bancaria del beneficiario del pago no mayor a 30 días, únicamente en el primer desembolso o cuando se presenten solicitudes de cambio de cuenta por parte del contratista con el otro sí respectivo. • Certificación de recibido a satisfacción, firmada por el supervisor del contrato en la que se indique el valor y la relación de facturas o documentos equivalente a pagar, • Nota de entrada al Almacén de los elementos.

16. PAGO DE ANTICIPOS

Se requieren Anticipos:	**SI:**	.	**NO:**	X	

17. CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO

El Contrato requiere interventoría:	**SI:**	.
	NO:	X

De no requerir interventoría, o que la misma no sea integral (jurídica, técnica, financiera, contable y administrativa), indique las condiciones de idoneidad que debe cumplir quién realizaría la supervisión:	La supervisión del contrato será ejercida por la persona que designe Subdirector del Centro de Comercio y Servicios, que esté en capacidad o conozca del tema, quien deberá dar cumplimiento a las obligaciones contenidas en el Manual de Supervisión e Interventoría del SENA vigente, así como las contenidas en la ley 1474 de 2011 por la cual se profirió el Estatuto Anticorrupción.
En razón a lo anterior, el ordenador del gasto designa a **Jose Rogelio Baena Gómez** como supervisor del contrato, quién verificará la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual y actuará de conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría de la entidad.	

18. **FORMA DE ADJUDICACIÓN**

La adjudicación del presente proceso de contratación es total y el precio es el factor de selección del proponente. Es decir, la Entidad adjudicará el Proceso de Contratación al oferente que cumpla con todas las condiciones exigidas por

la Entidad en los documentos del proceso (estudios previos e invitación a participar), y que ofrezca el menor valor. No hay lugar a puntajes para evaluar las ofertas sobre las características del objeto a contratar, su calidad o condiciones.

La Entidad revisará las ofertas económicas y verificará que la de menor precio cumpla con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple, la Entidad Estatal debe verificar el cumplimento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente.

El Sena no aceptará ofertas parciales o en condiciones inferiores a las establecidas en el presente estudio.

Es importante señalar a los posibles interesados en el proceso de contratación, que la forma de adjudicación será **"contrato de suministro a monto agotable adjudicando el 100% del presupuesto del proceso asignado."**; por lo cual el SENA solicitará las cantidades de los diferentes elementos según los requerimientos institucionales por hasta la totalidad del presupuesto oficial asignado, y pagará los elementos teniendo en cuenta las necesidades que surjan durante la ejecución del contrato.

19. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

Los criterios que se definen a continuación son los aplicables para los procesos públicos de selección.

21.1 REQUISITOS HABILITANTES APLICABLES A LA MÍNIMA CUANTÍA:

De acuerdo con el artículo 2.2.1.2.1.5.2. del Decreto 1082 de 2015, los requisitos habilitantes son:

a) Capacidad Jurídica.

b) Capacidad financiera (Cuando se requiera)

c) Capacidad Técnica y/o Experiencia

21.1.1 CAPACIDAD JURÍDICA

Los interesados podrán participar como proponentes bajo alguna de las siguientes modalidades siempre y cuando cumplan los requisitos exigidos en el pliego de condiciones:

a. Individualmente como: a) personas naturales nacionales o extranjeras, b) personas jurídicas nacionales o extranjeras.

b. Conjuntamente, como proponentes plurales en cualquiera de las formas de asociación previstas en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993 para lo cual deberá diligenciar los formatos de constitución de consorcio y Unión temporal.

Los proponentes deben:

a. Tener capacidad jurídica para la presentación de la oferta.

b. Tener capacidad jurídica para la celebración y ejecución del contrato.

c. No estar incursos en ninguna de las circunstancias de inhabilidad, incompatibilidad, conflicto de interés o prohibición para contratar previstas en la Constitución y en la ley, incluida la causal prevista en el numeral 1.14 del pliego de condiciones.

d. No estar reportados en el último Boletín de Responsables Fiscales vigente publicado por la Contraloría General de la República. Esta disposición aplica para el proponente e integrantes de un proponente plural con domicilio en Colombia.

Tratándose de proponentes extranjeros sin domicilio o sin sucursal en Colombia, deben declarar que no son responsables fiscales por actividades ejercidas en Colombia en el pasado y que no tienen sanciones vigentes en Colombia que impliquen inhabilidad para contratar con el Estado.

La entidad deberá consultar los antecedentes judiciales en línea en los registros de las bases de datos, al igual que el certificado de antecedentes disciplinarios conforme el artículo 1 de la Ley 1238 de 2008 y consultar en el Registro Nacional de Medidas Correctivas del Ministerio de Defensa Nacional – Policía Nacional de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 184 de la Ley 1801 de 2016 – Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana.

21.1.2 Capacidad de las Personas naturales:

Las personas naturales mayores de dieciocho (18) años son capaces jurídicamente a menos que estén expresamente inhabilitadas por decisión judicial o administrativa, como la interdicción judicial, y que no estén incursas en inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones para contratar derivadas de la ley.

