EL SUBDIRECTOR (E) DEL CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS DEL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE-SENA REGIONAL DISTRITO CAPITAL

CERTIFICA:

Que, para garantizar la continuidad de los materiales de formación para la vigencia 2024 del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos, es necesario proceder con la contratación correspondiente. El objeto de esta contratación y su identificación se encuentran detallados en el Plan Anual de Adquisición, como se evidencia a continuación:

93131608; 80111623; 50101716; 50317003; 50417002; 50111531; 50111527; 50111514; 50202201; 50202306; 50131701; 50131703; 50121901; 50121902; 50121903; 50131612; 50131613; 50131618	11_9406_581_SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACIÓN, INSUMOS Y MATERIAS PRIMAS PARA LOS TALLERES DE FORMACIÓN Y PRODUCCIÓN DE CENTRO DEL CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA. TURISMO Y ALIMENTOS.	Septiembre	Septiembre	90	Días	Selección abreviada s	Presupuesto de entidad nacional	400.000.000 COP

El Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) cuenta con los recursos presupuestales necesarios para llevar a cabo esta contratación. Además, ha cumplido con todos los trámites previos a la autorización, conforme a las normas generales e internas de la entidad.

En constancia de lo anterior, se firma en Bogotá, a los veintitrés (23) días del mes de septiembre del 2024

Firmado digitalmente por JEISON ANDRÉS PLAZAS ROMERO

Jeison Andrés Plazas Romero
Subdirector (e) Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Regional Distrito Capital

Vo.Bo. Coordinador del Grupo de Apoyo Administrativo: Rodrigo Hernando Tibaquirá Ramos
Proyectó: Daniela Castaño Salazar - Abogada GAA

En cumplimiento de lo dispuesto en el numeral 17 artículo 15 Decreto 249 de 2004, y la Resolución 1-2154 el Director Regional Distrito Capital (e), procede a:

AUTORIZAR

OBJETO: SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACIÓN, INSUMOS Y MATERIAS PRIMAS PARA LOS TALLERES DE FORMACIÓN Y PRODUCCIÓN DE CENTRO DEL CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS.

PLAZO DE EJECUCION: El contrato tendrá un plazo de ejecución de 2 MESES sobrepasar del 31 de diciembre de 2024, contados a partir de la Suscripción del Acta de Inicio previa aprobación de la Garantía Única y Registro Presupuestal.

VALOR DEL CONTRATO: TRESCIENTOS MILLONES DE PESOS M/CTE ($ 300.000.000), 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.

RECURSOS: Certificado de Disponibilidad Presupuestal No **8224 del 04 de octubre de 2024,** expedido por el área de presupuesto del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos.

AUTORIZACION N° **AU-DC-110 DEL 26/09/2024**

Para constancia de lo anterior, se firma en Bogotá,

Firmado digitalmente por Gerardo Arturo Medina Rosas
Fecha: 2024.09.26 10:11:56 -05'00'

GERARDO ARTURO MEDINA ROSAS

Director Regional Distrito Capital (E)

Daniel Enrique Angulo Diaz- Abogado Despacho Regional Distrito Capital

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA PRECONTRACTUAL

FORMATO ESTUDIOS PREVIOS DEFINITIVOS

1. IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

FECHA DE ELABORACIÓN:	20/09/2024
DEPENDENCIA REQUIRENTE EN CONTRATACIÓN:	Coordinación de Formación Profesional, Coordinación de Alimentos y Bebidas, Coordinación de Servicios Turísticos y Hoteleros, Coordinación de Industrias Alimentarias, Hotel Escuela - Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Regional Distrito Capital.
ORDENADOR DEL GASTO:	Jeison Andrés Plazas Romero Subdirector (e) Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
OBJETO:	SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACIÓN, INSUMOS Y MATERIAS PRIMAS PARA LOS TALLERES DE FORMACIÓN Y PRODUCCIÓN DE CENTRO DEL CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS.

2. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

Justificación:	El Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) es un establecimiento público del orden nacional, con personería jurídica, patrimonio propio e independencia, y autonomía administrativa, adscrito al Ministerio del Trabajo de Colombia. Ofrece formación gratuita a millones de colombianos a través de programas técnicos, tecnológicos y complementarios. Estos programas, enfocados en el desarrollo económico, tecnológico y social del país, fortalecen las actividades productivas de las empresas e industrias, contribuyendo así a mejorar la competitividad y la producción en un mercado globalizado. El SENA tiene la responsabilidad de cumplir la función que le corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos. Ofrece y ejecuta formación profesional integral para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al avance social, económico y tecnológico del país (Ley 119/1994). El Plan Estratégico 2023 – 2026 del SENA, titulado "SEMBRANDO EL CAMBIO: POR LA INCLUSIÓN, LA SOSTENIBILIDAD Y LA SEGURIDAD HUMANA", tiene como objetivo fundamental el apoyo al campesinado del país. Su enfoque estará orientado a promover el reconocimiento de la población campesina en la vida social, cultural y económica del país, implementando líneas de acción transversales para atender a esta población y generar capacidades que faciliten la articulación y consolidación de modelos asociativos campesinos. Para lograrlo, se ha formulado la estrategia CampeSENA, que busca contribuir a la soberanía alimentaria del país y a mejorar la calidad de vida de la población campesina, mediante la transformación productiva y sostenible de la economía, así como al avance hacia la paz total y la justicia social. Para el año 2026, el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) estará a la vanguardia de la cualificación del talento humano, tanto a nivel nacional como internacional. Esto se logrará a través de la formación profesional integral, el empleo, el emprendimiento y el reconocimiento de aprendizajes previos. Nuestro objetivo es generar valor público y fortalecer la economía campesina, popular, verde y digital, siempre con un enfoque diferencial que promueva el cambio, la transformación productiva, la soberanía alimentaria y la consolidación de una paz total. De esta manera, materializaremos la autonomía territorial y fomentaremos la justicia social, ambiental y económica. El Plan Nacional de Desarrollo 2022 – 2026 establece las prioridades del Gobierno Nacional para lograr la paz total y la justicia social. Este plan fue concebido con el objetivo de desarrollar cinco grandes transformaciones: 1. Ordenamiento del territorio en torno al agua y justicia ambiental. 2. Seguridad humana y justicia social. 3. Derecho humano a la alimentación. 4. Internacionalización y

	transformación productiva para la vida, junto con la acción climática. 5. Convergencia regional. El SENA, por su misión y presencia a nivel nacional, está relacionado con todas las transformaciones; sin embargo, su alineación principal se centra en la transformación de Seguridad Humana y Justicia Social, seguida por las transformaciones de Seguridad Alimentaria, Transformación Productiva y Convergencia Regional, todas conectadas con los actores clave del cambio. El Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del SENA tiene proyectados un total de 71,435 cupos para formación titulada y complementaria para la presente vigencia. La Formación Profesional Integral es un sistema educativo legalmente reconocido en Colombia mediante la Ley 119 de 1994, que asigna al Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) la función que le corresponde al Estado colombiano 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".* En virtud de lo dispuesto en la normatividad interna del SENA (Decreto 249 de 2004, Acuerdo 0008 de 1984, Acuerdo 0007 de 2012 y Resolución 01449 de 2012), los Centros de Formación deben dotar los ambientes de aprendizaje con los elementos didácticos y el material de formación necesarios para el proceso educativo. Lo anterior contribuye al fortalecimiento de los procesos de formación de los aprendices de la entidad en áreas de Hotelería, Turismo y Alimentos a nivel nacional, mejorando así su competitividad en el mercado laboral. Dentro del proceso pedagógico, es fundamental contar con los materiales de formación adecuados para cada una de las competencias que conforman los programas. Esto permite desarrollar los procesos de enseñanza-aprendizaje de manera didáctica y real en el proyecto formativo, fortaleciendo la práctica en la etapa lectiva y la apropiación de los conocimientos necesarios para el desarrollo de su formación en la vigencia 2024. Los materiales de formación se definen como todos los recursos consumibles o utilizables durante el proceso educativo, así como cualquier material requerido en las diferentes fases de desarrollo de proyectos productivos. Estos materiales

	pueden beneficiar tanto al aprendiz como a un tercero que actúe como cliente o beneficiario del proyecto. Aunado a lo anterior, el Consejo Nacional de Política Económica y Social (CONPES), mediante los documentos Nos. 3582 de 2009 y 3674 de 2010, encargó al Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), a través de sus Centros de Formación, fomentar la innovación en el aparato productivo colombiano. Esto se realizará mediante un portafolio integral de instrumentos que cuente con los recursos y la capacidad operativa necesarios para brindar el apoyo adecuado a empresarios e innovadores, conforme a lo establecido en el Acuerdo No. 003 de 2012, modificado por el Acuerdo No. 015 de 2012. En este mismo sentido, la presente contratación permitirá fortalecer la formación del Centro en colaboración con las instituciones educativas estatales de educación media técnica, así como con la Secretaría de Educación correspondiente y los alcaldes de los municipios certificados, de acuerdo con los artículos 1, 2 y 3 de la Resolución 812 de 2004. De acuerdo con la Resolución 3122 de 2008, artículo 1, es competencia del subdirector encargado del Centro Nacional la celebración de los contratos y/o convenios necesarios para la adecuada ejecución de los proyectos orientados a la formación continua y especializada. Las Coordinaciones académicas ofertan aproximadamente 23 programas de formación, las cuales se clasifican por coordinación así: Coordinación de Alimentos y Bebidas: • Auxiliar de cocina • Auxiliar de servicios bartender • Auxiliar de servicios de alimentos y bebidas • Técnico en Servicio de restaurante y bar • Técnico en servicio de Barismo • Técnico en cocina • Tecnólogo en gestión para establecimientos de alimentos y bebidas Coordinación Servicios Turísticos y Hoteleros: • Auxiliar de servicios de arreglo de habitaciones • Técnico en servicio aeroportuario de pasajeros • Técnico en servicios de alojamiento • Técnico en servicio de recepción hotelera • Tecnólogo en coordinación de servicios hoteleros • Tecnólogo en guianza turística

	• Tecnólogo en gestión de destinos turísticos • Tecnólogo en organización de eventos Coordinación de Industrias Alimentarias: • Operario en proceso de panadería • Técnico en pastelería • Técnico en panificación • Técnico en procesamiento de frutas y hortalizas • Técnico en cervecería artesanal • Técnico en corte y venta de carnes • Tecnólogo en control de calidad para la industria de alimentos • Tecnólogo en procesamiento de alimentos Los programas de formación que ofrece la entidad en Hotelería y Turismo abordan las necesidades relacionadas con alojamiento, alimentos y bebidas, servicios de comercialización, desarrollo del turismo, orientación y conducción turística, así como la organización de eventos. Además, la adquisición de estos materiales de formación permite desarrollar las habilidades de los aprendices a través de talleres, entre los cuales destaca el festival gastronómico. Este evento tiene como objetivo presentar una muestra del talento humano que se está formando en el área de la gastronomía, exhibiendo los platos elaborados por los aprendices. Asimismo, busca promover productos culinarios como estrategia para la generación de microempresas y la creación de empleo en este sector. El hotel escuela es un establecimiento que combina dos actividades: por un lado, la educación y capacitación, y por otro, la prestación de servicios de alojamiento y alimentación. En este contexto, los vínculos laborales del hotel escuela del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos de la Regional Distrito Capital son muy estrechos con el área docente y, especialmente, con los aprendices. Estos reciben formación para darse a conocer ante empresas y establecimientos hoteleros. Además, a través del hotel escuela se llevan a cabo diversos eventos con el fin de mostrar y poner en práctica las destrezas, conocimientos y habilidades adquiridas por los aprendices. El Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos – Hotel Escuela, en su oferta de formación tiene: • Técnico en Cocina (Jornada Diurna) • Técnico en Servicio de Restaurante y Bar (Jornada Diurna)

	• Operario en Procesos de Panadería (Jornada Diurna) • Técnico en Pastelería (Jornada Nocturna) • Entre otros, Por lo anterior, se requiere llevar a cabo el presente proceso contractual con el fin de obtener los materiales de formación necesarios para atender las formaciones descritas y proyectadas según el esquema de planeación pedagógica. Esto contribuirá al cumplimiento de las metas y objetivos de la entidad para la presente vigencia, así como al Plan de Acción del SENA 2024 y al Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026. Asimismo, con el fin de garantizar el principio de eficiencia y economía, el presente proceso también contempla la contratación del suministro de insumos para la prestación del servicio de alimentación en caliente (almuerzo) para los trabajadores oficiales que forman parte de la planta del CBA. Se estipula que, mensualmente, se otorgará a estos trabajadores un auxilio equivalente al veinte por ciento (20%) del salario mínimo mensual legal vigente como subsidio de alimentación. Este auxilio se perderá únicamente durante el tiempo en que los trabajadores oficiales se encuentren en uso de licencia no remunerada por más de quince (15) días. El auxilio en dinero sustituye al que se pagaba mediante el sistema de vales, con la excepción de los trabajadores oficiales que laboran en los Centros del SENA donde se proporciona alimentación, quienes podrán elegir entre: 1. El auxilio de alimentación equivalente al 20% del salario mínimo legal vigente. 2. La utilización de valeras a razón de cuatro pesos por cada comida. Del artículo anterior se establece que, cuando la jornada laboral de un trabajador oficial incluya las franjas de 6 a 8 de la mañana, de 12 a 2 de la tarde y de 6 a 8 de la tarde, se debe reconocer el pago de desayuno y almuerzo, o almuerzo y cena, según sea el caso. Esto se aplica de acuerdo con lo establecido en el artículo convencional y lo acordado en el relacionamiento sindical. Esta contratación está contemplada en el plan anual de adquisiciones de la vigencia 2024. En virtud de lo establecido en el Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015, que regula la selección abreviada para la adquisición de bienes y servicios de características técnicas uniformes a través de compra por catálogo, derivado de la celebración de acuerdos marco de precios y modificado por el Decreto 310 de 2021, el Centro de Formación realizó la consulta a través de la

Tienda Virtual del Estado Colombiano - Colombia Compra Eficiente para verificar la disponibilidad de los insumos a contratar.

Dando estricto cumplimiento a los fines y principios establecidos en la contratación estatal, el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del SENA llevará a cabo un proceso de selección abreviada por subasta inversa, de acuerdo con lo estipulado en la Ley 1150 de 2007, Título I, Artículo 2, modalidad de selección numeral 2, literal “A”. Esta norma establece, entre las causales de selección abreviada, lo siguiente: “a) La adquisición o suministro de bienes y servicios de características técnicas uniformes y de común utilización por parte de las entidades, que corresponde a aquellos que poseen las mismas especificaciones técnicas, independientemente de su diseño o características descriptivas, y que comparten patrones de desempeño y calidad objetivamente definidos”. Para la adquisición de estos bienes y servicios, las entidades deberán, siempre que el reglamento lo señale, hacer uso de procedimientos de subasta inversa o de instrumentos de compra por catálogo, derivados de la celebración de acuerdos marco de precios o de procedimientos de adquisición en bolsas de productos.

Actualmente, el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos ha logrado una ejecución del 91% de los insumos suministrados a través del proceso SASI-RDC-CNHTA-0035-2024, correspondiente a la modalidad de contratación de selección abreviada por subasta inversa. A continuación, se presenta la evidencia:

PROVEEDOR	No CONTRATO	LOTES	VALOR CONTRATO CON IMPUESTOS	ADICION	TOTAL CONTRATO + ADICION	EJECUCION CONTRATO	% EJECUCION	MES TERMINACION
AM GRUPO EMPRESARIAL	CO1.PCCNTR.6392259	LACTEOS - SALSAMENTARIA Y ADITIVO	$ 60.818.600,00	$ 30.409.300,00	$ 91.227.900,00	$ 91.225.954,00	100%	SEPTIEMBRE
	CO1.PCCNTR.6392000	BEBIDAS ALCOHOLICAS	$ 78.210.000,00	$ 39.105.000,00	$ 117.315.000,00	$ 94.075.000,00	80%	OCTUBRE
	CO1.PCCNTR.6391886	FRUTAS, VERDURAS y HUEVOS	$ 80.116.760,00	$ 40.058.380,00	$ 120.175.140,00	$ 100.508.464,00	84%	OCTUBRE
TECNOLOGY								
	CO1.PCCNTR.6391995	CARNES Y MARISCOS	$ 123.990.000,00	$ 61.995.000,00	$ 185.985.000,00	$ 170.199.887,00	92%	OCTUBRE
	CO1.PCCNTR.6392255	ABARROTES	$ 82.000.000,00	$ 41.000.000,00	$ 123.000.000,00	$ 122.998.788,00	100%	SEPTIEMBRE
			$ 425.135.360,00	$ 212.567.680,00	$ 637.703.040,00	$ 579.008.093,00	**91%**	

Análisis de conveniencia	El Centro de Formación ha identificado la persistencia de una necesidad esencial que requiere atención inmediata mediante un proceso de contratación. Esta justificación detalla la necesidad continua de este tipo de proceso de selección y la decisión de proceder de manera oportuna, conforme a la planeación interna del Centro de Formación. Por ende, este proceso de contratación permitirá la continuidad de los servicios de hotel, alimentos y bebidas y eventos por medio del cual el Centro de Formación atiende las necesidades de los beneficiarios. En atención al concepto 2233 de 2021 emitido por el Coordinador del Grupo de Conceptos Jurídicos y Producción Normativa, 1-0014 del SENA, y tras realizar el correspondiente análisis del sector en el presente proceso, se determinó que los acuerdos marco creados por la Agencia Nacional de Contratación Colombia Compra Eficiente no cumplen con las especificaciones requeridas por el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del SENA para sus materiales de formación. Dado que las especificaciones de la oferta del catálogo responden a la demanda general de las entidades del Estado, se aplica lo dispuesto en el numeral 2º del artículo 2º de la Ley 1150 de 2011 y en el Decreto 1082 de 2015. Que, en fecha 18 de junio de 2024, se dispuso el traslado de la suma de TRESCIENTOS CUARENTA MIL SETECIENTOS OCHENTA Y TRES MILLONES SETECIENTOS VEINTIDOS MIL CIENTO CINCO PESOS ($340.783.722.105,00 M/CTE) del presupuesto correspondiente a las áreas de Dirección General, Regionales y Centros de Formación a la Unidad Ejecutora, sin que ello implique modificación alguna al presupuesto de egresos establecido en la ley del Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) para la vigencia fiscal de 2024.

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

11_9406_581_

93131608; 80111623; 50101716; 50317003; 50417002; 50111531; 50111527; 50111514; 50202201; 50202306; 50131701; 50131703; 50121901; 50121902; 50121903; 50131612; 50131613; 50131618	11_9406_581_SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACIÓN, INSUMOS Y MATERIAS PRIMAS PARA LOS TALLERES DE FORMACIÓN Y PRODUCCIÓN DE CENTRO DEL CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS.	Septiembre	Septiembre	90	Días	Selección abreviada s	Presupuesto de entidad nacional	400.000.000 COP

Código UNSPSC (cada código separado por ;)	Descripción	Valor total estimado	Nombre del responsable	Dirección
93131608;80111623; 50101716;50317003; 50417002;50111531; 50111527;50111514; 50202201;50202306; 50131701;50131703; 50121901;50121902; 50121903;50131612; 50131613;50131618	11_9406_581_SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACIÓN, INSUMOS Y MATERIAS PRIMAS PARA LOS TALLERES DE FORMACIÓN Y PRODUCCIÓN DE CENTRO DEL CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS.	$ 400.000.000	Hotelería Jeison Andrés Plazas Romero	Distrito Capital de Bogotá

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

El objeto contractual se clasifica en el(los) siguiente(s) código(s) del Clasificador de Bienes y Servicios: De conformidad con la Parte 2 - Titulo 1 - Capitulo 2 - Sección 1 - Subsección 5 - Art. 2.2.1.2.1.5.1 numeral 2 del Decreto 1082 de 2015 del Decreto 1860 de 2021 modificado por el artículo 5 del Decreto No. 0142 de 01 de febrero de 2023 la descripción del objeto a contratar identificado con el cuarto nivel del Clasificador de Bienes y Servicios, de ser posible, o de lo contrario con el tercer nivel, es la siguiente:

Clasificación Unspsc		Segmento		Familia		Clase
50101700	50	Alimentos , Bebidas Y Tabaco	10	Frutos Secos	17	Frutos Secos
50112000	50	Alimentos , Bebidas Y Tabaco	11	Productos De Carne Y Aves De Corral	20	Carnes Procesadas Y Preparadas
50121600	50	Alimentos , Bebidas Y Tabaco	12	Pesdos Y Mariscos	16	Mariscos Frescos
73131600	73	Servicios De Producción, Industria Y Manufactura	13	Industrias De Alimentos Y Bebidas	16	Procesamiento De Carnes Y Aves Y Peces Y Mariscos
50121500	50	Alimentos , Bebidas Y Tabaco	12	Pesacdos Y Mariscos	15	Pescado
50131700	50	Alimentos BebidasY Tabaco	13	Productos Lacteos Y Huevos	17	Productos De Leche Y Mantequilla
50151500	50	Alimentos, Bebidas Y Tabaco	15	Aceites Y Grasas Comestibles	15	Grasas Y Aceites Vegetables Comestibles

50161500	**50**	**Alimentos, Bebidas Y Tabaco**	**16**	**Chocolates, Azucares, EdulcolorantEs Productos**	**15**	**Chocolates, Azucares, EndulcoloranteS Productos.**
50161800	**50**	**Alimentos, Bebidas Y Tabaco**	**16**	**Chocolates, Azucares, EdulcolorantEs Productos**	**18**	**Productos De Confiteria**
50192900	**50**	**Alimentos, Bebidas Y Tabaco**	**19**	**Alimentos Preparados Y Conservados**	**29**	**Pasta Otallarines Natural**
14111705	**14**	**Materiales Y Productos De Papel**	**11**	**Productos De Papel**	**17**	**Productos De Papel Para Uso Personal**
50301500	**50**	**Alimentos, Bebidas Y Tabaco**	**30**	**Fruta Fresca**	**15**	**Manzanas**
50201700	**50**	**Alimentos, Bebidas Y Tabaco**	**20**	**Bebidas**	**17**	**Café Y Té**
50171800	**50**	**Alimentos, Bebidas Y Tabaco**	**17**	**Condimentos Y Conservantes**	**18**	**Salsas Y Condimentos Y Productos Para Untar**
50171700	**50**	**Alimentos, Bebidas Y Tabaco**	**17**	**Condimentos Y Conservantes**	**17**	**Vinagres Y Vinos De Cocinar**

50221300	50	Alimentos, Bebidas Y Tabaco	22	Productos De Cereales Y Legumbres	13	Harina Y Productos De Molino
50202200	50	Alimentos, Bebidas Y Tabaco	20	Bebidas	22	Bebidas Alcohólicas
50131800	50	Alimentos BebidasY Tabaco	13	Productos Lacteos Y Huevos	18	Queso
50404100	50	Alimentos BebidasY Tabaco	40	Vegetales Frescos	41	Hierbas
48102100	48	Maquinaria, Equipo Y Suministros Para La Industria De Servicios	10	Equipos De Servicios De Alimentación Para Instituciones	21	Suministros Y Equipos De Manipulación Y Almacenamiento
14111700	14	Materiales De Papel	11	Productos De Papel	12	Productos De Papel Para Uso Personal
52151600	53	Artículos Domésticos, Suministros Y Productos Electrónicos De Consumo	15	Utensilios De Cocina Domésticos	16	Utensilios De Cocina Domésticos
40161500	40	Componentes Y Equipos Para Distribución Y Sistemas De Acondicionamiento	16	Filtrado Y Purificación Industrial	15	Filtros

50403900	50	Alimentos Bebidas Y Tabaco	40	Vegetales Frescos	39	Calabazas
50362500	50	Alimentos Bebidas Y Tabaco	36	Fruta En Lata O En Frasco	25	Cerezas En Lata O En Frasco
50111500	50	Alimentos Bebidas Y Tabaco	11	Productos de carne y aves de corral	15	Carne y aves de corral

5. MADURACIÓN DEL PROYECTO

No Aplica

6. OBJETO

SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACIÓN, INSUMOS Y MATERIAS PRIMAS PARA LOS TALLERES DE FORMACIÓN Y PRODUCCIÓN DE CENTRO DEL CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS.

6.1 ALCANCE DEL OBJETO

Se requiere adquirir materiales de óptima calidad dentro de los plazos establecidos en este documento, con el fin de llevar a cabo de manera satisfactoria la formación profesional de los aprendices matriculados en el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del SENA. Estos materiales deben cumplir con las especificaciones técnicas establecidas en los estudios previos, fichas técnicas, pliegos y demás documentación contractual.

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

Teniendo en cuenta que la presente modalidad contractual es Selección Abreviada por Subasta Inversa, se anexa al presente estudio previo las fichas técnicas de cada bien o servicio de características técnicas uniformes y de común utilización, necesarias para la formación profesional del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del SENA.

A efectos de desarrollar el objeto contractual, el proveedor debe cumplir con las siguientes especificaciones:

7.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS QUE DEBEN CUMPLIR LOS BIENES OFERTADOS

Ítem	Descripción del elemento	Especificaciones técnicas	Cantidad solicitada
1	AREQUIPE FRASCO X 500 GRAMOS	FRASCO X 500 RAMOS	1
2	CREMA DE LECHE ENTERA UHT LARGA VIDA	PAQUETE X 1L	1
3	CUAJADA BLOQUE X 500g	BLOQUE X 500g	1
4	HELADO CAJA X 8 LITROS	CAJA X 8 LITROS	1
5	LECHE ENTERA UHT BOLSA	LITRO	1
6	MANTEQUILLA SIN SAL X 500g	PAQUETE X 500g	1
7	MANTEQUILLA SIN SAL X 10g CAJA X 42 UNIDADES	X 10g CAJA X 42 UNIDADES	1
8	QUESO AZUL PAQUETE X 500g	PAQUETE X 500g	1
9	QUESO BRIE CAJA X 135g	CAJA X 135g	1
10	QUESO CAMPESINO BLOQUE X 1kg	BLOQUE X 1kg	1
11	QUESO COSTEÑO BLOQUE X 1kg	BLOQUE X 1kg	1
12	QUESO CREMA FRASCO X 380g	FRASCO X 380g	1
13	QUESO DOBLE CREMA PAQUETE X 500g	PAQUETE X 500g	1
14	QUESO EMMENTAL PAQUETE X 500g	PAQUETE X 500g	1
15	QUESO HOLANDES PAQUETE X 450g	PAQUETE X 450g	1

16	QUESO MANCHEGO PAQUETE X 1000g	PAQUETE X 1000g	1
17	QUESO MOZARELLA BLOQUE X 2,5kg	BLOQUE 2,5 K	1
18	QUESO PARMESANO RALLADO PAQUETE X 500g	PAQUETE X 500g	1
19	QUESO TILSIT AHUMADO X 1000g	PAQUETE X 1000g	1
20	YOGUR NATURAL FRASCO X 1750g	FRASCO X 1750g	1
21	YOGURT GRIEGO	FRASCO * 1000 G	1
22	ACEITE DE OLIVA EXTRA-VIRGEN FRASCO X 1L	FRASCO X 1L	1
23	ACEITE DE SESAMO X 207mL	FRASCO X 207mL	1
24	ACEITE VEGETAL FRASCO X 1L	FRASCO X 1L	1
25	ACEITUNA MORADA FRASCO X 500g	FRASCO X 500g	1
26	ACEITUNA NEGRA LATA X 350g	LATA X 350g	1
27	ACEITUNA VERDE DESHUESADA FRASCO X 250g	FRASCO X 250g	1
28	ACHIOTE PAQUETE X 16g	PAQUETE X 16g	1
29	AJI TABASCO FRASCO X 60 mL	FRASCO X 60 mL	1
30	AJONJOLI DESCORTEZADO PAQUETE X 500g	PAQUETE X 500g	1
31	ALCAPARRA FRASCO X 125g	FRASCO X 125g	1
32	ALMENDRAS ENTERAS PAQUETE X 500g	PAQUETE X 500g	1
33	ALMENDRAS LAMINADA BOLSA X 1000g	BOLSA X 1000g	1
34	ANCHOA LATA X 56g	LATA X 56g	1
35	ANIS (EN ESTRELLA) PAQUETE X16g	ANIS (EN ESTRELLA)16g	1
36	ARROZ ARBOREO PAQUETE X 1000g	PAQUETE X 1000g	1
37	ARROZ BLANCO EXCELSO PAQUETE X 1000g	PAQUETE X 1000g	1
38	ARROZ PARA SUSHI BOLSA X 1000g	BOLSA X 1000g	1
39	ARROZ PARBORIZADO BOLSA X 1000g	BOLSA X 1000g	1
40	ARVEJA AMARILLA SECA	BOLSA X 1000g	1
41	ATUN AGUA LATA X 184g	LATA X 184g	1

42	AVELLANA ENTERA BOLSA X 1000g	BOLSA X 1000g	1
43	AVENA EN HOJUELAS PAQUETE	PAQUETE X 800g	1
44	AZAFRAN PAQUETE X 0,5g	PAQUETE X 0,5g	1
45	AZUCAR MORENA BOLSA X 1000g	BOLSA X 1000g	1
46	AZUCAR PULVERIZADA BOLSA X 1kg	BOLSA X 1kg	1
47	AZUCAR REFINADA BOLSA X 1kg	BOLSA X 1kg	1
48	BARQUILLOS PAQUETE DE 10 UNIDADES X 44g	PAQUETE DE 10 UNIDADES X 44g	1
49	BICARBONATO DE SODIO BOLSA X 1kg	BOLSA X 1K	1
50	BOCADILLO LONJA PAQUETE X 500g	LONJA PAQUETE X 500g	1
51	BREVAS EN ALMIBAR FRASCO X 500g	FRASCO X 500g	1
52	CAFE INSTANTANEO PAQUETE X 500g	PAQUETE X 500g	1
53	CAFÉ TOSTAO EN GRANO (EXCELSO) BOLSA X 500g	BOLSA X 500g	1
54	CAFÉ ESPECIAL	BOLSA X 500g	1
55	CANELA EN ASTILLA PAQUETE X 250g	PAQUETE X 250g	1
56	CANELA EN POLVO PAQUETE X 125g	PAQUETE X 125g	1
57	CAVIAR LATA X 80g	LATA X 80g	1
58	CAVIAR MASAGO X FRASCO X 85g ROJO O NEGRO	FRASCO X 85g ROJO O NEGRO	1
59	CEREZAS MARRASQUINO ROJO FRASCO X 500g	FRASCO X 500g	1
60	CEREAL	CAJA * 800 G	1
61	CHOCOLATE PASTILLA PAQUETE X 500g	PAQUETE X 500g	1
62	CIRUELA PASA SIN SEMILLA PAQUETE X 500g	PAQUETE X 500g	1
63	CLAVO DE OLOR PAQUETE X 9g	PAQUETE X 9g	1
64	COMINO MOLIDO PAQUETE X 500g	PAQUETE X 500g	1
65	COLOR * 500 g	PAQUETE X 500g	1
66	CREMA DE COCO LATA X 420mL	LATA X 420mL	1
67	CROUTONES CESAR PAQUETE X 140g	PAQUETE X 140g	1
68	CUCHUCO DEL CULTIVO TRIGO PAQUETE X 500g	PAQUETE X 500g	1

69	DURAZNO EN ALMIBAR LATA X 520g	LATA X 520g	1
70	ENGLISH BREAKE FAST TEA PAQUETE DE 20 BOLSAS DE 10g	PAQUETE DE 20 BOLSAS DE 10g	1
71	ESPAGUETTI DE ARROZ PAQUETE X 200g	PAQUETE X 200g	1
72	FECULA DE MAIZ UNIVERSAL X 5kg	PAQUETE X 5kg	1
73	PASTA FIDEOS * 250 G	PAQUETE* 250 G	1
74	FRIJOL NEGRO BOLSA X 1000g	BOLSA X 1000g	1
75	FRIJOL BOLA ROJA	BOLSA X 1000g	1
76	FRIJOL BLANCO	BOLSA X 1000g	1
77	GALLETAS DE SODA PAQUETE X 200g	PAQUETE X 200g	1
78	GALLETAS OREO PAQUETE X 432g	PAQUETE X 432g	1
79	GARBANZO BOLSA X 1000g	BOLSA X 1000g	1
80	GELATINA DE SABORES SURTIDOS PAQUETE X 500g	PAQUETE X 500g	1
81	GELATINA SIN SABOR PAQUETE X 500g	PAQUETE X 500g	1
82	GRANADINA	FRASCO * 1000 ML	1
83	LENTEJAS * 1000	LENTEJAS * 1000	1
84	LECHE CONDENSADA LATA X 396g	LATA X 396g	1
85	LECHE DE COCO LATA X 400mL	LATA X 400mL	1
86	LECHE EN POLVO x 1000 gramos	x 1000 gramos	1
87	JALAPEÑOS	FRASCO * 500 G	1
88	MAIZ TIERNO EN LATA	LATA * 300 G	1
89	MANI SIN SAL BOLSA X 1000g	BOLSA X 1000g	1
90	MARACUYA PULPA X 500g	PAQUETE X 500g	1
91	MAYONESA	GALONX 3770g	1
92	MERMELADA INDIVIDUAL 16g C/U X 60 UNIDADES	16g C/U X 60 UNIDADES	1
93	MERMELADA SABORES SURTIDOS DOYPACK X 400g	DOYPACK X 400g	1
94	MIEL MAPLE FRASCO X 500g	FRASCO X 500g	1
95	MIEL FRASCO X 500g	FRASCO X 500g	1
96	MILO	PAQUETE * 2 KILOS	1
97	MINI MASMELOS SURTIDOS DE 75g CAJA X 20 UNIDADES	75g CAJA X 20 UNIDADES	1
98	MINI TOSTADAS PAQUETE X 200g	MINI TOSTADAS PAQUETE X 200g	1

99	MOSTAZA	FRASCO * 4015	1
100	NORI SUSHI X 10 UNIDADES (LAMINAS)	X 10 UNIDADES (LAMINAS)	1
101	NUEZ DEL BRAZIL PAQUETE X 200g	PAQUETE X 200g	1
102	NUEZ MOSCADA PEPA PAQUETE X 10g	PAQUETE X 10G	1
103	NUEZ MOSCADA POLVO PAQUETE X 12g	PAQUETE X 12g	1
104	OREGANO SECO PAQUETE X 150g	PAQUETE X 150g	1
105	PALILLOS DE COCTEL CAJA X 160 UNIDADES	CAJA X 160 UNIDADES	1
106	PALILLOS SÁNDWICH - BBQ EXTRALARGO CAJA *125 UNIDADES	CAJA *125 UNIDADES	1
107	PAN TAJADO PAQUETE X 600g	PAQUETE X 600g	1
108	PANELA X 500g	UNIDAD X 500g	1
109	PANELA MOLIDA PAQUETE X 250g	PAQUETE X 250g	1
110	PAPEL DE ARROZ o banh trang o papel oblea	PAQUETE 300 g * 42 HOJAS	1
111	PAPRIKA BOLSA X 1000g	BOLSA X 1000g	1
112	PASTA DE TOMATE	BOLSA X 3 KILOS	1
113	PASTA FETUCHINI PAQUETE X 500g	PAQUETE X 500g	1
114	PASTA LARGA ESPAGUETE PAQUETE X 250g	PAQUETE X 250g	1
115	PASTA PARA LASAGÑA	CAJA * 500 G	1
116	PEPINILLOS FRASCO X 250g	FRASCO X 250g	1
117	PIMIENTA BLANCA FRASCO X 145g	FRASCO X 145g	1
118	PIMIENTA MOLIDA BOLSA X 380g	BOLSA X 380g	1
119	PIMIENTA NEGRA EN PEPA PAQUETE X 500g	PAQUETE X 500g	1
120	PIMIENTA ROSADA PAQUETE X 100g	PAQUETE X 100g	1
121	PIMIENTA VERDE PAQUETE X 100g	PAQUETE X 100g	1
122	SAL PAQUETE X 1kg	PAQUETE X 1kg	1
123	SALSA DE CHOCOLATE FRASCO X 630g	FRASCO X 630g	1
124	SALSA DE OSTRAS PAQUETE X 255g	PAQUETE X 255g	1
125	SALSA DE SOYA	FRASCO X 3040 G	1

126	SALSA DE TOMATE	GALON 4350g	1
127	SALSA INGLESA FRASCO X 296 mL	FRASCO X 296 mL	1
128	TÉ NEGRO NACIONAL PAQUETE X 12 TISANAS	PAQUETE X 12 TISANAS	1
129	TINTURA DE CARAMELO FRASCO X 500mL	FRASCO X 500mL	1
130	TORTILLAS MEXICANAS PAQUETE X 15 UNIDADES	PAQUETE X 15 UNIDADES	1
131	TORTILLAS PAQUETE X 20 UNIDADES TAMAÑO XXL	PAQUETE X 20 UNIDADES TAMAÑO XXL	1
132	TRIGO AMERICANO PAQUETE X 1kg	PAQUETE X 1kg	1
133	UVAS PASAS PAQUETE X 250 kg	PAQUETE X 250 kg	1
134	VINAGRE BALSAMICO FRASCO X 500mL	FRASCO X 500mL	1
135	VINAGRE BLANCO FRASCO X 500mL	FRASCO X 500mL	1
136	VINAGRE DE ARROZ FRASCO X 500mL	FRASCO X 500mL	1
137	ALMIDON AGRIO PRESENTACION PAQUETE X 12.5kg	PAQUETE X 12.5kg	1
138	ALMIDON DE YUCA PAQUETE X 1kg	PAQUETE X 1kg	1
139	CAJAS MARGARINA MULTIPROPOSITO X 15kg	CAJAS X 15kg	1
140	CHIPS DE CHOCOLATE PAQUETE X 500g	PAQUETE X 500g	1
141	CMC PAQUETE X 500g	PAQUETE X 500g	1
142	COBERTURA NEGRO CACAO 70% X 2.5kg	PAQUETE X 2.5kg	1
143	COBERTURA CHOCOLATE NEGRO X 2.5kg	PAQUETE X 2.5kg	1
144	COBERTURA CHOCOLATE AMARGO PAQUETE X 2,5kg	PAQUETE X 2,5kg	1
145	COBERTURA CHOCOLATE DE LECHE PAQUETE X 2,5kg	PAQUETE X 2,5kg	1
146	COBERTURA CHOCOLATE SEMIAMARGO PAQUETE X 2,5kg	PAQUETE X 2,5kg	1
147	COCO DESHIDRATADO CABELLO DE ANGEL PAQUETE X 1kg	PAQUETE X 1kg	1
148	COCOA EN POLVO PAQUETE X 1000g	PAQUETE X 1000g	1

149	COLORANTE AMARILLO HUEVO EN POLVO PARA PANADERIA FRASCO X 500 G	FRASCO X 500 g	1
150	COLORANTE EN POLVO DORADO PAQUETE X 10g	PAQUETE X 10g	1
151	COLORANTE NATURAL ROJO FRESA FRASCO X 60 ml	FRASCO X 60 ml	1
152	COLORANTE PARA ALIMENTOS DE RESPOSTERIA AMARILLO X FRASCO X 60 ml	FRASCO X 60 ml	1
153	COLORANTE PARA ALIMENTOS DE RESPOSTERIA AZUL FRASCO X 60 ml	FRASCO X 60 ml	1
154	COLORANTE PARA ALIMENTOS DE RESPOSTERIA VERDE FRASCO X 60 ml	FRASCO X 60 ml	1
155	COLORANTE PARA ALIMENTOS PARA RESPOSTERIA ROJO FRASCO X 60 ml	FRASCO X 60 ml	1
156	COLORANTE PARA CHOCOLATE LIPOSOLUBLE SURTIDO	FRASCO X 60 ml	1
157	COLORANTE SABOR Y COLOR FRESA FRASCO X 60mL	FRASCO X 60 ml	1
158	COLORANTE SABOR Y COLOR MORA FRASCO X 60mL	FRASCO X 60 ml	1
159	CREMA VEGETAL (WHITE TOPPING) BOLSA X 1L	BOLSA X 1L	1
160	ESENCIA AMARGAS FRASCO X 62mL	FRASCO X 62mL	1
161	ESENCIA DE COCO FRASCO X 500mL	FRASCO X 500mL	1
162	ESENCIA DE HINOJO FRASCO X 500mL	FRASCO X 500mL	1
163	ESENCIA DE VAINILLA FRASCO X 500mL	FRASCO X 500mL	1
164	FRUTA CRISTALIZADA PAQUETE X 1kg	PAQUETE X 1000g	1
165	GLASSÉ NEUTRO BALDE X 1kg	BALDE X 1kg	1
166	GLICERINA FRASCO X 5000g	FRASCO X 5000g	1
167	GLUCOSA FRASCO X 1L	FRASCO X 1L	1

168	GRAGEAS DE COLORES PAQUETE X 125g	PAQUETE X 125g	1
169	HARINA DE ACHIRA PAQUETE X 1kg	PAQUETE X 1kg	1
170	HARINA DE ALMENDRA PAQUETE X 500g	PAQUETE X 500g	1
171	HARINA DE MAIZ AMARILLA CRUDA PAQUETE X 500g	PAQUETE X 500g	1
172	HARINA DE MAIZ PRECOCIDA BLANCA PAQUETE X 1000g	PAQUETE X 1000g	1
173	HARINA DE MAIZ PRECOCIDA AMARILLA PAQUETE X 1000g	PAQUETE X 1000g	1
174	HARINA DE TRIGO BOLSA X 50 kg	BULTO X 50 kg	1
175	HARINA INTEGRAL BOLSA X 500g	BOLSA X 500g	1
176	ISOMALT BOLSA X 500g	BOLSA X 500g	1
177	LECITINA DE SOYA BOLSA X 300g	BOLSA X 300g	1
178	LEVADURA SECA X 500g	FRESCA X 500g	1
179	MANTECA DE CACAO BOLSA X 1000g	BOLSA X 1000g	1
180	MARGARINA PARA CROSSANT BLOQUE x 2500g	BLOQUE x 2500g	1
181	MARGARINA PARA HOJALDRE BLOQUE X 2500g	BLOQUE X 2500g	1
182	MIGA DE PAN PAQUETE X 500g	PAQUETE X 500g	1
183	POLVO DORADO BOLSA X 1000g	BOLSA X 1000g	1
184	POLVO PARA HORNEAR BOLSA X 1000g	BOLSA X 1000g	1
185	SALVADO DE TRIGO	PAQUETE * 1000g	1
186	SEMILLA DE AMAPOLA	PAQUETE * 1000g	1
187	SEMILLAS DE CALABAZA	PAQUETE * 1000g	1
188	SEMILLAS DE CHIA	PAQUETE * 1000g	1
189	SEMILLAS DE GIRASOL	PAQUETE * 1000g	1
190	SEMILLAS DE LINAZA	PAQUETE * 1000g	1
191	AGRAS	Kilogramo	1
192	AGUACATE	Kilogramo	1
193	AHUYAMA O ZAPAYO	Kilogramo	1
194	AJI AMARILLO	Kilogramo	1
195	AJI CHIRCA	Kilogramo	1
196	AJI ROCOTO	Kilogramo	1
197	AJI CHIPOTLE	Kilogramo	1