21.1.3 Capacidad de las Personas jurídicas:

La capacidad jurídica de las personas jurídicas debe garantizar (i) la posibilidad de adelantar actividades en el marco de su objeto social; (ii) las facultades de su representante legal y la autorización del órgano social competente cuando esto es necesario de acuerdo con sus estatutos sociales; y (iii) la ausencia de inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones para contratar, derivadas de la ley. El objeto social de las personas jurídicas integrantes de un proponente plural debe permitir adelantar las actividades del Proceso de Contratación, bien por ser parte de su objeto social principal o ser una actividad conexa a este. Los representantes legales de las personas jurídicas integrantes del proponente plural deben estar plenamente facultados para comprometer a la persona jurídica en el cumplimiento de la totalidad del objeto del contrato puesto que la responsabilidad es solidaria frente a la Entidad Estatal. En virtud a lo anterior, el proponente deberá diligenciar el **(Formato No. 1):** denominado *'' Formato acreditación socios que conforman la sociedad''*

21.1.4 Emprendimiento y Empresas de Mujeres

Con el propósito de adoptar medidas afirmativas que incentiven la participación de las mujeres en el sistema de compras públicas, conforme a la definición y a lo establecido en el artículo 3 del decreto 1860 de 2021 se debe aportar:

- **PARTICIPACION DE MAS DEL 50% DE LAS ACCIONES, PARTES DE INTERÉS O CUOTAS DE PARTICIPACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA PERTENEZCAN A MUJERES:** Certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde conste la distribución de los derechos en la sociedad y el tiempo en el que las mujeres han mantenido su participación. (Cuando Aplique)
- **50% DE EMPLEOS A NIVEL DIRECTIVO:** Certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde se señale de manera detallada todas las personas que conforman los cargos de nivel directivo del proponente, el número de mujeres y el tiempo de vinculación. (Cuando Aplique).

  Debe contener:

  - ✓ Nombre completo
  - ✓ Numero de documento de identidad
  - ✓ Copia de los respectivos documentos de Identidad
  - ✓ Copias de los contratos de trabajos o certificación laboral con las funciones
  - ✓ Certificado de Soportes a seguridad social en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

NOTA: Se entenderá como empleos del nivel directivo aquellos cuyas funciones están relacionadas con la dirección de áreas misionales de la empresa y la toma de decisiones a nivel estratégico. En este sentido, serán cargos de nivel directivo los que dentro de la organización de la empresa se encuentran ubicados en un nivel de mando o los que por su jerarquía desempeñan cargos encaminados al cumplimiento de funciones orientadas a representar al empleador.

- **PERSONA NATURAL MUJER Y EJERCICIO DE ACTIVIDADES COMERCIALES A TRAVES DE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO** Copia de cédula de ciudadanía, la cédula de extranjería o el pasaporte, así como la copia del registro mercantil. Dichas actividades deben haber sido realizadas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del proceso de selección.
- **ASOCIACIONES Y COOPERATIVAS- MAS DEL 50% DE ASOCIADOS SEAN MUJERES** Certificación expedida por el representante legal. La participación debe corresponder a estas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección.

NOTA 1: Las certificaciones deben expedirse bajo la gravedad de juramento con una fecha de máximo treinta (30) días calendario anteriores a la prevista para el cierre del procedimiento de selección.

21.1.5 MiPymes en el sistema de compras públicas.

Con el propósito de otorgar aspectos diferenciales a las pequeñas y medianas empresas en el sistema de compra pública, los criterios de clasificación empresarial serán los definidos en el artículo 2.2.1.13.2.2 del Decreto 1074 de 2015, Único Reglamentario del Sector Comercio, Industria y Turismo, o la norma que lo modifique, derogue o sustituya. En dicho sentido, las MiPymes deberán acreditar su tamaño empresarial mediante certificación donde conste el valor de los ingresos por actividades ordinarias al 31 de diciembre del año inmediatamente anterior. o los obtenidos durante el tiempo de su operación de conformidad con el artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015.

21.2 REQUISITOS DEL PROCESO:

En aras de acreditar los requisitos del proceso, los proponentes deberán aportar la siguiente documentación:

a. Carta de Presentación de la propuesta (Formato No. 2):

La carta de presentación de la propuesta, según Formato No.2 de la Invitación publica, deberá ser firmada por el proponente, su representante legal o por su apoderado quien deberá aportar el documento que lo acredita para tal efecto, indicando el nombre, cargo, documento de identificación.

En esta carta el proponente deberá manifestar bajo la gravedad de juramento que él o sus integrantes, en caso de tratarse de un consorcio o una unión temporal no se encuentra (n) incurso(s) en las causales de inhabilidades o incompatibilidades, prohibiciones o conflictos de intereses, previstas en la Constitución y la Ley, en especial los artículos 8° y 9° de la Ley 80 de 1993, modificado por los artículos 1°, 2° y 4° de la Ley 1474 de 2011, y demás normas concordantes. Igualmente deberá efectuar las demás manifestaciones señaladas en el formato de carta de presentación de la propuesta.