198	AJI VERDE	Kilogramo	1
199	AJI JUANILLO	Kilogramo	1
200	AJO FRESCO LIMPIO	Kilogramo	1
201	ALBAHACA	Kilogramo	1
202	ALCACHOFA	Kilogramo	1
203	APIO	Kilogramo	1
204	ARANDANOS	Kilogramo	1
205	ARRACACHA	Kilogramo	1
206	ARVEJA VERDE DESGRANADA	Kilogramo	1
207	BANANO CRIOLLO	Kilogramo	1
208	BATATA O CAMOTE	Kilogramo	1
209	BERENJENA	Kilogramo	1
210	BROCOLI	Kilogramo	1
211	CALABACIN VERDE	Kilogramo	1
212	CARAMBOLO	Kilogramo	1
213	CEBOLLA CABEZONA BLANCA	Kilogramo	1
214	CEBOLLA CABEZONA ROJA	Kilogramo	1
215	CEBOLLA LARGA	Kilogramo	1
216	CEBOLLA OCAÑERA	Kilogramo	1
217	CEBOLLA PUERRO	Kilogramo	1
218	CEBOLLIN VERDE	Kilogramo	1
219	CHAMPIÑON	Kilogramo	1
220	CHAMPIÑON PORTOBELLO	Kilogramo	1
221	CHUGUAS	Kilogramo	1
222	CILANTRO	Kilogramo	1
223	CURUBA	Kilogramo	1
224	COCO NATURAL	Kilogramo	1
225	COLIFLOR	Kilogramo	1
226	CURUBA	Kilogramo	1
227	CUBIOS	Kilogramo	1
228	DURAZNO NACIONAL	Kilogramo	1
229	ENELDO	Kilogramo	1
230	ESPINACA	Kilogramo	1
231	FRAMBUESA ESTUCHE X 250g	Unidad	1
232	FRESA	Kilogramo	1
233	FRESA PULPA	Kilogramo	1
234	FRIJOL VERDE	Kilogramo	1

235	MUTE	Kilogramo	1
236	GUANABANA	Kilogramo	1
237	GUANABANA PULPA	Kilogramo	1
238	GUASCAS	Kilogramo	1
239	GUAYABA PERA-COMUN	Kilogramo	1
240	GENGIBRE	Kilogramo	1
241	HABICHUELA	Kilogramo	1
242	HOJA DE PLATANO	Kilogramo	1
243	HIBIAS	Kilogramo	1
244	HIERBABUENA	Kilogramo	1
245	HABA	Kilogramo	1
246	HOJAS DE PLATANO	Kilogramo	1
247	KIWI	Kilogramo	1
248	LAUREL FRESCO	Kilogramo	1
249	LECHUGA BATAVIA	Kilogramo	1
250	LECHUGA CRESPA MORADA	Kilogramo	1
251	LECHUGA CRESPA ROMANA	Kilogramo	1
252	LECHUGA CRESPA VERDE	Kilogramo	1
253	LECHUGA ESCAROLA	Kilogramo	1
254	LECHUGA ROMANA	Kilogramo	1
255	LIMONARIA	Kilogramo	1
256	LIMON TAHITI	Kilogramo	1
257	LULO	Kilogramo	1
258	MANGO AZUCAR	Kilogramo	1
259	MANGO TOMMY	Kilogramo	1
260	MANGO VERDE	Kilogramo	1
261	MANZANA ROJA	Kilogramo	1
262	MANZANA VERDE CALIBRE 60	Kilogramo	1
263	MARACUYA	Kilogramo	1
264	MAZORCA DESGRANADA	Kilogramo	1
265	MAZORCA ENTERA CON AMERO	Kilogramo	1
266	MENTA FRESCA	Kilogramo	1
267	MELON CANTALUPO	Kilogramo	1
268	MORA DE CASTILLA	Kilogramo	1
269	MORA PULPA	Kilogramo	1
270	NARANJA TANGELO	Kilogramo	1
271	NARANJA VALENCIA	Kilogramo	1

272	OREGANO	Kilogramo	1
273	ORELLANAS	Kilogramo	1
274	PAPA CRIOLLA	Kilogramo	1
275	PAPA PASTUSA CERO	Kilogramo	1
276	PAPA R-12	Kilogramo	1
277	PAPA RICHIE SABANERA	Kilogramo	1
278	PAPA SABANERA LAVADA	Kilogramo	1
279	PAPAYA MELONA PINTONA	Kilogramo	1
280	PAPAYUELA	Kilogramo	1
281	PATILLA BABY	Kilogramo	1
282	PEPINO COCOMBRO	Kilogramo	1
283	PEPINO GUISO	Kilogramo	1
284	PERA CHILENA	Kilogramo	1
285	PEREJIL CRESPO	Kilogramo	1
286	PEREJIL LISO	Kilogramo	1
287	PIMENTON AMARILLO	Kilogramo	1
288	PIMENTON ROJO	Kilogramo	1
289	PIMENTON VERDE	Kilogramo	1
290	PIÑA BABY	Kilogramo	1
291	PIÑA GOLDEN	Kilogramo	1
292	PIÑA PEROLERA	Kilogramo	1
293	PITAHAYA	Kilogramo	1
294	PLATANO HARTON MADURO	Kilogramo	1
295	PLATANO HARTON VERDE	Kilogramo	1
296	PLATANO COLICERO	Kilogramo	1
297	POLEO	Kilogramo	1
298	RABANO ROJO	Kilogramo	1
299	RAICES CHINAS BANDEJA X 500g	Unidad	1
300	REMOLACHA	Kilogramo	1
301	REPOLLO BLANCO	Kilogramo	1
302	REPOLLO MORADO	Kilogramo	1
303	ROMERO	Kilogramo	1
304	RUGULA	Kilogramo	1
305	SALVIA FRESCA	Kilogramo	1
306	TOMATE CHERRY	Kilogramo	1
307	TOMATE CHONTO PINTON	Kilogramo	1
308	TOMATE LARGA VIDA	Kilogramo	1

309	TOMATE MILANO	Kilogramo	1
310	TOMATE DE ARBOL	Kilogramo	1
311	TOMILLO	Kilogramo	1
312	UCHUA CASCARA	Kilogramo	1
313	UVA ISABELINA	Kilogramo	1
314	UVA ROJA IMPORTADA	Kilogramo	1
315	UVA VERDE IMPORTADA	Kilogramo	1
316	YUCA	Kilogramo	1
317	ZANAHORIA	Kilogramo	1
318	ZUKINI AMARILLO	Kilogramo	1
319	ZUKINI VERDE	Kilogramo	1
320	HUEVO CODORNIZ	Unidad	1
321	HUEVOS AA	Unidad	1
322	CHORIZO ANTIOQUEÑO PAQUETE X 500g	PAQUETE X 500g	1
323	CHORIZO ESPAÑOL PAQUETE X 500g	PAQUETE X 500g	1
324	HUMO LIQUIDO POLY 8.5 FRASCO X 1L	FRASCO X 1L	1
325	JAMON DE CERDO PREMIUM PAQUETE X 431g	PAQUETE X 431g	1
326	JAMON DE PAVO PAQUETE X 225 g	PAQUETE X 225g	1
327	JAMON DE POLLO PAQUETE X 230g	PAQUETE X 230g	1
328	JAMON SERRANO PAQUETE X 100g	PAQUETE X 100g	1
329	LONGANIZA	PAQUETE X 500g	1
330	MORCILLA PAQUETE X 500g	PAQUETE X 500g	1
331	PASTRAMI PAQUETE X 250g	PAQUETE X 250g	1
332	SALAMI PAQUETE X 100g TAJADO	PAQUETE X 100g TAJADO	1
333	TOCINETA AHUMADA PAQUETE X 400g	PAQUETE X 400g	1
334	CONDIMENTO MORTADELA PAQUETE X 1kg	PAQUETE * KILO	1
335	CONDIMENTO PARA CHORIZO PAQUETE X 1kg	PAQUETE * KILO	1

336	CONDIMENTO PARA HAMBURGUESA ESPECIAL PAQUETE X 1kg	PAQUETE * KILO	1
337	CONDIMENTO SALCHICCHA RANCHERA PAQUETE X 1kg	PAQUETE * KILO	1
338	CUAJO LIQUIDO FUERZA 10-100L (FRASCO X 500mL)	FRASCO * 500 ML	1
339	CULTIVO MESOFILO 50L (KUMIS) SOBRE X 3g	PAQUETE * KILO	1
340	CULTIVO THERMOFILO 50L (YOGURT) SOBRE X 3g	PAQUETE * KILO	1
341	HILO CALABRE CONO 300m	PAQUETE * KILO	1
342	LACTASA GODO YNL-2 FRASCO X 125mL	PAQUETE * KILO	1
343	TRIPA FIBROSA CALIBRE 100 ROLLO DE 250m	PAQUETE * KILO	1
344	ALMEJA EN CONCHA BOLSA X 1kg	BOLSA X 1kg	1
345	BAGRE RAYADO ENTERO CONGELADO X 2kg C/U	X 2kg C/U	1
346	CALAMAR BLANCO EN TUBO BOLSA X 1kg	BOLSA * 1 K	1
347	CALAMAR MORADO ENTERO BOLSA X 1kg	BOLSA * 1 K	1
348	CALAMAR BLANCO POTA BOLSA	BOLSA * 1 K	1
349	CAMARON CRUDO LIMPIO BOLSA X 1kg	BOLSA * 1 K	1
350	CAMARON TIGRE CASCARA 18 U IQF BOLSA X 1kg	BOLSA * 1 K	1
351	CORVINA ENTERA EN CANAL REFRIGERADA	BOLDA * 1K	1
352	CORVINA FILETES	BOLSA * 1 K	1
353	FILETE SALMON	BOLSA * 1 K	1
354	LANGOSTA ENTERA CRUDA CONGELADA X 700g C/U	X 700g C/U	1
355	LANGOSTINO 21/25 BOLSA X 1kg	BOLSA X 1kg	1
356	LANGOSTINO U 15 NACIONAL IQF BOLSA X 1kg	BOLSA X 1kg	1
357	LENGUADO ENTERO X 500g C/U	UNIDAD X 500g C/U	1
358	MEJILLON NEGRO EN CONCHA BOLSA X 1kg	BOLSA X 1kg	1

359	PALMITO DE MAR PAQUETE X 454g	PAQUETE X 454g	1
360	PARGO ROJO ENTERO REFRIGERADO ATLANTICO	UNIDAD * 500 G	1
361	PULPO ENTERO CONGELADO SIN ARREGLAR	BOLSA * 1 K	1
362	ROBALO FRESCO ENTERO	UNIDAD * 3K	1
363	SALMON ENTERO UNIDAD X 3kg	UNIDAD X 3kg	1
364	TILAPIA SIN ARREGLAR X 500g	UNIDAD X 500g	1
365	TRUCHA ENTERA DE 380g SIN ARREGLAR	UNIDAD 380g	1
366	CONEJO ENTERO X 2kg	UNIDAD X 2kg	1
367	HUESO DE POLLO	PAQUETE * 1000g	1
368	MOLLEJAS DE POLLO	PAQUETE * 1000g	1
369	PATOS EN CANAL X 2,6kg	CANAL X 2,6kg	1
370	PECHUGA DE POLLO SIN COSTILLAR	PAQUETE * 1000g	1
371	PERNIL POLLO SIN RABADILLA	PAQUETE * 1000g	1
372	POLLO ENTERO PESO PROMEDIO 1.5 KILO UNID SIN VICERAS	PESO PROMEDIO * 1,5 K	1
373	BOLA DE PIERNA DE RES	PAQUETE * 1000g	1
374	CADERA DE RES	PAQUETE * 1000g	1
375	CALLO DE RES	PAQUETE * 1000g	1
376	CANAL DE BOVINO - MEDIA CANAL	PESO *132 k	1
377	CANAL DE CERDO	PESO *90 k	1
378	CANAL DE TERNERA	PESO *25k	1
379	CANALES DE PAVO	UNIDAD X 5kg	1
380	CARNE DE BRAZO DE RES	PAQUETE * 1000g	1
381	CARNE MOLIDA MAGRA DE RES	PAQUETE * 1000g	1
382	CARNE PULPA DE BRAZO DE CERDO	PAQUETE * 1000g	1
383	CHATAS	PAQUETE * 1000g	1
384	COLA DE RES	PAQUETE * 1000g	1
385	COSTILLA DE CERDO	PAQUETE * 1000g	1
386	COSTILLA DE RES	PAQUETE * 1000g	1
387	ESPINAZO DE CERDO	PAQUETE * 1000g	1
388	GRASA DE CERDO	PAQUETE * 1000g	1
389	PULPA DE TERNERA	PAQUETE * 1000g	1
390	LENGUA DE RES	PAQUETE * 1000g	1
391	LIBRILLO DE RES	PAQUETE * 1000g	1

392	LOMO DE CERDO	PAQUETE * 1000g	1
393	LOMO FINO DE RES SIN ARREGLAR CON CORDON	PAQUETE * 1000g	1
394	MUCHACHO ENTERO DE RES	PAQUETE * 1000g	1
395	PUNTA DE ANCA	PAQUETE * 1000g	1
396	OREJA DE CERDO	PAQUETE * 1000g	1
397	PIERNA DE CERDO SIN PIEL	PAQUETE * 1000g	1
398	SOBREBARRIGA	PAQUETE * 1000g	1
399	TOCINO CARNOSO	PAQUETE * 1000g	1

Nota 1. La oferta presentada debe incluir el transporte y todos los gastos adicionales en los que pueda incurrir el Contratista para efectuar la entrega del bien de conformidad con el lugar de entrega, la periodicidad y demás requerimientos del supervisor del contrato.

Nota 2. Si solo se presenta un oferente o resulta solo un oferente habilitado no habrá lugar a subasta y se adjudicará al único oferente. En caso de no efectuarse la subasta debido a que se presenta un único oferente se deberá dar cumplimiento al numeral 5 del Artículo 2.2.1.2.1.2.2. Procedimiento para la subasta inversa del Decreto 1082 de 2015.

Nota 3. Tener en cuenta al momento de presentar la oferta, si el proponente es responsable del IMPUESTO A LOS PRODUCTOS COMESTIBLES ULTRAPROCESADOS INDUSTRIALMENTE Y/O CON ALTO CONTENIDO DE AZUCARES AÑADIDOS, SODIO O GRASAS SATURADAS. Cuya discriminación del valor del impuesto deberá constar dentro de la oferta económica del respectivo lote.

Aspectos a considerar:

- **Presentación de oferta**: Solo se acepta una oferta por proponente, firmada por el representante legal; se debe incluir certificado de firma digital si aplica.
- **Diligenciamiento**: El proponente debe completar todos los ítems sin modificaciones ni casillas en blanco.
- **Valor de la propuesta**: Debe ser exacto, verificable y sin decimales.
- **Costo total**: No puede exceder el 100% del presupuesto oficial.
- **Oferta económica**: Debe incluir todos los costos necesarios para la ejecución del contrato.
- **Calidad de materiales**: Los materiales deben ser de primera calidad y cumplir con las especificaciones técnicas.
- **Responsabilidad del proponente**: Debe asumir costos por elementos no conformes y garantizar calidad.

- **Cambio de materiales**: Materiales que no cumplan con especificaciones deben ser reemplazados en cinco días calendario y según requerimiento realizado por el Supervisor.
- **Costos adicionales**: Transporte y otros gastos asociados son responsabilidad del proveedor.
- **Seguridad y salud**: El proponente debe presentar un informe de gestión de SST conforme a la normativa.
- **Entrega de materiales**: Se realizará en el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del SENA o en otro lugar designado.
- **Experiencia requerida**: El proponente debe tener experiencia en el objeto contractual y personal capacitado en manejo ambiental y SST.
- **Certificación técnica**: Acreditar el cumplimiento de todos los requisitos técnicos.
- **Certificación de ARL**: Presentar el certificado con un resultado mayor al 90% en estándares de SST.
- **Fichas técnicas**: Se deben presentar fichas técnicas específicas para todos los ítems, según lo requerido por la entidad.

8. ANALISIS DEL SECTOR

Se anexa el análisis del sector como documento integral del estudio previo **(ANEXO No. 1 ANÁLISIS DEL SECTOR)**, elaborado de acuerdo con los lineamientos del Manual de Contratación y la Guía de Colombia Compra Eficiente.

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

9. VALOR ESTIMADO DEL PRESUPUESTO OFICIAL

El presupuesto total del contrato se establece a precios unitarios, siendo la suma de **VEINTIÚN MILLONES CUATROCIENTOS CUARENTA Y CINCO MIL CIENTO DOCE PESOS M/CTE ($21.445.112)** El proceso será adjudicado por la totalidad del presupuesto oficial, que asciende a **TRESCIENTOS MILLONES DE PESOS M/CTE ($ 300.000.000)**. Este monto es agotable, IVA incluido y contempla todos los impuestos, tasas y contribuciones de carácter nacional y municipal, así como los costos directos e indirectos necesarios para la correcta ejecución de las actividades contratadas.

A efectos de estimar el presupuesto del presente proceso de selección, el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos, adelantó un estudio de mercado, en donde se estimó que el valor para *"SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACIÓN, INSUMOS Y MATERIAS PRIMAS PARA LOS TALLERES DE FORMACIÓN Y PRODUCCIÓN DE CENTRO DEL CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS"* es de **TRESCIENTOS MILLONES DE PESOS M/CTE ($ 300.000.000)**, tal como se evidencia en

el documento anexo ESTUDIO de MERCADO o de SECTOR, el cual forma parte integral del presente documento.

NOTA: Para esta contratación APLICA el estudio de mercado o de sector. SE ADJUNTA ANEXO.

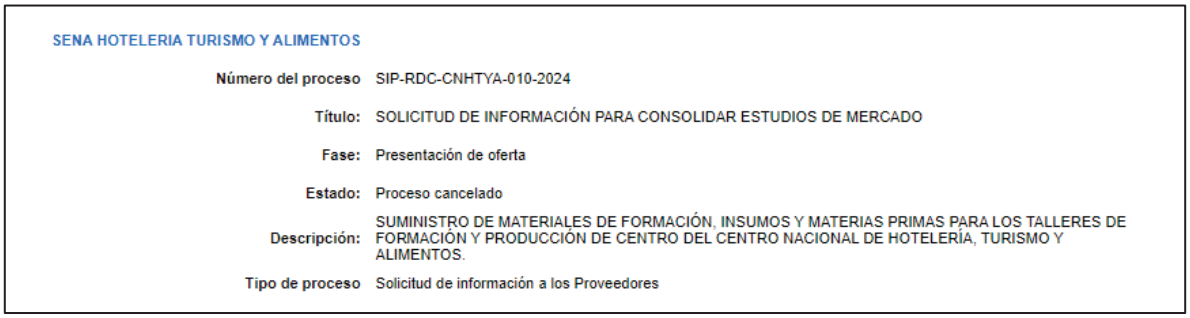
9.1 ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y PRESUPUESTO OFICIAL.

El presupuesto estimado para desarrollar el objeto de la presente contratación será hasta por la suma de **TRESCIENTOS MILLONES DE PESOS M/CTE ($ 300.000.000),** cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos, amparado con el certificado de disponibilidad presupuestal No. 8224 del 04 de agosto de 2024.

Es importante resaltar que el presente proceso de contratación se realiza por monto agotable, por lo que los proponentes deberán realizar su oferta en el cuestionario electrónico SECOP II por el valor total del presupuesto asignado, el cual se muestra en este estudio previo, así mismo, se resalta que, durante la etapa de ejecución, el contratista deberá realizar la entrega de los elementos hasta agotar el presupuesto total adjudicado.

Para la estimación del presupuesto del presente proceso de selección, se llevó a cabo un estudio de mercado a través de SECOP II, correspondiente al proceso SIP-RDC-CNHTYA-010-2024. Este estudio puede consultarse en el siguiente enlace:

https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.6686855&isFromPublicArea=True&isModal=False



SENA HOTELERIA TURISMO Y ALIMENTOS

Número del proceso	SIP-RDC-CNHTYA-010-2024
Título:	SOLICITUD DE INFORMACIÓN PARA CONSOLIDAR ESTUDIOS DE MERCADO
Fase:	Presentación de oferta
Estado:	Proceso cancelado
Descripción:	SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACIÓN, INSUMOS Y MATERIAS PRIMAS PARA LOS TALLERES DE FORMACIÓN Y PRODUCCIÓN DE CENTRO DEL CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS.
Tipo de proceso	Solicitud de información a los Proveedores

Se solicitaron cotizaciones según la necesidad general suministrada por los responsables del área del Economato del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos.

Conforme al literal d del numeral 2 de la circular de lineamientos para la elaboración de Estudios Previos, se podrán utilizar las siguientes fuentes para determinar el valor estimado del contrato: estudio de mercado, revisión de bases de datos y análisis de precios históricos.

Para el caso que nos ocupa, la entidad llevó a cabo un estudio de mercado considerando tres cotizaciones recibidas por el Centro, en cumplimiento de la solicitud de pre-cotización publicada en el portal web transaccional SECOP II. Dado que las cantidades requeridas son mayores, el contrato se ejecutará bajo la modalidad de monto agotable. Por lo tanto, la adjudicación se realizará por el total del presupuesto oficial, y la verificación de precios se efectuará conforme al formato 4 establecido por la entidad para la evaluación económica del proceso.

Se les recuerda a los interesados en participar que la entidad verificará minuciosamente la estructura de la oferta económica y que el valor ofrecido no sea constitutivo de un PRESUNTO PRECIO ELEVADO; para lo cual deberán tener en cuenta el RESULTADO DEL ESTUDIO DE MERCADO realizado para el presente proceso de selección contractual, razón por la cual el precio o valor unitario de los elementos, no debe estar por encima de los valores arrojados por el mencionado estudio de mercado, allegados en cotizaciones, a menos de que surja una circunstancia especial comprobable por la Entidad en la que se logre evidenciar que hubo un cambio considerable en los valores del mercado.

Si la entidad identifica que, en uno o varios de los ítems ofertados por el proponente, pueden llegar a tener precios artificialmente bajos, aplicará lo establecido por la Guía para el manejo de ofertas artificialmente bajas en Procesos de Contratación de Colombia Compra Eficiente, y de llegar eventualmente a demostrarse se rechazará de plano la propuesta

Nota: Las variables utilizadas para calcular el presupuesto y los rubros que lo componen se encuentran descritas en el análisis del Sector.

VER ANEXO ESTUDIO DE MERCADO

10. ASPECTOS PRESUPUESTALES

RUBRO:			
PRESUPUESTO	**Indique con X**	**RUBRO**	**VALOR**
Inversión x		C-3603-1300-15-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN	$ 40.228.807

	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	$ 245.608.285
	C-3605-1300-3-40402A-3605019-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE EDUCACIÓN INFORMAL - IMPLANTACIÓN SISTEMA DE INVESTIGACIÓN APLICADA, DESARROLLO TECNOLÓGICO Y COMPETITIVIDAD	$ 8.000.000
	C-3603-1300-19-708020-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LOS SERVICIOS PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL DE LA POBLACION DE LA ECONOMÍA CAMPESINA Y DE LA ECONOMÍA POPULAR NACIONAL	$ 6.162.908

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.
8224	2024-08-04	31-12-2024	940634 CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS-BTA D C - PRODUCCION	C-3603-1300-15-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE	Propios	CUARENTA MILLONES DOSCIENTOS VEINTIOCHO MIL OCHOCIENTOS	$ 40.228.807

			CENTROS	BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL		SIETE PESOS M/CTE	
			940645 CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS-BTA D C - SERVICIOS PRESTADOS A LA FORMACION	C-3603-1300-15-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	Nación	DOSCIENTOS CUARENTA Y CINCO MILLONES SEISCIENTOS OCHO MIL DOSCIENTOS OCHENTA Y CINCO PESOS M/CTE	$ 245.608.285
			940662 CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOSCONCURSOS PARA RETROALIMENTAR MEJORAS	C-3605-1300-3-40402A-3605019-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE EDUCACIÓN INFORMAL - IMPLANTACIÓN SISTEMA DE INVESTIGACIÓN APLICADA, DESARROLLO TECNOLÓGICO Y COMPETITIVIDAD	Propios	OCHO MILLONES DE PESOS M/CTE	$ 8.000.000
			940685 CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS-BTA D C SERVICIOS PREST A LA FORM ECONOM POPULAR	C-3603-1300-19-708020-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LOS SERVICIOS PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL DE	Nación	SEIS MILLONES CIENTO SESENTA Y DOS MIL NOVECIENTOS OCHO PESOS M/CTE	$ 6.162.908

				LA POBLACION DE LA ECONOMÍA CAMPESINA Y DE LA ECONOMÍA POPULAR NACIONAL			

11. JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

La modalidad de selección y el contrato a suscribir como resultado del mismo estarán sometidos a la legislación y jurisdicción colombiana y se rigen por las normas de la Ley 80 de 1993, el Título I artículo 2 numeral 2 de la Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, Decreto 019 de 2012, Decreto 1082 de 2015, Decreto 1882 de 2018, Decreto 1860 de 2021, manuales, guías y circulares emitidas por Colombia Compra Eficiente, Manual de Contratación administrativa del SENA, así como las demás disposiciones normativas que lo complementen, modifiquen o reglamenten, y por las normas civiles y comerciales que regulen el objeto de la presente modalidad de selección.

Teniendo en cuenta que la naturaleza del objeto y cuantía a contratar se enmarca dentro de los conceptos señalados en la Ley 1150 de 2007, el SENA considera pertinente adelantar el presente proceso a través de la modalidad de Selección Abreviada para la Adquisición de Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes mediante el mecanismo de Subasta Inversa Electrónica, de acuerdo con la modalidad de selección establecida en el Título I, Artículo 2, Numeral 2, literal a) de la precitada disposición normativa, que establece:

> *"ARTÍCULO 2 o. DE LAS MODALIDADES DE SELECCIÓN. La escogencia del contratista se efectuará con arreglo a las modalidades de selección de licitación pública, selección abreviada, concurso de méritos y contratación directa, con base en las siguientes reglas: (…)*
>
> *2. Selección abreviada. La Selección abreviada corresponde a la modalidad de selección objetiva prevista para aquellos casos en que, por las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación o la cuantía o destinación del bien, obra o servicio puedan adelantarse procesos simplificados para garantizar la eficiencia de la gestión contractual.*
>
> *a) La adquisición o suministro de bienes y servicios de características técnicas uniformes y de común utilización por parte de las entidades, que corresponden a aquellos que poseen las mismas especificaciones técnicas, con independencia de su diseño o de sus características descriptivas, y comparten patrones de desempeño y calidad objetivamente definidos." (…)*

Es importante mencionar que por medio de esta modalidad la Entidad puede obtener una relación costo beneficio suficiente para cumplir a cabalidad con el principio de economía establecido en la Leyes que rigen la contratación estatal.

Las normas actualmente vigentes que resultan pertinentes de acuerdo con la Ley Colombiana se presumen conocidas por todos los proponentes. El Literal a, Numeral 2, del Artículo 2, de la Ley 1150 de 2007, dispone como causal de selección abreviada la subasta inversa para la adquisición o suministro de bienes y servicios de características técnicas uniformes y de común utilización por parte de las entidades, que corresponden a aquello que poseen las mismas especificaciones técnicas, con independencia de su diseño o de sus características descriptivas, y comparten patrones de desempeño y calidad objetivamente definidos.

Esta disposición ha sido reglamentada por el Artículo 2.2.1.2.1.2.2 del Decreto 1082 del 2015 en el cual se establece el procedimiento a seguir en tal caso. Por las específicas condiciones técnicas del objeto a contratar, el SENA dará aplicación al procedimiento de selección abreviada de subasta inversa, toda vez que existe más de un proveedor de los productos requeridos en el mercado de acuerdo con lo evidenciado en el estudio del sector y adicionalmente, se identifica que el producto a adquirir tiene características técnicas uniformes.

Por lo anterior la entidad considera pertinente continuar con la modalidad establecida en el plan Anual de Adquisiciones para el presente proceso, a través de la modalidad de Selección Abreviada para la Adquisición de Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes mediante el mecanismo de Subasta Inversa Electrónica, de acuerdo con la modalidad de selección establecida en el Título I, Artículo 2, Numeral 2, literal a) de la precitada disposición normativa.

12. MODALIDAD DE SELECCIÓN:

Selección Abreviada por Subasta Inversa

13. INFORMACIÓN DEL CONTRATO:

TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Contrato de Suministro

14. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

14.1 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

14.1.1 Obligaciones Generales del Contratista:

1. Ejecutar el objeto del Contrato en las condiciones de calidad, oportunidad, y obligaciones definidas en los Documentos del Proceso de contratación.

2. Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.

3. Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del Contrato o sobre sus obligaciones.

4. Obrar con lealtad y buena fe en el desarrollo del contrato.

5. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlos a hacer u omitir algún acto o hecho propio de sus obligaciones, debiendo informar inmediatamente al SENA, a través del funcionario responsable del control de ejecución acerca de la ocurrencia de tales peticiones o amenazas y a las demás autoridades competentes para que se adopten las medidas y correctivos que fueren necesarios.

6. Reportar de manera inmediata al SENA, a través del supervisor designado, cualquier novedad, anomalía o situación irregular que se presente que pueda afectar la correcta ejecución.

7. Guardar completa reserva sobre todos los datos que lleguen a su conocimiento y cuya divulgación pudiera causar perjuicios a la Entidad.

8. Cumplir con los términos, condiciones y deberes de protección de datos personales de acuerdo con lo establecido en la Ley 1581 de 2012 y decretos reglamentarios, así como las normas que las modifiquen, aclaren, complementen o sustituyan.

9. Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del contrato, cuando en ellos se cause perjuicio a la entidad o a terceros en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993.

10. Cumplir con todas las condiciones técnicas contempladas en las fichas técnicas de los bienes, productos o servicios anexo y que forma parte integral del presente documento.

11. Ejecutar las obligaciones con sus propios recursos tecnológicos y servicios profesionales, proveyendo a su costo todos los bienes necesarios para el cumplimiento del presente contrato, cumpliendo cabalmente con las condiciones y modalidades previstas para la ejecución del Contrato, por lo tanto, el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del SENA, no aceptará reclamación alguna por estos conceptos. En tal sentido el contratista debe cumplir con la infraestructura, cobertura, experiencia, oportunidad en las entregas y estándares de calidad en condiciones de mercado y no cobrar valores adicionales.

12. Los productores y comercializadores de los productos locales agropecuarios en el mercado de compras públicas de alimentos tienen la obligación de ejecutar y operar los programas institucionales en que se adquieran alimentos, participando en los espacios de articulación que se definan en su rol de compradores de alimentos o de sus materias primas, en virtud de lo establecido en la ley 2046 de 2020 *"Por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de los pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos".*

13. Dar cumplimiento a las obligaciones con los sistemas de seguridad social, (salud, pensiones y riesgos laborales), así como el SG-SST y demás normas aplicables, y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, en especial autoevaluación de estándares mínimos que le corresponda de acuerdo con número de trabajadores y nivel de riesgo. Aquellas que tengan un puntaje igual o inferior a 85% deberán entregar el respectivo plan de mejoramiento, de conformidad con lo establecido en la Resolución 312 de 2019 y certificación firmada por el representante legal y el responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo o certificación de ARL, en donde conste la implementación y mantenimiento del SG-SST de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1072 de 2015 y la Resolución 0312 de 2019, cuando se trate de una persona natural este requisito no es obligatorio.

14.1.2 Obligaciones Específicas del Contratista

1. Entregar los informes específicos o extraordinarios referidos a la ejecución, cuando le sean solicitados por parte de quien ejerce el control y vigilancia del contrato.

2. Pagar los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones del personal que el contratista haya de emplear para la ejecución del negocio y presentar para el trámite de pagos, copia de la planilla de pago de los aportes al régimen de seguridad social, para cada periodo cobrado. De conformidad con lo establecido en el inciso segundo del artículo 41 de la Ley 80 de 1993, modificado mediante el artículo 23 de la ley 1150 de 2007.

3. El contratista debe hacer presentación de la factura electrónica validada previamente por la DIAN junto con la copia de la Resolución de autorización expedida por la DIAN, a través del correo electrónico del Supervisor del Contrato, que será informado con anticipación a la generación de las facturas, notas crédito y/o notas débito, para su respectiva revisión y aceptación o rechazo de la misma como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones señaladas en el Decreto 358 del 5 de marzo de 2020, en concordancia, con lo dispuesto en la Resolución No. 000042 del 5 de mayo de 2020.

4. Constituir las garantías solicitadas en un plazo no mayor a tres (3) días hábiles siguientes a la fecha del perfeccionamiento del presente contrato, asimismo restablecer el valor de la garantía cuando éste se haya visto reducido por razón de las reclamaciones efectuadas por la Entidad, o cuando se realicen modificaciones, adiciones o prórrogas. El Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del SENA podrá declarar la caducidad de este, de no obtener esta actuación por parte del Contratista.

5. Facilitar las funciones del Supervisor y permitir su acceso a todos los documentos relacionados con la ejecución del objeto contractual.

6. Responder en los plazos que el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del SENA establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formulen.

7. Firmar las actas de recibo a satisfacción. En caso de que el Contratista no asista a la entrega del bien, la persona autorizada para dicho evento aportará tal facultad para realizar los actos tales como firma del acta de recibo a satisfacción y entrega del bien.

8. Entregar con la mayor diligencia y cuidado los bienes establecidos a entera satisfacción y en las condiciones de calidad exigidas por la Entidad, cumpliendo con la ejecución del contrato en el lugar, (el personal y vehículos dispuestos para la ejecución del contrato deben cumplir con los requerimientos de seguridad y registro autorizado para el ingreso al Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del SENA en las fechas y horas establecidas por la Entidad.

9. Atender en forma inmediata cualquier novedad que se presente después de entregado el bien, por lo cual realizará las gestiones necesarias para efectuar dichos cambios en cumplimiento de las especificaciones técnicas, fecha, lugar y hora de entrega, de manera inmediata, asumiendo los costos que dicho cambio implique.

10. Entregar productos frescos para evitar intoxicaciones alimentarias.

11. Realizar las entregas únicamente en los vehículos acreditados en el proceso. En caso de presentarse cambio de los vehículos acreditados durante la presentación de la oferta debe el contratista informar por escrito al supervisor del contrato las novedades y entregar la documentación requerida para el cumplimiento de los requisitos técnicos, posteriormente será autorizado por el ordenador del gasto. Cada vehículo que ofrezca el contratista debe contar con la documentación vigente como: Tarjeta de propiedad, SOAT, Análisis de gases, Licencia de conducción de los conductores o Licencias de Tránsito y debe estar incluido en el RUNT. Cabe resaltar que el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del SENA, será indemne ante cualquier eventualidad que se pueda presentar durante la distribución física de los productos objeto de la presente negociación.

12. El contratista debe llevar control sobre la ejecución presupuestal semanal del contrato, ya que, de llegar a suministrar productos que excedan el valor del contrato, el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del SENA, NO CANCELARÁ DICHOS VALORES.

13. Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013.

Nota: La capacitación debe ser impartida por un Capacitador Autorizado por la Secretaría de Salud o autoridad competente, por lo tanto, se debe entregar el certificado como capacitador en educación sanitaria.

14. Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).

    Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos del “Programa de Inocuidad Alimentaria” y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).

15. De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública.

16. A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021.

17. Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente.
    En caso de no tenerla, presentar copia de solicitud de concepto sanitario ante la secretaria de salud o autoridad competente en un plazo no mayor a 15 días a partir de la suscripción del contrato.
    - Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto.
    - Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto.

18. Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Programas, Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).

    Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos del “Programa de Inocuidad Alimentaria con

Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).

19. Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje.

20. Alimentos Refrigerados y/o Congelados (Si aplica)

    Entrega de documento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro.

    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.

21. 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 a 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.

22. El contratista debe suministrar la respectiva relación del personal que ingresa a las instalaciones con su soporte del 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.

23. Presentar un informe de gestión de manera mensual los primeros 5 días del mes que incluya:
    * Estadísticas de accidentalidad de acuerdo con resolución 0312 de 2019 junto con el reporte de accidentalidad de la ARL del personal que desarrolla las actividades al interior de la entidad.
    * Acta de entrega de elementos de protección personal.

24. 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.

25. Presentar fichas técnicas de los productos según el formato establecido por el Invima.

26. Las demás que contribuyan a garantizar el cumplimiento del contrato y las que por su naturaleza le sean atribuibles conforme al objeto y alcance de este.

14.2 OBLIGACIONES DEL SENA:

a. Pagar la contraprestación a la que tiene derecho el CONTRATISTA.
b. Exigir a EL CONTRATISTA la ejecución idónea y oportuna de las obligaciones del presente contrato.
c. Suministrar la información que previamente requiera EL CONTRATISTA en relación con el objeto del presente contrato.

d. Suscribir conjuntamente con el CONTRATISTA y/o la INTERVENTORIA las actas y los demás documentos necesarios para la ejecución y liquidación de este contrato.
e. Rechazarlos bienes o servicios cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos.
f. Dar cumplimiento a la Directiva Presidencial No 09 de 17 de Septiembre de 2020 la cual insta a las entidades estatales a impulsar la factura electrónica con validación previa, en aras de combatir las problemáticas generadas por la evasión de los impuestos del orden nacional administrados por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales - DIAN- y dar cumplimiento al Decreto No 358 del 5 de marzo de 2020 *"Por el cual se reglamentan los arts. 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"*

15. PRODUCTOS POR ENTREGAR POR EL CONTRATISTA

Además de las obligaciones previamente mencionadas, el contratista deberá entregar, según corresponda, los productos derivados de la ejecución del contrato al Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) - Regional Distrito Capital. Estas entregas se realizarán de acuerdo con los detalles, especificaciones y condiciones técnicas, económicas y jurídicas establecidas por la entidad en los diferentes documentos que integran el proceso de contratación.

15.1. CONDICIONES DE ENTREGA

Las entregas se realizarán de acuerdo con los requerimientos diarios y/o semanales establecidos por el supervisor designado para cada lote adjudicado, con la obligación de realizar las entregas a primera hora del día siguiente y/o en los días previamente estipulados.

Los productos que no cumplan con las especificaciones definidas en los documentos de condiciones especiales serán rechazados y deberán ser sustituidos el mismo día de la entrega. En caso de incumplimiento parcial o total de una entrega, se dejará constancia en el acta correspondiente, y se aplicarán los descuentos pertinentes.

15.1.1. LUGAR

La entrega se llevará a cabo en las instalaciones del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos, en la ciudad de Bogotá, y se realizará de acuerdo con las condiciones de cantidad y las especificaciones detalladas en las Fichas Técnicas, conforme a los requerimientos del supervisor del contrato.

15.1.2. HORARIOS DE ENTREGA

El horario de entrega para todos los bienes y productos es de 7:00 am a 11:00 am y de 1:30pm a 3:00 pm.

15.1.3. CALIDAD

El proveedor debe tener en cuenta que durante la entrega al Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos - SENA, se podrán rechazar y solicitar cambios inmediatos de productos que presenten cualquiera de las siguientes características:

- Presenten características organolépticas inadecuadas (en olor, color, sabor, apariencia o textura) y/o un aspecto deteriorado o adulterado.
- Muestren signos de contaminación y/o infestación.
- Los envases, empaques y/o alimentos presenten daños mecánicos, estén corroídos, magullados, entreabiertos, sucios o con indicios de contaminación microbiológica.
- Tengan una fecha de vencimiento caducada o no se ajusten a los parámetros de vida útil establecidos en la ficha técnica del producto.
- Los vehículos utilizados para el transporte de los productos no cumplan con las condiciones sanitarias mínimas requeridas.
- No cumplan con el peso especificado en la ficha técnica, ya sea parcial o totalmente.
- Se rechazarán los productos que incumplan con cualquier otro aspecto indicado en la ficha técnica, conforme a las pruebas y análisis de laboratorio.
- El empaque no cumplirá con la información y condiciones establecidas para el etiquetado de alimentos.

16. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución para la entrega de los productos objeto de la presente negociación será de dos (2) meses, sin exceder el 31 de diciembre de 2024, contados a partir del día hábil siguiente al cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato, o hasta agotar el presupuesto, conforme a los requerimientos realizados por el Supervisor.

Las solicitudes de entrega deberán realizarse con una antelación de un (1) día hábil a la fecha prevista, indicando los productos y las cantidades que se entregarán.

16.1 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El Lugar de ejecución del presente contrato será el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA - Regional Distrito Capital, ubicado en la Carrera 30 No. 15-53 en la ciudad de Bogotá D.C.

PARAGRAFO: Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio la ciudad de Bogotá D.C.

Procedimiento de Ingreso:

- Presentar documento de identificación.
- Llevar el carnet de identificación en un lugar visible.
- Ingresar a las instalaciones con zapatos cerrados.
- Evitar ingresar con blusas de escote, minifaldas, shorts o pantalones rotos.
- Abstenerse de consumir alcohol, drogas o fumar dentro de las instalaciones.
- No ingresar bajo condiciones de embriaguez o bajo la influencia de sustancias alucinógenas.
- Identificar el punto de encuentro y las rutas de evacuación.
- Evitar correr por las instalaciones.
- No traspasar las zonas prohibidas o aisladas delimitadas por cintas y vallas.
- Cumplir con las normas de seguridad establecidas.
- No ingresar a talleres de formación sin los elementos de protección personal adecuados.
- No traer niños menores de 12 años.
- No portar armas de fuego.
- En caso de ingreso masivo de aprendices o visitantes, el área encargada de la actividad deberá suministrar los listados del personal a ingresar a la empresa de vigilancia para el control de acceso.

16.2 FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO

Pagos que se realizarán durante el contrato	Determine el porcentaje que cada pago representa frente al valor total del contrato	Requisito para el pago
PAGOS PARCIALES	Debido a la naturaleza del contrato de suministro el pago de la facturación	• Informe mensual de supervisión. • Reporte de

	dependerá de la ejecución al 100% del objeto contractual y el recibido a satisfacción por parte de la entidad.	consumo durante el período de facturación. • Planilla de pago de seguridad social vigente. • Certificado de aportes parafiscales del revisor fiscal. • Certificado de cuenta bancaria con fecha de expedición inferior a 30 días. • Resolución de facturación DIAN.

El Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos de la Regional Distrito Capital realizará pagos parciales de conformidad con los bienes y/o servicios contratados dentro de los 15 días hábiles siguientes a la radicación de la Factura o documento equivalente por parte del Contratista a la Entidad Estatal a través del supervisor del contrato. Cumpliendo con lo normado en la Circular No 3-2024-000019 de 2024 "… Nuevos lineamientos y requisitos para la recepción de Facturación Electrónica expedida por Contratistas y Proveedores…" y en especial el trámite administrativo frente a las facturas, notas débito y notas crédito, por parte de los Proveedores y Contratistas de acuerdo con las actualizaciones realizadas por parte de la administración del aplicativo SIIF Nación para efectuar pagos. A la cual se deberá anexar los siguientes documentos, sin los cuales no se dará trámite al pago:

- Factura de Venta o documento equivalente, cumpliendo los requisitos de Ley (Resolución No 165 de 2023 "… Por la cual se desarrolla el sistema de facturación, los proveedores tecnológicos, se adopta la Versión 1.9 del Anexo Técnico de Factura Electrónica de Venta, se expide el Anexo Técnico 1.0 del documento equivalente electrónico, y se dictan otras disposiciones en materia del sistema de facturación...." y la Resolución No 8 de 2024, "… Por la cual se modifica el Art. 23 y parcialmente el parágrafo del Art. 62 de la Resolución número 000165 de 2023…" . En caso de factura electrónica se requiere que esta incluya el código QR. (Este documento debe estar dirigido al SENA Nit: 899.999.034-1).

- Certificado de Paz y Salvo suscrito por el Revisor Fiscal (cuando se disponga de este servicio al tenor de lo establecido por el Art. 203 del Código de Comercio en concordancia con el Art 13. Parágrafo 2 de la Ley 43 de 1990 "…Por la cual se adiciona la Ley 145 de 1960, reglamentaria de la profesión de Contador Público y se dictan otras disposiciones…) o Contador Público y el Representante Legal, donde acredite el cumplimiento de aportes al sistema de seguridad social, (Planilla Integrada - EPS, Pensiones y ARL) (Este documento debe ser expedido con antelación de máximo 30 días calendario contados a partir de la radicación de la Factura o Documento Equivalente a la Entidad Estatal).