Esta carta deberá estar firmada por el Representante Legal de la persona jurídica, o por la persona designada para representar al consorcio o unión temporal, cuando de ello se trate. Los oferentes deberán suscribir el modelo suministrado en el Formato anexo. Cualquier anotación, aclaración o condicionamiento se tendrá por no escrita.

b. Certificado de Existencia y Representación Legal:

- ➢ Si se trata de personas jurídicas:

El SENA, verificara a través del Certificado de Existencia y Representación Legal, expedido por la Cámara de Comercio respectiva o por la autoridad competente, dentro de los treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de presentación de la oferta; la capacidad jurídica, en relación a:

c. Actividad Económica y/o Objeto social:

- El Objeto social o actividad comercial debe estar directa y estrictamente relacionada con el objeto contractual, el objeto social de las personas jurídicas integrantes de un proponente plural (consorcio o unión temporal) debe permitir adelantar las actividades del Proceso de Contratación, bien por ser parte de su objeto social principal o ser una actividad conexa a este y que su duración no será inferior al término de ejecución del contrato y un año más. Salvo cuando se trate de Sociedades por Acciones Simplificadas que se dará aplicación al artículo 5 numeral 5 de la Ley 1258 de 2008.

- Las facultades como representante legal y la autorización del órgano social competente cuando esto es necesario de acuerdo con sus estatutos sociales. Los representantes legales de las personas jurídicas integrantes del proponente plural (consorcio o unión temporal), deben estar plenamente facultados para comprometer a la persona jurídica en el cumplimiento de la totalidad del objeto del contrato puesto que la responsabilidad es solidaria frente a la Entidad Estatal.

- La Ausencia de inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones para contratar, derivadas de la ley. La persona jurídica presentará una declaración en la cual certifique que ni la persona jurídica, ni su representante legal están incursos en inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones.

  - Si se trata de personas naturales:

El SENA, verificará la capacidad jurídica, de la siguiente manera:

- La persona natural comerciante - deberá acreditar su inscripción en el registro mercantil mediante certificado expedido por la Cámara de Comercio respectiva, con no más de treinta (30) días de expedición y cuya actividad comercial esté relacionado con el objeto contractual.

- La ausencia de inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones para contratar, derivadas de la ley. La persona natural presentará una declaración en la cual certifique que no se encuentra incursa en inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones para contratar con el Estado.

Nota: Teniendo en cuenta que los alimentos perecederos son aquellos que tienen una duración corta y se descomponen rápidamente, influenciados por diversos factores como la temperatura, humedad y presión a la que son sometidos durante su comercialización, transporte y almacenamiento, El proponente deberá contar con un establecimiento de comercio o sucursal, cuya actividad se encuentre relacionada con el objeto a contratar, domiciliado en el departamento de Risaralda; o en los departamentos que componen el Eje Cafetero, esta obligación deberá constar en el Certificado de Existencia y Representación Legal (para personas jurídicas) o en el Registro Mercantil (para personas naturales)" o mediante convenio o alianza comercial con establecimiento ubicado en estos mismos departamentos. En caso de alianza o acuerdo comercial, el proponente deberá anexar, además de su documentación para cumplir los requisitos de la invitación, los documentos de la persona natural o jurídica con la cual realiza la alianza o acuerdo, en los cuales se constate que cumple con la totalidad de los requisitos del proceso.

d. Antecedentes fiscales, disciplinarios, judiciales y de medidas correctivas:

El SENA, consultará los sistemas de información de antecedentes judiciales, disciplinarios, fiscales y de medidas correctivas, del oferente como persona Natural o jurídica y/o de su Representante legal, con el fin de establecer que el proponente no se encuentre reportado por tales conceptos.

e. Certificado de seguridad social y aportes parafiscales:

- **Personas jurídicas:** El proponente persona jurídica debe presentar el **Formato No. 3** – *Aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales de persona jurídica*, suscrito por el revisor fiscal, de acuerdo con los requerimientos de ley o por el representante legal, bajo la gravedad del juramento, cuando no se requiera revisor fiscal, en el que conste el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, al Servicio Nacional de Aprendizaje y al Fondo Nacional de Formación Profesional para la Industria de Construcción, durante los últimos 6 meses cuando a ello haya lugar.

La entidad no exigirá las planillas de pago. Bastará el certificado suscrito por el revisor fiscal, en los casos requeridos por la ley, o por el representante legal que así lo acredite. Cuando la persona jurídica está exonerada en los términos previstos en el artículo 65 de la Ley 1819 de 2016, debe indicarlo en el Formato No. 3 denominado*: ''Certificación aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales de persona jurídica''*

Esta misma previsión aplica para las personas jurídicas extranjeras con domicilio o sucursal en Colombia, las cuales deberán acreditar este requisito respecto del personal vinculado en Colombia.

- **Personas naturales:** El proponente persona natural debe acreditar la afiliación a los sistemas de seguridad social en salud y pensiones, aportando los certificados de afiliación respectivos, con el certificado de pago de la correspondiente planilla además de la suscripción del **(Formato No. 4)** *denominado: '' Certificación aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales de persona natural''*

Los certificados de afiliación se deben presentar con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario, anteriores a la fecha del cierre del proceso de contratación. En caso de modificarse la fecha de cierre del proceso, se

tendrá como referencia para establecer el plazo de vigencia de los certificados de afiliación la fecha originalmente establecida en la Invitación Pública.

Si se trata de personas naturales del régimen común, deberá aportar adicionalmente certificación expedida por contador público, allegando copia del documento de identidad, fotocopia de la tarjeta profesional y certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la Junta Central de Contadores, anexando comprante de pago.

La persona natural que reúna los requisitos para acceder a la pensión de vejez, o se pensione por invalidez o anticipadamente, presentará el certificado que lo acredite y, además la afiliación al sistema de salud.

Esta misma previsión aplica para las personas naturales extranjeras con domicilio en Colombia las cuales deberán acreditar este requisito respecto del personal vinculado en Colombia.

- **Proponentes plurales:** Cada uno de los integrantes del proponente plural debe acreditar por separado los requisitos de que tratan los anteriores numerales.

f. Fotocopia del documento de identidad del Representante Legal:

El proponente deberá acreditar fotocopia del documento de identidad si es persona natural o del Representante Legal si es persona jurídica. Cuando se trate de Consorcios o Uniones Temporales, cada integrante deberá presentar cada uno de los documentos relacionados.

g. Autorización para contratar:

En caso de que el Representante Legal requiera autorización para celebrar contratos o presentar ofertas porque tenga limitaciones establecidas en los estatutos, deberá aportar el correspondiente documento que le acredite tal facultad.

h. Compromiso anticorrupción (Formato No. 5)

El compromiso que debe contraer el PROPONENTE deberá hacerse constar en una carta de compromiso y se contraerá bajo la gravedad de juramento, el que se entiende prestado por la sola suscripción del Formato No. 5 del presente documento.

i. Acreditación de la definición de la situación militar

La persona natural de género masculino menor de 50 años, quien actúe en calidad de oferente o de representante legal de la persona jurídica, deberá acreditar que tiene definida su situación militar.

j. Rut:

El proponente deberá allegar el Registro Único Tributario expedido por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales - DIAN, en donde se especifique actualmente a qué régimen tributario pertenece, y donde acredite que la actividad relacionada esté acorde con el objeto del presente proceso.

De igual forma para cada uno de los integrantes de los consorcios o de las Uniones Temporales deberá anexar dicho certificado y deberá presentar la información requerida.

k. Certificado de Deudores alimentarios.

El proponente personal natural, representante legal de las personas jurídicas, debe demostrar No estar reportado como deudor alimentario moroso de acuerdo con la Ley 2097 de 2021 y el Decreto Único Reglamentario 1310 de 2022, para lo cual debe aportar “Certificado de deudores alimentarios morosos REDAM’

Para descargar este certificado REDAM, ingrese a https://carpetaciudadana.and.gov.co/ En este sitio web, debe crear un usuario y contraseña, completar sus datos personales y seguir las instrucciones proporcionadas. Se enviarán indicaciones para confirmar el registro a su correo electrónico.

Una vez que haya creado el usuario e iniciado sesión, haga clic en ‘Mis categorías’ en el menú superior, elija la categoría ‘Seguridad, Justicia, Servicios Notariales VUR, Apostilla’ y seleccione ‘Consulta del Certificado de deudores alimentarios morosos REDAM’. Haga clic en ‘Descargar’ para obtener su certificado actualizado en formato PDF.

l. Promesa De Contrato De Proveeduría

Teniendo en cuenta lo establecido en el Decreto 248 de 2021 “Por el cual se adiciona la Parte 20 al Libro 2 del Decreto 1071 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural, relacionado con las compras públicas de alimentos” en el cual se establece que las entidades públicas del nivel nacional, departamental, distrital, municipal, sociedades de economía mixta, y entidades privadas que manejen recursos públicos y operen en el territorio nacional, que contraten, bajo cualquier modalidad, con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus formas de atención, están en la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, en un porcentaje mínimo del treinta por ciento (30%) del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos, se requiere al proponente que anexe una promesa de contrato de proveeduría, así como lo indica el siguiente articulo:

“Artículo 2.20.1.1.4. Promesa de contrato de proveeduría. Las entidades que contraten con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus modalidades de atención, solicitarán a los proponentes en el pliego de condiciones, una

promesa de contrato de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público de Información Alimentaria una vez entre en operación, dando cumplimiento a la normatividad de protección de datos personales vigente.

La promesa de contrato de proveeduría de que trata el presente artículo deberá constar por escrito y tener como mínimo el siguiente contenido: **identificación del productor y del oferente, producto y variedad(es) del producto agropecuario que se requiere, cantidad (unidades o peso), de compra del proponente al productor, fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios; condiciones de embalaje o empaque de estos; y la intención de la compra de productos agropecuarios.**

Parágrafo. *En caso de presentarse promesa de contrato de proveeduría, la entidad contratante deberá verificar como requisito de ejecución que el contratista haya celebrado el contrato de proveeduría con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y sus organizaciones.”*

Por lo anterior, el proveedor presentara con su oferta, una o varias promesas de contrato de proveeduría suscritas con los pequeños productores agropecuarios y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público de Información Alimentaria una vez entre en operación, la (s) cual (es) deben constar por escrito y contener la siguiente información:

1. Identificación del productor y del oferente.
2. Producto y variedad(es) del producto agropecuario que se requiere.
3. Cantidad (unidades o peso), de compra del proponente al productor.
5. Condiciones de embalaje o empaque de estos.
6. La intención de la compra de productos agropecuarios.

La entidad verificara como requisito de ejecución que el contratista haya celebrado el contrato de proveeduría con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y sus organizaciones.

Capacidad Técnica y de experiencia.