- Copia de la tarjeta profesional del Revisor Fiscal o del Contador Público, según sea el caso.

- Certificado Vigente de Antecedentes Disciplinarios del Revisor Fiscal o del Contador Público expedido por la Junta Central de Contadores. (Este documento tiene vigencia de 3 meses. Según Aplique).

- Soporte de pago al Sistema de Seguridad Social sea Persona Natural o Persona Jurídica.

- Cámara de Comercio vigente no superior a 3 meses (En los casos que se requiera)

- Certificación Bancaria. (Este documento debe ser expedido con antelación de máximo 30 días calendario contados a partir de la radicación de la Factura o Documento Equivalente a la Entidad Estatal).

- Recibo a satisfacción de los bienes y/o servicios facturados firmados por la Entidad Estatal a través del supervisor asignado por la subdirectora (E) del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos de la Regional Distrito Capital.

- Orden de Pago impartida por el Ordenador del gasto, hecho que se realizará al interior de la Entidad Estatal.

- Resolución DIAN de autorización numeración de la facturación aportada.

Para dar cumplimiento del Instructivo de Documentos Requeridos para Registro de Obligaciones y Trámite de Pagos Código- GRF-I-002- Versión 11 expedido por el Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA, el Supervisor del contrato adjuntará la documentación que se encuentre en la Entidad Estatal y verificará que la misma reúna las condiciones establecidas en dicho instructivo.

El Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Regional Distrito Capital realizará al contratista las retenciones, que en materia tributaria tenga establecida la ley respecto de las cuales sea su obligación de efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación.

En todo caso, los pagos antes previstos se sujetarán a los montos aprobados en el programa anual mensualizado de caja (PAC), de conformidad con lo dispuesto en los Arts. 73 y 74 del Decreto 111 de 1996 y a la verificación de lo dispuesto en el Art. 50 de la Ley de Reforma Laboral (Ley 789 de 2002).

Nota 1: Se recomienda dar cumplimiento a la Directiva Presidencial No 09 de 17 de septiembre de 2020 la cual insta a las entidades estatales a impulsar la factura electrónica con validación previa, en aras de combatir las problemáticas generadas por la evasión de los impuestos del orden nacional administrados por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales -DIAN- y dar cumplimiento al Decreto No 358 del 5 de marzo de 2020 "… Por el cual se reglamentan los arts. 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…".

Nota 2: Si la factura no ha sido correctamente elaborada o no se acompañan los documentos requeridos para el pago, el término para este sólo efecto, empezará a contarse desde la fecha en que se haya aportado el último de los documentos. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del contratista y no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación alguna…"

IMPORTANTE: Teniendo en cuenta que el contrato previsto a realizar es un SUMINISTRO, se recuerda que los pagos serán parciales y a su vez, el futuro CONTRATISTA se compromete a entregar la documentación requerida por parte del Supervisor y/o Grupo de Contabilidad del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del SENA.

Sin perjuicio de lo anterior, queda entendido que la forma de pago supone la prestación real y efectiva de los servicios solicitados en cumplimiento de la condiciones, especificaciones técnicas y obligaciones generales y específicas indicadas por la entidad.

En el evento que el contratista proceda con la prestación de servicios sin el lleno de los requisitos y especificaciones indicados, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, no reconocerá valor alguno por concepto de su ejecución.

Las demoras ocasionadas porque la factura no haya sido bien elaborada o no se adjunten los documentos que se solicitan en los términos anteriores no serán atribuibles a la Entidad.

Nota 3: Para los meses de diciembre, se realizará el pago de forma anticipada puesto que por cierre fiscal la Entidad no debe inducir a reservas presupuestales. Los ajustes que sean necesarios de esta facturación se realizaran en el mes de enero siguiente.

Nota 4: Deberán ser tramitadas por el CONTRATISTA, las devoluciones o exenciones a que crea tener derecho ante la respectiva Administración de Impuestos, sin responsabilidad alguna por parte del SENA o costo para ella.

Nota 5: Todos los impuestos, retenciones y gastos que se causen por razón de la legalización y ejecución del contrato, incluidas la constitución de las garantías en caso de que se le requiera, son de cargo exclusivo del CONTRATISTA. Por lo tanto, los precios que se propongan deberán considerar tales conceptos.

DEMORA EN EL TRAMITE DE PAGO: Si las facturas no han sido correctamente elaboradas o no se acompañan de los documentos requeridos para el pago según la cláusula contractual que lo dispone, el término para éste solamente empezará a contarse desde la fecha en que se presenten en debida forma o se haya aportado el último de los documentos. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del CONTRATISTA y no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.

SANCIÓN PENAL PECUNIARIA: En caso de incumplimiento por parte del CONTRATISTA de cualquiera de las obligaciones contraídas con el contrato, previo agotamiento del procedimiento establecido en el artículo 86 establecido en la Ley 1474 de 2011, el CONTRATISTA conviene en pagar al SENA, a título de tasación anticipada de perjuicios, una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato el cual será tasado de manera proporcional de conformidad con el porcentaje de ejecución realizado al momento de la imposición del incumplimiento parcial o total, lo cual no lo exime del pago de los perjuicios causados en exceso de dicha tasación, suma que EL SENA hará efectiva de los saldos que adeude al CONTRATISTA, si los hubiere, para lo cual se entiende expresamente autorizado con la suscripción del contrato; así mismo, se podrán hacer efectivas las garantías contractuales de conformidad con el Artículo2.2.1.2.3.1.19 del Decreto1082 de 2015. Si lo anterior no fuere posible, se cobrará por vía judicial. No obstante, una vez notificada la resolución por medio de la cual se haga efectiva la cláusula penal, el CONTRATISTA dispondrá de quince (15) días calendario para proceder de manera voluntaria para su pago. La cláusula penal no será reintegrable aún en el supuesto que el CONTRATISTA dé posterior ejecución a la obligación incumplida. En caso de no pago voluntario y una vez en firme la resolución que la declare, podrá ejecutarse la garantía

contractual, o tomarse del saldo a favor del CONTRATISTA si los hubiere. Si esto último no fuere posible, se cobrará por vía ejecutiva. El valor será descontado de los pagos que se efectúen al CONTRATISTA en desarrollo del objeto del contrato, o de la garantía única o por vía judicial. EL CONTRATISTA, renuncia, expresamente a todo requerimiento judicial, para efectos de constitución en mora.

MULTAS: Las partes acuerdan que en caso de retardo o incumplimiento de cualquiera de las obligaciones estipuladas en el contrato, o las relacionadas en la ficha técnica, anexos, estudios previos y pliego de condiciones; la Entidad contratante impondrá una multa equivalente al cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor del contrato para cada día de atraso en el cumplimiento de sus obligaciones hasta que el contratista cumpla a satisfacción con la obligación, sin que el valor total de ellas exceda el Veinte por ciento (20%) del valor total del mismo, el cual será tasado de manera proporcional de conformidad con el porcentaje de ejecución realizado al momento de la imposición de la multa. Para todos los efectos de este contrato se entenderá que las multas pactadas entre las partes son mecanismo de apremio al CONTRATISTA y no pretende indemnizar de manera anticipada los perjuicios que se lleguen a causar al SENA como consecuencia de los eventuales incumplimientos por parte del CONTRATISTA. Lo anterior de conformidad con lo establecido en el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007, el Decreto 1082 de 2015 y demás normativa que la aclare, modifique o sustituya.

PROCEDIMIENTO PARA LA IMPOSICIÓN DE MULTAS: El procedimiento para declarar el incumplimiento parcial la consecuente imposición de las multas será el vigente al momento en el que se inicie el proceso administrativo a través del cual se pretenda hacer uso de esa facultad.

APLICACIÓN DE LA MULTA: El valor de las multas se hará efectiva directamente por la Entidad contratante, descontando el valor de los pagos que ésta deba efectuar al Contratista, si ello fuere posible, o haciendo efectiva la garantía con cargo al amparo de cumplimiento, o acudiendo al cobro coactivo o ejecutivo.

16.3 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:	El ordenador del gasto designará un supervisor para que cumpla las funciones asignadas por el Manual de Supervisión e Interventoría V.5, Código GCCON-M-002 de noviembre 2020.	
En razón a lo anterior se recomienda al ordenador del gasto la designación de personal de planta - administrativo perteneciente a la Coordinación de Formación Profesional o quien haga sus veces del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA - Regional Distrito Capital como supervisor (es) del contrato, quiénes verificarán 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

El contrato será adjudicado por el valor total del presupuesto oficial, es decir, por la suma de **TRESCIENTOS MILLONES DE PESOS M/CTE ($300.000.000),** en modalidad de monto agotable y demás impuestos.

El Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) adjudicará el contrato en el plazo indicado en el cronograma del proceso, para el desarrollo del objeto de este contrato.

El ordenador del gasto, mediante un acto administrativo motivado, adjudicará el contrato al proponente que se ubique en el primer puesto del orden de elegibilidad establecido en el informe de evaluación y que cumpla con todos los requisitos exigidos en el presente pliego de condiciones. En caso contrario, podrá proceder a declarar desierto el proceso.

Una vez adjudicado el contrato, la entidad hará público el resultado, incluyendo la identidad de los proponentes.

El acto de adjudicación se publicará en el SECOP II y será irrevocable, obligando tanto a la entidad como al adjudicatario. No obstante, si entre la adjudicación del contrato y su suscripción sobreviene una inhabilidad o incompatibilidad, o si se demuestra que el acto se obtuvo por medios ilegales, podrá ser revocado. En tal caso, la entidad podrá aplicar lo previsto en el inciso final del numeral 12 del artículo 30 de la Ley 80 de 1993.

Sin perjuicio de las potestades mencionadas en el artículo 18 de la Ley 80 de 1993, si la entidad declara la caducidad del contrato y hay un porcentaje igual o superior al cincuenta por ciento (50%) pendiente de ejecución, se podrá contratar al proponente calificado en segundo lugar en el proceso de selección respectivo, previa revisión de las condiciones pertinentes.

19. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLES

En virtud de lo dispuesto en el artículo 5 de la Ley 1150 de 2007 y del artículo 2.2.1.1.1.4.1. del Decreto 1082 de 2015, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.5.2. ibidem, los criterios que se definen a continuación serán los aplicables por la Entidad para los procesos públicos de selección.

Una vez realizada la apertura de las propuestas, la entidad procederá a llevar a cabo el análisis jurídico, técnico, de experiencia, financiero y de organización de los documentos que las integran, con el objetivo de verificar el cumplimiento de los requisitos para participar y otorgar la respectiva habilitación. El Comité Evaluador, constituido para tal fin, deberá verificar la información presentada en cada propuesta y solicitar las aclaraciones que considere necesarias, realizando su labor de manera objetiva y ajustándose estrictamente a las reglas establecidas en los pliegos de condiciones.

Las aclaraciones y demás solicitudes que el Comité Evaluador realice deberán ser atendidas por el proponente dentro del plazo que la entidad determine, bajo riesgo de RECHAZO de su propuesta. El estudio de las propuestas comenzará con la verificación de los requisitos exigidos por la entidad a través del Pliego de Condiciones, tal como se detalla a continuación:

FACTORES HABILITANTES Y DE SELECCIÓN		
FACTORES DE HABILITACIÓN	**DEFINICIÓN**	**HABILITACIÓN/ ADJUDICACIÓN**

CAPACIDAD JURÍDICA	Se verificará el cumplimiento de los requisitos legales establecidos en el presente pliego de Condiciones, principalmente la acreditación de los documentos solicitados; Igualmente, se evaluará la información aportada con las ofertas en su coherencia legal y reglamentaria. Se verificará que las propuestas no estén incursas en las causales de rechazo contenidas en el numeral respectivo del presente documento. Tan solo seguirán siendo hábiles aquellas propuestas que cumplan con los requisitos del capítulo II de estos pliegos las demás serán eliminadas.	No tiene ponderación, el resultado es habilita no habilita
CONDICIONES DE EXPERIENCIA	El proponente debe acreditar la experiencia acreditada requerida en el proceso.	No tiene ponderación, el resultado es habilita no habilita
CAPACIDAD FINANCIERA	La capacidad financiera del proponente se determinará de acuerdo con el análisis que el SENA realice sobre el RUP de cada oferente. Serán habilitadas las propuestas que cumplan por lo menos con los índices establecidos.	No tiene ponderación, el resultado es habilita no habilita
CAPACIDAD ORGANIZACIONAL	Se verificará con la información que repose en el RUP de cada oferente.	No tiene ponderación, el resultado es habilita no habilita
PROPUESTA TÉCNICA	Se verificará que los elementos ofertados contengan y cumplan las especificaciones esenciales solicitadas por la entidad en cada uno de los ítems señalados en la ficha técnica del pliego de condiciones, en las calidades y cantidades señaladas, y se ajuste a las necesidades de la entidad	No tiene ponderación, el resultado es cumple no cumple
PROPUESTA ECONÓMICA EVALUABLE	Se verificará las exigencias del pliego de condiciones en lo relacionado con la oferta económica	Adjudica

ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS

El proponente deberá tener en cuenta que con la presentación de su propuesta se entiende que acepta y cumple con las condiciones mínimas establecidas en el presente estudio

previo, ficha técnica, pliego de condiciones y adendas que se generen como parte del proceso de selección.

En tal sentido, deberá elaborar su propuesta de acuerdo con lo establecido en el pliego de condiciones y anexar la documentación exigida.

En consonancia con lo dispuesto en el numeral 2 del artículo 2.2.1.2.1.2.2. del Decreto 1082 de 2015 modificado por el artículo 6 del Decreto 1860 de 2021, la oferta deberá contener dos partes: la primera en la cual el interesado acredite su capacidad de participar en el proceso de contratación y acredite el cumplimiento de la ficha técnica y la segunda parte que deberá contener el precio inicial propuesto por el oferente.

Los Proponentes presentarán su propuesta técnica y económica a través de la plataforma SECOP II.

Nota. En caso de que la plataforma SECOP II presente fallas que afecten la disponibilidad para la presentación de ofertas, el proponente deberá comunicarse a la Mesa de Servicio de Colombia Compra Eficiente a través de los canales dispuestos para ello e informar de manera simultánea a la entidad a través del correo electrónico institucional dispuesto para el presente proceso: dcastano@sena.edu.co con copia a rtibaquira@sena.edu.co. Dicho correo deberá contener el nombre del usuario en la plataforma y la cuenta del proponente que quiere presentar la Oferta.

El proponente deberá seguir los lineamientos contemplados en la “Guía para actuar ante una indisponibilidad del SECOP II” y tener en cuenta el numeral 4. Subastas “Instrucciones para los proveedores” de Colombia Compra Eficiente.

VERIFICACIÓN ECONÓMICA

En el pliego electrónico de la plataforma SECOP II se dispondrá para el diligenciamiento de la propuesta económica la siguiente pregunta: OFERTA ECONÓMICA (VALOR BASE PARA SUBASTA) en la cual el oferente deberá diligenciar el valor ofertado para la totalidad del servicio.

El precio contenido en la oferta no estará sujeto a reajuste alguno, razón por la cual el oferente en atención a su experiencia e idoneidad respecto del mercado deberá prever en la oferta los posibles incrementos que se ocasionen. El oferente NO PODRÁ SOBREPASAR en su oferta económica el valor del presupuesto oficial, SO PENA DE RECHAZO DE LA OFERTA.

INFORME DE VERIFICACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES

En atención a lo dispuesto en el numeral 3 del artículo 2.2.1.2.1.2.2. del Decreto 1082 de 2015 modificado por el artículo 6 del Decreto 1860 de 2021, el SENA publicará en la plataforma SECOP II informe de habilitación de los oferentes, en el cual se indicará si el

bien ofrecido cumple con la ficha técnica y si el oferente se encuentra habilitado. Los proponentes podrán presentar las observaciones que estimen convenientes y subsanar la ausencia de requisitos atendiendo lo dispuesto en el artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 5 de la Ley 1882 de 2015.

En ejercicio de esta facultad, los proponentes no podrán modificar o mejorar sus ofertas, de conformidad con lo dispuesto en el numeral 8° del artículo 30 de la Ley 80 de 1993.

Las respuestas a las observaciones presentadas al informe de verificación serán publicadas en el SECOP II vencido el término para presentarlas.

DE LA SUBASTA INVERSA

Los proponentes que hayan cumplido con los requisitos habilitantes relativos a la capacidad jurídica, condiciones de experiencia, capacidad financiera y organizacional de los requerimientos efectuados en el estudio previo, ficha técnica, pliego de condiciones y adendas que se generen como parte del proceso de selección, y, por tanto, hayan sido habilitados, pasarán a la segunda fase denominada SUBASTA INVERSA. En esta fase se dará apertura a la Propuesta Económica que se encuentra en el sobre No.2.

En la fecha y hora establecida en el cronograma de la plataforma SECOP II, la entidad efectuará la validación de las ofertas que se encuentran habilitadas. Para este momento, los oferentes ya debieron haber surtido TODAS las subsanaciones requeridas por la Entidad. Por ello, una vez se haya efectuado la apertura del sobre económico, NO SE RECIBIRAN SUBSANACIONES ADICIONALES.

Así las cosas, el SENA seleccionará las ofertas habilitadas y procederá con la apertura del sobre económico.

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA

El artículo 2.2.1.2.1.2.5. del Decreto 1082 de 2015, establece la potestad por parte de la Entidades públicas de elegir como llevar a cabo la subasta inversa. En tal sentido, refiere:

“ARTÍCULO 2.2.1.2.1.2.5. Subasta inversa electrónica o presencial. La Entidad Estatal puede escoger si adelanta la subasta inversa electrónica o presencialmente Si la Entidad Estatal decide adelantar la subasta electrónicamente debe fijar en los pliegos de condiciones el sistema que utilizará para la subasta inversa.”

El procedimiento que empleará la entidad para llevar a cabo la subasta inversa electrónica será el fijado en la Guía de Selección Abreviada con Subasta del SECOP II (Parte 2) y siguiendo los pasos concernientes a esta etapa en la página de Colombia Compra Eficiente que pueden ser consultados a través del link:

https://www.colombiacompra.gov.co/node/22863 y en la “GUÍA SOBRE EL USO DEL SECOP II – MODALIADES DE CONTRATACIÓN: Selección Abreviada con Subasta Inversa (Subasta Electrónica) la cual puede ser consultada en el siguiente link: https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_step/cce-sec-gi25guiasecopii_eemcseleccionabreviadasubastainversa_subastaelectronica20-04-2022_0.pdf

El inicio de la subasta inversa electrónica se entiende realizado al momento de la fecha y hora establecida en el pliego electrónico de SECOP II, no obstante, la subasta NO dará inicio de manera inmediata con la apertura del sobre, teniendo en cuenta que el comité evaluador deberá verificar todas las ofertas presentadas y efectuar la verificación de cada uno de los ítems y del total.

Una vez el comité evaluador defina las ofertas que cumplen económicamente, se realizará la configuración de la subasta con la selección de los oferentes que CUMPLEN con las condiciones económicas.

MARGEN MÍNIMO DE MEJORA

Acorde con lo dispuesto en el literal c) del numeral 1 del artículo 2.2.1.2.1.2.2. del Decreto 1082 de 2015, el margen de mejora de oferta en el presente proceso de selección será del DOS POR CIENTO (2%) por debajo del valor total ofertado.

Nota. El menor valor ofertado será comunicado por la Entidad en la sección de mensajes dispuesta en la plataforma SECOP II durante el evento de subasta inversa electrónica.

CONFIGURACIÓN DE LA SUBASTA INVERSA

Sobre la base de lo previsto en el Decreto 1082 de 2015, la subasta inversa corresponde a una puja dinámica efectuada con la presencia de los proponentes a través de un espacio digital, mediante la reducción sucesiva de precios durante un tiempo determinado, de acuerdo con las reglas previstas en el precitado decreto y en el pliego de condiciones y sus anexos.

En ese orden, para efectos del desarrollo de la subasta inversa electrónica del presente proceso, a continuación, se señala el procedimiento que seguirá la entidad para su realización teniendo en cuenta lo establecido en el artículo 2.2.1.2.1.2.2. del Decreto 1082 de 2015 modificado por el artículo 6 del Decreto 1860 de 2021:

a) Los oferentes habilitados deberán acceder al evento de subasta autenticándose a través de la plataforma SECOP II. Para ello, deberán disponer de los recursos tecnológicos necesarios para su participación toda vez que el SENA no proveerá conexiones desde sus instalaciones para este evento.

b) Hay subasta inversa siempre que haya como mínimo dos oferentes habilitados cuyos bienes cumplen con la ficha técnica.

c) La subasta se configurará por un tiempo de TREINTA (30) MINUTOS, para que los proponentes presenten su Lance.

d) La cuantía de inicio de la subasta será el menor valor ofrecido por los oferentes que resulten habilitados para participar en el evento.

e) Solamente serán válidos los LANCES efectuados durante la subasta en los cuales la oferta sea igual o mejorada en por lo menos el Margen Mínimo del DOS (2%) POR CIENTO establecido para el presente proceso.

f) Al terminar la presentación de cada Lance, el SENA informará a través de la sección de mensaje en la plataforma del SECOP II dispuesta en la configuración de la subasta, el menor precio ofertado. Lo anterior, toda vez que la plataforma controla el Margen Mínimo frente al último Lance de cada proponente, no frente a la oferta más baja. Adicionalmente, informará a cada proveedor el valor de su Lance más bajo, pero no el valor del mejor Lance presentado. En este orden de ideas, los proponentes solo podrán efectuar su lance cuando el SENA así lo autorice, de lo contrario se entenderá como un lance no valido.

g) Si en el curso de la subasta electrónica dos o más oferentes presentan una postura del mismo valor, la herramienta tendrá la capacidad de establecer cual oferente envió cronológicamente primero dicha postura; para determinar esto, la herramienta utiliza una certificación electrónica emitida por una Entidad de certificación digital autorizada por la Superintendencia de Industria y Comercio para la prestación de este servicio, la cual garantiza legalmente el momento exacto en que se reciben las posturas en el sistema.

h) Toda propuesta posterior anula la anterior realizada por el mismo proponente, de manera que, al final del certamen, la única propuesta que se tomará en cuenta y que se constituirá como la propuesta económica definitiva será la más baja que haya realizado cada proponente, siendo la más favorable, el lance presentado con el menor valor cuando los demás no hagan lances adicionales durante el periodo que corresponde a la presentación de los mismos.

i) Si en el curso de la subasta electrónica se presentan fallas de la plataforma tecnológica SECOP II como las previstas en el artículo 2.2.1.2.1.2.6 del Decreto 1082 de 2015, que impidan continuar con el curso normal de la misma, "…la subasta debe ser suspendida y cuando la falla técnica haya sido superada la entidad estatal debe reiniciar la subasta…". En tal sentido, se dará reinicio al evento de subasta en las condiciones y fechas que establezca la entidad y que serán comunicadas a los oferentes habilitados mediante mensaje público en la plataforma.

j) En el evento en que el proponente presente una indisponibilidad particular de la plataforma, deberá informarlo de manera inmediata al correo electrónico institucional dispuesto por la entidad para el proceso: dcastano@sena.edu.co. Dicho correo deberá contener: (i) nombre del proponente, (ii) usuario, (iii) No. Proceso y (iv) ticket de radicación de la falla ante la mesa de ayuda de Colombia Compra Eficiente quien es la administradora de la plataforma. Si la presente solicitud no se realiza en observancia de las condiciones aquí señaladas o se envía con posterioridad a la finalización de la subasta, la misma será considerada como extemporánea y no surtirá efectos dentro del proceso.

k) De igual manera, la Entidad podrá aplicar lo definido en el Artículo 2.2.1.2.1.2.6. del Decreto 1082 de 2015 que señala: …"si por causas imputables al oferente o a su proveedor de soluciones de tecnología de la información y telecomunicaciones, durante la subasta inversa electrónica la conexión con el sistema se pierde, la subasta continuará y la entidad estatal entiende que el proveedor que pierde su conexión ha desistido de participar en la misma"…, salvo que logre volver a conectarse antes de la terminación del evento, entendiendo que su propuesta está constituida por la presentación de oferta inicial de precio dentro del proceso de selección de conformidad con el Articulo 2.2.1.2.1.1.1 del Decreto 1082 de 2015, o por el último lance mientras estuviera conectado a la plataforma tecnológica de subasta.

l) Se realizarán tantas rondas cuanto fuesen necesarias hasta tanto se dé lugar a una de las siguientes situaciones: (i) Se agote el tiempo configurado por la entidad para los lances, sin que se haya presentado alguno. (ii) No se presente ningún lance válido en el tiempo definido para lances, y (iii) Sólo uno de los proponentes realice un lance válido durante el tiempo de lances.

m) Si los oferentes no presentan Lances durante el evento de subasta, la recomendación del Comité Evaluador será adjudicar al proponente habilitado que haya presentado el menor valor en la oferta inicial de precio.

n) Si solamente se presenta un (1) oferente al presente proceso y este resulta habilitado, la entidad adjudicará el contrato a dicho proponente, siempre que el valor de la oferta sea igual o inferior al valor del presupuesto oficial del proceso. Caso en el cual no habrá lugar a evento de subasta inversa y la entidad aplicará lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.2.2.6. del Decreto 1082 de 2015.

o) Concluida la subasta, el SENA hará público el resultado del certamen, indicando el nombre de los oferentes y el valor del último lance presentado por cada uno de ellos. Posteriormente, la Entidad procederá a adjudicar o declarar desierto el proceso en aplicación de los principios y disposiciones de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto Reglamentario 1082 de 2015 y el pliego de condiciones.

DE LA ADJUDICACIÓN

La entidad atenderá lo dispuesto en el Artículo 2.2.1.2.1.2.4 del Decreto 1082 de 2015 que establece: “Terminación de la subasta y adjudicación. La subasta termina cuando los oferentes no hagan Lances adicionales durante un período para la presentación de Lances.

La Entidad Estatal debe adjudicar el contrato al oferente que haya presentado el Lance más bajo. En el acto de adjudicación, la Entidad Estatal indicará el nombre de los oferentes y el precio del último Lance presentado por cada uno de ellos”.

El acto de adjudicación es irrevocable, obliga a la Entidad, a los adjudicatarios y no procederán recursos. Su impugnación procede mediante el ejercicio de las acciones judiciales que correspondan. No obstante, lo anterior, si dentro del plazo comprendido entre la adjudicación de los contratos y la suscripción de los mismos, sobreviene una inhabilidad a incompatibilidad o si se demuestra que el acto se obtuvo por medios ilegales, este podrá ser revocado, caso en el cual, la Entidad podrá aplicar lo previsto en la Ley 80 de 1993, artículo 30, numeral 12.

La verificación de la oferta económica se realizará el mismo día en que se realice el evento de subasta en el SECOP II. El proponente cuenta con el día hábil siguiente a la adjudicación para presentar su oferta económica ajustada al último lance efectuado.

CRITERIOS DE DESEMPATE

Si al terminar la subasta hay empate, la Entidad aplicará lo establecido en el Artículo 35 de Ley 2069 de 2020 “Por medio del cual se impulsa el emprendimiento en Colombia”, conforme con los medios de acreditación del artículo 2.2.1.2.4.2.17 del Decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 3 del Decreto 1860 de 2021. Respetando en todo caso los compromisos internacionales vigentes.

> *“FACTORES DE DESEMPATE: En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas en los Procesos de Contratación realizados con cargo a recursos públicos, los Procesos de Contratación realizados por las Entidades Estatales indistintamente de su régimen de contratación, así como los celebrados por los Procesos de Contratación de los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales, el contratante deberá utilizar las siguientes reglas de forma sucesiva y excluyente para seleccionar al oferente favorecido, respetando en todo caso los compromisos internacionales vigentes.*
>
> *1. Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.*
>
> *2. Preferir la propuesta de la mujer cabeza de familia, mujeres víctimas de la violencia intrafamiliar o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por mujeres cabeza de*

familia, mujeres víctimas de violencia intrafamiliar y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.

3. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad a la que se refiere la Ley 361 de 1997. Si la oferta es presentada por un proponente plural, el integrante del oferente que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.

4. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la Ley.

5. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite, en las condiciones establecidas en la ley, que por lo menos diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas.

6. Preferir la propuesta de personas en proceso de reintegración o reincorporación o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por personas en proceso de reincorporación, y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.

7. Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, o una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente, y, que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural; (b) la madre cabeza de familia, la persona en proceso de reincorporación o reintegración, o la persona jurídica aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la madre cabeza de familia o persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.

8. Preferir la oferta presentada por una MiPyme o cooperativas o asociaciones mutuales; o un proponente plural constituido por MiPymes, cooperativas o asociaciones mutuales.

9. Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales.

10. Preferir al oferente que acredite de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte a 31 de diciembre del año anterior, por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos realizados a MIPYMES, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, realizados durante el año anterior; o, la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté conformado por al menos una MIPYME, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%); (b) la MIPYME, cooperativa o asociación mutual aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la MIPYME, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.

11. Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento MIPYMES.

12. Utilizar un método aleatorio para seleccionar el oferente, método que deberá haber sido previsto previamente en los Documentos del Proceso.

PARÁGRAFO PRIMERO. Los factores de desempate serán aplicables en el caso de las cooperativas y asociaciones mutuales que cumplan con los criterios de clasificación empresarial, definidos por el Decreto 957 de 2019, priorizando aquellas que sean micro, pequeñas o medianas.

PARÁGRAFO SEGUNDO. Para los criterios enunciados que involucren la vinculación de capital humano, el oferente deberá acreditar una antigüedad igual o mayor a un año. Para los casos de constitución inferior a un año se tendrá en cuenta a aquellos trabajadores que hayan estado vinculados desde el momento de constitución de la misma.

PARÁGRAFO TERCERO. El Gobierno Nacional podrá reglamentar la aplicación de factores de desempate en casos en que concurran dos o más de los factores aquí previstos".

CRITERIOS DIFERENCIALES PARA MIPYME EN EL SISTEMA DE COMPRAS PÚBLICAS (DECRETO 1860/2021)

De conformidad con el artículo 3 del Decreto 1860 de 2021, que adiciona el artículo 2.2.1.2.4.2.18 al Decreto 1082 de 2015 y de acuerdo con el numeral 1 del artículo 12 de la Ley 590 de 2000, según los resultados arrojados del análisis del sector, la entidad decide incorporar requisitos habilitantes diferenciales dentro del presente proceso de selección, con el fin de promover y facilitar la participación de Mipymes domiciliadas en Colombia. Estos criterios habilitantes diferenciales hacen relación al número de contratos para la acreditación de la experiencia. En ese orden de ideas, se establecen condiciones más exigentes respecto al criterio de participación enunciado para los demás proponentes que concurran al procedimiento de selección y que no ostenten la calidad de Mipymes.

Tratándose de proponentes plurales, los criterios diferenciales solo se aplicarán si por lo menos uno de los integrantes acredita la calidad de Mipyme y tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal. De conformidad con lo establecido en la Circular Única Externa de Colombia Compra eficiente que indica: “La experiencia es un requisito habilitante. Los proponentes deben inscribir en el RUP su experiencia usando los códigos del Clasificador de Bienes y Servicios.

Por su parte, las Entidades Estatales al establecer el requisito habilitante de experiencia deben incluir los códigos específicos del objeto a contratar o el de bienes, obras o servicios afines al Proceso de Contratación respecto de los cuales los proponentes deben acreditar su experiencia.

En virtud de lo anterior de acuerdo a lo establecido en el numeral 1° del artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015 y de lo dispuesto en el artículo 2.2.1.2.4.2.18 de la citada norma, adicionado por el artículo 3 del Decreto 1860 de 2021, los proponentes con calidad de MIPYMES deberán acreditar su experiencia con MÁXIMO CINCO (5) CONTRATOS y los demás oferentes que no tengan esa condición deberán presentar MÁXIMO DOS (2) CONTRATOS, así: El oferente deberá acreditar su experiencia en el Registro Único de Proponentes con la ejecución de máximo cinco (5) contratos (MIPYMES) y máximo dos (2) contratos (NO MIPYMES), que permitan identificar por lo menos cinco 05 de los códigos del Clasificador de Bienes y Servicios de Naciones Unidas relacionados en este en este estudio previo, la sumatoria del valor total expresado en S.M.M.L.V de los dos contratos deberá ser igual o superior al 30% del presupuesto oficial. Este requisito se acreditará con la información consignada en el Registro Único de Proponentes (RUP) de la Cámara de Comercio.

CRITERIOS HABILITANTES DIFERENCIALES

Con el propósito de adoptar medidas afirmativas de conformidad con lo establecido en el Decreto 1860 de 2021, el SENA determinó para el presente proceso de contratación la

procedencia de la aplicación del siguiente criterio habilitante diferencial, precisando ello se encuentra supeditado a la acreditación de la condición diferencial y que este es excluyente con relación a los requisitos habilitantes financieros (indicadores) definidos en el presente documento.

Nota 1: Conforme a lo señalado en el parágrafo segundo del artículo 2.2.1.2.4.2.15 del Decreto 1860 de 2021, Tratándose de proponentes plurales, el criterio diferencial habilitante de emprendimientos y/o empresas de mujeres solo se aplicarán si por lo menos uno de los integrantes acredita que es emprendimiento y empresa de mujeres bajo los criterios dispuestos en el artículo precedente y que tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.

Nota 2: Conforme a lo señalado en el parágrafo segundo del artículo 2.2.1.2.4.2.18 del Decreto 1860 de 2021, tratándose de proponentes plurales, el criterio diferencial habilitante de Mipyme en el sistema de compras públicas solo se aplicará si por lo menos uno de los integrantes acredita la calidad de Mipyme y tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.

Nota 3: La acreditación de las condiciones diferenciales antes enunciadas, se efectuará en función de los criterios de clasificación empresarial, en los términos del artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1860 de 2021, en concordancia con el parágrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015 y el de emprendimiento y/o empresas de mujeres de conformidad con le establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.14. del Decreto 1860 de 2021.

Para el caso de las empresas y/o emprendimiento de mujeres, así como de MiPymes, la aplicación de criterios diferenciales estará dado en los indicadores financieros, permitiendo una flexibilidad de ellos sin correr riesgos en la ejecución del proceso.

20. REQUISITOS HABILITANTES

De acuerdo con el artículo 2.2.1.1.1 .5.3. del Decreto 1082 de 2015, los requisitos habilitantes son:

a) Capacidad Jurídica.

b) Capacidad Financiera.

c) Capacidad Técnica

20.1 CAPACIDAD JURÍDICA

Los proponentes deben cumplir con los siguientes requisitos de orden jurídico:

1) CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA:

El proponente deberá diligenciar y adjuntar a su propuesta, carta de presentación conforme al modelo suministrado por el SENA, anexo al pliego de condiciones, y ser firmada por el mismo, representante legal del proponente, o apoderado, si a ello hubiere lugar, con la cual se entenderá presentada la declaración juramentada de no encontrarse incurso en las causales de inhabilidades o incompatibilidades previstas en la Ley, ni en conflicto de intereses o prohibiciones, que pueda afectar el normal desarrollo del contrato, así como el origen licito de los recursos destinados al proyecto o a la ejecución del mismo.

Si la propuesta es presentada en Unión Temporal o Consorcio, la carta de presentación de la propuesta deberá ser suscrita por el Representante Legal de la figura asociativa debidamente facultado en los términos de ley.

Nota 1. En concordancia con lo anterior, el proponente deberá diligenciar y adjuntar con su propuesta formato de **AUTORIZACIÓN PARA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA DE ACTOS ADMINISTRATIVOS**, suministrado por la entidad y por medio del cual, autoriza al SENA para remitir vía correo electrónico, todos los actos administrativos de carácter Particular, proferidos por la Entidad que deban ser objeto de notificación electrónica, de acuerdo con lo previsto en el artículo 56 y siguientes de la Ley 1437 de 2011.

Nota 2. Si los documentos precitados se encuentran incompletos o su contenido no está conforme a lo exigido en el presente estudio previo, la Entidad solicitará aclaración al proponente para que subsane lo pertinente.

2) APODERADOS:

Los proponentes podrán presentar propuestas directamente o por intermedio de apoderado, evento en el cual deberán anexar con la propuesta el poder otorgado en legal forma, en el que se confiera al apoderado, de manera clara y expresa, facultades amplias y suficientes para actuar, obligar y responsabilizar a todos y cada uno de los integrantes en el trámite del presente proceso y en la suscripción del contrato.

El apoderado podrá ser una persona natural o jurídica, pero en todo caso deberá tener domicilio permanente, para efectos de este proceso, en Colombia, y deberá estar facultado para representar conjuntamente al proponente y a todos los integrantes del proponente plural, a efectos de adelantar en su nombre de manera específica las siguientes actividades:

a. Formular Propuesta para el proceso de selección de qué trata el Pliego de condiciones.
b. Dar respuesta a los requerimientos y aclaraciones que solicite el SENA en el curso del presente proceso.
c. Recibir las notificaciones a que haya lugar dentro del proceso, incluyendo la del acto administrativo de Adjudicación.

d. Suscribir en nombre y representación del Adjudicatario el Contrato.

Los poderes otorgados deberán cumplir con los requisitos exigidos en el código General del Proceso para la constitución de apoderados (artículo 74), así como con los aspectos referidos a la autenticación, Consularización o apostille y traducción, establecidos por la legislación colombiana.

Nota 1. En caso de que el poder no se encuentre suscrito por quien tenga facultades para ello según los documentos de existencia y representación de la persona jurídica, se realizará el requerimiento correspondiente, para que el proponente, aclare o subsane la situación.

Nota 2. Presentación personal de Poder: En virtud de lo dispuesto en el artículo 5 del Decreto 806 de 2020 y teniendo en cuenta que el trámite que se adelanta es de carácter administrativo y no judicial, el SENA no requerirá de manera obligatoria la autenticación del poder especial. En consecuencia, se le aplicará presunción de autenticidad y no requerirá de ninguna presentación personal o reconocimiento, siempre y cuando provenga desde la cuenta del proponente.

Apoderado de Personas Extranjeras.

Las personas naturales y jurídicas extranjeras sin domicilio en Colombia deberán constituir un apoderado colombiano domiciliado en el país, debidamente facultado para presentar la oferta, participar y comprometer a su representado en las diferentes instancias del proceso, suscribir los documentos y declaraciones que se requieran, así como el contrato, suministrar la información que le sea solicitada, y demás actos necesarios de acuerdo con la ley y el presente documento, así como para representarla judicial o extrajudicialmente.

La matriz debe ser solidariamente responsable con la sucursal en Colombia, situación que debe quedar expresa en documento adjunto a la propuesta.

Las personas extranjeras que participen en Consorcio o Unión Temporal podrán constituir un solo apoderado común y, en tal caso, bastará para todos los efectos la presentación del poder común otorgado por todos los integrantes, con los requisitos de autenticación, consularización y/o apostille y traducción exigidos en el Código de Comercio de Colombia. El poder a que se refiere este párrafo podrá otorgarse en el mismo acto de constitución del consorcio o unión temporal.

3) CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL O CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO MERCANTIL, SEGÚN EL CASO:

Los proponentes deberán acreditar su existencia y capacidad legal conforme a las siguientes precisiones:

- Cuando el Proponente sea una persona jurídica (colombiana o extranjera), deberá anexar Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la autoridad competente.

- Cuando el Proponente sea persona natural, comerciante nacional, deberá adjuntar Certificado de Matrícula Mercantil expedido por la autoridad competente en el evento en que no se encuentre en ejercicio de profesión liberal.

- Para el caso de proponentes extranjeros se debe dar aplicación a lo establecido en el presente Estudio previo y lo indicado en el literal b) requisitos habilitantes, numeral 1 capacidad legal de proveedores extranjeros establecido en la Guía para Proveedores Extranjeros de Colombia Compra Eficiente que establece lo siguiente:

  "1. Capacidad legal de proveedores extranjeros: A continuación, la forma como las personas extranjeras deben acreditar su capacidad legal.

  (a)Personas naturales

  Las personas naturales extranjeras acreditan su capacidad legal con la presentación de la copia de su documento de identificación, bien sea la cédula de extranjería o el pasaporte. Si el proveedor resulta adjudicatario del Proceso de Contratación, para la celebración del contrato, debe presentar copia simple de la respectiva visa; y en caso de contar con una visa que les otorgue un tiempo de permanencia igual o mayor a 3 meses, debe presentar la respectiva cédula de extranjería.

  (b) Personas jurídicas

  Las personas jurídicas extranjeras deben presentar los documentos que acrediten su existencia y conformación de acuerdo con la normativa de su país de origen, bien sea un certificado general de la autoridad competente para demostrar su existencia, una copia del contrato societario, una copia de los estatutos, o cualquier otro documento que pruebe (i) la capacidad legal, (ii) el objeto o propósito de la persona jurídica, y (ii) la información de su representante legal.

  En ocasiones es necesario presentar más de un documento para acreditar la capacidad legal. Por ejemplo, los proveedores de la República de Chile deben presentar copia del Certificado de Vigencia de Sociedad del Registro de Comercio y copia de los estatutos de la persona jurídica para acreditar la vigencia y el objeto de la persona jurídica.

Las personas jurídicas extranjeras no están obligadas a constituir una sucursal en Colombia para presentar ofertas. Solamente están obligadas a hacerlo cuando son adjudicatarias de contratos de obra, prestación de servicios, concesión o cualquier otro contrato que para su ejecución requiera presencia constante en Colombia".

Así mismo deberá aportar el o los documentos de acuerdo con su denominación de origen respecto de los cuales se pueda realizar la verificación de lo aquí indicado.

Los certificados precitados deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- Fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario previos a la fecha de cierre del proceso.
- Renovación de la matrícula mercantil: Se verificará que el proponente haya realizado la renovación de su matrícula para el año 2023 conforme el plazo establecido en la ley.
- Vigencia: El término de duración de la persona jurídica no deberá ser inferior a la del plazo de ejecución y liquidación del contrato y un (1) año más. En el evento en que se consigne el plazo de duración como indefinido, se entiende que cumple con el plazo aquí referido.
- Objeto social o actividad mercantil: La persona jurídica y/o natural proponente, y de cada uno de los miembros que conforman el Consorcio o la Unión Temporal, deben permitir ejecutar las actividades descritas en el objeto del presente proceso de selección.
- Representante legal y Facultades para contratar: La persona jurídica y/o natural y/o constituida como proponente plural, deberá permitir comprometer al participante, en especial, por la cuantía a contratar en el pliego de condiciones del presente proceso.
- En caso de que el proponente no deba efectuar registro ante la cámara de comercio por ejercer profesionales liberales, deberá aportar: a) Certificado en el que manifieste que ejerce una profesión liberal b) Copia de la tarjeta profesional c) Certificado de vigencia y antecedentes, el cual deberá encontrarse vigente. En el evento en que el certificado no señale fecha expresa de vigencia de este, se entenderá que la misma corresponde a tres meses desde su expedición.

Nota. En caso de que la propuesta sea presentada bajo la figura de Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de sus integrantes deberá cumplir con las condiciones precitadas.

4) AUTORIZACION (Si se requiere):

En caso de que el representante legal de la persona jurídica (colombiana o extranjera) tenga restricciones para contraer obligaciones en nombre de esta, o disponga de restricciones para suscribir el futuro contrato en caso de resultar adjudicatario, deberá adjuntar a la

propuesta, documento de autorización expedido por el órgano social competente, en el cual conste que está debidamente facultado para presentar la propuesta y se le faculte contratar por el valor propuesto. Este documento deberá ser presentado, sin excepción, por todos los proponentes, nacionales y extranjeros, individuales, consorcios o uniones temporales y los integrantes de estos, que de acuerdo con sus estatutos lo requieran.