1. Ficha Técnica

Se verificará que los productos ofertados cumplan las especificaciones técnicas solicitadas en la invitación publica en cada uno de los ítems allí estipulados, en las calidades y cantidades señaladas, que se especifiquen los procedimientos y que se ajuste a las necesidades de la entidad.

EL PROPONENTE deberá allegar junto con la oferta, ficha técnica de cada uno de los elementos ofertados, la cual deberá contener:

2. Descripción técnica del producto

Los elementos deben ser de características iguales o superiores a las solicitadas.

La ficha técnica aportada NO debe contener logos, firmas encabezados o pie de página exclusivos del SENA.

3. Establecimiento

Teniendo en cuenta que los alimentos perecederos son aquellos que tienen una duración corta y se descomponen rápidamente influenciados por diversos factores como la temperatura, humedad y presión a la que son sometidos durante su comercialización transporte y almacenamiento, El proponente deberá contar con un establecimiento de comercio o sucursal, cuya actividad se encuentre relacionada con el objeto a contratar, domiciliado en el departamento de Risaralda preferiblemente o en los departamentos que componen el Eje Cafetero, esta obligación deberá constar en el Certificado de Existencia y Representación Legal (para personas jurídicas) o en el Registro Mercantil (para personas naturales)" o mediante convenio o alianza comercial con establecimiento ubicado en estos mismos departamentos.

En caso de alianza o acuerdo comercial, el proponente deberá anexar, además de su documentación para cumplir los requisitos de la invitación, los documentos de la persona natural o jurídica con la cual realiza la alianza o acuerdo, en los cuales se constate que cumple con la totalidad de los requisitos del proceso.

21.3 REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS

a. EXPERIENCIA DEL PROPONENTE DIFERENTES A LOS CONTEMPLADOS EN EL DECRETO 1860 DE 2021:

El proponente deberá aportar mínimo (01) y máximo tres (02) certificados de experiencia relacionada con el objeto contractual de contratos similares ejecutados y recibidos a satisfacción con entidades públicas o privadas, cuyo valor o sumatoria sean iguales o superiores al 100% del valor del presupuesto establecido para el presente proceso.

Las certificaciones deberán contener como mínimo, la siguiente información: Nombre de la Entidad Contratante, Nombre del Contratista, Número contrato, Objeto del contrato, Fecha de inicio (día, mes y año), Fecha de terminación (día, mes y año), Valor del contrato, Cargo y firma de quien expide la certificación.

En el evento que las certificaciones no contengan la información que permita su evaluación, o que el comité evaluador lo crea necesario, el proponente deberá anexar copia del contrato acompañado del acta de liquidación del contrato, según sea el caso, que permita tomar toda la información

La experiencia del oferente plural (consorcios, uniones temporales o promesas de sociedad futura) corresponde a la suma de la experiencia que acredite cada uno de los integrantes del proponente plural, es decir que, si uno sólo de los integrantes acredita la experiencia requerida por la Entidad Estatal, ésta sirve para acreditar la experiencia exigida en el Proceso de Contratación.

NOTA: En el evento que la experiencia sea con el sector privado, deberá aportar copia del contrato y/o certificación conjunta con copia de la factura y/o documento contable de soporte.

b. EXPERIENCIA EMPRENDIMIENTOS, EMPRESAS DE MUJERES Y MIPYME:

En virtud a los criterios diferenciales señalados en el Decreto 1860 de 2021, los proponentes que acrediten suficientemente su calidad de emprendimientos, empresas de mujeres y/o MiPymes acreditarán la experiencia con mínimo (1) y máximo tres (3) certificados de experiencia relacionada con el objeto contractual de contratos ejecutados y recibidos a satisfacción con entidades públicas o privadas, cuyo valor o sumatoria sean iguales o superiores al 70 % del valor del presupuesto establecido para el presente proceso.

NOTA: Para las ofertas presentadas por una MiPymes, se verificarán los términos descritos en el artículo 2.2.1.2.4.2.4, en concordancia con el parágrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015. Acreditación del tamaño empresarial. Las empresas deberán acreditar su tamaño empresarial mediante certificación donde conste el valor de los ingresos por actividades ordinarias al 31 de diciembre del año inmediatamente anterior. O los obtenidos durante el tiempo de su operación, de la siguiente forma: 1. Las personas naturales mediante certificación expedida por estas. 2. Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal o el contador o revisor fiscal, si están obligadas a tenerlo. Para los anteriores efectos, deberán observarse los rangos de clasificación establecidos en el presente Capítulo.

PARÁGRAFO. Para la aplicación de los incentivos del sistema de compras y contratación pública, la acreditación del tamaño empresarial se efectuará de acuerdo con lo previsto en el artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015 y demás normas que lo aclaren, modifiquen o adicionen.

21.3.1 OTROS REQUISITOS HABILITANTES TÉCNICOS

CERTIFICACION BANCARIA

El proponente deberá aportar la certificación bancaria (no mayor a 60 días)

21.4 REQUISITOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

- ✓ El proponente deberá demostrar el cumplimiento en estado aceptable a la aplicación de los estándares mínimos, de conformidad a la Resolución 0312 de 2019. Para acreditarlo deberá presentar certificado firmado por su representante legal y profesional responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (que actualmente este implementando el SG-SST, con fecha vigente) donde certifique la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Nota: No están obligados a implementar los estándares mínimos los trabajadores independientes con afiliación voluntaria al Sistema General de Riesgos Laborales, sin personal a cargo. Sección 5, Capítulo 2, Título 4 de la Parte 2 del Libro 3 del Decreto 1072 de 2015. (Esta información deberá presentarse cuando el proponente tiene trabajadores dependientes o independientes a cargo, de lo contrario deberá anexar documento firmado donde indique que no tiene personal a cargo y que por esta razón no está obligado a cumplir con lo establecido en la Resolución 0312 de 2019).

21.5 REQUISITOS AMBIENTALES

Para este proceso no se tienen requisitos ambientales.

22. CRITERIOS DE DESEMPATE

El Artículo 35 de la Ley 2069 de 2020 define el marco jurídico en relación con los criterios de desempate previstos en los Procesos de Contratación. En consecuencia, El SENA aplicará los criterios de desempate de que trata el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020, conforme a los medios de acreditación del artículo 2.2.1.2.4.2.17 Decreto 1860 de 2021 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

En virtud de lo anterior, los proponentes deberán acreditar los documentos exigidos como criterios de desempate junto con la presentación de la oferta. Teniendo en cuenta que los mismos son factores de selección, no podrán ser subsanados dentro del periodo de subsanación.

23. ANALISIS DE RIESGOS

Anexo 3. Matriz de Riesgos de acuerdo con el formato establecido por Colombia Compra Eficiente:

https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documents/matriz_riesgos.doc

24. GARANTÍAS

El PROPONENTE seleccionado deberá constituir las garantías dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la Aceptación de la oferta, establecidos en el cronograma del proceso. En caso de prorrogar el contrato, el CONTRATISTA deberá a su vez prorrogar la vigencia de la garantía.

EL CONTRATISTA se compromete a reponer las garantías aquí previstas, cuando por razón de las modificaciones, multas impuestas o siniestros ocurridos, éstas se disminuyeren o agotaren. Para tal efecto, EL CONTRATISTA deberá solicitar a la compañía aseguradora el certificado de modificación respectivo y entregarlo al SENA dentro de los cinco (5) días calendario, siguientes a la firma del acta.

Los porcentajes y vigencias deberán mantenerse durante la ejecución y liquidación del contrato.

Señale con una "X" los amparos a exigir:	
X	**Cumplimiento:** por el veinte (20%) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y cuatro 6 meses más. contados a partir de la expedición de esta, que cubra al SENA de los perjuicios derivados de: a) El incumplimiento total o parcial del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista. b) El cumplimiento tardío o defectuoso del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista. c) El pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria. **PARÁGRAFO**. Cuando se presente uno de los eventos de incumplimiento cubierto por la garantía, la entidad procederá a hacerla efectiva en los términos y con el procedimiento señalado por las normas vigentes.
X	**Calidad y correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrados:** por el veinte por ciento (20%) del valor del contrato vigente por el plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses mes, a la cual podrá imputarse tanto el valor de la cláusula penal pecuniaria como las multas o los perjuicios derivados de la declaratoria de caducidad.
X	**Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** por el **(5 %) CINCO POR CIENTO** del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más.

21. INDEMNIDAD EL SENA

El Contratista mantendrá indemne al Sena contra todo reclamo, demanda, acción legal, y costos que puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas o bienes, ocasionados por el CONTRATISTA o su personal, durante la ejecución del objeto y obligaciones del contrato. En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal contra el SENA por asuntos, que según el contrato sean de responsabilidad del CONTRATISTA, se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la ley para mantener indemne al SENA y adelante los trámites para llegar a un arreglo del conflicto. El Sena, a solicitud del CONTRATISTA, podrá prestar su colaboración para atender a los reclamos legales y el contratista a su vez reconocerá los costos que estos le ocasionen al SENA, sin que la responsabilidad del CONTRATISTA se atenúe por este reconocimiento, ni por el hecho que el SENA en un momento dado haya prestado su colaboración para atender a la defensa de sus intereses contra tales reclamos, demandas, o acciones legales. Sin en cualquiera de los eventos previstos en este numeral el contratista no asume debida y oportunamente la defensa del SENA, este podría hacerlo directamente, previa comunicación escrita al CONTRATISTA, quien pagar a todos los gastos en que la entidad incurra por tal motivo.

22. LIMITACIÓN A LAS MIPYMES

INFORMACIÓN PARA LIMITACIÓN A MIPYMES: (Solo aplica para procesos inferiores a US$125.000)
Con el fin de determinar si la convocatoria es susceptible de ser limitada a MiPymes, se debe revisar lo señalado en el Art. 2.2.1.2.4.2.2. del Decreto 1082 de 2015 y lo contemplado y modificado por el decreto 1860 de 2021. Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben limitar la convocatoria de los Procesos de Contratación con pluralidad de oferentes a las MiPymes colombianas con mínimo un (1) año de existencia, cuando concurran los siguientes requisitos: 1. El valor del Proceso de Contratación sea menor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. 2. Se hayan recibido solicitudes de por lo menos dos (2) MiPymes colombianas para limitar la convocatoria a MiPymes colombianas. Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben recibir estas solicitudes por lo menos un (1) día hábil antes de la expedición del acto administrativo de apertura, o el que haga sus veces de acuerdo con la normativa aplicable a cada Proceso de Contratación. • Tratándose de personas jurídicas, las solicitudes solo las podrán realizar MiPymes, cuyo objeto social les permita ejecutar el contrato relacionado con el proceso contractual. • Las cooperativas y demás entidades de economía solidaria, siempre que tengan la calidad de MiPymes, podrán solicitar y participar en las convocatorias limitadas en las mismas condiciones dispuestas en el presente artículo.