De igual manera, en el caso de que existan disposiciones estatutarias que limiten las facultades de los representantes legales, deberán anexarse además los documentos que acrediten dicha autorización (actas, junta de socios y/o accionistas), en cumplimiento de las disposiciones legales del Código de Comercio, en especial, aportar copia de las actas tomadas directamente del libro de actas de la sociedad.

En el caso de Consorcios o Uniones Temporales, el representante legal de cada una de las personas jurídicas que los integren deberá contar con dicha autorización por el valor total de la propuesta (y no sólo por el monto de su participación).

Nota. Este será un documento subsanable siempre y cuando la autorización haya sido otorgada antes de la fecha de cierre del proceso, de conformidad con lo establecido en la Circular Externa Única de Colombia Compra Eficiente.

5) DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN:

El proponente debe anexar copia de la cedula de ciudadanía y/o copia de la cédula de extranjería expedida por la autoridad competente y/o documento de identidad, del representante legal de la persona jurídica proponente y/o de los miembros del consorcio o unión temporal, y/o de sus representantes legales.

6) REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES – RUP:

De acuerdo con lo establecido en el artículo 6 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 221 del Decreto Ley 019 de 2012 *"Todas las personas naturales o jurídicas nacionales, o extranjeras domiciliadas o con sucursal en Colombia, que aspiren a celebrar contratos con las entidades estatales, se inscribirán en el Registro Único de Proponentes del Registro Único Empresarial de la Cámara de Comercio con jurisdicción en su domicilio principal".*

Los proponentes obligados a inscribirse en el RUP deberán adjuntar como parte de su propuesta su certificado vigente y en firme. En el caso de proponentes plurales, cada uno de los miembros de la estructura plural deberá cumplir con este requisito.

Respecto de este documento, el comité evaluador verificará:

- Fecha de expedición: El certificado RUP deberá haber sido expedido máximo treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre del proceso. En el caso de los Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de sus integrantes deberá cumplir con esta condición.

- Renovación: El artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015 dispone que las personas inscritas en el RUP deberán presentar la información para renovar su registro a más tardar el quinto (5°) día hábil del mes de abril de cada año, so pena de cesar sus efectos. Situación jurídica que advierte frente al cierre del presente proceso, que para participar y ser habilitado al menos respecto de este requisito, los proponentes deberán presentar certificado en el que conste fecha de renovación del año 2023.

- Se evaluará entonces la información del proponente, y en caso de persona plural de cada uno de sus integrantes, con corte a 31 de diciembre del año 2023.

- Firmeza: En lo que refiere a la firmeza del certificado RUP, la misma deberá adquirirse máximo hasta el momento previo a la fecha establecida en el cronograma del proceso para inicio del evento de subasta, so pena de rechazo de la oferta.

- En virtud de lo anterior, el Registro Único de Proponentes (RUP) deberá estar vigente y en firme para poder participar en el evento subasta inversa electrónica.

- En el caso de los Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de sus integrantes deberá cumplir esta condición.

- El SENA verificará en los medios que estime conducentes los tiempos de renovación y firmeza del RUP que presente el proponente con su propuesta y en caso de encontrar inconsistencias, requerirá al proponente para que presente su certificado de conformidad con la información que se encuentre en firme.

• **Verificación multas y/o sanciones:** El comité evaluador verificará la inscripción de multas y/o sanciones y/o inhabilidades que consten en el Certificado de Registro Único de Proponentes. En el evento en que el certificado RUP no referencie dicha información, corresponde al proponente certificar mediante documento complementario lo referente a este aspecto.

Se dará total observancia y cumplimiento al artículo 2.2.1.1.1.5.7 del Decreto 1082 de 2015, en tanto el termino de vigencia del registro existente de las sanciones (multas) e inhabilidades que revele el certificado del RUP. De igual manera, se verificará que el

proponente no se encuentre en causal de inhabilidad de las que trata la Ley 1474 de 2011 en lo que refiere al incumplimiento reiterado.

Nota: De conformidad con lo establecido en la ley, es un deber del inscrito, mantener actualizada la información que obra en el Registro Único de Proponentes del Registro Único Empresarial de la Cámara de Comercio.

Las personas naturales extranjeras sin domicilio en el país y las personas jurídicas extranjeras que no tengan establecida sucursal en Colombia no están obligadas a tener RUP, por lo anterior, el SENA evaluará los requisitos de habilitación con base en la documentación aportada para acreditar los requisitos jurídicos, técnicos y económicos Correspondientes.

7) CONSORCIOS, UNIONES TEMPORALES Y/U OTRA FORMA DE ASOCIACIÓN:

Se entenderá por propuesta conjunta, la presentada en consorcio, unión temporal o en cualquier otra forma asociativa de que trate la Ley. En tal caso se tendrá como proponente, el grupo conformado por la pluralidad de personas, y no las personas que lo conforman individualmente consideradas.

El proponente unido temporalmente, deberá presentar documento de conformación donde conste la voluntad de conformar unión temporal, consorcio u otra forma asociativa para presentar propuesta, donde conste como mínimo:

- Denominación de la forma asociativa (NO utilizar dentro del nombre palabras afines a la Entidad, en especial la sigla SENA).
- Identificación de los integrantes (sean personas naturales o jurídicas).
- Porcentaje de participación, el cual deberá sumar un total del cien por ciento (100%) • Reglas de funcionamiento y obligaciones para sus integrantes;
- Regulación de su participación con los requerimientos específicos de la Ley y el pliego de condiciones del proceso.
- La identificación del representante y el suplente de dicho consorcio, unión temporal o la forma asociativa seleccionada.
- Duración del consorcio y/o Unión temporal que no podrá ser inferior al término de ejecución, liquidación del contrato y un (1) año más.
- Si se trata de Unión Temporal, sus miembros deberán señalar los términos y extensión (actividades) de su participación en la propuesta y en su ejecución.
- Las demás normas que sus integrantes acuerden para el normal desarrollo y cumplimiento de sus fines.

El documento deberá ser suscrito por los integrantes o los representantes de los integrantes de la figura asociativa y venir acompañado de los documentos que acrediten que quienes

lo suscribieron tienen la representación y capacidad necesarias para adquirir las obligaciones solidarias derivadas de la propuesta y del contrato resultante. (certificados de existencia y representación legal, actas de junta directiva, poderes, etc.).

Nota 1. Se deja a disposición del proponente plural el uso de los formatos suministrados por el SENA, anexos al pliego de condiciones para cada figura asociativa, respecto de los cuales se pueden agregar las condiciones que se estimen necesarias.

Nota 2. Una vez presentada la oferta y verificado el cierre del proceso de selección e incluso en la etapa de ejecución del contrato NO se aceptará cambio en los porcentajes de participación del proponente plural, el alcance de las obligaciones, ni cambios en su conformación (integrantes sean personas jurídicas o naturales).

Nota 3. No podrá haber cesión entre quienes integran el consorcio o unión temporal, salvo que el SENA lo autorice en los casos que legalmente estén permitidos.

Nota 4. En el evento de presentarse inhabilidades sobrevinientes para los miembros del consorcio o unión temporal, el representante tendrá la obligación de informarlo por escrito al SENA dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la ocurrencia de los hechos que dieron lugar a ella.

Nota 5. El proponente plural deberá tener en cuenta la *"Guía rápida para la creación de proponentes plurales en el SECOP II"* expedida por la CCE para estar constituido como tal en la plataforma SECOP II. El SENA rechazará la oferta que se presente desde una cuenta individual o desde la cuenta de uno de sus miembros o de un usuario no constituido como figura asociativa.

En el evento de existir discrepancias entre los porcentajes de participación referidos en la plataforma SECOP II respecto de los porcentajes señalados en el documento de conformación, la garantía de seriedad de la oferta y/o cualquier otro documento en que se mencione estos porcentajes, prevalecerán en todo caso los dispuestos en el documento de conformación.

Así mismo, en el evento en que se presente oferta desde la cuenta de un proponente plural que no concuerde con el documento de conformación del consorcio, se incurrirá igualmente en causal de rechazo.

Nota 6. Para efectos de facturación, en el documento de conformación del consorcio o unión temporal deberá especificarse:

- Si la facturación se hará en representación del consorcio o la unión temporal por parte de uno de sus integrantes, debe informar el número de NIT de quien facturará.

- Si la facturación se hará en forma separada por cada uno de los integrantes del consorcio o la unión temporal, deben informar el número de NIT de cada uno y su participación en el valor del contrato.
- Si la facturación se hará por el consorcio o unión temporal con su propio NIT, debe indicar que en el evento de adjudicación del contrato se diligenciará el NIT y su respectiva cuenta bancaria, para la suscripción correspondiente.

Nota 7. Los proponentes plurales en ninguna circunstancia podrán utilizar dentro de su nombre, denominación o razón social, expresiones sinónimas, análogas o similares a la razón social del SENA, ni sus logos, insignias, imagen corporativa o marcas comerciales de la misma, que puedan generar confusión frente a terceros.

8) GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA:

Cada proponente presentará con su propuesta una garantía de seriedad de su ofrecimiento, de conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.2.3.1.9 del Decreto 1082 de 2015, contemplando como mínimo:

- Tomador y NIT debidamente identificados.
- Beneficiario: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA. NIT 899.999.034-1
- Identificación del proceso (número y objeto).
- Vigencia: Tres (3) meses, contados a partir de la fecha de cierre del presente proceso de selección. El proponente deberá mantenerla vigente hasta la aprobación de las garantías que amparan los riesgos propios de la etapa contractual.
- Suficiencia o monto amparado: Diez por ciento (10%) del valor del presupuesto oficial estimado para el proceso de contratación.
- Riesgos amparados derivados del incumplimiento de la oferta tal como lo regula la normatividad vigente.
- Ser firmada por la aseguradora y por el oferente.

La garantía de seriedad de la oferta cubrirá la sanción derivada del incumplimiento del ofrecimiento en los eventos consagrados en el artículo 2.2.1.2.3.1.6 del Decreto 1082 de 2015.

Nota 1. En caso de Proponente Plural, se deberá indicar como tomador el nombre de la figura asociativa y en el cuerpo de la póliza, porcentaje de participación, nombre e identificación de cada uno de sus integrantes.

Nota 2. En caso de que el proponente opte por una póliza de seguro, ésta debe adjuntarse acompañada de las condiciones generales expedidas por la Compañía de Seguros.

Nota 3. En caso de que el SENA resuelva ampliar los plazos previstos para la presentación de Propuestas y/o para la evaluación y Adjudicación del Contrato y/o para la suscripción del Contrato, la garantía de seriedad de la oferta se deberá prorrogar por un plazo igual al de la ampliación o ampliaciones determinadas por la entidad, siempre que la prórroga no exceda de tres (3) meses. En todo caso, de conformidad con lo previsto en el artículo2.2.1.2.3.1.9 del Decreto 1082 de 2015, la misma se extenderá desde el momento de presentación de la oferta hasta la aprobación de la garantía única de cumplimiento que ampara los riesgos propios de la etapa contractual.

Nota 4. De conformidad con lo señalado en el parágrafo 3 del artículo 5 de la Ley 1882 del 2018, la no entrega de la garantía de la seriedad de la oferta junto con la propuesta no será subsanable y será CAUSAL DE RECHAZO. Así mismo, será entendida como no aportada la póliza que no guarde relación alguna con el presente proceso de selección.

9) CERTIFICACIÓN APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL Y PARAFISCALES

Para cumplir lo previsto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, que modificó el inciso segundo y el parágrafo 1° del artículo 41 de la Ley 80 de 1993, y en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, el oferente probará el cumplimiento de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y las de carácter parafiscal (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), así:

• Personas jurídicas:

Cuando el proponente sea una persona jurídica, deberá diligenciar formato suministrado por el SENA, anexo al pliego de condiciones, firmado por el revisor fiscal, o por el representante legal de acuerdo con los requerimientos de Ley cuando este no se requiera, donde certifique el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de Salud, Pensiones, Riesgos Profesionales, aportes a las Cajas de Compensación Familiar y de carácter parafiscal al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y el Servicio Nacional de Aprendizaje, en los términos que trata el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, durante los seis (6) meses anteriores a la fecha de cierre del presente proceso de selección.

Cuando se trate de consorcios o uniones temporales, cada uno de sus integrantes que sea persona jurídica, deberá acreditar este requisito.

En caso de que el proponente no tenga personal a cargo y por ende no esté obligado a efectuar el pago de aportes parafiscales y seguridad social debe también bajo la gravedad de juramento, indicar esta circunstancia en el mencionado formato. La misma regla se aplica a los extranjeros que no estén obligados a dichos pagos.

Nota 1. La certificación precitada deberá ir acompañada del documento de identidad del Revisor Fiscal, junto con la Tarjeta Profesional y antecedentes disciplinarios, fiscales, judiciales y profesionales, éste último, expedido por la UAE Junta Central de Contadores, con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre del proceso. En todo caso la entidad se reserva de hacer las verificaciones respectivas.

Nota 2. En el evento en que la sociedad no tenga más de seis (6) meses de constituida, deberá acreditar los pagos a partir de la fecha de su constitución.

• Personas naturales:

La persona proponente natural, deberá diligenciar formato suministrado por el SENA, anexo al pliego de condiciones, donde se certifique el pago de sus aportes y el de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos laborales, pensiones y aportes a las cajas de compensación familiar, instituto colombiano de bienestar familiar y servicio nacional de aprendizaje, en los Términos que trata el Art. 50 de la Ley 789 de 2002, durante los seis (6) meses anteriores a la fecha de cierre del presente proceso de selección.

En caso de que el proponente no tenga personal a cargo y por ende no esté obligado a efectuar el pago de aportes parafiscales y seguridad social por personal, debe, también bajo la gravedad de juramento, indicar esta circunstancia en el mencionado formato. La misma regla se aplica a los extranjeros que no estén obligados a dichos pagos.

Nota 1. En el caso de que el proponente sea extranjero, en cuyo país de origen no exista la obligación de realizar aportes parafiscales y/o al sistema de seguridad social, deberá indicar esta circunstancia en documento suscrito bajo la gravedad del juramento por el proponente, persona natural o por el representante legal de la persona jurídica, consorcio o unión temporal.

Nota 2. Los proponentes que se encuentren reportados en mora deberán subsanar esta obligación con el propósito de participar en el presente proceso de selección, de conformidad con el último inciso del artículo 7º de la ley 1562 del 11 de julio de 2012.

10) VERIFICACIÓN INEXISTENCIA ANTECEDENTES FISCALES, PENALES Y DISCIPLINARIOS:

Ni el proponente en caso de ser persona natural, ni ninguno de sus integrantes en caso de ser proponente plural, ni el representante legal en caso de ser persona jurídica, podrán estar reportados en el Boletín de responsables Fiscales de la Contraloría General de la República, ni reportar Antecedentes Disciplinarios de la Procuraduría General de la Nación, y antecedentes judiciales de la Policía Nacional. Lo anterior atendiendo lo expresado por Colombia Compra Eficiente en concepto 4201713000005732 de fecha 17-04-2018 “las Entidades Estatales tienen el deber de hacer una selección objetiva del contratista verificando su capacidad para contratar con el Estado y su idoneidad para ejecutar el objeto del contrato. Para esto pueden consultar la información de los registros públicos sobre sanciones que consideren convenientes y según la regulación para cada caso”.

El proponente aportará los respectivos certificados con su oferta, con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre del proceso; no obstante, el Comité Evaluador verificará lo pertinente en las páginas web respectivas.

11) VERIFICACIÓN DEL PAGO DE MULTAS POR INFRACCIONES AL CÓDIGO NACIONAL DE POLICÍA Y CONVIVENCIA:

Para el momento del cierre del proceso y para la suscripción del contrato, el proponente y sus integrantes, en caso de ser proponente plural, deberán encontrarse al día en el pago de multas por infracciones al código nacional de policía y convivencia, en el Registro Nacional de Medidas Correctivas - RNMC de la Policía Nacional de Colombia. En caso contrario, no podrá suscribir contrato con el SENA, conforme lo establecido en el artículo 183 de la Ley 1801 de 2016. El proponente aportará el respectivo certificado con su oferta, con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre del proceso, no obstante, el comité jurídico evaluador verificará lo pertinente en el portal web de servicios de la Policía Nacional.

12) PACTO DE TRANSPARENCIA:

Los proponentes deberán manifestar el conocimiento, aceptación y compromiso de cumplimiento del COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN contenido en el formato suministrado por el SENA que hace parte del Pliego de Condiciones. Dicha manifestación se entenderá surtida con la suscripción del mencionado formato.

En caso de proponente plural, deberá presentar el formato suscrito por parte del representante legal, y de manera individual por cada uno de los integrantes de la figura asociativa.

13) PERSONAS JURÍDICAS PRIVADAS EXTRANJERAS Y PERSONAS NATURALES EXTRANJERAS:

Para los efectos previstos en este numeral, se consideran personas jurídicas privadas o naturales de origen extranjero, las sociedades no constituidas de acuerdo con la legislación nacional. No obstante, para poder participar en el presente proceso, se someterán en todo caso a la legislación colombiana, sin perjuicio de lo cual cumplirán con las siguientes condiciones:

- Las personas jurídicas privadas extranjeras sin sucursal en Colombia deberán tener en cuenta que, de resultar adjudicatarias del presente proceso, deben establecer una sucursal en Colombia, de conformidad con lo establecido en el Título VIII del Libro Segundo del Código de Comercio (Arts. 469 y ss.), toda vez que, tal como lo establece el numeral 2° del artículo 474 de la norma precitada "la intervención en la prestación de servicios constituye una actividad permanente". Dicha sucursal deberá constituirse, a más tardar, dentro de los treinta (30) días calendario siguiente a la notificación de la adjudicación. Las mismas reglas aplican para la persona jurídica extranjera sin sucursal en Colombia que fuere integrante de un proponente plural.

- En todo caso, el proponente al momento de establecer la sucursal en Colombia deberá registrar como actividad (es) comercial (es), ante las Entidades respectivas, la (s) actividad (es) descritas.

- Las personas jurídicas privadas extranjeras que cuenten con sucursal en Colombia deberán concurrir al presente proceso a través de dicha sucursal y en todo caso, el proponente será siempre la persona jurídica extranjera.

- Las personas naturales extranjeras sin residencia en el país y las personas jurídicas privadas extranjeras sin sucursal en Colombia, que no desarrollen actividades permanentes en Colombia, deberán, en todos los casos, acreditar un apoderado domiciliado en Colombia, debidamente facultado para presentar la propuesta, para la celebración del contrato y para representarla judicial y extrajudicialmente.

- Dichas personas deberán adjuntar a la propuesta los documentos con los cuales acreditan la constitución del apoderado. Asimismo, deberán declarar bajo la gravedad de juramento en el formato de carta de presentación de la oferta que actualmente no se encuentran obligados a constituir sucursal en Colombia por no desarrollar actividades permanentes en el país, de conformidad con los artículos 471 y 474 del Código de Comercio.

14) VERIFICACIÓN DE MEDIDAS PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES ALIMENTARIAS

Para dar cumplimiento con lo previsto en el artículo 6º de la Ley 2097 de 2021, reglamentado por el Decreto 1310 de 2022, en la cual se indica que ni el proponente en caso de ser persona natural, ni ninguno de sus integrantes en caso de ser proponente plural, ni el representante legal en caso de ser persona jurídica, podrán estar reportados en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos (Redam), so pena de no poder contratar con el estado hasta tanto no esté a paz y salvo con sus obligaciones alimentarias.

El Proponente debe anexar certificado de no registro en el REDAM en su oferta a la pregunta “En cumplimiento de la Ley 2097 de 2022”.

Ley 2097 de 2021: “ARTÍCULO 6°. Consecuencias de la inscripción en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos. La inscripción en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos generara las siguientes consecuencias:

1. El deudor alimentario moroso solo podía contratar con el Estado una vez se ponga a paz y salvo con sus obligaciones alimentarias. Esta inhabilidad también se predica del deudor alimentario moroso que actúe como representante legal de la persona jurídica que aspira a contratar con el Estado.

2. No se podrá nombrar ni posesionar en cargos públicos ni de elección popular a las personas reportadas en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos, hasta tanto no se pongan a paz y salvo con las obligaciones alimentarias.

Si el deudor alimentario es servidor público al momento de su inscripción en el Redam, estará sujeto a la suspensión del ejercicio de sus funciones, hasta tanto no se ponga a paz y salvo con las obligaciones alimentarias. En todo caso, se garantizará al deudor alimentario los derechos de defensa y debido proceso. PARÁGRAFO 2°. La carga de verificación si el ciudadano está inscrito en el Registro recaerá únicamente en el Estado. La imposibilidad de verificar el registro deberá interpretarse en favor del ciudadano. (…)”

Decreto 1310 de 2022: *“ARTÍCULO 2.2.23.13. Deber de verificación. La carga de verificación respecto de si un ciudadano se encuentra inscrito en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos (REDAM) recae exclusivamente en el Estado. La imposibilidad de verificar el registro deberá interpretarse en favor del ciudadano”.*

15) PROMESA DE CONTRATO DE PROVEEDURIA

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.

Obligación que se comprueba por parte de la entidad a través de una promesa de contrato de proveeduría, así como lo indica el siguiente articulo:

"Articulo 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.

4. Fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios, información indicativa que se haya indicado en los estudios previos.

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.

16) NORMAS DE PREVENCIÓN Y CONTROL DEL LAVADO DE ACTIVOS Y FINANCIACIÓN DEL TERRORISMO

Diligenciar anexo GCCON-F-064, Certificación de aplicación de normas de prevención y control del lavado de activos y financiación del terrorismo del SENA.

17) DOCUMENTOS NECESARIOS PARA LA CELEBRACIÓN DEL CONTRATO (NO OSTENTAN CALIDAD DE HABILITANTES):

El SENA, establece los siguientes requisitos necesarios para la suscripción del contrato que se deriva del presente proceso de selección. Estos documentos NO ostentan la calidad de habilitantes, pero se sugiere a los proponentes atender la solicitud desde el momento de presentación de la oferta, en el caso de ser viable.

• **Certificación bancaria:** El oferente deberá anexar certificación de la Entidad bancaria respectiva en la cual se indique nombre del titular, número de cuenta, identificación (NIT o Cédula), sucursal y tipo de cuenta (corriente o ahorro), con el fin de estipularla dentro del contrato que se suscriba en desarrollo del presente proceso, para realizar allí las consignaciones resultantes de los pagos del contrato; la cuenta debe encontrarse en estado ACTIVA.

Para el caso de los Consorcios y Uniones Temporales, este documento debe ser aportado a una vez se le adjudique el contrato, dando aplicación a lo establecido por la Superintendencia Financiera en lo que respecta a la titularidad de cuentas bancarias para estas figuras asociativas. (Superfinanciera – Concepto 2015011812- 002 del 25 de marzo de 2015).

• **Registro Único Tributario-RUT:**

Con el fin de conocer el régimen tributario al que pertenece el proponente, deberá presentar, copia del registro único tributario expedido por la Dirección General de Impuestos y Aduanas Nacionales DIAN donde aparezca claramente el NIT del mismo. En caso de consorcios o uniones temporales, cada uno de los integrantes deberá aportar este documento. Lo anterior en concordancia con el Decreto 2645 de 2011.

Las personas jurídicas extranjeras sin sucursal en Colombia y las personas naturales sin domicilio en Colombia, no deberán presentar el Registro Único Tributario, toda vez que dicho requisito solo aplica para las personas naturales o jurídicas que deban cumplir obligaciones administradas por la DIAN.

Sin perjuicio de lo anterior, en caso de que el adjudicatario sea una persona jurídica extranjera sin sucursal en Colombia o una persona natural sin domicilio en Colombia, ésta deberá hacer la inscripción correspondiente para obtener el RUT.

• Certificado de Registro de Información Tributaria -RIT (SI APLICA):

El Registro de Información Tributaria (RIT) tiene como objetivo identificar y clasificar a las personas y entidades, bajo la denominación de contribuyentes, declarantes, agentes de retención o sujetos con obligaciones tributarias distritales.

Secretaría Distrital de Hacienda – Bogotá D.C.

• Aceptación - contratación pública electrónica:

De conformidad con el art. 3 de la Ley 1150 de 2017 que indica "De la contratación pública electrónica", el SENA aclara a todos los proponentes del presente proceso contractual que de conformidad con lo dispuesto en la Ley 527 de 1999, la sustanciación de las actuaciones, la expedición de los actos administrativos, los documentos, contratos y en general todos los actos derivados de la actividad precontractual y contractual, podrán tener lugar por medios electrónicos. Para el trámite, notificación y publicación de tales actos podrán utilizarse soportes, medios y aplicaciones electrónicas.

En ese orden, la plataforma SECOP II al ser de tipo transaccional, permite que las actividades realizadas sean aprobadas y aceptadas por las partes a través de la plataforma. La autenticación del SECOP II, es decir el nombre de usuario y la contraseña constituyen una firma electrónica en los términos del artículo 7 de la Ley 527 de 1999 y las normas que la reglamentan.

20.2 CAPACIDAD TÉCNICA

1) CONDICIONES DE EXPERIENCIA

Experiencia del proponente (Conforme al artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015.)

La Entidad realizará la verificación de la experiencia con mínimo UN (1) Y MÁXIMO TRES (3) contratos registrados en el RUP de conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015 Requisitos habilitantes contenidos en el RUP verificando la siguiente información:

El SENA requiere que el proponente deberá acreditar experiencia con mínimo UN (1) y MAXIMO TRES (3) certificaciones de contratos, celebrados con entidades públicas o privadas que estén al 100% ejecutados, que se encuentren reportados en el RUP, que cumpla como mínimo en uno (1) de los códigos UNSPSC solicitados en el presente documento (cualquiera de los relacionados en la pág. 8, 9, 10 y 11) y que, sumados los valores finales o cuantías de los mismos, sea igual o mayor al cien por ciento (100%) del presupuesto oficial fijado por la Entidad expresado en salarios mínimos - SMMLV.

A tal efecto relacionará estos contratos en el FORMATO “EXPERIENCIA DEL PROPONENTE”. Dispuesto por la entidad. Las experiencias serán verificadas mediante el Registro Único de proponentes. Si la propuesta se presenta por un Consorcio o una Unión Temporal, será necesario que todos los integrantes nacionales estén inscritos en el RUP de la Cámara de Comercio a la fecha de cierre del proceso, y que todos los miembros nacionales que componen el consorcio o unión la temporal cumplan con alguna de las clasificaciones señaladas en la clasificación anterior

CERTIFICACIONES

Las certificaciones o soportes de experiencia deben incluir como mínimo, la siguiente información:

- ✓ Nombre de la empresa contratante
- ✓ Nombre del contratista
- ✓ Si se trata de un Consorcio o de una Unión Temporal se debe señalar el nombre de quienes lo conforman, adicionalmente se debe indicar el porcentaje de participación de cada uno de sus miembros
- ✓ Número del contrato (si tiene)
- ✓ Objeto del contrato y/o actividades que permitan acreditar de manera explícita la experiencia requerida.
- ✓ Fecha de suscripción, fecha de inicio, fecha de terminación, todas las anteriores indicando el día, mes y año correspondiente.
- ✓ Las fechas contractuales de suspensión y reanudación del plazo de ejecución, cuando este haya sido suspendido.
- ✓ Fecha de expedición de la certificación (día, mes y año)

✓ Valor total del contrato
✓ Valor ejecutado del contrato
✓ Nombre, cargo y firma de quien expide la certificación
✓ Datos de contacto de quien expide la certificación.

Las certificaciones aportadas deben cumplir con las siguientes condiciones:

- ✓ Cada certificación deberá estar contenida en el RUP y clasificada con los códigos UNSPSC relacionadas al presente proceso. (No aplica para proponentes que no estén obligados a inscribirse en el RUP).
- ✓ La sumatoria del valor acreditado de los contratos certificados en el RUP debe ser igual o superior al cien por ciento (100%) del presupuesto oficial del lote, expresado en salarios mínimos legales vigentes (SMMLV).
- ✓ Cuando la experiencia acreditada corresponda a contratos realizados en consorcio o unión temporal, la experiencia en valor será tomada de acuerdo con el porcentaje que le correspondió en dicha figura asociativa, al integrante que pretenda hacerla valer en el presente proceso.
- ✓ En los eventos de participación plural, a través de consorcio o unión temporal, la experiencia podrá ser acreditada por uno o varios de los miembros que conforman el proponente, sin que sea necesario que cada uno de ellos la acredite
- ✓ La verificación de la experiencia total se realizará con base en la información que reporten los proponentes en el FORMATO “EXPERIENCIA DEL PROPONENTE”, y en los respectivos soportes de la información consignada en el mismo (Registro Único de proponentes, certificaciones de contratos).

Cuando exista diferencia entre la información relacionada en el FORMATO “EXPERIENCIA DEL PROPONENTE” y la consagrada en el RUP, prevalecerá la información reportada en el RUP.

- ✓ No serán válidas las certificaciones expedidas por los supervisores o interventores de los contratos a menos que se demuestre que es el competente para expedir la certificación.
- ✓ No serán válidas las certificaciones expedidas por el mismo contratista.
- ✓ No serán válidos contratos verbales

El SENA se reserva el derecho de verificar la información suministrada por el proponente y de solicitar las aclaraciones que considere convenientes

La propuesta deberá tener concordancia entre la información consignada en el FORMATO “EXPERIENCIA DEL PROPONENTE” y los soportes presentados, anexando las copias de

los soportes en el mismo orden de relación de los contratos porque de esta forma serán evaluadas.

Los proponentes que no estén obligados a inscribirse en el RUP deberán acreditar su experiencia, aportando las certificaciones que la validan. Dichas certificaciones deberán cumplir con los requisitos exigidos en este numeral.

Si el oferente presenta la documentación exigida en este numeral, sin el lleno de los requisitos exigidos, la entidad lo requerirá para que, dentro del término establecido en la respectiva comunicación, proceda a subsanarla.

Si se presenta información sobre contratos suscritos en otras monedas, el valor se convertirá a pesos utilizando para esta conversión las tasas publicadas por la autoridad competente para el día que corresponda a la fecha de suscripción del respectivo contrato. En el evento que las certificaciones no contengan la información que permita su verificación, el proponente deberá anexar a la propuesta copia del contrato o del acta de liquidación, que permita tomar la información que falte en la certificación. En ningún caso se aceptarán los documentos de soporte sin las certificaciones conveniente. La no presentación de la (s) certificación (es) que acredite (n) la experiencia será motivo para que la propuesta sea NO HABILITADA TÉCNICAMENTE.

El SENA se reserva el derecho de verificar durante la evaluación y hasta la adjudicación, la información aportada por el proponente y a fin de corroborar la misma, podrá solicitar documentación adicional que considere conveniente a efecto de determinar el cumplimiento de este requisito.

En ejercicio de esta facultad, los proponentes no podrán complementar, mejorar o modificar su oferta, ni acreditar hechos ocurridos con posterioridad al cierre del presente proceso.

De acuerdo con el numeral 2.5 del artículo 2.2.1.1.1.5.2, del Decreto 1082 de 2015: “(…) Si la constitución del interesado es menor a tres (3) años, puede acreditar la experiencia de sus accionistas, socios o constituyentes”.

No podrá acumularse a la vez, la experiencia de los socios y la de la persona jurídica cuando estos se asocien entre sí para presentar propuesta bajo alguna de las modalidades previstas en el Artículo 7 de la Ley 80 de 1993.

NOTA: LA DOCUMENTACIÓN DEBE EXPRESAR LOS DATOS DE FORMA CLARA E INEQUÍVOCA DE TAL FORMA QUE LA ENTIDAD NO TENGA QUE REALIZAR DEDUCCIONES O INFERENCIAS DE SU CONTENIDO.

2) **CUMPLIMIENTO SG SST – CRITERIOS PARA COMPRA DE ALIMENTOS, INSUMOS O MATERIAS PRIMAS PARA ALIMENTOS**

El oferente deberá acreditar el cumplimiento de los requisitos señalados en las páginas 83, 84, 85, 86, 87 y 88 del presente estudio previo, identificado como **IMPACTO SOCIAL, ECONÓMICO Y AMBIENTAL DE LA CONTRATACIÓN, LICENCIAS, PERMISOS, AUTORIZACIONES Y DISEÑOS.** Este aspecto será verificado por el comité técnico evaluador.

3) FICHAS TÉCNICAS

El oferente debe presentar fichas técnicas de los productos requeridos en idioma español a color con logos propios en los que se evidencie denominación del bien o nombre del producto, composición, unidad de medida o presentación y marca, esto con el fin de que el comité evaluador pueda verificar el cumplimiento de las condiciones técnicas mínimas requeridas. Los elementos ofertados deben ser de marcas registradas, reconocidas y de características iguales o superiores a las solicitadas por la entidad. Cuando no se allegue la totalidad de fichas técnicas a la propuesta será CAUSAL DE RECHAZO.

20.3 CAPACIDAD FINANCIERA

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 579 del 31 de mayo de 2021 expedido por el Departamento Nacional de Planeación, la capacidad financiera de los proponentes será determinada con base en los indicadores financieros requeridos por el SENA, calculados según la información contable de los últimos tres (3) años fiscales anteriores a este proceso (vigencias fiscales 2021, 2022 y 2023), registrados en el Registro Único de Proponentes.

Se tendrá en cuenta la información vigente y en firme en el RUP teniendo en cuenta el mejor año fiscal que se refleje en el registro de cada proponente. El RUP Deberá haber sido expedido con fecha no mayor a treinta (30) días anteriores a la fecha de cierre del proceso. En el caso de los Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de sus integrantes deberá cumplir esta condición.

En consonancia con lo anterior, en todo caso, el Registro Único de Proponentes deberá encontrarse en firme en el término del traslado del informe de evaluación. Si la firmeza no alcanza a adquirirse en este plazo, la oferta será rechazada por no haberse acreditado dicho requisito en el plazo perentorio establecido.

Nota 1: En caso de consorcios o uniones temporales, se deberá anexar a la propuesta el Registro Único de Proponentes de cada uno de los miembros del consorcio o de la unión temporal. La información financiera se realizará respecto de aquella información que se encuentre vigente y en firme por cada uno de sus miembros, en observancia de las consideraciones ya expuestas.

Nota 2: En caso de empresas cuya fecha de constitución sea posterior al 31 de diciembre de 2023, los estados financieros se verificarán así: *"Si el interesado no tiene antigüedad*

suficiente para tener estados financieros auditados a 31 de diciembre, debe inscribirse con estados financieros de corte trimestral, suscritos por el representante legal y el auditor o contador o estados financieros de apertura." De acuerdo con el Decreto 1082 de 2015 reportados en el Certificado de Clasificación de la Cámara de Comercio RUP.

Para Sociedades constituidas en el año 2023, la evaluación financiera y organizacional de las propuestas, se efectuará a partir de la información contenida en el Registro Único de Proponentes (RUP), vigente y en firme de acuerdo con lo establecido en el Artículo 2.2.1.1.1.5.2 numeral 1.3 del Decreto 1082 de 2015.

Para definir el nivel adecuado y proporcional los indicadores financieros, se tuvieron en cuenta los siguientes criterios:

1. Condiciones financieras de empresas del sector y Presupuesto del proceso.

2. Las condiciones y el comportamiento financieros del sector se evaluaron a través de la muestra de empresas del sector, tomadas del Portal de Información Empresarial - PIE, publicado por la Superintendencia de Sociedades, con corte al 31 de diciembre de 2023.

TARJETA PROFESIONAL Y CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS

El proponente acompañará su oferta con fotocopia clara y legible de la Tarjeta Profesional y Certificado de Antecedentes Disciplinarios expedido por la Junta Central de Contadores, vigente a la fecha de cierre del presente proceso, correspondiente al contador público que emite la certificación.

La capacidad financiera será objeto de verificación de cumplimiento como requisito habilitante para la participación en el proceso de selección y no otorgará puntaje.

El SENA advierte que la información financiera acreditada se realiza con los efectos previstos en el artículo 43 de la Ley 222 de 1995, que al tenor reza: "Responsabilidad penal. Sin perjuicio de lo dispuesto en otras normas, serán sancionados con prisión de uno a seis años, quienes a sabiendas:

1. Suministren datos a las autoridades o expidan constancias o certificaciones contrarias a la realidad.
2. Ordenen, toleren, hagan o encubran falsedades en los estados financieros

La entidad se reserva el derecho de solicitar de manera adicional los documentos de carácter financiero que requiera para realizar la constatación de la información consignada en el RUP, la cual deberá ajustarse a las Normas de Contabilidad Generalmente Aceptadas en Colombia.

CAPACIDAD FINANCIERA

La verificación del cumplimiento de los índices financieros se efectuará mediante la obtención de los Indicadores Índice de Liquidez, índice de Endeudamiento, Razón de Cobertura de Intereses, Índice de Capital de Trabajo y Patrimonio. El resultado determinará la habilitación o no de la propuesta, es decir, para el proceso de selección de los proponentes, se debe tener en cuenta el cumplimiento de la totalidad de los índices financieros, con fundamento en lo dispuesto en el Artículo 2.2.1.1.1.5.3. Del Decreto 1082 de 2015 y la Guía para la Elaboración del Estudios del Sector de Colombia Compra Eficiente y el Decreto 579 del 31 de mayo de 2021.

REQUERIMIENTO PARA NACIONALES

La verificación del cumplimiento de los índices financieros se efectuará mediante la obtención de los Indicadores Índice de Liquidez, índice de Endeudamiento, Razón de Cobertura de Trabajo y Patrimonio. El resultado determinará la habilitación o no de la propuesta, es decir, para el proceso de selección de los proponentes, se debe tener en cuenta el cumplimiento de la totalidad de los índices financieros, con fundamento en lo dispuesto en el Artículo 2.2.1.1.1.5.3. Del Decreto 1082 de 2015 y la Guía para la Elaboración del Estudios del Sector de Colombia Compra Eficiente.

- **INDICADORES DE CAPACIDAD FINANCIERA**

Liquidez

Refleja la capacidad que tiene el proponente de convertir sus activos en dinero para atender sus obligaciones de corto plazo.

$$Liquidez = \frac{Activo\ corriente}{Pasivo\ Corriente}$$

El nivel de liquidez debe ser Igual o mayor a 2

Para el caso de Consorcios, uniones temporales o sociedades futuras la formula será la siguiente:

$$IL = \frac{((AC_1 * \%\ \textbf{de participación}) + (AC_2 * \%\ \textbf{de participación}) + \cdots)}{((PC_1 * \%\ \textbf{de participación}) + (PC_2 * \%\ \textbf{de participación}) + \cdots)}$$

- **AC:** Activo corriente de cada integrante

- **PC:** Pasivo corriente de cada integrante

Nota: Para efectos de los cálculos del Indicador financiero se utilizará la herramienta de EXCEL

Si el proponente no supera el nivel de liquidez mínimo establecido en el presente Pliego de Condiciones la oferta será INHABILITADA.

Endeudamiento

Refleja el grado de participación de los pasivos totales en los activos totales del proponente.

$$Endeudamiento = \frac{Pasivo\ Total}{Activo\ Total}$$

El nivel de endeudamiento debe ser Igual o menor al 50% (cincuenta por ciento).

- **PT:** Pasivo total de cada integrante
- **AT:** Activo total de cada integrante

Nota: Para efectos de los cálculos del Indicador financiero se utilizará la herramienta de EXCEL

Si el proponente sobrepasa el nivel de endeudamiento máximo establecido en el presente Pliego de Condiciones la oferta será INHABILITADA

Razón Cobertura de Intereses

Refleja la capacidad del proponente de cumplir con sus obligaciones financieras. A mayor cobertura de intereses, menor es la probabilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones financieras.

$$\textbf{Cobertura de Intereses} = (\textbf{Utilidad Operacional})/(\textbf{Gasto de Intereses})$$

La razón de cobertura de interés debe ser igual o superior a 4. Para el caso que el indicador “Razón de Cobertura de Intereses”, arroje como resultado “indeterminado”, será válido para la Entidad y por lo tanto será habilitado, siempre que la cuenta “gastos de intereses” sea valor cero (0).

Para el caso de Consorcios, uniones temporales o sociedades futuras la formula será la siguiente:

$$CI = \frac{((Uop_{(1)} * \%\ de\ participación) + Uop_{(2)} * \%\ de\ participación) + \cdots)}{((GI_{(1)} * \%\ de\ participación) + GI_{(2)} * \%\ de\ participación) + \cdots)}$$

- **Uop:** Utilidad Operacional
- **GI:** Gastos de intereses

Para el caso de consorcios y uniones temporales, el indicador *"Razón de Cobertura de Intereses"* cuando arroje como resultado *"indeterminado"* para algún integrante del consorcio o unión temporal, será válido para la Entidad y por lo tanto será habilitado, asignándole el mínimo exigido de 2 por su participación ponderada y su cálculo se realizará tomando la sumatoria ponderada de la Utilidad Operacional de cada participante en el consorcio o unión temporal, sobre la sumatoria del Gasto de Intereses ponderado, según porcentaje de participación en el consorcio o unión temporal de los participantes del mismo.

Nota: Para efectos de los cálculos del Indicador financiero se utilizará la herramienta de EXCEL

Si el proponente no supera el nivel de Cobertura de intereses mínimo establecido en el presente Pliego de Condiciones la oferta será INHABILITADA.

INDICADORES DE CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

La capacidad organizacional es la aptitud de un proponente para cumplir oportuna y cabalmente el objeto del contrato en función de su organización interna. Dado que la ley no permite tener en cuenta certificaciones independientes sobre la organización de los proponentes como requisitos habilitantes y que la capacidad de organización de una empresa privada para producir resultados para sus clientes y sus accionistas está dada por su rentabilidad, el Decreto 1082 de 2015 definió indicadores de rentabilidad para medir la capacidad organizacional de un proponente teniendo en cuenta que un actor del sector privado está bien organizado cuando es rentable.

Rentabilidad sobre patrimonio

Determina la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso Invertido en el patrimonio. A mayor rentabilidad sobre el patrimonio, mayor es la rentabilidad de los accionistas y mejor la capacidad organizacional del proponente, de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\textbf{Rentabilidad sobre Patrimonio} = \frac{\textbf{Utilidad Operacional}}{\textit{Patrimonio}}$$

El indicador debe ser igual o superior a 10%

Para el caso de Consorcios, uniones temporales o sociedades futuras la formula será la siguiente:

$$\overline{RSP} = \frac{((Uop_{(1)} * \%\ de\ participación) + (Uop_{(2)} * \%\ de\ participación) + \cdots)}{(((AT_{(1)} - PT_{(1)}) * \%\ de\ participación) + (AT_{(2)} - PT_{(2)}) * \%\ de\ participación) + \cdots)}$$

Uop: Utilidad Operacional de cada integrante

- AT: Activo Total de cada integrante
- PT: Pasivo Total de cada integrante

Para efectos de los cálculos del Indicador financiero se utilizará la herramienta de EXCEL

Si el proponente presenta un indicador menor al exigido en el presente Pliego de Condiciones la oferta será INHABILITADA.

Rentabilidad sobre Activos

Determina la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el activo. A mayor rentabilidad sobre activos, mayor es la rentabilidad del negocio y mejor la capacidad organizacional del proponente.

$$\textbf{Rentabilidad sobre Activos} = \frac{\textbf{Utilidad Operacional}}{\textit{Activo Total}}$$

indicador debe ser igual o superior a 13%.