Limitaciones territoriales. De conformidad con el parágrafo 1 del artículo 12 de la Ley 1150 de 2007, las Entidades Estatales, independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, pueden realizar convocatorias limitadas a MiPymes colombianas que tengan domicilio en los departamentos o municipios en donde se va a ejecutar el contrato. Cada MiPymes deberá acreditar su domicilio con los documentos a los que se refiere el siguiente artículo. **ACREDITACIÓN DE REQUISITOS PARA PARTICIPAR EN CONVOCATORIAS LIMITADAS**. Las MiPymes colombianas deben acreditar que tiene el tamaño empresarial establecido por la ley de la siguiente manera: 1. Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil. 2. Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dicha certificación. • Para la acreditación deberán observarse los rangos de clasificación empresarial establecidos de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen. • En todo caso, las MiPymes también podrán acreditar esta condición con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación. • Para efectos de la limitación a MiPymes, los proponentes aportarán la copia del registro mercantil, del certificado de existencia y representación legal o del Registro Único de Proponentes, según corresponda conforme a las reglas precedentes, con una fecha de máximo sesenta (60) días calendario anteriores a la prevista en el cronograma del Proceso de Contratación para el inicio del plazo para solicitar la convocatoria limitada. • En las convocatorias limitadas, las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, solo deberán aceptar las ofertas de MiPymes o de proponentes plurales integrados únicamente por MiPymes.

El Proceso de selección es inferior a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000)	SI	x	NO		

23. ACUERDOS COMERCIALES:

ACUERDO COMERCIAL		¿VIGENTE?	LA ENTIDAD ESTA CUBIERTA EN EL ACUERDO COMERCIAL	VALOR A PARTIR DEL CUAL ES APLICABLE EL ACUERDO COMERCIAL PARA ENTIDADES ESPECIALES DEL NIVEL NACIONAL	VALOR DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN SUPERIOR AL UMBRAL DEL ACUERDO COMERCIAL	EXCEPCIÓN APLICABLE AL PROCESO DE CONTRATACIÓN	PROCESO DE CONTRATACIÓN CUBIERTO POR EL ACUERDO COMERCIAL	DE APLICARSE EL ACUERDO COMERCIAL PLAZO DE PRESENTACIÓN OFERTAS
ALIANZA DEL PACIFICO	CHILE	SI	SI	BIENES Y SERVICIOS $ 257.061.877 SERVICIOS DE CONSTRUCCIÓN $ 25.706.187.670	NO	NO	NO	NO APLICA
	PERÚ	SI	SI	BIENES Y SERVICIOS $ 488.417.566 SERVICIOS DE CONSTRUCCIÓN $ 25.706.187.670	NO	NO	NO	NO APLICA
	MÉXICO	SI	SI	BIENES Y SERVICIOS $ 257.061.877 SERVICIOS DE CONSTRUCCIÓN 12.001.460 USD	NO	NO	NO	NO APLICA
CANADÁ		SI	SI	BIENES Y SERVICIOS $ 336.138.654 SERVICIOS DE CONSTRUCCIÓN $ 25.344.513.162	NO	NO	NO	NO APLICA
CHILE		SI	SI	BIENES Y SERVICIOS $ 255.459.239 SERVICIOS DE CONSTRUCCIÓN $ 25.545.923.858	NO	NO	NO	NO APLICA
COREA		SI	SI	BIENES Y SERVICIOS $ 359.000.000	NO	NO	NO	NO APLICA

			SERVICIOS DE CONSTRUCCIÓN $ 25.700.000.000				
ESTADOS AELC	SI	SI	BIENES Y SERVICIOS $ 696.380.112 SERVICIOS DE CONSTRUCCIÓN $ 26.783.850.461	NO	NO	NO	NO APLICA
ESTADOS UNIDOS Y COSTA RICA	SI	SI	BIENES Y SERVICIOS $ 337.737.809 SERVICIOS DE CONSTRUCCIÓN $ 25.725.714.885	NO	NO	NO	NO APLICA
TRIÁNGULO NORTE (EL SALVADOR GUATEMALA HONDURAS) HONDURAS N/A	SI	SI	SIN UMBRAL	SI	NO	NO	NO APLICA
UNIÓN EUROPEA	SI	SI	BIENES Y SERVICIOS $ 696.380.112 SERVICIOS DE CONSTRUCCIÓN $ 26.783.850.461	NO	NO	NO	NO APLICA
ISRAEL	SI	SI	BIENES Y SERVICIOS $ 130.000 DEG SERVICIOS DE CONSTRUCCIÓN 5.000.000 DEG	NO	NO	NO	NO APLICA
COMUNIDAD ANDINA	SI	SI	N/A	SI	NO	SI	El aplicable a la normatividad del país Decreto 1082 de 2015.