Para el caso de Consorcios, uniones temporales o sociedades futuras la formula será la siguiente:

$$RSA = \frac{((Uop_{(1)} * \%\ de\ participación) + (Uop_{(2)} * \%\ de\ participación) + \cdots)}{(((AT_{(1)}) * \%\ de\ participación) + (AT_{(2)}) * \%\ de\ participación) + \cdots)}$$

Nota: Para efectos de los cálculos del Indicador financiero se utilizará la herramienta de EXCEL

Si el proponente presenta un indicador menor al exigido en el presente Pliego de Condiciones la oferta será INHABILITADA.

Indicadores financieros proceso de contratación

Con base en el reporte de indicadores financieros tomado de la Superintendencia de Sociedades con corte a 31 de diciembre de 2023 se emiten los indicadores financieros para el proceso

SUBASTA INVERSA MATERIALES DE FORMACION : SASI-RDC-CNHTA-0062-2024 SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACIÓN, INSUMOS Y MATERIAS PRIMAS PARA LOS TALLERES DE FORMACIÓN Y PRODUCCIÓN DE CENTRO DEL CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS				
Liquidez	**Endeudamiento**	**Razón cobertura**	**Rentabilidad Activo**	**Rentabilidad Patrimonio**
>=2	<=50%	>=4	>=0,10	>=0,13

En aplicación del decreto 579 de 2021 la entidad verificará el cumplimiento de los requisitos habilitantes de capacidad financiera y organizacional, con los indicadores del mejor año que se refleje en el RUP de los últimos tres (3) años.

20.4 REQUISITOS PONDERABLES

No aplica por la modalidad de contratación.

21. ANALISIS DE RIESGOS

Se anexa el documento **ANEXO No.3 MATRIZ DE RIESGOS** como documento integral del estudio previo, elaborado de acuerdo con los lineamientos de la Guía de Colombia Compra Eficiente.

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

No obstante, se deberá considerar lo siguiente:

a. El contratista es el único responsable de la vinculación de personal y de la celebración de subcontratos, lo cual deberá realizar en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo, sin que el SENA adquiera responsabilidad o solidaridad alguna por dichos actos.

b. En relación al IVA, el proponente deberá discriminar este impuesto en la cotización, en caso de pertenecer al régimen común. Si no se indica, este nuevo valor no será reconocido por el SENA, y el contratista deberá asumir el costo del impuesto.

c. El contratista deberá notificar al SENA dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes a la toma de conocimiento de cualquier hecho o circunstancia que pueda afectar la oportuna y adecuada ejecución del contrato o que pueda comprometer los intereses legítimos del SENA. El incumplimiento de esta obligación conllevará a que el contratista responda por los daños y perjuicios ocasionados al SENA.

d. El contratista será responsable por los daños y perjuicios causados al SENA por el uso indebido de los bienes y elementos de trabajo que le hayan sido encomendados para el desarrollo de la gestión, así como por el maltrato, destrucción o desaparición de los bienes del SENA ocurridos durante la ejecución del contrato.

e. Es responsabilidad del contratista vigilar y salvaguardar los bienes y valores que le han sido encomendados, asegurando su uso adecuado y racional conforme a los fines para los cuales fueron entregados, de acuerdo con el objeto del contrato suscrito. Asimismo, el contratista es responsable de los bienes en depósito y de los bienes en servicio, según la naturaleza de su contrato. Por lo tanto, deberá rendir cuentas de su gestión al supervisor y/o interventor del contrato respectivo, así como a los órganos de control fiscal y disciplinario, de ser pertinente.

22. GARANTÍAS

Se recuerda al proponente que las ofertas deben tener el término de validez de tres (3) meses contados a partir de la fecha definitiva de cierre de la presente selección. La validez de la oferta se entenderá acreditada con la garantía de seriedad de la propuesta y se entiende prorrogada la vigencia con la ampliación del término de dicha póliza.

Tipo de Riesgo	Pólizas exigibles
La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del proponente seleccionado. La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el término previsto en los pliegos para la adjudicación del contrato se prorrogue o cuando el término previsto para la suscripción del contrato se prorrogue, siempre y cuando esas prórrogas no excedan un término de tres meses. El retiro de la oferta después de vencido el término fijado para la presentación de las propuestas.	**Suficiencia Garantía Seriedad de la oferta:** Por un valor equivalente al 10% del valor del presupuesto oficial y/o Ítems, con una vigencia de noventa (90) días calendario contados a partir de la fecha definitiva de cierre del proceso de selección. En el evento que la propuesta sea presentada en consorcio o unión temporal, la garantía debe tomarse a nombre del consorcio o unión temporal según el caso, con la indicación de cada uno de los integrantes no a nombre de sus representantes legales y debe expresar claramente que será exigible por su valor total ante el incumplimiento en que incurran cualquiera de los integrantes del grupo proponente, en todo o en parte, derivado del incumplimiento de las obligaciones amparadas.

Ahora bien, en caso de ser adjudicatario deberá expedir las siguientes pólizas de cumplimiento:

De cumplimiento del contrato: El valor asegurado debe ser equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, con una vigencia igual al plazo de ejecución del mismo y seis (6) meses más, en todo caso debe estar vigente para la liquidación del contrato. Este amparo deberá cubrir el pago de las multas que se impongan durante su ejecución y la cláusula Penal según el caso y debe constituirse desde la fecha de suscripción del contrato.

Salarios y prestaciones sociales e indemnizaciones laborales: El valor asegurado debe ser equivalente al cinco por ciento (5%) del valor total del contrato, con una vigencia igual al término de ejecución del mismo y tres (3) años más. Este amparo debe constituirse desde la fecha de suscripción del contrato.

Calidad y correcto funcionamiento de los bienes suministrados: Por el monto de equivalente al veinte (20%) del valor del contrato, por el término de ejecución del contrato y (6) meses más. Este amparo debe constituirse desde la fecha de suscripción del contrato.

Sin perjuicio de lo anterior, el contratista se obliga a mantener vigente las garantías precitadas durante el plazo que demande la ejecución del contrato, así como la liquidación de este, tal y como lo establece el Decreto 1082 de 2015.

El SENA solicitará al contratista restablecer el valor inicial de la garantía cuando con ocasión de las reclamaciones efectuadas por la entidad el valor de la garantía se vea reducido esto de conformidad con lo establecido artículo 2.2.1.2.3.1.18. del Decreto 1082 de 2015.

Cuando el contrato sea modificado para incrementar su valor o prorrogar su plazo, el SENA exigirá al contratista ampliar el valor de la garantía inicialmente otorgada, o ampliar su vigencia, según el caso. Asimismo, Cuando el contratista incumpla la obligación de obtener, ampliar o adicionar las garantías requeridas para el cumplimiento del objeto contractual, el SENA procederá a dar aplicación al procedimiento sancionatorio contractual consagrado en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.

En lo concerniente a los incumplimientos contractuales, imposiciones de multas, procesos sancionatorios y declaratoria de caducidad, el presente contrato se remite a lo señalado por el manual de contratación vigente en la entidad.

23. LIMITACIÓN A LAS MIPYMES

INFORMACIÓN PARA LIMITACIÓN A MIPYMES: (Solo aplica para procesos superiores a US$125.000)
En todos los procesos de selección, dentro de los cronogramas de contratación de licitación pública, selección abreviada de menor cuantía y concurso de méritos; se debe establecer en los pliegos de condiciones, la limitación a Mipymes (micro, pequeña y mediana empresa). De acuerdo con, lo establecido en el Decreto 1082 de 2015 en su artículo No 2.2.1.2.4.2.2., en atención a la contratación directa que se va a adelantar. Conforme a lo anterior y de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015, se deberá: ***"Artículo 2.2.1.2.4.2.2. Convocatorias limitadas a Mipyme.*** *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 conpluralidad de oferentes a las Mipyme 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) Mipyme colombianas para limitar la convocatoria a Mipyme 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 Mipyme, cuyo objeto social les permita ejecutar el contrato relacionado con el proceso contractual.
***PARÁGRAFO.** Las cooperativas y demás entidades de economía solidaria, siempre que tengan la calidad de Mípyme, podrán solicitar y participar en las convocatorias limitadas en las mismas condiciones dispuestas en el presente artículo".*

***"Artículo 2.2.1.2.4.2.3. 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 Mipyme colombianas que tengan domicilio en los departamentos o municipios en donde se va a ejecutar el contrato. Cada Mipyme deberá acreditar su domicilio con los documentos a los que se refiere el siguiente artículo"*

***"Artículo 2.2.1.2.4.2.4. Acreditación de requisitos para participar en convocatorias limitadas.** La Mipyme 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.

***PARÁGRAFO 1.** En todo caso, las Mipyme 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.*

***PARÁGRAFO 2.** Para efectos de la limitación a Mipyme, los proponentes aportarán la copia del registro mercantil, del certificado de existencia y*

<table>
<tr><td colspan="6">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.

PARÁGRAFO 3. 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 Mipyme o de proponentes plurales integrados únicamente por Mipyme.

PARÁGRAFO 4. Los incentivos previstos en los artículos 2.2.1.2.4.2.2 y 2.2.1.2.4.2.3 de este Decreto no excluyen la aplicación de los criterios diferenciales para los emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas".

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA — Ministerio de Comercio, Industria y Turismo — Colombia COMPRA EFICIENTE, Agencia Nacional de Contratación Pública

<table><tr><th colspan="2">UMBRAL DE MIPYMES 2024</th></tr><tr><td>US$</td><td>125.000</td></tr><tr><td>COL$</td><td>532.338.092</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>El Proceso de selección es inferior a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000)</td><td>SI</td><td>X</td><td>NO</td><td></td><td></td></tr>
</table>

24. ACUERDOS COMERCIALES:

De conformidad con las directrices dispuestas por la Agencia Nacional de Contratación Pública- Colombia Compra Eficiente, en el procedimiento de contratación bajo la modalidad de Mínima Cuantía o en la contratación directa no se requiere realizar el estudio de cobertura de los tratados o acuerdos comerciales vigentes en el ordenamiento jurídico colombiano.

Indique si el proceso está cobijado por Acuerdos Comerciales		Entidad Estatal cubierta	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
		SI/NO	**SI/NO**	**SI/NO**	**SI/NO**
Alianza Pacífico	**Chile**	SI	SI	NO	SI
	México	SI	SI	NO	SI
	Perú	SI	SI	NO	SI
Canadá		SI	SI	NO	SI
Chile		SI	SI	NO	SI
Corea		SI	SI	NO	SI
Costa Rica		SI	SI	NO	SI
Estados Unidos		SI	SI	NO	SI
Estados AELC		SI	SI	NO	SI
México			SI	NO	SI
Triángulo Norte	**El Salvador**	SI	SI	NO	SI
	Guatemala	SI	SI	NO	SI
	Honduras	NO	SI	NO	SI
Unión Europea		SI	SI	NO	SI
Comunidad Andina		SI	N/A	NO	SI

25. OTROS ASPECTOS

VISITA PROGRAMADA.				

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

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

COMPONENTE DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Los oferentes deberán cumplir con los siguientes requerimientos en la etapa del proceso indicada, según lo anterior, los requerimientos de la etapa precontractual deberán ser presentados junto con la propuesta como requisitos técnicos. El proponente y contratista dará estricto cumplimiento a lo establecido en el decreto único reglamentario del sector trabajo Decreto 1072 de 2015 y en lo establecido en la resolución 0312 de 2019 estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, así como también todos los requisitos legales vigentes y las normas aplicables en Seguridad y Salud en el trabajo, procurando a la protección la seguridad y salud de los trabajadores contratistas y visitantes.

Criterios para la contratación	
DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	**ETAPA**
1. Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST. 2. Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional Responsable del SG-SST. 3. Evaluacion de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019.	Precontractual

Para el Transporte de los Alimentos 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.	Precontractual

COMPONENTE AMBIENTAL

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA
De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos, insumos o materias primas para alimentos, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud publica acorde a las Resoluciones 2674 de 2013, 3168 y 719 de 201516 Para el caso de bebidas alcohólicas destinadas a prácticas de formación profesional se deberá presentar el registro sanitario de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1686 de 2012	Precontractual y Contractual
El oferente deberá entregar una ficha técnica de los productos según el formato establecido por el Invima	Contractual

Carne y productos cárnicos • Registro y Autorización sanitaria vigente, emitida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA para las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos. • Ultimo registro de inspección oficial en plantas de beneficio realizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA • Inscripción y Autorización Sanitaria, emitida por la entidad territorial de salud para los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos • Último registro o acta de visita de inspección, vigilancia y control sanitario favorable expedida por la autoridad sanitaria competente	Precontractual y Contractual
A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021	Contractual
Entregar concepto sanitario del vehículo que realiza el transporte de los alimentos 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 los mismos, para lo cual 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	Precontractual y Contractual

vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo. • Autorización Sanitaria y Registro Para El Transporte de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos	
Evidencia de que el vehículo cuenta con los requisitos básicos para el transporte de alimentos: • Señalización con la leyenda de transporte de alimentos en ambos laterales. • Dotación: estibas plásticas, canastillas, si se requieren instrumentos de medición (termómetros). En caso de furgones térmicos, ganchos, empaques, bandejas, entre otros.	Contractual
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	Contractual
Alimentos Refrigerados y/o Congelados Entrega de documento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro 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	Contractual

transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.	
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 a 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.	Contractual

El proponente deberá acreditar no tener sanciones ni medidas preventivas abiertas o proceso de ejecución ante las autoridades ambientales (Adjuntar Declaración Juramentada firmada por el representante legal)	Precontractual

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

No aplica

28. CONCEPTO TÉCNICO DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA (Anexo)

No aplica

29. ANEXOS

Anexo 1: Estudio del Sector
Anexo 2: Matriz de riesgos
Anexo 3: CDP

De nuestra parte, se reitera nuestro compromiso con la presente gestión y los intereses de la Entidad.

Firmado digitalmente por JEISON ANDRÉS PLAZAS ROMERO

Jeison Andrés Plazas Romero
Subdirector (e) Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Regional Distrito Capital

Proyectó componente jurídico: Daniela Castaño Salazar

Proyectó IMPACTO SOCIAL, ECONÓMICO Y AMBIENTAL DE LA CONTRATACIÓN, LICENCIAS, PERMISOS, AUTORIZACIONES Y DISEÑOS: Laura Alvarado Diaz

Proyectó IMPACTO SOCIAL, ECONÓMICO Y AMBIENTAL DE LA CONTRATACIÓN, LICENCIAS, PERMISOS, AUTORIZACIONES Y DISEÑOS: Tania Salazar Camacho

Proyectó necesidad: Sara González Montenegro

Proyectó componente financiero: Derly Angélica Alvarado Cepeda

Vo.Bo. Coordinador del Grupo de Apoyo Administrativo: Rodrigo Hernando Tibaquirá Ramos

ANEXO No. 1 ANALISIS DEL SECTOR

El presente estudio del sector para el proceso de contratación cuyo objeto es: ***"SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACIÓN, INSUMOS Y MATERIAS PRIMAS PARA LOS TALLERES DE FORMACIÓN Y PRODUCCIÓN DE CENTRO DEL CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS****";* tiene como fin:

- Conocer las características fundamentales de las empresas que conforman el segmento del mercado que tengan la capacidad de suplir la presente necesidad de contratación.

- Determinar las variables financieras y técnicas, adecuadas y proporcionales a la naturaleza y valor del contrato, que sirvan de base para estructurar el proceso contractual que adelanta la RegionalCaribe, garantizando la pluralidad de oferentes y selección objetiva.

- Establecer los precios promedio del mercado y el presupuesto del servicio a contratar, tomando de referencia el análisis efectuado de los precios suministrados por parte del mercado.

Lo anterior en aras de que el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del SENA, obtenga la mejor oferta económica y seleccione el contratista idóneo para atender la necesidad descrita, mitigando el riesgo de incumplimiento por parte del contratista seccionado.

1. ANÁLISIS DEL MERCADO

SECTORES ECONÓMICOS

Teniendo en cuenta la adquisición de los bienes prevista para la actual contratación materia de estudio, se tuvo en cuenta los sectores económicos primario y secundario, respectivamente.

SECTOR PRIMARIO: Abarca las actividades relacionadas con la explotación de los recursos naturales, tales como la agricultura, la caza, la pesca y la silvicultura. Las actividadesde este sector generalmente no llevan procesos de transformación; es decir, los productos se venden tal como se extraen de la tierra y son considerados materias primas.

Las materias primas pueden ser empleadas para el consumo directo o usadas por otros sectores económicos para la producción de bienes y servicios

Las principales actividades de este sector son:

- **La agricultura:** Todas las actividades relacionadas con el cultivo de la tierra. Su importancia es fundamental porque su finalidad es obtener productos vegetales (como frutas, verduras, granos o pastos) para la alimentación del hombre y del ganado. Puede ser de regadío o de secano.

- **Ganadería:** Labores relacionadas con la cría de ganado doméstico, para la explotación y comercio de alimentos o pieles. Puede ser intensiva, extensiva o trashumante (desplazamiento periódico del ganado).
- **Caza:** Actividades relacionadas con la captura de animales salvajes para el consumo y el comercio de alimentos y pieles.
- **Pesca y piscicultura:** Negocio que se encarga de extraer pescado u otros organismos acuáticos.
- **Apicultura:** Es la actividad dedicada la crianza de abejas, para la obtención de miel y cera.
- **Silvicultura o explotación forestal:** Se trata del cultivo de árboles en el bosque para la obtención de madera.
- **Minería:** Es la extracción de minerales como oro, plata, cobre, zinc, molibdeno, entre otros. No se incluye la extracción de combustibles fósiles.

La agricultura juega un papel muy importante en el desarrollo económico del país, pues es la principal fuente de ingresos del área rural, hace un aporte significativo al avance económico, la mitigación de la pobreza, la seguridad alimentaria y el desarrollo sostenible de Colombia.

En el mercado interno se encuentran una variedad ilimitada de leguminosas, granos, frutas, vegetales, tubérculos, plantas ornamentales y aromáticas.

Las personas dedicadas a la agricultura están organizadas en la Sociedad de Agricultores de Colombia. Esta entidad se encarga de promover el desarrollo agropecuario, defender los intereses de los productores, cooperar con el gobierno nacional para la formulación de políticas agropecuarias y de desarrollo rural sostenible y vigilar la adecuada conservación del medio ambiente.

Sin embargo, no todo es positivo. Con la globalización, los Tratados de Libre Comercio (TLC), las innovaciones tecnológicas, los aranceles y las restricciones en el mercado la agricultura ha tenido un retraso significativo. Muchos campesinos no cuentan con el dinero, tecnología y capacitación suficientes para ser competitivos en el mercado nacional y mucho menos global. Esto sumado al cambio climático y daño ambiental que está sufriendo el planeta, limitan aún más el acceso de los campesinos a la agricultura.

Por tal razón se hace necesario que el estado colombiano defina políticas públicas y estrategias para fortalecer y promover una agricultura sostenible en el país. Así se logrará un responsable y adecuado aprovechamiento de los recursos naturales. También es necesario crear incentivos suficientes para ayudar a mitigar la desigualdad competitiva a la que se están enfrentando los agricultores colombianos[1].

SECTOR SECUNDARIO: Dentro del sector secundario podemos destacar tres principales actividades que engloban la amplia mayoría de las funciones desarrolladas por este sector:

- **Industria:** En el sector secundario se incluyen las actividades manufactureras (ya sea en talleres o en fábricas), y por este motivo también suele denominarse “sector industrial”. Dentro de la industria, existen también diferentes ramas, como la ligera

[1] https://economipedia.com/definiciones/sector-primario-secundario-y-terciario.html

(destinada a la producción de bienes de consumo) y la pesada (dedicada a la obtención de bienes de equipo o de capital). Otra clasificación de la industria estaría basada en la división sectorial: se podría hablar así de la industria automovilística, aeronáutica, naval, textil, etc.

- **Construcción:** Engloba cualquier tipo de actividad dedicada a formar una estructura, independientemente del tamaño, ya sea un puente en un río, una casa o un inmenso túnel de montaña.
- **Energía:** En este punto entran todas las actividades dedicadas a generar electricidad mediante la conversión de una energía primaria.

Por otra parte, cabe destacar también que, en ocasiones, determinadas actividades extractivas de minerales o recursos energéticos, como la minería o la perforación de pozos de petróleo, también forman parte del sector secundario. La minería consiste en localizar, extraer y refinar rocas y minerales del suelo y del subsuelo. Bajo este supuesto, las demás actividades extractivas (como la explotación forestal) forman parte del sector primario[2].

El Sistema de Información de Precios y Abastecimiento del Sector Agropecuario -SIPSA-, cuenta con tres componentes: precios mayoristas, abastecimiento de alimentos e insumos y factores asociados a la producción.

El componente de precios mayoristas tiene por objeto la recolección, el análisis y la difusión de la información de las cotizaciones que se capturan en los principales mercados mayoristas del país.

El SIPSA busca analizar el comportamiento de los precios a través del seguimiento de los mercados nacionales y regionales, así como de la identificación y el análisis de los factores y hechos económicos que determinan y afectan los precios a lo largo de la cadena de comercialización.

El sistema toma la información de precios mayoristas de alimentos frescos y procesados, en más de 61 mercados, en los días y horas de mayor movimiento en cada uno de ellos. El SIPSA recoge información para una canasta de cerca de 400 productos clasificada en ocho grandes grupos así: verduras y hortalizas; frutas frescas; tubérculos, raíces y plátanos; granos y cereales; huevos y lácteos; carnes; pescados; y productos procesados.

VARIACIÓN MENSUAL DE LOS PRECIOS MAYORISTAS DE LOS ALIMENTOS EN DICIEMBRE DE 2023

Para diciembre, en comparación con noviembre, subieron las cotizaciones mayoristas de las verduras y hortalizas, los granos y cereales, los lácteos y huevos, las carnes y los pescados y los procesados. En cambio, cayeron los precios de las frutas frescas y los tubérculos, raíces y plátanos.

VERDURAS Y HORTALIZAS[3]

[2] https://economipedia.com/definiciones/sector-secundario.html

[3] La información de precios de todos los productos reportados por el SIPSA está publicada en las series históricas que se encuentran en la página web del DANE, en el siguiente link: https://www.dane.gov.co/index.php/servicios-al-ciudadano/servicios-informacion/sipsa

Para diciembre, en comparación con noviembre, subieron los precios mayoristas de la zanahoria, la lechuga Batavia, el tomate chonto, la remolacha y el apio, entre otros productos.

Gráfico 2. Producto al alza (zanahoria) diciembre 2022 - 2023

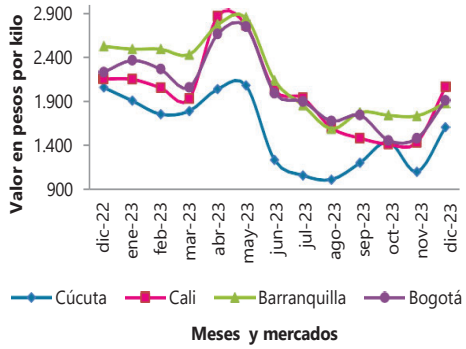
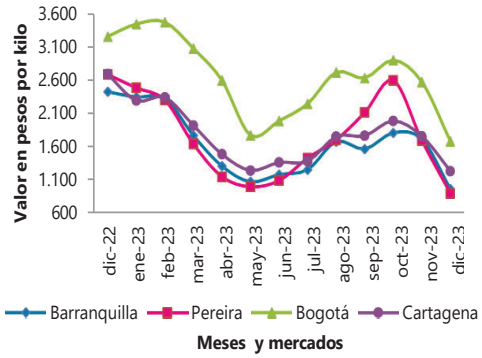


Gráfico 3. Producto a la baja (pepino cohombro) diciembre 2022 – 2023



Fuente: DANE, SIPSA

Se incrementaron los precios mayoristas de la zanahoria, debido a la menor producción en Mutiscua (Norte de Santander), Tunja (Boyacá), Ipiales (Nariño), Facatativá y Mosquera (Cundinamarca) y a la mayor demanda para la preparación plato típicos. El anterior comportamiento se registró en 31 de los 32 mercados en los que se vendió. En Cúcuta el alza fue del 45,62% y el kilo se vendió a $1.612.

También subió la cotización de la lechuga Batavia, esta vez en 33 de los 40 mercados donde se ofreció, ya que ingresó una menor cantidad desde Sonsón, La Unión, Marinilla, San Vicente Ferrer (Antioquia), Mutiscua (Santander), Cota, Funza, Mosquera y Madrid (Cundinamarca). En Cúcuta el kilo se negoció a $2.525, un 43,26% más que en el mes anterior.

Cuadro 1. Mercados en los que bajaron y subieron los precios de las hortalizas y verduras Diciembre 2023

Producto	Mercados*		
	Total	Bajó	Subió
Zanahoria	32	1	31
Lechuga Batavia	40	7	33
Tomate chonto	29	4	25
Remolacha	28	4	24
Apio	33	8	25
Cebolla junca	19	1	18
Coliflor	26	5	20
Ahuyamín (Sakata)	14	0	13
Arveja verde en vaina	33	10	23
Espinaca	22	5	16
Pepino de rellenar	10	0	10
Fríjol verde en vaina	18	14	4
Fríjol verde cargamanto	22	18	4
Repollo blanco	32	25	7
Habichuela	41	34	7
Pimentón	43	38	5
Pepino cohombro	38	38	0

Fuente: DANE, SIPSA
* Información correspondiente al conteo de mercados del mes de diciembre
Nota: el total incluye mercados que no registraron variación

En contraste, cayeron las cotizaciones del pepino cohombro, el pimentón, la habichuela y el repollo blanco.

Descendió el precio mayorista del pepino cohombro, esta vez en los 38 mercados donde se vendió. Lo anterior se debió a la salida de las cosechas en Páramo (Santander), El Dovio, Pradera, Restrepo, Darién, Palmira (Valle del Cauca), Peñol, Jardín, Dabeiba, El Santuario (Antioquia), Pereira (Risaralda), Pitalito (Huila) y Ocaña (Norte de Santander). En Barranquilla la reducción fue del 43,56%, ofreciéndose el kilo a $968.

FRUTAS FRESCAS

En diciembre, en comparación con noviembre, cayeron las cotizaciones mayoristas del tomate de árbol, el lulo, la manzana verde importada y el maracuyá.

Gráfico 4. Producto a la baja (tomate de árbol)
Diciembre 2022 – 2023

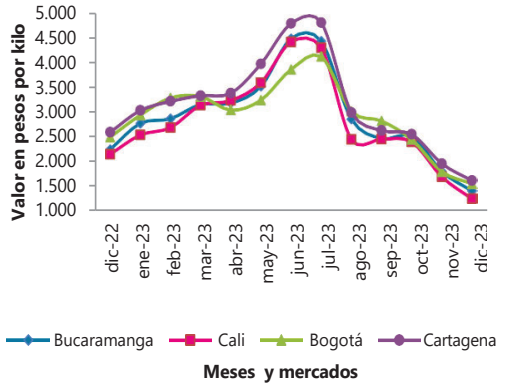
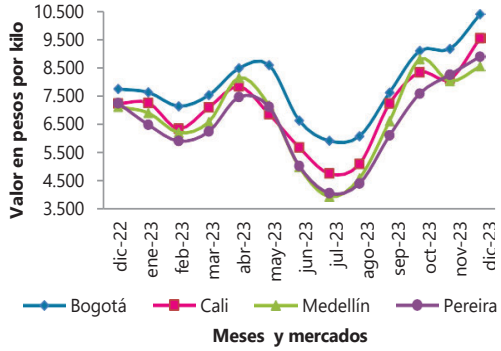


Gráfico 5. Producto al alza (aguacate papelillo)
Diciembre 2022 – 2023



Fuente: DANE, SIPSA

Por según mes consecutivo cayó el precio del tomate de árbol, esta vez en 45 de los 46 mercados en que se comercializó. Lo anterior se dio pues hubo un mayor abastecimiento de la fruta desde San Bernardo, Silvania (Cundinamarca), Ramiriquí, Jenesano, Tibaná (Boyacá), Córdoba (Nariño), La Unión, Sonsón, La Ceja, Guarne, San Pedro de los Milagros, Yarumal y Santa Rosa de Osos (Antioquia). En Cali se presentó la mayor reducción con 26.12%, ofreciéndose el kilo a $1.250.

De igual forma descendió la cotización del lulo y esto se debió a la salida de cosechas en Pitalito (Huila), Briceño (Boyacá), Salento, Filandia, Circasia, Buenavista (Quindío), La Unión (Valle del Cauca), Sibundoy (Putumayo), Puente Nacional, Albania (Santander), Sonsón, La Unión y Urrao (Antioquia). Lo anterior se registró en 37 de los 38 mercados donde se vendió este mes. En Pereira se registró la mayor caída con 15,75% y el kilo se negoció a $3.317.

Cuadro 2. Mercados en los que bajaron y subieron los precios de las frutas frescas Diciembre 2023

Producto	Mercados*		
	Total	Bajó	Subió
Tomate de árbol	46	45	1
Lulo	38	37	1
Manzana verde importada	34	34	0
Mango Tommy	33	32	1
Maracuyá	31	30	1
Limón Tahití	31	28	3
Limón común	26	25	1
Kiwi	20	20	0
Curuba	21	20	1
Manzana roja importada	32	25	7
Manzana royal gala importada	30	23	7
Uva Isabela	28	21	7
Pera importada	31	22	9
Papaya Maradol	30	21	9
Fresa	24	6	17
Limón mandarino	12	0	12
Mandarina Oneco	14	0	14
Naranja Sweet	14	0	14
Mora de Castilla	36	10	26
Granadilla	26	4	22
Naranja Valencia	24	3	21
Guayaba pera	37	9	28
Melón Cantalup	23	0	23
Aguacate papelillo	26	0	26

Fuente: DANE, SIPSA
* Información correspondiente al conteo de mercados del mes de diciembre
Nota: el total incluye mercados que no registraron variación

En cambio, en diciembre en comparación con noviembre, subieron los precios del aguacate papelillo, el melón Cantalup, la guayaba pera y la naranja Valencia.

Aumentaron las cotizaciones del aguacate papelillo debido al bajo nivel de ingreso desde Armenia (Quindío), Líbano, Espinal, Falan, Fresno (Tolima), Viterbo (Caldas), Pereira (Risaralda) y Caicedonia (Valle del Cauca). Lo anterior se registró en los 26 mercados en los que se comercializó este mes. En Cali el kilo se negoció a $9.539, un 17,77% más que en el mes anterior.

TUBÉRCULOS, RAÍCES Y PLÁTANOS

En diciembre, frente a noviembre, cayeron los precios mayoristas del plátano hartón verde, las papas capira, superior, parda pastusa y nevada, las yucas criolla e ICA y la arracacha amarilla.

Gráfico 6. Producto a la baja (plátano hartón verde)
Diciembre 2022 – 2023

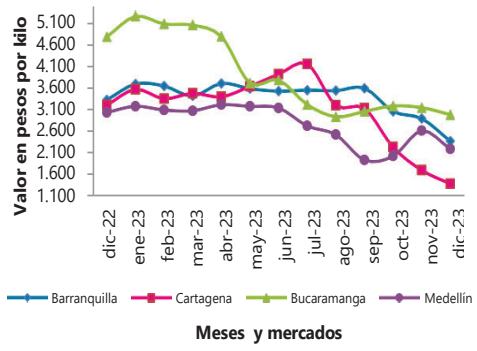
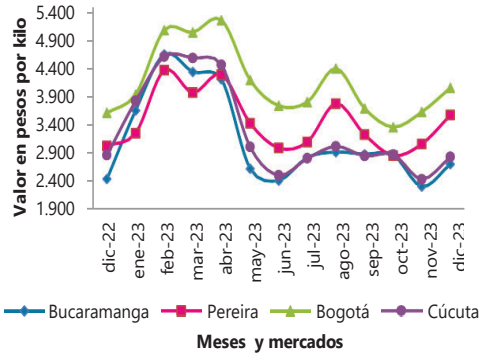


Gráfico 7. Producto al alza (papa criolla limpia)
Diciembre 2022 – 2023



Fuente: DANE, SIPSA

En el caso del plátano hartón verde, por ejemplo, el descenso de la cotización mayorista se registró en 36 de los 37 mercados donde se vendió. Lo anterior se debido al buen momento productivo por el que están pasando los cultivos establecidos en Granada, Fuente de Oro (Meta), Saravena (Arauca), Pinchote, Socorro, Palmas del Socorro, Palmar, San Gil, Páramo (Santander), Santa Bárbara, Montebello, Abejorral (Antioquia), Palestina, Chinchiná (Caldas) y Armenia (Quindío). En Cartagena presentó la mayor reducción con 18,54%, ofreciéndose el kilo a $1.388 en diciembre.

Así mismo, bajaron los precios de la papa capira en 26 de los 28 mercados donde se vendió, ante la mayor producción en Totoró, Puracé (Cauca), Marinilla, El Santuario, El Carmen de Viboral (Antioquia), Une, Mosquera (Cundinamarca), Pasto e Iles (Nariño).

Cuadro 3. Mercados en los que bajaron y subieron los precios de los tubérculos, raíces y plátanos

Diciembre 2023

Producto	Mercados*		
	Total	Bajó	Subió
Plátano hartón verde	37	36	1
Papa capira	28	26	2
Papa superior	14	14	0
Papa parda pastusa	15	13	2
Plátano hartón maduro	10	10	0
Papa nevada	9	9	0
Yuca criolla	15	12	3
Yuca ICA	15	12	3
Arracacha blanca	11	9	2
Papa criolla limpia	44	11	33

Fuente: DANE - SIPSA
* Información correspondiente al conteo de mercados del mes de diciembre
Nota: el total incluye mercados que no registraron variación

Únicamente subieron los precios mayoristas de la papa criolla limpia. Este comportamiento se presentó en 33 de los 44 mercados en los que se comercializó. Según los comerciantes hubo menores recolecciones en Chitagá, Mutiscua, Pamplona, Cácota (Norte de Santander), Ventaquemada, Belén, Santa Rosa de Viterbo, Samacá, Toca, Tunja (Boyacá), San Vicente Ferrer, Marinilla y La Unión (Antioquia). En Bucaramanga presentó la mayor alza con 17,30%, ofreciéndose el kilo a $2.712 en diciembre.

GRANOS Y CEREALES, LÁCTEOS Y HUEVOS, CÁRNICOS Y PROCESADOS

En diciembre, frente a noviembre de 2023, subieron los precios de la lenteja importada, el arroz de primera y la arveja verde seca importada.

Cuadro 4. Mercados en los que bajaron y subieron los precios de los granos y cereales Diciembre 2023

Producto	Mercados*		
	Total	Bajó	Subió
Lenteja importada	36	8	27
Arroz de primera	32	8	21
Arveja verde seca importada	25	9	16
Fríjol cargamanto rojo	15	12	3
Maíz blanco trillado	29	23	5

Fuente: DANE, SIPSA
* Información correspondiente al conteo de mercados del mes de diciembre
Nota: el total incluye mercados que no registraron variación

Se incrementó la cotización mayorista de la lenteja importada, esta vez en 27 de los 36 mercados donde se negoció. Según los comerciantes, lo anterior se debió a que se redujo la oferta del grano canadiense. En Bogotá el kilo se ofreció a $6.638 y la reducción fue del 5,18% frente a noviembre de 2023.

LÁCTEOS Y HUEVOS

En diciembre, frente a noviembre de 2023, aumentaron los precios mayoristas de los quesos costeño, cuajada, doble crema y Caquetá y la leche en polvo

Cuadro 5. Mercados en los que bajaron y subieron los precios de los lácteos y huevos Diciembre 2023

Producto	Mercados*		
	Total	Bajó	Subió
Queso costeño	24	1	23
Queso cuajada	18	3	14
Leche en polvo	21	5	14
Queso doble crema	19	5	13
Queso Caquetá	7	0	7
Huevo rojo AA	24	16	8
Huevo rojo extra	15	11	3
Huevo rojo A	24	18	6

Fuente: DANE, SIPSA

* Información correspondiente al conteo de mercados del mes de diciembre

Nota: el total incluye mercados que no registraron variación

En el caso del queso costeño su precio se incrementó por segundo mes consecutivo, esta vez en 23 de los 24 mercados donde se negoció. Este comportamiento se debió a la mayor demanda del producto y a la menor disponibilidad de leche para procesar en San Marcos, Arboletes, Montería, Tierralta, Sahagún (Córdoba), Fundación (Magdalena), Corozal, Sincelejo, Tolú (Sucre), San Juan Nepomuceno, El Carmen de Bolívar y Calamar (Bolívar). En Cali el kilo se comercializó a $21.333, un 16,10% más.

ESPACIO EN BLANCO

Gráfico 8. Producto al alza en lácteos (queso costeño)
Diciembre 2022 – 2023

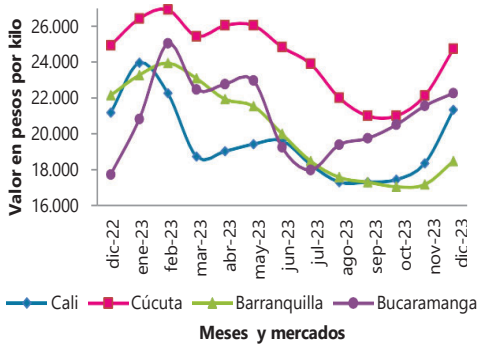
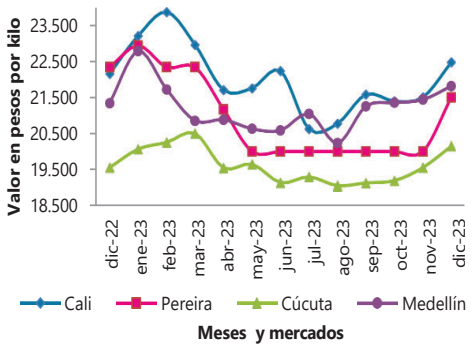


Gráfico 9. Producto al alza en carnes (pernil de cerdo sin hueso)
Diciembre 2022 – 2023



CARNES Y PESCADOS

En diciembre, comparado con noviembre de 2023, se incrementaron las cotizaciones mayoristas de algunos cortes de carne de cerdo, como el pernil sin hueso, el brazo con hueso y la costilla, así como las de la pechuga de pollo y la pierna pernil con rabadilla.

Cuadro 6. Mercados en los que bajaron y subieron los precios de las carnes y los pescados Diciembre 2023

Producto	Mercados*		
	Total	Bajó	Subió
Carne de cerdo, pernil sin hueso	23	4	18
Carne de cerdo, brazo sin hueso	22	4	17
Carne de cerdo, costilla	27	6	19
Pechuga de pollo	30	8	21
Pierna pernil con rabadilla	26	6	19
Carne de cerdo, pernil con hueso	15	1	13
Carne de cerdo, lomo sin hueso	27	8	18
Carne de cerdo, tocino papada	14	1	11
Carne de res, chatas	25	6	16
Carne de res, costilla	24	6	16
Carne de res, lomo fino	25	6	16
Bocachico criollo fresco	8	7	1
Pargo rojo entero congelado	8	7	1

Fuente: DANE, SIPSA
* Información correspondiente al conteo de mercados del mes de diciembre
Nota: el total incluye mercados que no registraron variación

Aumentó el precio mayorista del pernil de cerdo sin hueso, pues hubo un incremento en la demanda habitual durante las festividades de fin de año; llegó producto desde Montería,

Cereté (Córdoba), Sampués (Sucre), Yarumal, Amagá (Antioquia) y Pereira (Risaralda). Esta situación se registró en 18 de los 23 mercados donde se negoció. En Pereira el kilo se transó a $21,500, 7,50% más en comparación con noviembre.

PRODUCTOS PROCESADOS

En diciembre subieron los precios mayoristas de las galletas saladas, el chocolate dulce, la sal yodada y la gelatina.

Cuadro 7. Mercados en los que bajaron y subieron los precios de los productos procesados Diciembre 2023

Producto	Mercados*		
	Total	Bajó	Subió
as saladas	31	1	29
olate dulce	20	0	20
dada	33	6	26
na	28	6	21
r sulfitada	21	4	17
de tomate doy pack	27	6	19
olate amargo	13	1	12
r morena	14	2	12
a redonda morena	19	5	14
en hojuelas	23	16	5
nolido	27	19	7
a de trigo	33	24	9

Fuente: DANE, SIPSA
* Información correspondiente al conteo de mercados del mes de diciembre
Nota: el total incluye mercados que no registraron variación

Subió la cotización de las galletas saladas en 29 de los 31 mercados donde se vendió. La anterior situación se dio por los ajustes de precios de las casas comerciales. En Bogotá, el kilo se vendió a $14.966 en diciembre, lo que representó un ascenso del 14,49% en comparación con noviembre de 2023.

En diciembre, se destacó en el grupo de las verduras y hortalizas la reducción en los precios mayoristas de la remolacha, siendo el mercado de Medellín donde se observó la mayor reducción en el precio con un 53,70%. También, disminuyeron los precios de la cebolla cabezona blanca; en el mercado de Medellín se registró la mayor reducción con -61,26%.

Igualmente caen los precios de la arveja verde en vaina, las mayores variaciones se registraron

en la ciudad de Medellín con -52,23%.

También se reducen los precios de la cebolla junca, la mayor variación se registró en Bucaramanga con -27,73%. De la misma forma el pepino cohombro reduce sus cotizaciones siendo el mercado de Barranquilla donde se presentan las mayores caídas con un 60,07%.

Cuadro 8. Variación porcentual año corrido de los precios de las hortalizas y verduras Diciembre 2023

Producto	Barranquilla	Bogotá	Bucaramanga	Cartagena	Cali	Cúcuta	Medellín	Pereira
Ahuyama	-	-4,82	4,76	-	1,47	-8,78	-8,84	4,37
Arveja verde en vaina	6,03	-30,36	-13,62	-	-18,24	-16,65	-52,23	-
Cebolla cabezona blanca	-54,92	-61,11	-58,96	-53,73	-52,55	-58,38	-61,26	-57,45
Cebolla junca	-13,50	-23,26	-27,73	-4,78	-20,36	-16,12	-20,35	-11,01
Chócolo mazorca	-	-36,60	-30,31	-3,59	-15,01	-15,69	2,00	-
Habichuela	-11,61	-17,40	-21,90	-20,63	1,47	-4,63	-40,73	-40,65
Lechuga Batavia	26,80	-13,98	12,75	19,64	-5,24	-1,96	-15,25	20,62
Pepino cohombro	-60,07	-48,25	-43,94	-53,96	-56,06	-34,30	-52,30	-56,31
Pimentón	-11,77	-28,28	-21,63	-33,85	-26,29	-3,58	-36,40	-35,48
Remolacha	-44,29	-46,36	-37,77	-38,11	-33,26	-34,58	-53,70	-43,07
Tomate*	4,75	15,55	8,54	10,42	9,33	26,37	5,41	13,25
Zanahoria	-25,53	-14,32	-29,53	-9,38	-4,21	-21,82	-13,15	-15,05

Fuente: DANE, SIPSA
*Variedad predominante en el mercado
●no es posible calcular la variación

En el grupo de las frutas frescas, aumentaron los precios del mango Tommy, el incremento más importante se registró en Bucaramanga donde las cotizaciones se incrementan en un 37,61%.

De la misma forma suben las cotizaciones mayoristas de la piña; el incremento más importante se presentó en Bucaramanga con 115,98%. Igualmente, subieron los precios de la mora de Castilla, la mayor variación se observó en Cali con 78,81%.

También, se incrementan las cotizaciones mayoristas del coco; el aumento más importante se registró en Bogotá, donde los precios suben en un 72,45%. Así mismo la mandarina registró un incremento en los precios, siendo el mercado de Medellín donde se presentó el mayor aumento con un 58,37%.

ESPACIO EN BLANCO

Cuadro 9. Variación porcentual año corrido de los precios de las frutas frescas Diciembre 2023

Producto	Barranquilla	Bogotá	Bucaramanga	Cartagena	Cali	Cúcuta	Medellín	Pereira
Aguacate papelillo	-	34,18	-	-	31,95	-	20,13	-
Banano*	-33,85	2,70	10,31	-	1,42	-5,02	11,84	0,69
Coco	35,28	72,45	-	15,03	53,39	-	27,54	58,38
Granadilla	-	8,00	9,49	-	24,87	-	17,28	25,94
Guayaba pera	32,70	8,48	28,17	11,83	26,72	40,37	-1,99	12,09
Limón Tahití	-12,94	-4,25	-18,94	-15,95	-2,14	-23,31	-7,36	-6,64
Lulo	-10,81	-13,72	-20,54	-10,79	-4,18	0,92	-21,26	-13,05
Mandarina*	7,61	27,10	3,38	-	28,29	16,95	58,37	14,06
Mango Tommy	28,55	2,26	37,61	-	18,25	-	21,10	18,14
Manzana verde importada	-	7,10	11,79	17,94	19,60	21,32	8,41	22,84
Maracuyá	-25,48	-15,86	-22,75	-	-10,07	4,56	-38,16	-12,47
Mora de Castilla	36,02	64,54	58,41	39,45	78,81	37,88	47,28	29,29
Naranja*	-	-11,74	-12,31	-	-14,59	5,94	-9,48	1,71
Papaya*	-	-43,18	-38,43	-41,38	-31,73	-11,28	-4,71	-28,27
Piña *	68,60	90,07	115,98	59,84	73,04	65,02	64,82	67,44
Tomate de árbol	-19,06	-37,70	-37,24	-37,53	-41,75	21,40	-36,82	-7,13

Fuente: DANE, SIPSA
*Variedad predominante en el mercado
●no es posible calcular la variación

En el grupo de los tubérculos, raíces y plátanos, en diciembre de 2023, en comparación con diciembre de 2022, se registró una reducción en las cotizaciones de la papa negra, en Medellín se observó la mayor variación con -31,23%.

Cuadro 10. Variación porcentual año corrido de los precios de los tubérculos Diciembre 2023

Producto	Barranquilla	Bogotá	Bucaramanga	Cartagena	Cali	Cúcuta	Medellín	Pereira
Arracacha*	-	-34,12	1,15	-	-24,97	-7,59	-60,89	-26,76
Papa negra*	-27,11	-19,94	-26,73	-27,93	-22,87	-31,12	-31,23	-30,26
Papa criolla	24,58	12,25	10,83	17,38	2,07	-1,08	-26,46	17,93
Plátano hartón verde	-28,67	-47,25	-37,65	-56,72	-17,23	-35,22	-27,79	-18,58
Yuca*	-19,88	-43,94	-38,38	-25,23	-58,36	-39,08	-42,28	-64,82

Fuente: DANE, SIPSA
*Variedad predominante en el mercado
-: no es posible calcular la variación

Disminuyeron las cotizaciones de la yuca, la mayor variación en los precios se presentó en la ciudad de Pereira con -64,82%. Así mismo, bajó el precio del plátano hartón verde; el mayor descenso se presentó en Cartagena, donde los precios cayeron 56,72%.

Diciembre 2019 vs diciembre 2023

Tanto en diciembre de 2023 como en diciembre de 2019 subieron las cotizaciones de las verduras, principalmente de la zanahoria, la lechuga Batavia y el tomate chonto. En el caso de la zanahoria, se dio un menor abastecimiento desde Boyacá, Norte de Santander y Cundinamarca

Cuadro 11. Numero de mercados en los que bajaron y subieron los precios de las verduras Diciembre (2019 – 2023)

Producto	Diciembre de 2019		Diciembre de 2023	
	Mercados		Mercados	
	Bajan	Suben	Bajan	Suben
Zanahoria	0	32	1	31
Lechuga Batavia	3	37	7	33
Tomate chonto	5	26	4	25
Apio	13	20	8	25
Cebolla junca	7	13	1	18
Espinaca	1	16	5	16
Haba verde	4	6	0	9

Fuente: DANE, SIPSA

En cambio, descendieron las cotizaciones de las frutas, especialmente del tomate de árbol, la manzana verde importada, el mango Tommy y el maracuyá. En el caso del tomate de árbol, se registró la salida de cosechas en Antioquia, Cundinamarca, Huila, Valle del Cauca y Cauca.

Cuadro 12. Numero de mercados en los que bajaron y subieron los precios de las frutas Diciembre (2019 – 2023)

Producto	Diciembre de 2019		Diciembre de 2023	
	Mercados		Mercados	
	Bajan	Suben	Bajan	Suben
Tomate de árbol	32	16	45	1
Manzana verde importada	30	10	34	0
Mango Tommy	35	0	32	1
Maracuyá	30	3	30	1
Limón Tahití	30	0	28	3
Limón común	26	6	25	1
Curuba	18	6	20	1
Uva Isabela	18	8	21	7

Fuente: DANE, SIPSA

También bajaron las cotizaciones de los tubérculos, especialmente del plátano hartón verde, las papas capira, superior y parda pastusa y las yucas criolla e ICA. En el caso del plátano hartón verde, se reportó un incremento en la producción y la recolección en Antioquia, Córdoba, Quindío, Meta y Arauca.

Cuadro 13. Numero de mercados en los que bajaron y subieron los precios de los tubérculos

Diciembre (2019 – 2023)

Producto	Diciembre de 2019		Diciembre de 2023	
	Mercados		Mercados	
	Bajan	Suben	Bajan	Suben
Plátano hartón verde	39	0	36	1
Papa Capira	26	0	26	2
Papa superior	13	0	14	0
Papa parda pastusa	25	0	13	2
Plátano hartón maduro	10	0	10	0
Papa nevada	9	0	9	0
Yuca criolla	17	0	12	3
Yuca ICA	9	5	12	3

Fuente: DANE, SIPSA

Diciembre 2022 vs diciembre 2023

Tanto en diciembre de 2023 como en diciembre de 2022 subieron las cotizaciones de las verduras, en especial de la zanahoria, la lechuga Batavia y el tomate chonto. En el caso de la zanahoria, se dio la finalización de las cosechas en Norte de Santander.

Cuadro 14. Numero de mercados en los que bajaron y subieron los precios de las verduras Diciembre (2022 – 2023)

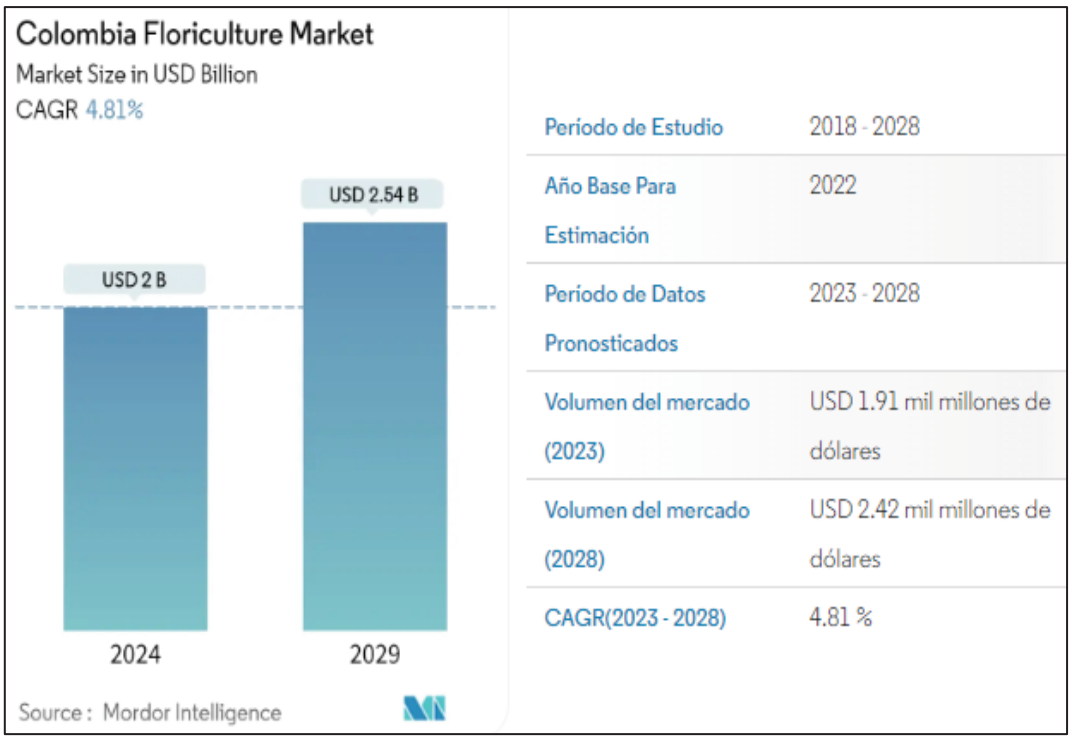
Producto	Diciembre de 2022		Diciembre de 2023	
	Mercados		Mercados	
	Bajan	Suben	Bajan	Suben
Zanahoria	0	32	1	31
Lechuga Batavia	0	40	7	33
Tomate chonto	0	29	4	25
Apio	3	30	8	25
Cebolla junca	3	16	1	18
Coliflor	9	17	5	20
Arveja verde en vaina	5	27	10	23
Espinaca	3	19	5	16
Pepino de rellenar	3	7	0	10
Haba verde	1	8	0	9

Fuente: DANE, SIPSA

SECTOR FLORICULTURA EN COLOMBIA

El mercado de la floricultura colombiana está segmentado por tipo de flor (rosas, crisantemos, claveles, alstroemerias, hortensias, lirios y otros tipos de flores). Se proporciona un análisis detallado del mercado mediante el análisis de producción, análisis

de consumo (valor y volumen), análisis de importación (valor y volumen), análisis de exportación (valor y volumen) y análisis de tendencias de precios dentro del país. El informe ofrece una estimación del mercado y pronósticos en valor (millones de USD) para los segmentos mencionados anteriormente[4].



ANÁLISIS DEL MERCADO DE LA FLORICULTURA EN COLOMBIA

El tamaño del mercado de floricultura de Colombia se estima en USD 1.91 mil millones en 2023, y se espera que alcance los USD 2.42 mil millones para 2028, creciendo a una tasa compuesta anual de 4.81% durante el período de pronóstico (2023-2028).

Entre los diversos tipos de flores, rosas y claveles son testigos de una inmensa popularidad en el mercado de la floricultura del país. Alrededor de 150 empresas importan y distribuyen flores colombianas en Estados Unidos, principalmente en Miami. Según la Asociación de Exportadores de Flores de Colombia (Asocolflores), el área total cosechada en 2018 bajo aster, gypsophila y gerbera fue de 150 hectáreas. Rosa, claveles, orquídeas, hortensias, alstroemerias, lirios y crisantemos son las principales flores exportadas desde Colombia. La demanda de flores cortadas colombianas existe durante todo el año, sin embargo, la

[4] https://www.mordorintelligence.com/es/industry-reports/colombia-floriculture-market

misma aumenta durante las diferentes estaciones, como el día de San Valentín y el día de la madre.

Además de los factores antes mencionados, la creciente demanda y los precios más bajos también juegan un papel importante en el creciente potencial de exportación de flores cortadas colombianas. El Gobierno de Colombia ofrece subsidios para los equipos adquiridos para la floricultura para incentivar a los productores a optar por la modernización para cumplir con los problemas laborales y los estándares de calidad exigidos por los consumidores. Colombia es el segundo mayor exportador mundial de flores cortadas después de los Países Bajos.

Las estrictas reglas y regulaciones formadas por los países desarrollados, que sirven como mercados importantes para las flores cortadas colombianas, actúan como una restricción importante para la industria de la floricultura. Además, los empleados se enfrentan a varios problemas, como salarios mínimos, horas de trabajo adicionales, un ambiente de trabajo insalubre, etc. Colombia es el segundo mayor exportador mundial de flores cortadas. Existe una gran demanda de flores cortadas colombianas en los Estados Unidos, el Reino Unido y Rusia, que son los principales importadores de flores cortadas. Esto impulsará el crecimiento del mercado en los próximos años.

AUMENTO DEL POTENCIAL DE EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS FLORALES

El gobierno colombiano ofrece subsidios para los equipos adquiridos para la floricultura para alentar a los cultivadores a optar por la modernización, principalmente para cumplir con los problemas que enfrentan los estándares laborales y de calidad exigidos por los consumidores. El gobierno colombiano firmó un Tratado de Libre Comercio (TLC) con los Estados Unidos, permitiendo a ambas partes establecer zonas de libre comercio en sus países para fomentar las exportaciones. Esto alentará a los productores y hará crecer el mercado en los próximos años.

En 2021, el cierre temporal de algunos distribuidores debido a las restricciones de las autoridades al inicio de la pandemia hizo que los floricultores colombianos aceleraran su proceso de venta vía e-commerce en el hemisferio occidental. Colombia exportó cerca de 700,000 tallos de rosas, crisantemos, lirios y claveles para el día de San Valentín a los Estados Unidos y Canadá a través de este canal de comercialización. Además, las ventas de comercio electrónico aumentarán el potencial de exportación del mercado de flores de Camboya en los próximos años.

El gobierno colombiano lanzó nuevos programas para alentar a los cultivadores a cultivar más hortensias, ya que la demanda de flores de hortensias en el mercado de floricultura de los Estados Unidos está aumentando significativamente. El gobierno colombiano firmó un acuerdo con el gobierno canadiense para obtener apoyo en la elaboración y ejecución de 26 proyectos de cooperación a través del programa de Asistencia Técnica Relacionada con el Comercio de Canadá Américas (CATRA) para fortalecer el país durante el período de pronóstico[5].

[5] https://www.mordorintelligence.com/es/industry-reports/colombia-floriculture-market

AUMENTA EL ÁREA DEDICADA A LA PRODUCCIÓN DE FLORES EN COLOMBIA

Según la Asociación Colombiana de Exportadores de Flores (Asocolflores), en 2018, el país contaba con 75.000 hectáreas dedicadas a la producción de flores, lo que lleva a una exportación anual de más de USD 1.300 millones. Las exportaciones de flores de Colombia rompieron la marca de $ 1.5 mil millones por primera vez en 2021, un hito importante para uno de los productos de exportación más importantes del país sudamericano.

Según un informe de la agencia de promoción de inversiones ProColombia, basado en cifras recientemente publicadas por el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE) de Colombia, destacó que entre enero y noviembre de 2021, el valor de las exportaciones de flores de Colombia alcanzó los USD 1.544 millones. La cifra más alta para un período de 11 meses se estableció en 2019, cuando el valor de las exportaciones alcanzó los USD 1.460 millones. ProColombia afirmó que el récord se rompió en 2021 después de que la pandemia alentara la compra de flores en todo el mundo porque la gente se quedaba en casa más tiempo.

Para los floricultores colombianos, el 2022 estuvo marcado por el fortalecimiento de una actividad sostenible que generó empleo digno y formal, bienestar para sus comunidades y trabajadores, e inspiró experiencias para los consumidores y procesos que involucran estándares de alta calidad de desarrollo social, económico y ambiental, que son el núcleo de las exportaciones de flores a más de 100 países.

Alrededor del 70% de la producción nacional de flores – proviene de La Sabana de Bogotá, y el 27% proviene de Río Negro, dejando el resto para el Eje Cafetero. El crecimiento en la superficie cultivada con flores se debe principalmente al aumento de las exportaciones de clavel y hortensias. De hecho, Colombia es considerada el principal proveedor de claveles del mundo.

Los agrónomos de La Sabana están especializados en la producción de rosas, claveles y alstroemerias. Antioquia, por otro lado, es la fuente de crisantemos y hortensias. Mientras que en el Eje Cafetero, han preferido cultivar follaje y flores tropicales. La industria de las flores genera 14 puestos de trabajo por hectárea. Aunque las flores son solo el 7% de la producción agrícola nacional (la más grande es la caña de azúcar), los floricultores contribuyen con el 16% de los ingresos totales de todo el sector agrícola. Esto impulsará el mercado para crecer en los próximos años.

SEGMENTACIÓN DE LA INDUSTRIA FLORICULTORA DE COLOMBIA

La floricultura es un tipo de práctica hortícola que se centra principalmente en el cultivo de plantas con flores y ornamentales para jardines y uso comercial. El mercado de floricultura colombiana está segmentado por tipo de flor (rosas, crisantemos, claveles, alstroemerias, hortensias, lirios y otros tipos de flores).

El mercado de floricultura colombiana está segmentado por tipo de flor (rosas, crisantemos, claveles, alstroemeria, hortensias, lirios y otros tipos de flores). Se proporciona un análisis detallado del mercado mediante el análisis de producción, análisis de consumo (valor y volumen), análisis de importación (valor y volumen), análisis de exportación (valor y volumen) y análisis de tendencias de precios dentro del país.

El informe ofrece una estimación del mercado y pronósticos en valor (millones de USD) para los segmentos mencionados anteriormente[6].

CONTEXTO ECONOMICO NACIONAL

Según portafolio La economía colombiana cerró el 2023 en medio de un contexto de desaceleración. Un comportamiento que comenzó a hacerse visible en los últimos meses en algunos indicadores.

Y si bien aún no se conocen los resultados del consolidado del año anterior, algunos analistas ya preparan sus proyecciones para lo que se viene en materia económica este 2024.

El equipo de Macro Research de BTG Pactual Colombia presentó sus estimaciones respecto a las tasas de interés, la inflación y la actividad económica. Todo esto en un escenario que aún parece ser incierto.

ESCENARIO GLOBAL

Los analistas señalan que la convergencia de la inflación a nivel mundial impulsaría a los bancos centrales a realizar recortes en sus tasas de referencia. En ese sentido, se espera que los mercados emergentes sean los primeros en actuar y que estos realicen mayores reducciones frente a las economías más avanzadas.

ACTIVIDAD ECONÓMICA LOCAL

Los resultados del Producto Interno Bruto (PIB) del tercer trimestre del 2023 - que ubicaron al indicador en terreno negativo (-0,3 %)- dieron cuenta del ritmo lento con el que está creciendo la economía. De acuerdo con los expertos, hay dos factores que estarían influyendo en mayor medida en este comportamiento: la política monetaria contractiva y la disminución de la confianza doméstica.

A pesar de que este escenario podría mantenerse en 2024, se pronostica una leve recuperación a partir del segundo trimestre, impulsada por una mejora gradual en los niveles de inversión. A esto se le suma que los créditos anunciados por parte del Gobierno para el sector vivienda podrían tener un impacto en esta actividad, lo que, a su vez, le darían un empuje el crecimiento económico.

Por lo anterior, los expertos proyectan una expansión del PIB del 1,7 % en 2024. En cuanto a 2025, el crecimiento debería repuntar debido a los efectos positivos del ciclo de relajación monetaria sobre el consumo privado y la inversión, por lo que se estima que el crecimiento sea del 2,6 %.

- **Qué viene para la inflación**

Considerando que el Índice de Precios al Consumidor (IPC) comenzó a descender a un ritmo menor al esperado, los analistas prevén que esta tendencia lenta se mantendrá en

[6] https://www.mordorintelligence.com/es/industry-reports/colombia-floriculture-market

2024, situando la inflación al cierre del año en 5 %. Un resultado que aún estaría por encima de la meta de inflación.

- **Tasas de interés**

Las perspectivas apuntan a que el Banco de la República seguirá con cautela de la inflación. Esto teniendo en cuenta que el Emisor ya inició con el ciclo de relajación monetaria, llevando las tasas de interés del 13,25 % al 13 %.

De esta manera, los expertos esperan que en el primer trimestre del 2024 los recortes no superen los 25 puntos básicos, con una posible aceleración a 100 puntos básicos por reunión en el último trimestre, ubicando así a la tasa de referencia en 7,75 % al finalizar el año.
Fuente: https://www.portafolio.co/economia/crecimiento/lo-que-viene-para-la-economia-colombiana-en-2024- 595400

Según el informe del sector manufacturero – oficina de estudios económicos del ministerio de industria y comercio a octubre del 2023, la producción real de la industria manufacturera disminuyó 4,6% en el acumulado a octubre de 2023 respecto al mismo periodo del año anterior.

La variación anual de octubre de 2023 estuvo 11 puntos porcentuales por debajo del crecimiento del mismo mes de 2022 (5,2%)[7].

INDICE DE PRECIOS AL CONSUMIDOR (IPC)

El IPC es una investigación estadística que permite medir la variación porcentual promedio de los precios al por menor de un conjunto de bienes y servicios de consumo final que demandan los consumidores. El indicador es utilizado para la toma de decisiones, tanto del gobierno como de los entes privados, al tiempo que permite analizar situaciones de carácter económico. Los propósitos de uso de la información del IPC se pueden circunscribir en diferentes ámbitos de uso nacional. Igualmente, se emplea para calcular la pérdida del poder adquisitivo de la moneda, para obtener equilibrios en partidas de las cuentas nacionales y como factor de análisis del comportamiento de la economía.

COMPORTAMIENTO DE LA VARIACIÓN MENSUAL DEL IPC SEGÚN DIVISIONES Y SUBCLASES

VARIACIÓN Y CONTRIBUCIÓN MENSUAL POR DIVISIONES DE GASTO

En el mes de enero de 2024, el IPC registró una variación de 0,92% en comparación con diciembre de 2023, cinco divisiones se ubicaron por encima del promedio nacional (0,92%): Transporte (1,99%), Restaurantes y hoteles (1,72%), Bebidas alcohólicas y tabaco (1,11%), Salud (1,10%) y por último Bienes y servicios diversos (0,97%). Por debajo se ubicaron: Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (0,84%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria

[7] https://www.mincit.gov.co/getattachment/estudios-economicos/estadisticas-e-informes/informes-de-industria/2023/octubre/oee-fld-industria-manufacturera-octubre2023.pdf.aspx

del hogar (0,69%), Alimentos y bebidas no alcohólicas (0,48%), Prendas de vestir y calzado (0,30%), Educación (0,00%), Información y comunicación (-0,12%) y por último, Recreación y cultura (-0,21%).

Cuadro 1. IPC Variación y contribución mensual
Según divisiones de gasto
Enero 2023 - 2024

Divisiones de Gasto		2023		2024	
		Variación (%)	Ción Puntos ntuales	iación (%	Contribución Puntos orcentuales
		3,98		1,99	0,27
/ hoteles	9,43	3,11		1,72	0,19
ólicas y tabaco	1,70	1,47		1,11	0,02
	1,71	1,63		1,10	0,02
cios diversos	5,36	1,92		0,97	0,05
		1,78		0,92	0,92
igua, electricidad, gas y otros combustibles		0,49		0,84	0,26
ulos para el hogar y para la conservación ordinaria delhogar	4,19	2,29		0,69	0,03
ebidas no alcohólicas		2,46		0,48	0,09
stir y calzado	3,98	0,40		0,30	0,01
	4,41	0,00		0,00	0,00
comunicación	4,33	0,08		-0,12	0,00
:ultura	3,79	1,48		-0,21	-0,01

Fuente: DANE, IPC
Nota**:** La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

Los mayores aportes a la variación mensual del IPC (0,92%), se ubicaron en las divisiones de: Transporte,Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles, Restaurantes y hoteles y Alimentos y bebidasno alcohólicas, las cuales aportaron 0,80 puntos porcentuales a la variación total.

VARIACIONES Y CONTRIBUCIONES DE LAS SUBCLASES EN EL MES

En enero de 2024 en comparación con diciembre de 2023, la variación de las subclases que más aportaron al índice total fueron: comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio (1,81%), combustibles para vehículos (3,88%), transporte urbano (incluye tren y metro) (2,64%), arriendo imputado (0,79%), electricidad (2,15%), arriendo efectivo (0,81%), comidas preparadas fuera del hogar para consumo inmediato, en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio (1,90%), frutas frescas (2,82%), hortalizas y legumbres frescas (5,24%) y servicio doméstico (2,40%). Las subclases con aportes negativos a la variación fueron: huevos (-4,46%), plátanos (-4,79%), paquetes turísticos completos, incluye paquetes de viajes de excursión realizados durante un día (sin pernoctar) (-3,46%), tomate (-4,41%) y transporte de pasajeros y equipaje en avión (incluye pagos por exceso de equipaje) (-5,50%).

Cuadro 2. IPC Variación y contribución mensual
Por principales subclases
Enero 2024

Subclase	Variación (%)	Contribución Puntos porcentuales
Comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio, medios de transporte, máquinas expendedoras, puestos móviles, y lugares de esparcimiento; se incluyen también las contratadas por encargo, para llevar y por servicio a domicilio	1,81	0,13
Combustibles para vehículos	3,88	0,13
Transporte urbano (incluye tren y metro)	2,64	0,12
Arriendo imputado	0,79	0,10
Electricidad	2,15	0,08
Arriendo efectivo	0,81	0,07
Comidas preparadas fuera del hogar para consumo inmediato, en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio, puestos móviles, lugares de esparcimiento, para llevar y por servicio a domicilio	1,90	0,04
Frutas frescas	2,82	0,03
Hortalizas y legumbres frescas	5,24	0,03
Servicio doméstico	2,40	0,02

Fuente: DANE, IPC.
Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

COMPORTAMIENTO DE LA VARIACIÓN ANUAL DEL IPC SEGÚN DIVISIONES Y SUBCLASES

VARIACIÓN Y CONTRIBUCIÓN ANUAL POR DIVISIONES DE GASTO

En el mes de enero de 2024, el IPC registró una variación de 8,35% en comparación con enero de 2023.En el último año, las divisiones Transporte (13,22%), Restaurantes y hoteles (11,70%), Bebidas alcohólicas y tabaco (11,55%), Educación (11,41%), Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (9,64%),Bienes y servicios diversos (9,04%) y por último, Salud (8,93%) se ubicaron por encima del promedio nacional (8,35%). Entre tanto, las divisiones Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (7,23%), Recreación y cultura (5,31%), Prendas de vestir y calzado (5,13%), Alimentosy bebidas no alcohólicas (2,96%) y por último, Información y comunicación (-0,08%) se ubicaron por debajo del promedio nacional.

ESPACIO EN BLANCO

Cuadro 3. IPC Variación y contribución anual
Según divisiones de gasto
Enero 2023 - 2024

Divisiones de Gasto	Peso (%)	2023 Variación (%)	2023 Contribución Puntos Porcentuales	2024 Variación (%)	2024 Contribución Puntos Porcentuales
Transporte	12,93	13,92	1,79	13,22	1,71
Restaurantes y hoteles	9,43	19,36	1,94	11,70	1,23
Bebidas alcohólicas y tabaco	1,70	9,18	0,16	11,55	0,19
Educación	4,41	5,98	0,24	11,41	0,42
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	33,12	6,97	2,24	9,64	2,92
Bienes y servicios diversos	5,36	13,80	0,73	9,04	0,48
Salud	1,71	10,30	0,18	8,93	0,15
TOTAL	100,00	13,25	13,25	8,35	8,35
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4,19	17,52	0,71	7,23	0,30
Recreación y cultura	3,79	9,33	0,33	5,31	0,18
Prendas de vestir y calzado	3,98	7,34	0,25	5,13	0,17
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15,05	26,18	4,69	2,96	0,59
Información y comunicación	4,33	0,20	0,01	-0,08	0,00

Fuente: DANE, IPC.
Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

Los mayores aportes a la variación anual se registraron en las divisiones de: Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles, Transporte, Restaurantes y hoteles, Alimentos y bebidas no alcohólicas y Bienes y servicios diversos, las cuales en conjunto contribuyeron con 6,94 puntos porcentuales al acumulado anual de dicha variación.

VARIACIONES Y CONTRIBUCIONES DE LAS SUBCLASES EN EL AÑO

En enero de 2024 en comparación con diciembre de 2023, la variación anual de las subclases que más aportaron al índice total fueron: combustibles para vehículos (45,08%), arriendo imputado (7,86%), comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio (11,05%), electricidad (22,46%), arriendo efectivo (8,03%), transporte urbano (incluye tren y metro) (7,36%), comidas preparadas fuera del hogar para consumo inmediato, en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio (14,19%), suministro de agua (9,35%), educación preescolar y básica primaria (11,22%) y frutas frescas (13,44%).

Las mayores contribuciones negativas se presentan en: plátanos (-27,06%), cebolla (-30,05%), papas(-18,13%), aceites comestibles (-9,24%) y legumbres secas (-12,28%).

ESPACIO EN BLANCO

Cuadro 4. IPC Variación y contribución anual
Por principales subclases
Enero 2024

Subclase	Variación (%)	Contribución Puntos porcentuales
Combustibles para vehículos	45,08	1,17
Arriendo imputado	7,86	0,99
Comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio, medios de transporte, máquinas expendedoras, puestos móviles, y lugares de esparcimiento; se incluyen también las contratadas por encargo, para llevar y por servicio a domicilio	11,05	0,79
Electricidad	22,46	0,76
Arriendo efectivo	8,03	0,73
Transporte urbano (incluye tren y metro)	7,36	0,34
Comidas preparadas fuera del hogar para consumo inmediato, en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio, puestos móviles, lugares de esparcimiento, para llevar y por servicio a domicilio	14,19	0,31
Suministro de agua	9,35	0,18
Educación preescolar y básica primaria	11,22	0,15
Frutas frescas	13,44	0,15

Fuente: DANE, IPC.
Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

En cuanto a los granos y cereales, en noviembre bajaron los precios del maíz blanco trillado, el Fríjol cargamanto rojo y el cuchuco de maíz. Por tercer mes consecutivo descendió la cotización mayorista del maíz blanco trillado, esta vez en 22 de los 29 mercados donde se negoció. Según los comerciantes, lo anterior se debió a que se contó con mayor presencia de producto de primera calidad desde las zonas de cultivo establecidas en Valencia, Cereté, Tierralta (Córdoba), María la Baja (Bolívar), San Onofre (Sucre) y Espinal (Tolima)[8].

IMPUESTO SALUDABLE

Mediante la Ley 2277 de 2022 en el Título V denominado “Impuestos Saludables", se establecieron impuestos a las bebidas ultraprocesadas azucaradas y a los productos comestibles ultraprocesados industrialmente y/o con alto contenido de azúcares añadidos, sodio o grasas saturadas; conoce aquí todo lo relacionado con este tema de interés.

Productos a los que se les debe aplicar el impuesto saludable:

1. Extracto de malta; preparaciones alimenticias de harina, grañones, sémola, almidón, fécula oextracto de malta, que no contengan cacao o con un contenido de cacao inferior al cuarenta por ciento (40%) en peso calculado sobre una base totalmente desgrasada, no expresadas ni comprendidas en otra parte; preparaciones alimenticias de productos de las partidas 04.01 a 04.04que no contengan cacao o con | un contenido de cacao. inferior al cinco. por ciento| (5%) en peso calculado sobre una base totalmente desgrasada, no expresadas ni comprendidas en otra parte.

2. Jugos de frutas u otros frutos (incluido el mosto de uva y el agua de coco) o de

[8] https://www.dane.gov.co/files/operaciones/SIPSA/cp-SIPSAMensual-nov2023.pdf

hortalizas, sin fermentar y sin adición de alcohol, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante.

3. Mezclas en polvo de extractos, esencias y concentrados de café, té o yerba mate y preparaciones a base de estos productos o a base de café, té o yerba mate; achicoria tostada y demás sucedáneos del café tostados y sus extractos, esencias y concentrados.

4. Agua, incluidas el agua mineral y la gaseada, con adición de azúcar u otro edulcorante o aromatizada, y demás bebidas no alcohólicas, excepto los jugos de frutas u otros frutos o de hortalizas de la partida 20.09, excepto las aguas no saborizadas ni endulzadas.

5. Preparaciones compuestas cuyo grado alcohólico volumétrico sea inferior o igual al cero coma cinco por ciento (0,5%) vol, para la elaboración de bebidas

Teniendo en cuenta que los mayores incrementos a diciembre 2022 de los precios se dieron en la categoría de alimentos y bebidas no alcohólicas con un 27,81% si se analiza por subclase se encuentra que aumentaron en un 21,40% el precio de las comidas preparadas fuera del hogar para consumo inmediato en establecimiento de servicio a la mesa y autoservicios, seguido en un 20,81% el incremento de bebidas calientas y un 18,70% en comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio. Por otro lado, los menores incrementos de precio se dieron en la subclase de pago por alimentación en comedores (6,90%), gastos de discotecas (7,67%) y servicios de alojamiento en hoteles (12,97%)[9].

NORMATIVIDAD APLICABLE

- Resolución 2674 de 2013
- Decreto 3075 de 1997
- Decreto 1500 de 2007
- Decreto 2162 de 1983
- Resolución 2690 de 2015
- Resolución 4143 de 2012
- Resolución 834 de 2013
- Resolución 683 de 2012.
- Decreto 2106 de 1983 / 2606 de 2009
- Res. Min protección social 5109 de 2005.
- NTC 1325 y Decreto 1282 de 2016
- Resolución 333 de 2011
- Resolución 385 del 12 de marzo de 2020.
- Decreto 488 de 2020. "*Por el cual se dictan medidas de orden laboral, dentro del Estado de Emergencia Económica, Social y Ecológica*".
- Circular Conjunta 004 del 09 de abril del 2020 Protocolo de Bioseguridad para el SectorTransporte

[9] https://www.larepublica.co/economia/alimentos-y-bebidas-no-alcoholicas-categoria-que-mas-le-pesa-a-los-colombianos-con-el-ipc-3518787

- Ley 1503 de 2011.
- Decreto 2851 de 2013
- Ley 1310 de 2016

2. ANÁLISIS ECONÓMICO QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

De acuerdo a lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto N°1082 de 2015, el cual exige que durante la etapa de planeación contractual la Entidad debe efectuar un análisis para conocerel sector relativo al objeto contractual desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de riesgo, y de acuerdo a Directrices por Colombia Compra Eficiente, se realiza el análisis del sector de acuerdo al documento adjunto al presente estudio y documentos previos.

Económico: Se empleó la modalidad de solicitud de cotizaciones, comunicándoles a las empresas la información básica del contrato a suscribir.

Técnico: En las solicitudes de cotizaciones se les informó a las Empresas cotizantes las especificaciones técnicas de los elementos a adquirir a fin de que los proponentes tenganclaro que puedan cumplir con las mismas.

Para realizar el estudio de mercado, se analizó los precios registrados en el mercado de los bienes a contratar, aplicando el procedimiento de:

SOLICITUD DE COTIZACIONES:

Atendiendo lo establecido en el Manual de Contratación de la Entidad, se remitió a los comerciantes que elaboran los bienes objeto de contratación, la información básica del contrato a suscribir, con el fin de que se proyectara el valor del bien correspondiente bajo las mismas condiciones. A partir del valor ponderado de los bienes a contratar la Entidad fija el valor total promedio a partir del cual los interesados elaboraran y presentaran su propuesta económica.

Para la estimación del presupuesto del presente proceso de selección, se llevó a cabo un estudio de mercado a través de SECOP II, correspondiente al proceso SIP-RDC-CNHTYA-010-2024. Este estudio puede consultarse en el siguiente enlace:

https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.6686855&isFromPublicArea=True&isModal=False

SENA HOTELERIA TURISMO Y ALIMENTOS

Número del proceso	SIP-RDC-CNHTYA-010-2024
Título:	SOLICITUD DE INFORMACIÓN PARA CONSOLIDAR ESTUDIOS DE MERCADO
Fase:	Presentación de oferta
Estado:	Proceso cancelado
Descripción:	SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACIÓN, INSUMOS Y MATERIAS PRIMAS PARA LOS TALLERES DE FORMACIÓN Y PRODUCCIÓN DE CENTRO DEL CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS.
Tipo de proceso	Solicitud de información a los Proveedores

Se solicitaron cotizaciones según la necesidad general suministrada por los responsables del área del Economato del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos. Sin embargo, no se obtuvo respuesta de los proveedores.

Por lo anterior, para estimar el presupuesto del presente proceso de selección, se solicitó cotización a potenciales proveedores como son: PESQUERIA MERCADO GOURMET, AM GRUPO SUPERIOR S.A.S, PROCESADORA SAN FRANCISCO S.A.S.; Ante lo cual, se relacionan por división de lotes para la presente contratación, así:

PROVEEDOR	VALOR TOTAL UNITARIO INCLUIDO IVA
AM GRUPO SUPERIOR S.A. S	$ 19.130.983
PROCESADORA SAN FRANCISCO S.A.S.	$ 23.989.412
PESQUERIA MERCADO GOURMET	$ 21.214.940

ANÁLISIS PRECIOS UNITARIOS	$ 21.445.112

El valor obtenido del análisis de las mismas es razonable respecto de lo que se pretende adquirir con el presente proceso de contratación, toda vez que se encuentran dentro de los valores del mercado consultados y los servicios cotizados corresponden a la necesidad de contratar materiales de formación para dar cumplimiento al proceso formativo de los programas relacionados en el Plan de Acción 2024 del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos.

3. ANALISIS DE LA DEMANDA

ANÁLISIS HISTÓRICO DE LA ENTIDAD SENA

NIVEL ENTIDAD	NOMBRE DE LA ENTIDAD	MODALIDAD DE CONTRATACION	OBJETO A CONTRATAR	TIPO DE CONTRATO	NO PROCESO	VALOR CONTRATO
NACIÓN	SENA	SELECCIÓN ABREVIADA SUBASTA INVERSA	Compra de materiales de formación para el área de desplazados durante la vigencia 2023. Lotes: ambiental - agrícola, confección, automotor, artesanías.	COMPRAVENTA	SASI-RT-9226-535-2023	$ 181.028.300 COP
NACIÓN	SENA	SELECCIÓN ABREVIADA SUBASTA INVERSA	Contratar la compra de materiales de formación para el desarrollo de los diferentes programas del centro de tecnologías del transporte _ Sena regional distrito capital.	COMPRAVENTA	SASI-DC-CTT-151-2023	$ 154.490.459 COP

ANÁLISIS DE PROCESOS DE CONTRATACIÓN DE OTRAS ENTIDADES ESTATALES

NIVEL ENTIDAD	NOMBRE DE LA ENTIDAD	MODALIDAD DE CONTRATACION	OBJETO A CONTRATAR	TIPO DE CONTRATO	NO PROCESO	VALOR CONTRATO
NACIÓN	MUNICIPIO DE SOMONDOCO	SELECCIÓN ABREVIADA SUBASTA INVERSA	SUMINISTRO DE BIENES Y SERVICIOS, CONFORME A FICHA TÉCNICA, ORIENTADOS A BRINDAR COMPLEMENTO ALIMENTARIO, A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS	SUMINISTRO	PC-MS-SA-SIP-001-2024	$ 87.470.802,9 COP

			OFICIALES DEL MUNICIPIO DE SOMONDOCO BOYACÁ, DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS VIGENTES, PARA CADA MODALIDAD; Y CONFORME A LOS TÉRMINOS Y ALCANCE ESTABLECIDOS EN EL PROYECTO DEPARTAMENTAL DENOMINADO SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO A ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES			
NACIÓN	AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES	SELECCIÓN ABREVIADA SUBASTA INVERSA	SUMINISTRO DE PESCADO CON DESTINO A LAS UNIDADES DE NEGOCIO ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE	SUMINISTRO	SASI 015-001-2024	$ 340.000.000 COP

Por último, es importante aclarar que las condiciones de costo presentados en esta comunicación, son de tipo indicativo, ya que su determinación está sujeta a los diferentes factores que inciden en el momento de adelantar el proceso, entre otros, siniestralidad propia y de mercado, capacidad y condiciones de entrega, evaluación y calificación de riesgos, por lo que los costos definitivos serán sin lugar a duda los que presenten los proponentes interesados en el proceso licitatorio que adelante la Entidad.

De nuestra parte, se reitera nuestro compromiso con la presente gestión y los intereses de la Entidad.