Nota. Para el diligenciamiento consulte el Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación (https://www.colombiacompra.gov.co/manuales-guias-y-pliegos-tipo/manuales-y-guias)

24. TRATO NACIONAL

"La Entidad Estatal debe dar a los servicios prestados por proponentes de la Comunidad Andina de Naciones – CAN, (Bolivia, Ecuador y Perú) el mismo trato que da a los servicios colombianos. La única excepción a los servicios de proponentes de la CAN es el servicio de transporte aéreo para el cual no hay trato nacional"

En aplicación y manejo de trato nacional a los países que integran la CAN, al no existir restricciones en relación con el objeto contractual, se identifica trato nacional para Ecuador, Perú y Bolivia.

25. OTROS ASPECTOS

VISITA PROGRAMADA.	**SI:**		**NO:**	x
Si sí se requiere determine la fecha, hora, lugar y duración:				
VERIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN.	**SI:**		**NO:**	x

26. IMPACTO SOCIAL, ECONÓMICO Y AMBIENTAL DE LA CONTRATACIÓN, LICENCIAS, PERMISOS, AUTORIZACIONES Y DISEÑOS.

Cada año en Colombia se bota a la basura el 34 % de los alimentos que se producen, el 40 % de estos se pierde desde la producción agropecuaria, el 23 % en la postcosecha, el 21 % en la distribución y el 16 % en los hogares colombianos. Buitrago señaló que «con estos porcentajes podríamos darle de comer a ocho millones de colombianos. Tres veces al día durante todo el año».

Mientras que el hambre y la seguridad alimentaria son dos problemáticas que han encendido alertas a nivel mundial, la producción desmedida de alimentos se muestra como la causa principal del desequilibrio ambiental en grandes proporciones.

Las emisiones de la industria alimentaria que más contaminan son provocadas por:

- Cultivo de arroz
- Deforestación para la agricultura y pastoreo
- Digestión del ganado y otros animales
- Limpieza y transformación de tierras
- Producción y uso de fertilizantes

La producción de alimentos de origen animal genera una enorme cantidad de emisiones de efecto invernadero, aproximadamente el 57% de las que se vinculan al sistema alimentario global.

Por otro lado, la producción de alimentos de origen vegetal para consumo humano genera el 29% de las emisiones contaminantes.

La exportación e importación de alimentos fuera de temporada, de variedades exóticas a países industrializados o de mayor poder adquisitivo tiene un enorme impacto ambiental, no sólo debido a las emisiones derivadas de combustibles fósiles.

Desde el momento en que se recolecta un alimento, comienza un periodo de degradación natural. Cualquier acción encaminada a alargar su vida útil, tendrá como resultado un impacto ambiental.

A lo largo de toda la cadena de alimentos, los productos pasan por almacenes, refrigeradores y centros de distribución antes de llegar al consumidor final. El costo energético y ambiental de este proceso es alto y, a largo plazo, insostenible.

Se estima que el transporte representa el 40% de la energía final consumida desde la producción de alimentos hasta el consumo de estos en los hogares de los consumidores. Se trata de un modelo de producción que, según advierten los científicos, es insostenible y provoca importantes efectos colaterales a nivel ambiental y social.

Actualmente, las cadenas de producción alimentaria elaboran comida suficiente para nutrir a todos los habitantes del planeta; sin embargo, de acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas, el hambre sigue siendo uno de los principales problemas en algunas partes del mundo y más de 820 millones de personas sufren desnutrición crónica.

Los expertos coinciden en que algunas medidas podrían contribuir a generar un sistema alimentario sostenible y responsable con el medio ambiente. Algunas de ellas son:

- Acortar las cadenas de producción alimentaria
- Disminuir la producción de carnes rojas
- Cambiar los patrones alimenticios

Además, la producción, distribución, empaquetado y venta de alimentos son áreas de oportunidad para alcanzar un esquema sustentable basado en la economía circular.

Por ello, cada vez más empresas están transformando sus procesos para garantizar un menor impacto en el ambiente.

27. CONCEPTO TÉCNICO OFICINA DE SISTEMAS E INFORMÁTICA (Anexo)

N/A

28. CONCEPTO TÉCNICO DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA (Anexo)

N/A

29. ANEXOS

Anexo No. 1 Análisis de Cotizaciones
Anexo No. 2 Análisis del Sector
Anexo No. 3 Matriz de Riesgo

Firmado digitalmente por ANDRES GOMEZ CALDERON

ANDRÉS GOMEZ CALDERÓN
Subdirector Centro de Comercio y Servicios

Proyectó: Eva Caterina Cordoba Mosquera – Técnico G-02 Gestión Contractual

Revisión Legal: Esneider de Jesus Cabana P. - Abogado Gestión Contractual

Revisión Técnica: Jaime Alberto Barahona – Instructor Gastronomía

Yuri Cristina Vargas Bartolo – Instructor

José Barreto – Instructor Gastronomía

Julian Buitrago – Instructor Contratista

Haiden De Jesus Castillo Barbosa – Profesional G-04

Grethel Carolina Alvarez Hernandez – Planeación

Revisión Ambiental: Diana Carolina Gnecco Martinez – Dinamizadora ambiental y energética

Revisión SYSO: Mónica Alejandra López Giraldo - Seguridad y Salud en el Trabajo