Jeison Andrés Plazas Romero
Subdirector (e) Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Regional Distrito Capital

Proyectó: Daniela Castaño Salazar – Abogada GAA – CNHTA

VoBo. Rodrigo Hernando Tibaquira Ramos - Coordinador Administrativo - GAA – CNHTA

FICHAS TECNICAS

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**AREQUIPE**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC3757 Arequipe Dulce de Leche
Requisitos Específicos	Descripción del producto: Leche endulzada evaporada. Otros Nombres: Arequipe. Ingredientes: Leche azúcar otros. Características: Cuando el dulce se combine con otros ingredientes, el dulce de leche debeser el componente principal en una cantidad mínima de 70%. Sólidos lácteos no grasos % m/m, 17 % mínimo Humedad % m/m: 30%máximo Cenizas % m/m: 2,0 máximo Almidones Negativo. No se admite la presencia de suero en polvo de cualquier origen, ni degrasas de procedencia no lácteas. Vida Útil Mínimo tres meses Presentación: Envase plástico por 500g.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación (Aplica para productos)	Envase plástico

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**CREMA DE LECHE ENTERA UHT**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos
Requisitos Específicos	Descripción del producto: Crema de leche Otros Nombres: Crema de Leche. Ingredientes: Grasa de leche. Características: Materia grasa % m/m: semientera, ultra alta temperatura, Entera: 35% mínimo Rica en grasa: 48% mínimo. Grasa saturada de 22 g por 100 , sodio 31 mg Acidez como ácido láctico % m/m: 0,25% máximo La crema de leche acidificada con cultivo láctico debe presentar una acidez como ácido láctico no menor de 0.50% m/m. Debe contener cremade leche semientera higienizada, emulsificante (carragenina) estabilizante (tripolifosfato de sodio y/o potasio)El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. Vida Útil: Mínimo tres Presentación: Bolsa por de 890 g a 1000 g.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	CUAJADA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC 5894 Queso Fresco. NTC 750 - Queso
Requisitos Específicos	Descripción del producto: Queso fresco elaborado a partir de leche cruda. Otros Nombres:Cuajada. Ingredientes: Leche entera cuajo y sal. Características Materia grasa en extracto seco de un 45% a un 49% Humedad de un 58% aun 62% Humedad:67% máximo. Materia grasa (en extracto seco) m/m: 45,0% Mínimo. Características organolépticas acordes con los requisitos generales. Vida Útil Mínimo 5 días Presentación: Empaque plástico por 500g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación (Aplica para productos)	Empaque (canastilla) plástico.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	HELADO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC 1239 Helados y Mezclas para Helados
Requisitos Específicos	**Descripción del producto**: Helado de crema sabor vainilla**Otros Nombres**: Helado de vainilla. **Ingredientes:** Leche entera líquida, crema de leche, azúcar, grasa vegetal, leche en polvo entera, proteína de leche, vainilla en polvo, yema de huevo, estabilizante (carboximetilcelulosa sódica, goma de semilla de algarrobo, carragenina, goma guar), emulsificante (monoy diglicéridos). Contiene leche, huevo y otros. **Características:** El helado es una mezcla de distintos ingredientes (agua, leche y derivados azúcares, grasas vegetales, frutas y frutos secos, huevos y derivados, etc.)que suponen un aporte de proteínas, azúcares, grasas de origen lácteo o vegetal, vitaminas y sales minerales. **Vida Útil** Mínimo 6 meses. **Presentación:** Tarro por 8 litros
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación (Aplica para productos)	Tarro

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**LECHE ENTERA UHT**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC3856 Leche UHT
Requisitos Específicos	Descripción del producto: Leche entera UHT. Otros Nombres: Leche entera UHT. Ingredientes: Leche de vaca. Características La leche UHT es un producto procesado a temperatura ultra alta entre 135°C y 150°C durante 2 a 4 segundos. De esta forma, se garantiza la destrucción eficaz de las bacterias resistentes al calor. Vida Útil Mínimo 21 días Presentación: Tetrapack por 1000g..
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación (Aplica para productos)	Tetrapack

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**MANTEQUILLA SIN SAL**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC 734 Mantequilla
Requisitos Específicos	Descripción del producto: La mantequilla es un derivado lácteo con un elevado contenido graso, derivado exclusivamente de la leche o de determinados productos lácteos, en forma de emulsión sólida principalmente del tipo agua en materia grasa. Otros Nombres: Mantequilla. Ingredientes: Crema de leche higienizada Características Contenido en materia grasa: Mínimo el 82% m/m Extracto Seco Magro: Máximo el 2% m/m Humedad: Máximo el 16% m/m Color marfil pajizo. Olor entre débil y medio a diacetilo. Sabor ácido muy ligero. Fusión en boca moderada. Viscosidad de tipo medio. Aroma a nata fresca. Persistencia final moderada. Vida Útil Mínimo 90 días Presentación: Barra por 500g.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación (Aplica para productos)	Papel de aluminio laminado de papel

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**MANTEQUILLA SIN SAL * 10 g, CAJA * 42 UNIDADES**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC 734 Mantequilla
Requisitos Específicos	Descripción del producto: La mantequilla es un derivado lácteo con un elevado contenido graso, derivado exclusivamente de la leche o de determinados productos lácteos, en forma de emulsión sólida principalmente del tipo agua en materia grasa. Otros Nombres: Mantequilla. Ingredientes: Crema de leche higienizada Características Contenido en materia grasa: Mínimo el 82% m/m Extracto Seco Magro: Máximo el 2% m/m Humedad: Máximo el 16% m/m Color marfil pajizo. Olor entre débil y medio a diacetilo. Sabor ácido muy ligero. Fusión en boca moderada. Viscosidad de tipo medio. Aroma a nata fresca. Persistencia final moderada. Vida Útil Mínimo 90 días Presentación: Envase plástico con tapa de aluminio por 10g caja por 42 unidades.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación (Aplica para productos)	Envase plástico con tapa de aluminio (primario) caja plegadiza(secundario)

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	QUESO AZUL
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC750 Productos Lácteos Quesos NTC 750 – Queso NTC 4307 Queso Roquefort y Otros Quesos De Pasta Azul Madurados Por Mohos.
Requisitos Específicos	Descripción del producto: Es un tipo de queso que se elabora con leche de oveja. Tiene colores blancos y azules con venas grandes. Su textura es suave, cremosa y se puede fundir fácilmente. También se puede untar. Tiene un sabor característico intenso, potente y duradero. También cuenta con un olor fuerte. Al principio tiene un sabor salado y ligeramente picante. Otros Nombres: Queso Azul, Queso Tipo Roquefort. (origen Nacional) Ingredientes: Leche, cultivos lácticos sal. Características Tiene colores blancos y azules con venas grandes. Su textura es suave, cremosa y se puede fundir fácilmente. También se puede untar. Tiene un sabor característico intenso, potente y duradero. También cuenta con un olor fuerte. Al principio tiene un sabor salado y ligeramente picante. Vida Útil: Mínimo tres meses Presentación: Cuña empacada al vacío por 500g.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación (Aplica para productos)	Cuña empacada al vacío

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	QUESO BRIE
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC750 Productos Lácteos Quesos NTC 750 - Queso NTC 4307 Queso Roquefort Y Otros Quesos De Pasta Azul Madurados Por Mohos
Requisitos Específicos	Descripción del producto: El queso brie es un queso tradicional francés, que se elabora con leche cruda de vaca y que se clasifica entre los quesos de pasta blanda, muy similar al queso camembert. Otros Nombres: Queso Brie. Ingredientes: Leche pasteurizada de vaca, sal, fermentos lácticos, otros. Características Muy cremoso bajo la corteza y con un centro blanco intenso, Tiene textura aterciopelada y ligeramente enmohecida, Su sabor es bajo en sal y tiene aromas de la leche y las setas de París, Se encuentra tanto en cuñas como en rueda, Su puede comer con o sin corteza, Su sabor es suave, pero se hace fuerte conforme va madurándose. Vida Útil Mínimo 3 meses Presentación: Cuña por 135g.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación (Aplica para productos)	Papel (primario), Caja plegadiza (secundario)

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**QUESO CAMPESINO BLANCO EN BLOQUE**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC750 Productos Lácteos Quesos NTC 750 - Queso NTC 4307 Queso Roquefort Y Otros Quesos De Pasta Azul Madurados Por Mohos
Requisitos Específicos	**Descripción del producto**: Queso fresco, no ácido, sin maduración, es un queso blando semigraso. **Otros Nombres**: Queso Campesino Blanco. **Ingredientes:** Leche fresca pasteurizada, semidescremada, cloruro de calcio(estabilizante), cloruro de sodio y cuajo. **Características** Queso fresco, graso, semiduro, rico en calcio, aporta proteína de alta calidad y minerales como el calcio y fósforo, además de vitaminas A y D. **Vida Útil** Mínimo 30 días **Presentación:** Empaque al vacío por 1000g.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación (Aplica para productos)	Empaque al vacío

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**QUESO COSTEÑO**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC750 Productos Lácteos Quesos NTC 750 - Queso NTC 750 - Queso NTC 5894 Queso Fresco
Requisitos Específicos	**Descripción del producto**: Queso fresco, no madurado, semigraso, además de su alto contenido desal. **Otros Nombres**: Queso Costeño. **Ingredientes:** Leche, sal Cuajo, Cloruro de Calcio. **Características** Posee una textura semidura, de sabor característico salado, posee una apariencia externa de color crema, con una superficie irregular con Hoyos ysin corteza, de sabor salado y seco. **Vida Útil** Mínimo 30 días **Presentación:** Empaque al vacío por 1000g.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación (Aplica para productos)	Empaque al vacío

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**QUESO CREMA**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC750 Productos Lácteos Quesos NTC 750 - Queso NTC 750 - Queso NTC 5894 Queso Fresco NTC 6006 Queso Crema
Requisitos Específicos	**Descripción del producto**: queso fresco para untar, que se caracteriza por tener una textura suave ycremosa, con un sabor y aroma característicos. **Otros Nombres**: Queso crema. **Ingredientes:** Leche entera, crema de leche, cloruro de sodio, estabilizante (carragenina), cultivo láctico específico, cuajo. **Características** queso sin corteza, de pasta blanda, con una consistencia cremosa muy fácilde extender y de fundir. Es siempre de color blanco lechoso, tiene un sabor muy discreto, ligeramente salado y cremoso, pero también con un ácido muy sutil. **Vida Útil** Mínimo 30 días **Presentación:** Tarro plástico por 380 g.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**QUESO DOBLE CREMA TAJADO**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC750 Productos Lácteos Quesos NTC 750 - Queso NTC 5894 Queso Fresco
Requisitos Específicos	**Descripción del producto**: El queso doble crema es un queso fresco ácido, no madurado, de pastasemicocida e hilada. **Otros Nombres**: Queso Doble Crema. **Ingredientes:** leche de vaca, cuajo y sal. **Características** Sabor suave, aroma a leche fresca, superficie brillante sin corteza ni ojos, su consistencia es firme, su textura lisa y su color blanco marfil, sugieren que es un queso fresco, ácido, semigraso y de pasta hilada, una tela completamente elástica, lisa y brillante. **Vida Útil** Mínimo 30 días **Presentación:** Empaque al vacío por 500g.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación (Aplica para productos)	Empaque al vacío.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**QUESO EMMENTAL**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC750 Productos Lácteos Quesos NTC 750 - Queso NTC 5894 Queso Fresco NTC 4225 Queso Fundido
Requisitos Específicos	**Descripción del producto**: Es un queso de origen suizo, semejante al queso gruyer, hecho de leche devaca, y con agujeros característicos. **Otros Nombres**: Queso Emmental. **Ingredientes:** Leche entera de vaca, fermentos lácticos, sal, conservante. estabilizante.cuajo, bacterias. **Características** El queso Emmental pertenece a la familia de los quesos semiduros y tu pasta prensada destaca por una textura elástica. Tiene un aroma fuerte y afrutado, mientras que su sabor es muy suave y dulce, en el que podemos apreciar notas a nueces. Incluso, podemos distinguir un sabor parecido al del vino si apretamos su corteza. Esta, es de color amarillo mientras que enel interior podemos apreciar un queso de un amarillo más apagado, casi marfil. **Vida Útil** Mínimo 5 meses **Presentación:** Empaque al vacío por 500g.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación (Aplica para productos)	Empaque al vacío.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**QUESO HOLANDES**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC750 Productos Lácteos Quesos NTC 750 - Queso NTC 4318 Queso Gouda.
Requisitos Específicos	**Descripción del producto:** Queso originario de Holanda, de pasta dura y característico color amarillento, sabor dulce, su textura suave y su versatilidad en la cocina. **Otros Nombres:** Queso Holandés, Queso Gouda. **Ingredientes:** Leche, cultivos lácteos, otros**.** **Características** Queso de sabor dulce, su textura suave. Es un queso madurado semiduro de forma generalmente cilíndrica que se elabora a partir de leche pasteurizada de vaca. El resultado es una masa semicocida, salada y madurada. El resultado es una textura interior firme, con algunos ojos en elinterior y de color paja, la corteza es dura y seca y se reviste de cera. A partir de esta pasta, el queso Gouda se somete a diferentes maduraciones **Vida Útil** Mínimo 5 meses **Presentación:** Unida encerada por 450g.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación (Aplica para productos)	Empaque al vacío.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**QUESO MANCHEGO**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC750 Productos Lácteos Quesos NTC 750 - Queso NTC 4318 Queso Gouda.
Requisitos Específicos	**Descripción del producto**: Queso de pasta prensada elaborado con leche de oveja de la razamanchega, con una maduración mínima de 30 días **Otros Nombres**: Queso Manchego, Queso Viejo, Queso Reserva. **Ingredientes:** leche de oveja de la raza manchega, cuajo natural u otros enzimascoagulantes autorizados y cloruro sódico. **Características** Queso de pasta prensada, de corteza dura y de pasta firme y compacta, con color variable desde blanco hasta marfil-amarillento, olor intenso y persistente, sabor ligeramente ácido, fuerte y sabroso, elasticidad baja consensación mantecosa y algo harinosa **Vida Útil** Mínimo 5 meses **Presentación:** Cuña en empaque al vacío por 1000g.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación (Aplica para productos)	Empaque al vacío.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**QUESO MOZARELLA BLOQUE**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC750 Productos Lácteos Quesos NTC 750 - Queso NTC 5894 Queso Fresco NTC 4315 Queso Mozzarella y Queso Scarmoza.
Requisitos Específicos	**Descripción del producto**: la mozzarella es un queso graso, con una superficie lisa y un interior depasta hilada muy jugoso. **Otros Nombres**: Queso Mozarela. **Ingredientes:** Leche de vaca semidescremada, cloruro de sodio, cultivo láctico especifico,cloruro de calcio, cuajo. **Características** La mozzarella es un gran queso, que, gracias a su moderado aporte calórico, puede consumirse en cualquier dieta. Es una maravillosa fuente de proteínas, vitamina B6, vitaminas liposolubles como la A, D y E y calcio. **Vida Útil** Mínimo 30 días **Presentación:** Bloque empacado al vacío por 2.500g aprox.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación (Aplica para productos)	Empacado al vacío.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**QUESO PARMESANO RALLADO**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC750 Productos Lácteos Quesos NTC 750 - Queso NTC 4320 Queso Parmesano y Queso Reggiano.
Requisitos Específicos	**Descripción del producto**: El queso Parmesano, es un queso semigraso de origen italiano de pastadura y textura finamente granulada. **Otros Nombres**: Queso Parmesano, Parmigiano Reggiano. **Ingredientes:** Leche, fermentos Lácticos, Sal, estabilizantes, Conservantes, cuajo,colorantes, otro. **Características** El Parmesano es un queso muy rico en aroma y matices, de un color amarillo pajizo claro y un sabor láctico y afrutado y con notas ligeramentepicantes. y resulta habitual rallarlo o comerlo en virutas y láminas irregulares. **Vida Útil** Mínimo tres meses **Presentación:** Queso rallado en bolsa autosellable por 500g.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación (Aplica para productos)	Empacado al vacío.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**QUESO TILSIT AHUMADO**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC750 Productos Lácteos Quesos NTC 750 - Queso NTC 4310 Queso Tilsit
Requisitos Específicos	**Descripción del producto**: El Tilsiter es un queso con textura consistente firme/semiduro madurado de conformidad. El cuerpo tiene un color que varía de casi blanco o marfil a amarillo claro o amarillo y tiene una textura firme que puede cortarse, con agujeros. Aromatizado con semillas de alcaravea (comino de prado) y semillas de pimenta. El resultado de su elaboración es un queso de sabor intenso. Maduración de 3 meses. **Otros Nombres**: Tilsit o Tilsiter. **Ingredientes:** Leche entera higienizada, sal, colorante natural, conservante, estabilizante,aroma humo líquido, cuajo, fermentos lácticos, colorante natural, otro. **Características** Queso de olor fuerte, textura firme, semiduro, con pequeños huecos irregulares, de sabor fuerte, algo picante, aromatizado con semillas decomino de prado y pimienta. Contenido graso del 65%, color que va delblanco al amarillo claro. **Vida Útil** Mínimo 5 meses **resentación:** Cuña por 1000g.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación (Aplica para productos)	Cuña papel film.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**YOGURT**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC 805 Yogur
Requisitos Específicos	**Descripción del producto**: Un yogur natural es un producto lácteo obtenido por la fermentación de microorganismos específicos de la leche. **Otros Nombres**:Yogurt. **Ingredientes:** Leche semidescremada higienizada y/o leche semidescremada reconstituida, dulce con trozos de fruta [azúcar, melocotón, agua, espesante (almidón modificado)], fructosa, azúcar, espesante (almidón modificado), gelificante-emulsificante (gelatina), estabilizante (pectina),colorante natural (annato), sabor idéntico al natural, cultivos lácticos (L. bulgaricus, S. thermophilus), edulcorante artificial (sucralosa), cultivos probióticos (L acidophillus, L. casei). Contiene leche. **Características** Es un alimento que se obtiene de la fermentación de la leche por cultivos lácticos. Aporta calcio, proteína, probióticos, enzima lactasa, probióticos yProteína. **Vida Útil** Mínimo 30 días **Presentación:** Tarro plástico de 1750g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación (Aplica para productos)	Tarro plástico

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**YOGURT GRIEGO**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC 805 Yogur
Requisitos Específicos	**Descripción del producto**: Un yogur natural es un producto lácteo obtenido por la fermentación de microorganismos específicos de la leche. **Otros Nombres**:Yogurt. **Ingredientes:** Leche semidescremada higienizada y/o leche semidescremada reconstituida, dulce con trozos de fruta [azúcar, melocotón, agua, espesante (almidón modificado)], fructosa, azúcar, espesante (almidón modificado), gelificante-emulsificante (gelatina), estabilizante (pectina),colorante natural (annato), sabor idéntico al natural, cultivos lácticos (L.bulgaricus, S. thermophilus), edulcorante artificial (sucralosa), cultivos probióticos (L acidophillus, L. casei). Contiene leche y fruta. **Características** Es un alimento que se obtiene de la fermentación de la leche por cultivos lácticos. Aporta calcio, proteína, probióticos, enzima lactasa, probióticos yProteína. **Vida Útil** Mínimo 30 días. **Presentación:** Tarro plástico de 1000g.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación (Aplica para productos)	Tarro plástico

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**ACEITE DE OLIVA EXTRA-VIRGEN**
Calidad	NTC 258
Requisitos Específicos	El producto debe contener: Acidez libre (% Ácido oleico) 1% Máximo Índice de Yodo 94 Máximo Índice de Bellier 17 Máximo Índice de saponificación 196 Máximo El aceite crudo de oliva debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y perfil de ácidos grasos establecidos en la NTC 258. Los residuos de plaguicidas no de bebenexceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Frasco por 1 Litro
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto se empacará en envase plástico o de vidrio, conservación: temperaturaambiente con vida útil de un año a partir de la fecha de envasado. Los envases utilizados deben ser de primer uso. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de2005 del Ministerio de Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Frasco

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	ACEITE DE SESAMO
Calidad	NTC 635
Requisitos Específicos	La acidez libre expresada como acido ácido oleico debe ser máximo 2.5%. El aceite crudo de ajonjolí debe cumplir con los con los requisitos fisicoquímicos establecidos en la NTC 635. Los residuos de plaguicidas no de beben deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** frasco por 207 cm3
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto se empacará en envase plástico o de vidrio, conservación: temperaturaambiente con vida útil de un año a partir de la fecha de envasado. Los envases utilizados deben ser de primer uso. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de2005 del Ministerio de Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	frasco

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	ACEITE VEGETAL
Calidad	NTC 2456
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: Ácidos grasos libres (como ácido oleico) %: 1%máximo. Impurezas insolubles, en % 0,05 máximo.El contenido en ceras: entre 300 mg/kg y 350 mg/kg, % de eritrodiol y uvaol es superior a 3,5. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límitesmáximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC2456. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación**: Frasco por 1000 CM3
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe ser envasado en recipientes suficientemente inerte al producto yque asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Frasco

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	ACEITUNA MORADA
Calidad	Cumplir con los requisitos establecidos en: Norma Técnica Colombiana NTC 4842 – Aceitunas de mesa. Norma Técnica Colombiana NTC 512•1 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Norma General. Norma Técnica Colombiana NTC 512•2 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Rotulado nutricional de alimentos envasado.
Requisitos Específicos	Las condiciones óptimas de conservación para estos frutos son una temperatura entre 7 y 10ºC, humedad relativa del aire de 85-90% y un tiempo de conservaciónen estas condiciones de 4 a 6 semanas. 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 establecidosen la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma TécnicaColombiana 4842 que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en el presente documento de condiciones especiales **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Frasco por 500 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto se deberá empacar en envases o empaques de material inocuo que asegure su conservación o higiene durante su almacenamiento, transporte, expendioy uso. El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC•512•1 y NTC 512•2. 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 durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto.

Presentación (Aplica para productos)	Frasco

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	ACEITUNA NEGRA
Calidad	Cumplir con los requisitos establecidos en: Norma Técnica Colombiana NTC 4842 – Aceitunas de mesa. Norma Técnica Colombiana NTC 512•1 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Norma Técnica Colombiana NTC 512•2 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Rotulado nutricional de alimentos envasado.
Requisitos Específicos	Las condiciones óptimas de conservación para estos frutos son una temperatura entre 7 y 10ºC, humedad relativa del aire de 85-90% y un tiempo de conservaciónen estas condiciones de 4 a 6 semanas. 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 establecidosen la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma TécnicaColombiana 4842 que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en el presente documento de condiciones especiales **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Lata POR 350 G
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto se deberá empacar en envases o empaques de material inocuo que asegure su conservación o higiene durante su almacenamiento, transporte, expendioy uso. El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC•512•1 y NTC 512•2. 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 sumanipulación durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño quepermita la ventilación del producto
Presentación (Aplica paraproductos)	Lata

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	ACEITUNA VERDE DESHUESADA
Calidad	Cumplir con los requisitos establecidos en: Norma Técnica Colombiana NTC 4842 – Aceitunas de mesa. Norma Técnica Colombiana NTC 512•1 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Norma General. Norma Técnica Colombiana NTC 512•2 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Rotulado nutricional de alimentos envasado.
Requisitos Específicos	Las condiciones óptimas de conservación para estos frutos son una temperatura entre 7 y 10ºC, humedad relativa del aire de 85-90% y untiempo de conservación en estas condiciones de 4 a 6 semanas. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidosen la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma TécnicaColombiana 4842 que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en el presente documento de condiciones especiales. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Frasco por 250 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto se deberá empacar en envases o empaques de material inocuo que asegure su conservación o higiene durante su almacenamiento, transporte, expendio yuso. El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC•512•1y NTC 512•2. El empaque debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicosy debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debepermitir su manipulación durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto
Presentación (Aplica paraproductos)	Frasco

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**ACHIOTE**
Calidad	Resolución 4241 de 1991 Ministerio de Salud. NTC 409
Requisitos Específicos	Debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad (%) m/m: 15%; máximo Cenizas (%) m/m: 3%; máximo El producto deberá colorear en amarillo 25 litros deagua destilada por cada 5 gramos del producto. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241de 1991 y los requisitos establecidos en la NTC 409 **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** PAQUETE POR 16 G
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservaciónlo preserven durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.
Presentación (Aplica para productos)	PAQUETE

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**AJI TABASCO**
Calidad	NTC 1631 Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Sabor: Picante y un poco acido. Color: Rojo claroOlor: Característico del ají. Aspecto: Liquido no muy espeso, de poca consistencia, sin sólidos visibles. La pasta de ají debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en laResolución 4241 de 1991 y en la NTC 1631 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidosen la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Frasco por 60 ml
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Envase de vidrio que conserve sus características organolépticas, dispositivo dosificador plástico transparente y tapa rosca. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto. El rótulo obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Frasco

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**AJONJOLI DESCORTEZADO**
Calidad	Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud. NTC 4423
Requisitos Específicos	El ajonjolí debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad (%) m/m: 7%; máximo Cenizas (%) m/m: 7%; máximo Cenizas insolubles (%) m/m: 1% máximo Fibra bruta (%) m/m: 7% máximo. Máximo valor permitido de Aflatoxinas 20 ppb. 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 delMinisterio de Salud y los requisitos establecidos en la NTC 536. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007del Ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** bolsas por 500 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empacado e bolsa plástica de polietileno sellada (atóxica, inalterable al contactocon el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil), rotulado con el nombre del producto, nombre del producto o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento y peso. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	bolsas

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	ALCAPARRAS
Calidad	NTC 4107 Resolución 14712 del Ministerio de Salud.
Requisitos Específicos	Por 100 gramos de alcaparras en conserva:Calorías: 23 kilo cal Grasas monoinsaturadas.: 0,1gr. Proteínas: 2,4 gr Grasas poliinsaturadas.: 0,3 gr. Colesterol: 0,0 Mg Calcio: 40 Mg. Grasas sats: 0,2 gr.Magnesio: 33 Mg. Fósforo: 10 Mg. Vitamina C: 4,3 Mg.Potasio: 40 Mg. Vitamina E: 0,9 Mg.Sodio: 2964,- Mg Vitamina A: 139 IU El producto en conserva debe alcanzar un pH de 4.5. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto3075 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 Protecciónsocial. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Frasco por 125 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	En envase de vidrio que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso netoEl producto en su rótulo debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Frasco

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**ALMENDRAS ENTERAS**
Calidad	NTC 1291
Requisitos Específicos	Cada almendra común está compuesta por un: Carbohidratos: 2,3% mínimo Celulosa:15,2% máximo Proteína: 18,7 mínimoGrasas: 58,1% de (grasa saturada 0,4; grasa mono saturada 0,32; grasa polinsaturada 0,42) máximo Humedad: 5% máximo Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 1291. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007, o la norma que adicione modifique o sustituya. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa por 500 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe ser envasado en material suficientemente inerte al productoy que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. Bolsa plástica transparente. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha devencimiento, lote de producción, peso neto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109de 2005 del Ministerio de la Protección Social
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**ALMENDRA EN LAMINA**
Calidad	NTC 1291
Requisitos Específicos	Cada almendra común está compuesta por un: Carbohidratos: 2,3% mínimo Celulosa:15,2% máximo Proteína: 18,7 mínimoGrasas: 58,1% de (grasa saturada 0,4; grasa monosaturada 0,32; grasa polinsaturada 0,42) máximo Humedad: 5% máximo Presentación: Almendras en láminas Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 1291. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007, o la norma que adicione modifique o sustituya. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa por 1000 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe ser envasado en material suficientemente inerte al productoy que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. Bolsa plástica transparente. Rotulado con el nombre del producto, nombredel productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**ANCHOA EN LATA**
Calidad	NTC 1443, NTC 1276 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443 4433 queestablece los requisitos microbiológicos para evaluar la esterilidad comercial de los alimentos. Contenido de Histamina: 50 mg/kg máximo. Cloruro de sodio, expresado como NaCl, en %: 2,0 máximo La salmuera debe estar exenta de nitritos de sodio o de potasio El peso escurrido para la anchoa en conserva al natural deberá ser mínimo el 65%del peso neto declarado para todas sus clasificaciones; El peso escurrido para la anchoa en conserva con aditivos e ingredientes con aditivos y sin ingredientes o sin aditivos con ingredientes, deberá ser mínimo el75% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones; Referente a las preparaciones de anchoa, el peso escurrido se medirá solo con laanchoa utilizada para la mezcla, la cual deberá ser como mínimo el 25% del pesoneto declarado para todas sus clasificaciones. La anchoa enlatada en conserva debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos ymicrobiológicos establecidos en la Resolución 148 de 2007 y NTC 1276. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Lata por 56 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Rotulado con el nombre del producto, el nombre del empacador (marca comercial), fecha de empaque y fecha de vencimiento. La lata igualmente debeir protegida por una pequeña cajita de cartón. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Lata

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**ARROZ ARBOREO**
Calidad	NTC 671
Requisitos Específicos	La humedad del arroz blanco no debe ser mayor de 14% El arroz blanco no debe contener Aflatoxinas superiores a 20 ppb. Debe cumplir los requisitos establecidos en la NTC 671. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** paquete por 1000 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques destinados para contener el producto deben ser de fibras naturales, polipropileno, polietileno u otro material que no altere la calidaddel producto. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Resolución 05109 del Ministerio de Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**ARROZ BLANCO EXCELSO**
Calidad	NTC 671
Requisitos Específicos	La humedad del arroz blanco no debe ser mayor de 14% El arroz blanco no debe contener Aflatoxinas superioresa 20 ppb. Debe cumplir los requisitos establecidos en laNTC 671. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa por 1000 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques destinados para contener el producto deben ser de fibras naturales, polipropileno, polietileno u otro material que no altere la calidad delproducto. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Resolución 05109 del Ministeriode Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**ARROZ PARA SUSHI**
Calidad	NTC 671
Requisitos Específicos	La humedad del arroz blanco no debe ser mayor de 14% El arroz blanco no debe contener Aflatoxinas superiores a 20 ppb. Arroz blanco seleccionado Vitamina A y ácido fólico. Debe cumplir los requisitos establecidos en la NTC 671. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa por 1000 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques destinados para contener el producto deben ser de fibras naturales, polipropileno, polietileno u otro material que no altere la calidad del producto. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Resolución 05109del Ministerio de Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**ARROZ PARBORIZADO**
Calidad	NTC 1643 Decreto 3075 de 1997
Requisitos Específicos	El arroz precocido debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en laNTC 1643. Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 del Ministerio de Salud. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007del Ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa por 1000 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuadaprotección durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración. Debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. En el rótulo de los productos, se debe establecer las características del tipo de nutriente enriquecido. El rotulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 2007del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**ATUN EN LATA**
Calidad	NTC 1276 Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud Resolución 148 de 2007 del ministerio de la Protección Social Resolución 288 de2007del Ministerio de la Protección Social. Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Se debe rechazar todas las latas que tengan los lados o extremos inflados; latasmal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor. Color, sabor y aroma característicos Contenido de Histamina: 50 mg/kg máximo. Cloruro de sodio, expresado como NaCl, en %: 2,0 máximo La salmuera debe estar exenta de nitritos de sodio o de potasio El peso escurrido para el atún en conserva al natural deberá ser mínimo el 65% delpeso neto declarado para todas sus clasificaciones; El peso escurrido para atún en conserva con aditivos e ingredientes con aditivos ysin ingredientes o sin aditivos con ingredientes, deberá ser mínimo el 75% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones; Referente a las preparaciones de atún, el peso escurrido se medirá solo con el atún utilizado para la mezcla, el cual deberá ser como mínimo el 25% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones. El atún enlatado en conserva debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 148 de 2007 y NTC 1276. El atún en lata debe cumplir con la NTC 4433 que establece los requisitos microbiológicos para evaluar la esterilidad comercial de los alimentos. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Lata por 184 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los envases deben ser herméticos y elaborados en materiales inocuos resistentesy, atóxicos, inalterables al ser sometidos a tratamiento térmico, su contacto con el producto no debe alterar las características físicas, químicas y sensoriales de producto durante su vida útil. El envase no debe presentar deformaciones u otros defectos que comprometanla calidad sanitaria del producto. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Lata

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**AVELLANA ENTERA**
Calidad	NTC 2160
Requisitos Específicos	Humedad: < 6% Índice de peróxidos: < 10 meq/kgCalibre: 13 - 15 mm Por encima o por debajo del calibre: ± 5% MaxDañadas: ≤ 10 % . Rotos: ≤ 10% Cascara, piel o polvo: ≤ 0.2% Materias extrañas: 10 piezas/tonAflatoxinas B1: < 5ppb Aflatoxinas totales B1+B2+G1+G2: < 10ppbMetales pesados: Ausencia. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa por 1000 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientementeinertes al producto que aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 delministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**AVENA EN HOJUELAS**
Calidad	NTC 806 NTC 2159
Requisitos Específicos	La avena en hojuelas debe cumplir con los siguientes requisitos:Humedad de: 13,5 % mínimo (avena en hojuelas). La avena debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 2159.El límite máximo de Aflatoxinas en la avena no debe exceder 10ppb.La avena no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidasestablecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa por 800 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques deben ser de un material atóxico, inocuo inalterable al contactocon el producto que no altere las características del producto, aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**AZAFRAN**
Calidad	Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud. NTC 4423
Requisitos Específicos	El azafrán debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad (%) m/m: 15%;máximo Cenizas (%) m/m: 3%; máximo Cenizas insolubles (%) m/m: 2% máximo Fibra bruta (%) m/m: 5% máximo. Extracto etéreo (%) m/m: 3,5 a14,5% máximo Aceite esencial (%) m/m: 1.5% mínimo. 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 delMinisterio 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. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** paquete por 0.5 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	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 2005del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	AZUCAR MORENA
Calidad	NTC 778
Requisitos Específicos	El azúcar pulverizado debe cumplir con los siguientes requisitos específicos decalidad. Humedad granulada, % m/m: 0.05 máximo Humedad, moldeado, % m/m: 0.1 máximo Cenizas, % m/m: 0.04 máximoEl azúcar pulverizado debe cumplir con los requisitos microbiológicos y de metales pesados establecidos en la NTC 778. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa por 1000 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El azúcar MORENA se debe empacar en recipientes de material adecuado queno altere las características del producto y lo preserven durante su transportey almacenamiento. Los empaques del producto deben contener la siguiente información: La leyenda «Azúcar refinado». Forma de presentación granulado, moldeado, polvo, etc. El rotulado debe cumplir con la Resolución 05109 del ministerio de ProtecciónSocial
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	AZUCAR PULVERIZADA
Calidad	NTC 778
Requisitos Específicos	El azúcar pulverizado debe cumplir con los siguientes requisitos específicos de calidad. Humedad granulada, % m/m: 0.05 máximo Humedad, moldeado, % m/m: 0.1 máximo Cenizas, % m/m: 0.04 máximo El azúcar pulverizado debe cumplir con los requisitos microbiológicos y de metales pesados establecidos enla NTC 778. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa por 1 kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante sutransporte y almacenamiento. El transporte a granel debe cumplir las mismas condiciones. Los empaques del producto deben contener la siguiente información: - La leyenda «Azúcar pulverizado». - Forma de presentación, en polvo. Deberá cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005, o norma que se adicione modifique o sustituya.
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	AZUCAR REFINADA
Calidad	NTC 778
Requisitos Específicos	El azúcar refinado de be cumplir con los siguientes requisitos específicos decalidad. Humedad granulada, % m/m: 0.05 máximo Humedad, moldeado, % m/m: 0.1 máximo Cenizas, % m/m: 0.04 máximoEl azúcar refinado debe cumplir con los requisitos microbiológicos y de metales pesados establecidos en la NTC 778. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa por 1 kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preservendurantesu transporte y almacenamiento. El transporte a granel debe cumplir las mismas condiciones. Los empaques del producto deben contener la siguienteinformación: La leyenda «Azúcar refinado». Forma de presentación (granulado, moldeado, polvo, etc.). Deberá cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005,o norma que se adicione modifique o sustituya.
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	BARQUILLOS
Calidad	NTC 1241 Resolución 11488 de 1984 del Ministerio de Salud. Decreto 3075de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Resolución 228 de 2008 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Galleta en forma de tubo bañada con cobertura de chocolate o sin coberturaGalletas: deben cumplir con los siguientes requisitos: Proteína % (m/m) (Nx5.7): 3 mínimo. Humedad % (m/m): 10% máximo. Los productos deben ser elaborados al cumplimiento de las Buenas Prácticas deManufactura el Decreto 3075 de 1997 Debe cumplir con lo establecido en la Resolución 11488 de 1984 del Ministerio de Salud. Las galletas y colaciones de leche, se componen principal mente de cereales y sólidos de leche, deben obtener como mínimo 10% m/m de proteínas de leche. Lasgalletas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1241 y la Resolución 11488 de 1984 del Ministerio de Salud. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa por 10 unidades. De 44g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque individual en su totalidad en envoltura de polipropileno
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	BICARBONATO DE SODIO
Calidad	NTC 4423
Requisitos Específicos	% Pureza total como NaHCO3 : 99.0 % El bicarbonato de Sodio debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la NTC – 1616 Debe cumplir con los requisitosestablecidos en la NTC 1616. La cantidad de aditivo empleada en alimentos se limitará a la dosis mínima necesaria para obtener el efecto deseado; la cual está establecida como la dosis máxima empleada según Buenas Prácticas de Fabricación – BPF **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete X 1 kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto se debe empacar en envases o empaques de material grado alimenticio, inocuos que aseguren su conservación e higiene 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.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	Bocadillo lonja
Calidad	Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 14712 de 1984 delMinisterio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: Recuento de Coliformes fecales UFC/ml: ausencia. Detección de Salmonella/25g: ausencia. Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997 delMinisterio de Salud. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Loja por 500 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque individual en su totalidad en envoltura de polipropileno que le proporcionen una adecuada protección, conservación, higiene y características durante el transporte y almacenamiento. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Loja

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	BREVAS EN ALMIBAR
Calidad	NTC 3207 Resolución 1 4712 de 1984
Requisitos Específicos	En el almíbar el contenido se azúcar: 14°BRIX mínimo y 20° BRIX Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 3207 **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Frasco por 500 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto, aseguren su conservacióndurante su vida útil. FRASCO DE VIDRIO El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.Resolución 5109 de 2005
Presentación (Aplica para productos)	Frasco

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	CAFÉ INSTANTANEO
Calidad	NTC 3314 y NTC 5247
Requisitos Específicos	El nivel máximo permitido de ocratoxina A, en el café instantáneo es de 10µg/kg.El café instantáneo debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 5247. 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. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa por 500g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico al contactocon el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y 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.
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	CAFE EN GRANO 100% ESPECIAL
Calidad	NTC 3534
Requisitos Específicos	Producto obtenido a partir de frutos sanos, café en verde de buen tamaño, color, densidad y sin defectos. Café 100% especial en grano fresco con una calificación de 80 puntos como mínimo según SCAA. Especie coffea arábica, variedades castillos y/o tabi y/o caturra, orígenes Santander y/o Antioquia y/o Tolima y/o Huila y/o Cundinamarca, Cultivados a una altura promedio, entre rangos de 1500 a 2000 m.s.n.m., procesos lavados y/o natural (beneficio vía húmeda y/o vía seca), tostion media. No debe tener materiales o contaminantes extraños Grado de tostión media (NTC 2442) Contenido de cafeína entre 0.8% y 1.5 %, según NTC 2441 El proveedor debe presentar la Ficha técnica del café con perfil en taza El nivel máximo permitido de ocratoxina A, en el café tostado es de 10µg/kg. El café tostado debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 3534. 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. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa por 500 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buenaconservación e higiene del producto. Bolsa polipropileno aluminizada. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecenlos parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas .
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	CANELA EN ASTILLA
Calidad	La canela debe cumplir con los siguientes requisitos:Humedad: 14% máximo Cenizas: 6% máximo Cenizas insolubles: 2%máximo. Extracto etéreo volátil: 0.8% mínimo. Debe cumplir con los límites máximos de plaguicidas permitidos establecidosen la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Bolsa de polipropileno biorentado que asegure su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio, canela en astilla larga El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109de 2005 del Ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa por 250 gramos
Empaque y Rotulado	Bolsa de polipropileno biorentado que asegure su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	CANELA EN POLVO
Calidad	Resolución 4241 de 1991, NTC 4423, y NTC 1417
Requisitos Específicos	La canela en polvo debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 14% máximoCenizas: 6% máximo Cenizas insolubles: 2%máximo. Extracto etéreo volátil: 0.8%mínimo La canela molida se permite adicionar carbohidratos proteínas comestibles anticompactantes en una proporción máxima de 10%m/m. Debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007del Ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa 125 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Bolsa de polipropileno biorentado que asegure su conservación e higiene durante elalmacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la resolución 5109 de 2005del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	CAVIAR
Calidad	Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud, Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Frasco por 80g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	En frasco de vidrio o lata, resistente y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil.
Presentación (Aplica paraproductos)	Frasco

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	CAVIAR MASAGO
Calidad	Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561de 1984 del Ministerio de Salud, Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Frasco 85 g negro o rojo
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	En frasco de vidrio o lata, resistente y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil.
Presentación (Aplica paraproductos)	Frasco

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	CEREZAS MARRASQUINO ROJAS
Calidad	NTC 3207 NTC 695 Resolución 1 4712 de 1984
Requisitos Específicos	La cereza debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 695 y con losrequisitos microbiológicos de la NTC 3207. En el almíbar el contenido se azúcar: 14°BRIX mínimo y 20°BRIX Contenido: Cereza 61.1 % Azúcar 21.3 % Agua 17.44 % Sabor a marrasquino 0.08% Ácido cítrico 0.06 %Color: Rojas **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 6 meses. **Presentación:** Frasco 500 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Frasco de Vidrio. Debe cumplir con la resolución 5109 de 2005 por medio de lacual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Frasco

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	CHOCOLATE EN PASTILLA
Calidad	NTC 792
Requisitos Específicos	Para el chocolate de mesa con leche el contenido mínimo de leche adicionado serádel 4% de leche en polvo entera. No se permite el uso de otra grasa diferente a la del cacao a excepción dela aportada por la leche. El cacao en grano empleado en la fabricación de chocolate debe cumplir con loestablecido en la NTC 1252. El chocolate de mesa debe cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 793 **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete por 500 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterableal contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 oen las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	CIRUELA PASA SIN SEMILLA
Calidad	NTC 1291
Requisitos Específicos	La ciruela pasa debe contener un 30% máximo de humedad. La ciruela pasa no debe tener semilla. En su elaboración se debe cumplir con el decreto 3075 de 1997 del Ministeriode Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** paquete por 500 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	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 evitesu deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones dehigiene. El rótulo de la ciruela pasa debe cumplir con lo establecido en la Resolución5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social
Presentación (Aplica paraproductos)	paquete

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	CLAVO DE OLOR
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423
Requisitos Específicos	El clavo de olor debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 15% máximo Cenizas: 3% máximo Cenizas insolubles: 2%máximo. Extracto etéreo volátil: 10% mínimo. Fibra bruta: 10% máximo Debe cumplir con los límites máximos de plaguicidas permitidos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete por 9 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte yexpendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	COMINO MOLIDO
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423
Requisitos Específicos	El comino molido debe cumplir con los siguientes requisitos:Humedad (%) m/m: 14%; máximo Cenizas (%) m/m: 12%; máximo Cenizas insolubles (%) m/m: 4% máximo Fibra bruta (%) m/m: 30% máximo. Aceite esencial (%) m/m: 1.5% mínimo. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075de 1997 del Ministerio de la Protección Social. El comino molido 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. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete por 500g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Bolsa plástica de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que noaltere 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 2005del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	CREMA DE COCO
Calidad	De manera general el producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la CODEX STAN 240-2003, sin perjuicio de lo establecido en el parágrafo 2 el artículo5 de la ley 1150 de 2007, modificado en su contenido por el artículo 5 de la ley 1882 de 2018.
Requisitos Específicos	La crema de coco deberá cumplir con las siguientes especificaciones:Grasas totales 7% Grasa saturada 23% Fibra dietaría 1% La leche de coco deberá tener los siguientes Ingredientes: Crema de coco, agua, conservante, emulsificante, espesante. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 1 año. **Presentación:** Lata 420ml
Empaque y rotulado (Aplica para productos) Presentación (Aplica paraproductos)	El empaque primario del producto debe ser lata que no presente abolladuras, oxidoo alguna característica que denote deterioro. El empaque secundario deberá corresponder al producto El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El rotulado debe cumplir la Norma Técnica Colombiana NTC 512 1 yNorma Técnica Colombiana NTC 512 2.
Presentación (Aplica paraproductos)	Lata

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	CROUTONES CESAR
Calidad	NTC 1363
Requisitos Específicos	El pan debe ser integro, blando y sin presencia de hongos. El producto debe cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC 1363 color blanco, uniforme, de 9 cm, por 8 cm, y de grosor 1.5 cm, cada paquete contienede 26 a 29 tajadas. Pan de sal, su masa conserva el sabor, pan blando característico por su alta humedad y suavidad. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** PAQUETE *140 GR
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe ser empacado en bolsa plástica que dé al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento. El producto deberá ser empacado en material adecuado grado alimentario que asegure la buena conservación del producto El rotulado debe cumplir con la resolución No 05109 del ministerio de ProtecciónSocial
Presentación (Aplica para productos)	PAQUETE

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	CUCHUCO DEL CULTIVO TRIGO
Calidad	Resolución 2674:2013 Resolución 333:2011 Resolución 5109:2005 Resolución 719: 2015
Requisitos Específicos	Almacenar en un lugar seco, a temperatura ambiente y libre de plagas. Después de abierto el producto consumir en el menor tiempo posible y antes de la fecha devencimiento indicada. Proteína :1g Carbohidratos :15g Grasas :0g Sodio :0mg Fibra dietaría :1mg **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete por 500 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	EMPAQUE PRIMARIO: Empacado en película laminada de dos capas, conformadaspor polipropileno biorentado transparente (BOPP) y polietileno de baja densidad transparente (PEBD), inerte que no altera las características originales del producto y sacos en polipropileno tejido de 60x92 cm EMPAQUE SECUNDARIO: gran empaque elaborado en PEBD transparente con calibre de 2 micras, PACA DE 24 UNID X 500 GR Medida: 34x42x12 cm gran empaque elaborado en PEBD transparente con calibre de 1.5 micras
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	DURAZNO EN ALMIBAR
Calidad	NTC 4929 NTC 3207 Resolución 1 4712 de 1984
Requisitos Específicos	En el almíbar el contenido de azúcar: 14°BRIX mínimo y 20° BRIX **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 1 año. **Presentación:** Lata de 520g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Productos empacados en latas de 520 g (melocotones) que se proteja el productode 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. Se debe colocar la fecha de empaque, numero de lote y fecha de vencimiento del producto. En hoja de lata Stone electrónicamente estañada 401*411 El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de2005 del Ministerio de la Protección Social
Presentación (Aplica paraproductos)	Lata

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	ENGLISH BREAKE FAST TEA
Calidad	NTC 3506
Requisitos Específicos	Té negro Cantidad por 100 gramos Calorías 1 Grasas totales 0 g Ácidos grasos saturados 0 g Ácidos grasos poliinsaturados 0 g Ácidos grasos monoinsaturados 0 g Colesterol 0 mg Sodio 3 mg Potasio 37 mg Hidratos de carbono 0,3 g Fibra alimentaria 0 gAzúcares 0 g Proteínas 0 g Cafeína 20 mg Vitamina A 0 IU Vitamina C0 mg Calcio0 mg Hierro0 mg Vitamina D0 IU Vitamina B60 mg Vitamina B120 µgMagnesio3 mg Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 3506. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete de 20 bolsas de 10 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser English BreakFast Tea El producto podrá ser empacado en envases que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total delproducto, 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.
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	ESPAGUETTI DE ARROZ
Calidad	Decreto 3075 de 1997 NTC 1055
Requisitos Específicos	Humedad % (m/m): 13% máximo Cenizas % (m/m): 1,2% máximo. Acidez (ácido láctico) % (m/m): 0,455 máximo. Proteína % (m/m): 10,5 % mínimo Contenido de aflatoxinas: 10mg/kg máximo. Deberá cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1055 No se considera enriquecidos si al alimento se le adiciona solamente vitaminasA y D o C. Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 del Ministeriode Salud Alimento enriquecido debe cumplir con, los requisitos establecidos en la Resolución 11488 de 1989. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsas por 200 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buenaconservación e higiene del producto. - Paquete por 200 gramos. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
Presentación (Aplica para productos)	Bolsas

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	FECULA DE MAIZ UNIVERSAL
Calidad	Cumplir con NTC -926NTC 1055
Requisitos Específicos	El almidón o fécula de maíz sin modificar para la industria alimentaria debe cumplir con los requisitos establecidos en la norma NTC- 926 y Microbiológicos. La fécula de maíz tiene solo un grado de calidad, debeestar libre de impurezas ycumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 13% máximo. Proteína: 10,5% máximo Contenido máximo de aflatoxinas 10mg/Kg máximo. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1055. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidosen la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete 5000g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El almidón de maíz en sus usos se debe empacar en bolsas de papel kraft o plásticas que permitan conservar la calidad e higiene del producto y facilitar el manejo. como mínimo: El rotulado del producto debe cumplir con la resolución No 05109 del Ministeriode Protección social
Presentación (Aplica paraproductos	Paquete

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	Frijol Negro
Calidad	NTC 871
Requisitos Específicos	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC -871 El producto debe encontrarse dentro de las tolerancias de daños, grano partido ygranos de contraste contenidos en la norma NTC – 871. Para negociaciones sobre fríjol importado aplicarán las normas de calidad del país deorigen. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa 1000g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe ser empacado de tal forma que el producto quede preservado de la contaminación, humedad y que aseguren la buena conservación del producto. Elrótulo debe ser impreso cumplir con lo indicado en la Resolución No 005109 Min Protección Social
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	GALLETAS DE SODA
Calidad	NTC 1241 Resolución 11488 de 1984
Requisitos Específicos	Galletas: deben cumplir con los siguiente requisitos fisicoquímicos y microbiológicos: pH:5.6 mínimo 9.5 máximo Proteína % (m/m) (Nx5.7): 3 mínimo Humedad % (m/m): 10,0 máximo Coliformes fecales /g< 3 máximo (buena calidad) Salmonella /25g ausencia Recuentos de Mohos y levaduras UFC/g: 200 máximo para identificar nivel de calidad aceptable. Resolución 11488 de 1984 Las galletas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1241 y la Resolución 11488 de 1984. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 5 meses. **Presentación:** Paquete 200g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Bolsa de Polipropileno que no altere el producto y asegura sus condiciones de higiene y conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	GALLETA OREO
Calidad	NTC 1241 Resolución 11488 de 1984
Requisitos Específicos	Galletas: deben cumplir con los siguiente requisitos fisicoquímicos y microbiológicos: pH:5.6 mínimo 9.5 máximo Proteína % (m/m) (Nx5.7): 3 mínimo Humedad % (m/m): 10,0 máximo Coliformes fecales /g< 3 máximo (buena calidad) Salmonella /25g ausencia Recuentos de Mohos y levaduras UFC/g: 200 máximo para identificar nivel de calidad aceptable. Resolución 11488 de 1984 Las galletas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1241 y la Resolución 11488 de 1984. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 5 meses. **Presentación:** Paquete 432g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Bolsa de Polipropileno que no altere el producto y asegura sus condiciones de higiene y conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	GARBANZO
Calidad	NTC 923
Requisitos Específicos	El garbanzo no debe tener una humedad mayor al 14%. El garbanzo limpio no debe contener más del 1.0% de impurezas. De acuerdo con su calidad del garbanzo se clasificará en tipo I y tipo II, para lo cualdebe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 923. El garbanzo no debe exceder los límites de metales pesados yplaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa 1000g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto, aseguren su conservacióndurante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	GELATINA SABORES SURTIDOS
Calidad	NTC 1629 Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.
Requisitos Específicos	En su elaboración se debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. La gelatina debe cumplir con los límites establecidos para metales pesados y metaloides en las materias primas, en el producto en proceso de elaboración o enel producto terminado establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Deben ser sabores surtidos **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete 500g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto se empacará en recipientes suficientemente inertes al producto queaseguren su conservación. El empaque empleado para su comercialización durante el almacenamiento debegarantizar la conservación de sus características sensoriales, físicas químicas y microbiológicas de un producto apto para el consumo. El rotulado debe cumplir con los requisitos de la Resolución5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	GELATINA SIN SABOR
Calidad	NTC 1629 Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.
Requisitos Específicos	La solución de gelatina en agua a una concentración del 1% a 40 °C debe tener olor y color característico. La gelatina debe presentar solubilidad al 3% en agua y debe ser coloide claro otranslúcido. No presentar grumos ni materiales extraños en su interior. Cumplircon los requisitos establecidos en la NTC 1629 **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete 500g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Producto empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación ehigiene del producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecenlos parámetros para el rotulado o etiquetado de productos y materias primas.
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete

<table>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio</td><td>LECHE CONDENSADA</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>Resolución 2310 de 1986 del Ministerio de Salud.
Decreto 616 de 2006 del Ministerio de la Protección Social. NTC 879</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS
<table>
<tr><th>Parámetro</th><th>Unidad</th><th>Especificación</th><th>Técnica analítica</th></tr>
<tr><td>Recuento total de aerobios mesófilos</td><td>UFC/g-mL</td><td>Máx. 30000</td><td>NTC 4519</td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos</td><td>UFC/g-mL</td><td>Máx. 500</td><td>INVIMA</td></tr>
<tr><td>Recuento de levaduras</td><td>UFC/g-mL</td><td>Máx. 500</td><td>INVIMA</td></tr>
<tr><td>NMP coliformes totales</td><td>g/ml</td><td>Menor a 3</td><td>NTC 4516</td></tr>
<tr><td>Recuento de Estafilococo coagulasa positiva.</td><td>UFC/g-mL</td><td>Máx. 200</td><td>NTC 4779</td></tr>
<tr><td colspan="4">Referencia normativa: Resolución 02310 de 1986</td></tr>
</table>
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS
<table>
<tr><th>Parámetro</th><th>Unidad</th><th>Especificación</th><th>Técnica analítica</th></tr>
<tr><td>Materia grasa</td><td>g/100g</td><td>Min. 8.0</td><td>AOAC 922.06</td></tr>
<tr><td>Sólidos lácteos no grasos</td><td>g/100g</td><td>Min 20.0</td><td>Polarimetría</td></tr>
<tr><td>Humedad</td><td>g/100g</td><td>Máximo 30</td><td>Pérdida por secado a 103°C</td></tr>
<tr><td colspan="4">Referencia normativa: Resolución 02310 de 1986</td></tr>
</table>
Vida útil: fecha mínima de vencimiento 1 año.

Presentación: Lata 396g</td></tr>
<tr><td>Empaque y rotulado (Aplica para productos)</td><td>Producto empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación ehigiene del producto.
Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecenlos parámetros para el rotulado o etiquetado de productos y materias primas.</td></tr>
<tr><td>Presentación (Aplica paraproductos)</td><td>Lata</td></tr>
</table>

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	LECHE DE COCO
Calidad	De manera general el producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la CODEX STAN 240-2003, sin perjuicio de lo establecido en el parágrafo 2 el artículo 5 de la ley 1150 de 2007, modificado en su contenido por el artículo 5 de la ley 1882 de2018
Requisitos Específicos	La leche de coco deberá cumplir con las siguientes especificaciones:Grasas totales 7% Grasa saturada 23% Fibra dietaría 1% La leche de coco deberá tener los siguientes Ingredientes: Leche de coco, agua, conservante, emulsificante, espesante. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 1 año. **Presentación:** Lata 400ml
Empaque y rotulado (Aplicapara productos)	El empaque primario del producto debe ser lata que no presente abolladuras, oxido oalguna característica que denote deterioro. El empaque secundario deberá corresponder al producto El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El rotulado debe cumplir la Norma Técnica Colombiana NTC 512 1 yNorma Técnica Colombiana NTC 512 2.
Presentación (Aplica paraproductos)	Lata

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	LECHE EN POLVO
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 1036. Productos Lácteos. Leche en Polvo. Ministerio de la Protección Social. Decreto 616 de febrero de 2006. Por el cual seexpide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche parael consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expenda, importe o exporte en el país. Normas de calidad oficiales del país de origen, que podrán incluir requisitos y método
Requisitos Específicos	No se permite la adición de conservantes, adulterantes ni neutralizantes. Los residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas no deben ser superiores a lodispuesto en el Codex Alimentarius. La leche en polvo se clasifica de acuerdo con sus contenidos de grasa en: Leche en polvo entera Leche en polvo parcialmente descremada Leche en polvo descremada. Debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y demás requisitos establecidos en el decreto 616 de febrero de 2016 del Ministerio de Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete 1000g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empacada en bultos o en bolsas de diferentes materiales y presentaciones que protejan el producto de contaminación, humedad, acción de la luz y asegure su adecuada conservación, generalmente los bultos tienen una bolsa interior de polietileno y dos o tres bolsas de papel kraft. Las presentaciones minoristas son bolsas de papel aluminio. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Resolución05109 del Ministerio de Protección Social. Presentación:
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	MAIZ LATA
Calidad	NTC 366
Requisitos Específicos	**Información Nutricional** Tamaño por porción: 1/2 Taza (130 g) Porciones por envase: 1.5 aprox. **Cantidad por porción** **Calorías** 110 Calorías de Grasa 0 **Valor Diario*** **Grasa Total** 0 g **0%** Grasa Saturada 0 g 0% Grasa Trans 0 g **Colesterol** 0 mg **0%** **Sodio** 370 mg **15%** **CarbohidratoTotal** 26 g **9%** Fibra Dietaria 6 g **24%** Fibra soluble 0 g Fibra Insoluble 6 g Azúcares 6 g **Proteína** 4 g **8%** Vitamina A 0% Vitamina C 0% Calcio 0% Hierro 2% *Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas. La lata debe venir libre de golpes, que no este inflada ni oxidada. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 1 año. **Presentación:** Bolsa 300 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	empacados en latas de 300 g que se proteja el productode daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas Prácticas de manipulación para preservar la calidad. Se debe colocar la fecha de empaque, numero de lote y fecha de vencimiento.
Presentación (Aplica para productos)	**Lata por 300 gramos**

Nombre del Bien/Producto/Servicio(SIBOL)	MANÍ
Código SIBOL	40418
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	MANI SIN SAL
Calidad	NTC 748
Requisitos Específicos	Maní sin cascara debe contener una humedad de 9.0% máximo. El maní descascarado limpio debe contener máximo un 1,0% de impurezas y ,1% de materias duras. Límite de Aflatoxinas permitido 10 microgramos por kilogramo de maní descascarado Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 748. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidosen la Resolución 2906 de 2007 **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa 1000g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de2005 del Ministerio de la Protección Social
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	MARACUYA PULPA
Calidad	Resolución 7992 de 1991 NTC 404 NTC 4433
Requisitos Específicos	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 refracto- métrica). En las pulpas azucaradas el límite máximo de azúcar adicionado 40%, pH a 2ºC 4.0 y sólidos solubles por lectura refracto-métrica 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 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 **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa 500g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Las pulpas se deben empacar o envasar en material adecuado atóxico, hermético queno 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 presentardeformaciones 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
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	MAYONESA
Calidad	Resolución 17882 de 1985 Ministerio de Salud. NTC 1756.
Requisitos Específicos	La mayonesa debe cumplir con los siguientes requisitos:Gomas: Negativo Almidón: Negativo Acidez (como ácido acético): 0.28 mínimo a 0.7 máximopH a 20°C: 3.6 mínimo 4.1máximo Cloruros (como NaCl): 1.0 mínimo 1.8 máximoExtracto etéreo % m/m: 66.5 % mínimo Ácidos grasos libres (ácido oleico en % m/m): 0.05% máximoÍndice de peróxido: 1.5 máximo. La mayonesa debe estar prácticamente exenta de sustancias tóxicas y residuos dedroga o medicamentos. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Galón por 3770 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe estar envasado en recipientes, con cierre hermético, que proporcionen al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materiasprimas
Presentación (Aplica para productos)	Galón

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	MERMELADA INDIVIDUAL
Calidad	Resolución 15789 de 1984 Resolución 14712 de 1984 Decreto 3075 de 1997
Requisitos Específicos	Características fisicoquímicas de la mermelada: Sólidos solubles por lectura Refracto-métrica: a 20°C: 60 mínimo. pH a 20°C: 3.4máximo % acidez (como ácido cítrico) 0.5 mínimo En la mermelada no se permite ningún tipo de almidón No se permite la presencia de anhídrido sulfuroso en el producto terminado. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos enla Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Presentación: Empaque individual de plástico con tapa de aluminio **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Caja de 60 unidades por 16g c/u
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración. Debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El producto se designará como mermelada de seguido del nombre de la fruta procesada. El rotulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Caja

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	MERMELADA INDIVIDUAL SABORES SURTIDOS
Calidad	Resolución 15789 de 1984 Resolución 14712 de 1984 Decreto 3075 de 1997
Requisitos Específicos	Características fisicoquímicas de la mermelada: Sólidos solubles por lectura Refractométrica: a 20°C: 60 mínimo. pH a 20°C: 3.4máximo % acidez (como ácido cítrico) 0.5 mínimo En la mermelada no se permite ningún tipo de almidón No se permite la presencia de anhídrido sulfuroso en el producto terminado. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 15789 de 1984 y elDecreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidosen la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 15789 de 1984 y elDecreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidosen la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Doy Pack 400g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración. Debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El producto se designará como mermelada de seguido del nombre de la fruta procesada. El rotulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Doy Pack

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	MIEL DE MAPLE
Calidad	NTC 409 Límites de Impurezas Arsénico como As 3,0 % Máximo Plomo como Pb 10,0% Máximo Cromo y cromato 20,0 % Máximo
Requisitos Específicos	PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS Apariencia: Líquido transparente a ligeramente turbioColor: Amarillo Olor: CaracterísticopH a 20°C: 3.7 - 4.7 Presión de vapor: ND Densidad a 20°C: 1.100 - 1.230Densidad de vapor: ND Índice de refracción a 20°C: 1.3909 - 1.4048Densidad relativa: ND Punto de fusión/congelación: NDCoeficiente de partición: ND Punto de inflamación: ND Temperatura de autoignición: 380°C Taza de evaporación: ND Temperatura de descomposición: ND Flamabilidad: No flamableViscosidad: ND Solubilidad: En agua, alcoholes y glicoles. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Frasco por 500 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los aditivos para alimentos se deben empacar en material suficientemente inerte alproducto para asegurar la buena conservación El rotulado debe cumplir con las especificaciones de la Resolución No 05109 del ministerio de Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Frasco

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	MIEL PURA DE ABEJAS
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC1273. MIEL DE ABEJAS. Decreto3075 de 1997. Art. 41: Obligatoriedad del Registro Sanitario. para su manejo y comercialización como alimento. CODEXALIMENTARIUS. FAO/WHO. 199C3o. misión internacional. Norma mundialpara mieles. Codex staN. rev. Roma, 12•1981. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	La miel no deberá tener ningún sabor, aroma o contaminación inaceptable quehaya sido absorbido de una materia extraña durante su elaboración y almacenamiento. La miel no debe haber comenzado a fermentar o producir efervescencia. La miel de abejas debe cumplir con las siguientes condiciones fisicoquímicas: Contenido aparente de azúcar reductor, calculado como azúcar invertido. Mínimo 65.0 % Humedad. Máximo.18.0 %Sacarosa. Máximo.5.0 % Sólidos insolubles en agua. Máximo. 0.5 %Contenido de cenizas. Máximo. 0.6 % Acidez Miliequivalentes de ácido/1000 g. Máximo. 40.0 %Contenido de hidroximetilfurfural, mg/kg Máximo. 40.0 Las Mieles distintas de la miel prensada deben tener un contenido de sólidos insolubles en agua de 0.1% como máximo La miel de abejas no debe contener glucosa comercial. Grados BRIX A 13%de humedad y 20°C. 85° Mínimo pH. 3.0 **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Frasco 500gr
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Además de las disposiciones de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas: se designará con el nombre de Miel de flores o de néctar, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, elaborador o envasador, que deberán aparecer en el envase El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de2005 del Ministerio de la Protección Social El producto debe ser envasado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte ycomercialización.
Presentación (Aplica paraproductos)	Frasco

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	MINI MASMELOS SURTIDOS
Calidad	Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos En la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianasreferenciadas en la misma. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** CAJA X 20 UNIDADES de 75g
Requisitos Específicos	Dulce blando elaborado con gelatina sin sabor, azucares y aditivos permitidos Presentación:
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Presentación de empaque individual mínimo de 75 gr, empaque bolsa de polietilenolaminado.
Presentación (Aplica paraproductos)	CAJA

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	MINI TOSTADAS
Calidad	NTC 1363
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC -1363 tostadas cuadradas, uniformes, la medida de cada tostada es de 9 por 9 cm y de ancho 1 cm, deben estar enteras, no quebradas, superficie lisa. pH.: 4.8 mínimo 6.0 máximo Mohos y levaduras (UFC/g): 103 nivel aceptable de calidad. Salmonella en 25g: ausencia. Peso de la tostada: 13 gramos por tajada
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen losparámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete por 200 gramos

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	MOSTAZA
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 1755
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC -1755 Los productos desengrasados de la mostaza deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad (%) m/m: 14%; máximoCenizas (%) m/m: 6%; máximo Cenizas insolubles (%) m/m: 1,5% máximo Fibra bruta (%) m/m: 17% máximo. Aceite esencial (%) m/m: 0.5% mínimo 1% máximo. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075de 1997 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 delMinisterio de Salud y los requisitos establecidos en la NTC1755. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Frasco X 4015 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe estar envasado en recipientes de plástico, o de otros materiales, con cierre hermético, que no alteren las características fisicoquímicas y organolépticas y que proporcione al producto una adecuada protección durante eltransporte y almacenamiento. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen losparámetros para el rotulado o etiquetado de productos
Presentación (Aplica paraproductos)	Frasco

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	NORI SUSHI
Calidad	Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Resolución número 0776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Algas Marinas debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicosestablecidos en la Resolución 670 de 2007. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete por 10 unidades (laminas)
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterableal 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 2005del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	NUEZ DEL BRAZIL
Calidad	NTC 1291
Requisitos Específicos	Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete 200g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evitesu deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del producto el cual deberá mantenerse en buenas condicionesde higiene.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	NUEZ MOSCADA EN PEPA
Calidad	NTC 1291
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad %m/m: 10%máximo Cenizas %(m/m):5%; máximo Cenizas insolubles %(m/m): 0.5% máximo Fibra bruta %(m/m): 10% máximo Extracto etéreo no volátil: 25%mínimo Aceite esencial %(m/m): 2%.mínimo Límite de Aflatoxinas permitido 10 microgramos por kilogramo de maní descascarado. Debe cumplir los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en laResolución 2906 de 2007 **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete por 10g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	NUEZ MOSCADA EN POLVO
Calidad	NTC 1291
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad %m/m: 10%máximo Cenizas %(m/m):5%; máximo Cenizas insolubles %(m/m): 0.5% máximo Fibra bruta %(m/m): 10% máximo Extracto etéreo no volátil: 25%mínimo Aceite esencial %(m/m): 2%.mínimo Límite de Aflatoxinas permitido 10 microgramos por kilogramo de maní descascarado. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidosen la Resolución 2906 de 2007 **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete por 12g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	OREGANO SECO
Calidad	NTC 4423 Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Requisitos Específicos	Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 15%; Cenizas, máximo 16 %; cenizas insolubles, máximo 1,5% Fibra bruta, máximo 25%. El orégano y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuosde plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete por 150g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe indicar nombre del productor o empacador, nombre del producto yfecha de empaque. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	PALILLOS DE COCTEL
Calidad	Debe cumplir con los requisitos establecidos en el presente documento
Requisitos Específicos	Los palillos deben contar con un tamaño estándar de 6.5 cm y 0.17 cm de diámetro. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Caja por 160 unidades
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. Envase de plástico transparente con tapa para facilitar el almacenamiento y el acceso. Hechos de bambú de grano recto, son delgados, duros y no se astillan nifracturan.
Presentación (Aplica paraproductos)	Caja

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	PALILLOS SÁNDWICH - BBQ EXTRALARGO
Calidad	Debe cumplir con los requisitos establecidos en el presente documento
Requisitos Específicos	El palillo debe contar con un tamaño estándar de 6.5 cm y 0.17 cm de diámetro. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Caja por 125 unidades
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. Envase de plástico transparente con tapa para facilitar el almacenamiento y el acceso. Hechos de bambú de grano recto, son delgados, duros y no se astillan nifracturan.
Presentación (Aplica para productos)	Caja

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	PAN TAJADO
Calidad	NTC 1363
Requisitos Específicos	El pan debe ser integro, blando y sin presencia de hongos. El producto debe cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC 1363 color blanco, uniforme, de 9 cm, por 8 cm, y de grosor 1.5 cm, cada paquete contienede 26 a 29 tajadas. Pan de sal, su masa conserva el sabor, pan blando característico por sualta humedad y suavidad **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete * 600 g - 60 gramos cada unidad
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe ser empacado en bolsa plástica que dé al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento. El producto deberá ser empacado en material adecuado grado alimentario que asegure la buena conservación del producto El rotulado debe cumplir con la resolución No 05109 del ministerio de ProtecciónSocial
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	PANELA
Calidad	Resolución 779 de 2006 del Ministerio de la Protección Social NTC 1311
Requisitos Específicos	Azúcares reductores %: 5.5% Mínimo Azúcares no reductores %: 83% Máximo Proteínas, en % (N x 6.25): 0.2% Mínimo Cenizas, en %: 0.8% Mínimo Humedad %: 9.0% Máximo SO2 : NEGATIVO Colorantes: NEGATIVO Clarificantes permitidos: Poliacrilamidas, balso, guásimo y cadillo. La panela debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos enla Resolución 779 de 2006 y la NTC 1311. La panela debe presentar el certificado o copia de inscripción de los Trapiches Paneleros y las Centrales de acopio de Mieles Vírgenes procedentes de TrapichesPaneleros, expedido por el INVIMA, al cumplimiento a la Res. 779 de 2006 y el certificado de evaluación de conformidad del trapiche productor vigente. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Unidad 500g cada unidad
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque individual termo encogido.Peso por unidad de 500 gramos. Se prohíbe el embalaje de panelas en materiales como rusque, costales o material no sanitario Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio dela cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productosterminados y materias primas. Se requiere con una vida útil de seis meses.
Presentación (Aplica para productos)	Unidad

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	PANELA MOLIDA
Calidad	Resolución 779 de 2006 del Ministerio de la Protección Social NTC 1311
Requisitos Específicos	Azúcares reductores %: 5.5% Mínimo Azúcares no reductores %: 83% Máximo Proteínas, en % (N x 6.25): 0.2% Mínimo Cenizas, en %: 0.8% Mínimo Humedad %: 9.0% Máximo SO2: NEGATIVO Colorantes: NEGATIVO Calificantes permitidos: Poliacrilamidas, balso, guásimo y cadillo. La panela debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos enla Resolución 779 de 2006 y la NTC 1311. La panela debe presentar el certificado o copia de inscripción de los Trapiches Paneleros y las Centrales de acopio de Mieles Vírgenes procedentes de TrapichesPaneleros, expedido por el INVIMA, al cumplimiento a la Res. 779 de 2006 y el certificado de evaluación de conformidad del trapiche productor vigente. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete 250 gramos cada unidad
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque individual. Peso por unidad de 250 gramos. Se prohíbe el embalaje de panelas en materiales como rusque, costales o material no sanitario Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecenlos parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Se requiere con una vida útil de seis meses.
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	PAPRIKA
Calidad	NTC 4423 Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Requisitos Específicos	Sin manchas y decoloraciones En polvoUso: Consumo directo La paprika deshidratada en polvo debe tener: Humedad %m/m: 8%mínimo 10%máximo. Contenido de fibra cruda: 2.8% máximo Contenido de ceniza menor a 8.5% Tamaño de partícula paso por malla de 0.5 mm (95%). La paprika y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con losrequisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidosen la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa por 1000 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Tarro plástico que conserve sus características organolépticas y lo proteja de la humedad como el vidrio o el polipropileno. Rotulado con el nombre del producto,nombre del empacador y/o productor (marca comercial), fecha de empaque
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	PASTA DE TOMATE
Calidad	Resolución 15790 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 14712 de 1984 del Ministerio de Salud. NTC 1287 NTC 1055 Decreto 3075 de 1997
Requisitos Específicos	Producto no cercano a su fecha de vencimiento. La pasta de tomate refinada y de buena calidad tendrá los siguientes atributos: Sólidos solubles del tomate a 20°C %m/m: 18% mínimo. Pasta concentrada de tomate: total sólidos solubles del tomate a 20°C %m/mconcentrada: 24% mínimo Alto contenido de material sólido para suministrar densidad; Color rojo brillante. Alto contenido de azúcar. Medianamente baja acidez. Humedad % (m/m): 13% máximo Cenizas % (m/m): 1,2% máximo. Acidez (ácido láctico) % (m/m): 0,455 máximo. Proteína % (m/m): 10,5 % mínimo. Contenido de aflatoxinas: 10mg/kg máximo. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa por 3 k
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque hermético que conserve sus características organolépticas como garrafas de vidrio o doy pack según la presentación. Rotulado con el nombredel producto, nombre del empacador y/o productor (marca comercial), fechade empaque y fecha de vencimiento.
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	PASTA FETUCHINI
Calidad	Decreto 3075 de 1997 NTC 1055 Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 Alimento enriquecido debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 11488 de 1989.
Requisitos Específicos	Humedad % (m/m): 13% máximo Cenizas % (m/m): 1,2% máximo. Acidez (ácido láctico) % (m/m): 0,455 máximo. Proteína % (m/m): 10,5 % mínimo Contenido de aflatoxinas: 10mg/kg máximo. No se considera enriquecidos si al alimento se le adiciona solamente vitaminas A y D o C. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete 500g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al productouna adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio,con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. En el rótulo de los productos enriquecidos, se debe establecer las características del tipo de nutriente enriquecido. El rotulado deberá cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	PASTA LARGA SPAGUETTE
Calidad	Decreto 3075 de 1997 NTC 1055 Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 Alimento enriquecido debe cumplir con, los requisitos establecidos en la Resolución 11488 de 1989.
Requisitos Específicos	Se rechaza producto quebrado, remojado o abierto el empaque. El color debeser propio del producto, no debe ser pálido, ni con manchas de color diferentea la original. Humedad % (m/m): 13% máximo Cenizas % (m/m): 1,2% máximo. Acidez (ácido láctico) % (m/m): 0,455 máximo. Proteína % (m/m): 10,5 % mínimo Contenido de aflatoxinas: 10mg/kg máximo. No se considera enriquecidos si al alimento se le adiciona solamente vitaminas A y D o C. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete 250g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Paquete por 250 gramos. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecenlos parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	PEPINILLOS
Calidad	NTC 4107 Resolución 14712 del Ministerio de Salud. NTC 4810. Decreto 3075 de 1997 Resolución 2906 de 2007
Requisitos Específicos	Los pepinillos deben tener un pH: 4,5 máximo, con o sin líquido de cobertura. En laelaboración de los pepinillos se debe dar cumplimiento a las Buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Frasco 250g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto podrá ser envasarse entero, cortado en dedos, en anillos, rodajas, con o sin líquido de cobertura, en recipientes de material sanitario, inocuo que evite sudeterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condicionesde higiene. El ingrediente pepino deberá ocupar no menos del 55% del en relación con la capacidad total (volumen) del recipiente. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005
Presentación (Aplica paraproductos)	Frasco

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	PIMIENTA BLANCA
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423
Requisitos Específicos	Humedad, máximo 18%; cenizas, máximo 3.5%; cenizas insolubles, máximo 0.3%;fibra bruta, máximo9%; Extracto etéreo fijo, mínimo 6%. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Frasco por 145 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque hermético que conserve sus características organolépticas y lo protejade la humedad como el polipropileno. Rotulado con el nombre del producto, nombre del empacador y/o productor (marca comercial), fecha de empaque. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Frasco

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	PIMIENTA MOLIDA
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423 El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 el ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Humedad, máximo 9%; cenizas, máximo 8%; cenizas insolubles, máximo 1.25%;fibra bruta, máximo 28%; extracto etéreo volátil, mínimo 15% **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa por 380 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque hermético que conserve sus características organolépticas y lo protejade la humedad como el polipropileno. Rotulado con el nombre del producto, nombre del empacador y/o productor (marca comercial), fecha de empaque. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	PIMIENTA NEGRA EN PEPA
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423 El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 el ministerio de la Protección Social
Requisitos Específicos	Humedad, máximo 14%; cenizas, máximo 7%; cenizas insolubles, máximo 1.5%; fibra bruta, máximo 14%; extracto etéreo no volátil, mínimo 5.5%, aceite esencial0.5 a 2.5%. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete 500g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque hermético que conserve sus características organolépticas y lo protejade la humedad como el polipropileno. Rotulado con el nombre del producto, nombre del empacador y/o productor (marca comercial), fecha de empaque.
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	PIMIENTA ROSADA
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423 El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 el ministerio de la Protección Social
Requisitos Específicos	Humedad, máximo 14%; cenizas, máximo 7%; cenizas insolubles, máximo 1.5%; fibra bruta, máximo 14%; extracto etéreo no volátil, mínimo 5.5%, aceite esencial0.5 a 2.5%. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete 100g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque hermético que conserve sus características organolépticas y lo protejade la humedad como el polipropileno. Rotulado con el nombre del producto, nombre del empacador y/o productor (marca comercial), fecha de empaque. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	PIMIENTA VERDE
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423 El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 el ministerio de la Protección Social
Requisitos Específicos	Humedad, máximo 14%; cenizas, máximo 7%; cenizas insolubles, máximo 1.5%; fibra bruta, máximo 14%; extracto etéreo no volátil, mínimo 5.5%, aceite esencial0.5 a 2.5%. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete 100g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque hermético que conserve sus características organolépticas y lo protejade la humedad como el polipropileno. Rotulado con el nombre del producto, nombre del empacador y/o productor (marca comercial), fecha de empaque. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	SAL REFINADA ALTA PUREZA PARA CONSUMO HUMANO
Calidad	Decreto 0547 del 19 de marzo de 1996 o norma que se adicione modifique o sustituya NTC 1254 Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 547 de 1996.
Requisitos Específicos	Debe tener color uniforme, no debe tener grumos, ni materiales o contaminantes extraños, Exenta de excretas animales, Cloruro de sodio, NaCl m/m: 99 mínimo, Humedad % m/m : 0.2 máximo, Flúor, Fluoruro, mg/kg (ppm) : 180 mínimo 220 máximo, Iodo, Yoduro, mg/kg (ppm): 50 mínimo 100 máximo, Sulfatos, SO4 mg/kg: 2800 máximo, Calcio Ca+2 mg/kg: 1000 máximo, Magnesio Mg +2 mg/kg:800 máximo. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** paquete 1000g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buenaconservación e higiene del producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materiasprima.
Presentación (Aplica paraproductos)	paquete

<table>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio</td><td>SALSA DE CHOCOLATE</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>Norma Técnica Colombiana NTC 792 – Chocolate y sucedáneos para consumo directo.Resolución 1511 de 2011 del Ministerio de Protección Social Por la cual se estableceel reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y productos de chocolate para consumo humano, que se procese, envase, almacene, transporte, comercialice, expenda, importe o exporte en el territorio nacional y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen.</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>
<table>
<tr><td>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</td><td>✓ Olor: característico a la referencia, exento de olores extraños a la naturaleza del mismo
✓ Sabor: característico a la referencia, exento de sabores extraños a la naturaleza del mismo
✓ Color: Característico a la referencia
✓ Textura: Suave, brilloso y viscosa</td></tr>
<tr><td>CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS</td><td>
<table>
<tr><th>Característica</th><th>Unidad</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th><th>Equipo/Método</th></tr>
<tr><td>Ph</td><td>%</td><td>3</td><td>6</td><td>Potenciometrico</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS</td><td>
<table>
<tr><th rowspan="2">Característica Microorganismos</th><th rowspan="2">Unidad</th><th colspan="3">Especificaciones</th><th rowspan="2">Equipo/Método</th></tr>
<tr><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr>
<tr><td>Aerobios mesófilos</td><td>UFC/g</td><td>3</td><td>100</td><td>1000</td><td>1</td><td>AOAC (990.12)</td></tr>
<tr><td>Mohos y Levaduras</td><td>UFC/g</td><td>3</td><td>10</td><td>100</td><td>1</td><td>INVIMA</td></tr>
<tr><td>Coliformes Totales</td><td>UFC/g</td><td>3</td><td colspan="2"><3</td><td>1</td><td>AOAC (991.14)</td></tr>
<tr><td>Coliformes Fecales Ecoli</td><td>UFC/g</td><td>3</td><td colspan="2">Ausencia/ Presencia</td><td>0</td><td>AOAC 991.14)</td></tr>
<tr><td>Staphylococus Aureus</td><td>UFC/g</td><td>3</td><td>100</td><td>200</td><td>1</td><td>AOAC 2003.07)</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td></td><td>n: número de muestras por examinar
m: índice máximo permisibles para identificar nivel de buena calidad
M: índice máximo permisibles para identificar nivel de calidad
c: número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M</td></tr>
</table>

Vida útil: fecha mínima de vencimiento 3 meses.

Presentación: Frasco 630 gramos</td></tr>
<tr><td>Empaque y rotulado (Aplica para productos)</td><td>Se deben envasar en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes, detal manera que no reaccionen con el producto o alteren las características físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final. Debe ofrecerse en envases de primer uso y de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento. En el rótulo del producto se debe establecer las instrucciones de conservación y de uso de alimento. El rotulado debe cumplir con lo requisitos establecidos en la Resolución 5109 del 2005 expedida por el Ministerio dela Protección Social o, las normas que la modifiquen adicionen o sustituyan.</td></tr>
<tr><td>Presentación (Aplica paraproductos)</td><td>Frasco</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio</td><td>SALSA DE OSTRAS</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>Norma Técnica Colombiana NTC 792 – Chocolate y sucedáneos para consumo directo.Resolución 1511 de 2011 del Ministerio de Protección Social Por la cual se estableceel reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y productos de chocolate para consumo humano, que se procese, envase, almacene, transporte, comercialice, expenda, importe o exporte en el territorio nacional y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen.</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>
CARACTERISTICAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO
<table>
<tr><td rowspan="5">Parámetros analíticos</td><td>Viscosidad</td><td>3500-6000 Pa s</td></tr>
<tr><td>Actividad de agua</td><td>≤ 0.85</td></tr>
<tr><td>pH</td><td>5.4-5.9</td></tr>
<tr><td>ºBrix</td><td>43-48</td></tr>
<tr><td>Sal</td><td>11-13%</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Características microbiologicas</td><td>Coliformes</td><td>< 10 UFC /g</td></tr>
<tr><td>Levaduras</td><td>< 10 UFC/g</td></tr>
<tr><td>Mohos</td><td>< 10 UFC /g</td></tr>
<tr><td>Total aerobios</td><td>< 10000 UFC /g</td></tr>
<tr><td rowspan="6">Características Nutricionales (por 100g)</td><td>Valor energético</td><td>130 Kcal / 553 KJ</td></tr>
<tr><td>Glúcidos totales
- Azúcares</td><td>30.1 g
22.8 g</td></tr>
<tr><td>Proteínas</td><td>30.1 g</td></tr>
<tr><td>Lípidos
- Grasas saturadas</td><td>0.1 g
< 0.1 g</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>4700 mg</td></tr>
<tr><td>Fibra</td><td>< 0.5 g</td></tr>
</table>
Vida útil: fecha mínima de vencimiento 3 meses.

Presentación: Paquete 255g
</td></tr>
<tr><td>Empaque y rotulado (Aplica para productos)</td><td>
MODO DE CONSERVACIÓN
<table>
<tr><td>DLC/DLUO</td><td>36 meses desde fecha de fabricación
Proteger del polvo, luz solar y altas y bajas temperaturas</td></tr>
<tr><td>Temperatura conservación</td><td>Almacenar en ambiente seco y protegido de la luz solar</td></tr>
<tr><td>Condiciones almacenamiento después de apertura</td><td>Conservar en refrigeración una vez abierto</td></tr>
</table>
Debe ser empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre herméticoque impida la contaminación y adulteración. El empaque debe garantizar el
mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionalesorganolépticas del producto. En el rótulo del producto se debe establecer las
instrucciones de conservación y de uso de alimento. El rotulo debe cumplir con losrequisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la ProtecciónSocial.
</td></tr>
<tr><td>Presentación (Aplica paraproductos)</td><td>Paquete</td></tr>
</table>

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio)	SALSA DE SOYA
Calidad	NTC 409
Requisitos Específicos	Ingredientes: agua, proteína vegetal hidrolizada, soya, maíz, contiene gluten demaíz). Límites de Impurezas, Arsénico como As 3,0 % Máximo Plomo como Pb 10,0% Máximo Cromo y cromato 20,0 % Máximo. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Frasco por 3040 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los aditivos para alimentos se deben empacar en material suficientemente inerteal producto para asegurar la buena conservación El rotulado debe cumplir con las especificaciones de la Resolución No 05109 del ministerio de Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Frasco

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	SALSA DE TOMATE
Calidad	Resolución 15790 de 1984 NTC 921 Decreto 3075 de 1997 Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos enResolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	No se debe adicionar al producto ninguna hortaliza o fruta para aumentar el contenido de sólidos totales. Producto higienizado elaborado a partir de tomates (Lycopersicum esculentum) sanos y maduros enteros troceados o triturados o de pulpa, pasta o concentrado de tomate No debe contener almidones naturales o modificados.Características fisicoquímicas de la salsa de tomate: Humedad en % :73 máximo Sólidos totales en % a 20°C: 31% mínimo 38.0 % máximoAcidez, como ácido acético %: 0,85 mínimo 2.5 máximo Equivalente a más de 100 tomates de 65 gr **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Galón por 4500
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser envasado en material inerte que le confiera al producto una adecuadaprotección durante el almacenamiento, transporte y expendio Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen losparámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Galón de vidrio o plástico fuerte, tapa metálica o de pasta blanca.
Presentación (Aplica para productos)	Galón

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	SALSA INGLESA WORCESTERSHIRE
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409 – Industrias Alimentarias. Colorantes aditivospara alimentos Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social •Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado oetiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Norma Técnica Colombiana NTC 512•1 – IndustriasAlimentarias. Rotulado y Etiquetado. Parte 1. Norma General. Norma Técnica Colombiana NTC 512•2 – Industrias Alimentarias. Rotulado y Etiquetado. Parte 2. Rotulado Nutricional de alimentosenvasados. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 409.
Requisitos Específicos	**Presentación:** Frasco 296 ml
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC•512•1 y NTC 512•2. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidosen la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Frasco

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	TE NEGRO NACIONAL
Calidad	NTC 3506 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	Té negro, Cantidad por 100 gramos Calorías 1 Grasas totales 0 g, Ácidos grasos saturados 0 g, Ácidos grasos poliinsaturados 0 gÁcidos grasos monoinsaturados 0 g Colesterol 0 mg, Sodio 3 mg, Potasio 37 mg, Hidratos de carbono 0,3 g Fibra alimentaria 0 g Azúcares 0 g, Proteínas 0 g, Cafeína 20 mg **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Caja por 12 unidades
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto podrá ser empacado en envases que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total delproducto, 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.
Presentación (Aplica para productos)	Caja

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	TINTURA DE CARAMELO
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivospara alimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que lamodifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.
Requisitos Específicos	Su composición principal es glicerina, azúcar y sales de amonio. pH 20 ° C: 4.5 -5.0 Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg. El porcentaje de pureza del colorante debe ser el declarado. El producto debe encontrarse dentrode la lista de colorantes permitidos establecido en la Resolución 10593 de 1985 del Ministerio de Salud y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen ocomplementen **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Frasco 500 ml.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El empaque es en frasco de vidrio con tapa wing lok, peso neto 650 gr. Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005,10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. En el rótulo debe aparecer la siguiente información: Nombre comercial El número del "Color Índex". También se puede indicar el nombre común o genérico para los colorantes naturales que no tienen este número. Porcentaje de pureza. La leyenda: Colorantes para alimentos. El contenido netoexpresado en unidades del Sistema Internacional. Código o lote de producción. Nombre y dirección del productor o distribuidor. El empaque debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Presentación (Aplica paraproductos)	Frasco

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	Tortillas mexicanas de Maíz
Calidad	Decreto3075 de 1997. Art. 41: Obligatoriedad del Registro Sanitario. Para su manejo y comercialización con alimento. Resolución 5109 de 2005del Ministerio de la Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado quedeben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social. Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas. LMR en alimentos paraconsumo humano y en piensos o forrajes
Requisitos Específicos	Debe estar en paquete de 15 unidades homogéneas que conserve la calidad delalimento de 20cm de diámetro Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto Debe cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:Recuento de Coliformes fecales UFC/ml: ausencia. · Detección de Salmonella/25g: ausencia. Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidosen la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete por 15 unidades
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	TORTILLAS DE TRIGO XXL
Calidad	Cumplir con la NTC 366. Cumplir con el Decreto 3075 de 1997. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Debe estar en paquete de 20 unidades homogéneas que conserve la calidad delalimento, de diámetro 30 cm. Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto Debe cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: Recuento de Coliformes fecales UFC/ml: ausencia, Detección de Salmonella/25g:ausencia. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete por 20 unidades.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	TRIGO AMERICANO
Calidad	NTC 604
Requisitos Específicos	Humedad: máximo 14 % Impureza: máximo 1,0 % Masa hectolítica: mínimo 65kg/Hl Para negociaciones sobre trigo importado aplicarán las normas de calidad del paísde origen. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete por 1 kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Se debe comercializar a granel o en sacos contenedores, de material apropiado que permita el muestreo e inspección con sondas, sin que la perforación ocasionepérdidas del producto. El rotulado debe cumplir con la Resolución No 5109 del Ministerio de ProtecciónSocial.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	UVAS PASAS
Calidad	NTC 4931
Requisitos Específicos	Enteras y sanas, libres de ataque de insectos y hongos Las uvas pasas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4931. Ensu elaboración se debe cumplir con el decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidosen la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete por 250 kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Producto empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación ehigiene del producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materiasprimas.
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete

<table>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio</td><td>VINAGRE BALSAMICO</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>Resolución 775 de 2008 del Ministerio de la Protección Social.
NTC 2188
Debe tener registro INVIMA.
Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 775de 2008 del ministerio de la Protección Social.
En la elaboración del vinagre debe darse cumplimiento a las buenas Prácticasde Manufactura
Decreto 3075 de 1997del Ministerio Salud</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>No se debe adicionar al producto agentes acidulantes, ácidos orgánicos ni inorgánicos; ni adición de sustancias edulcorantes.
En el vinagre puede emplearse ácido cítrico cristalizado, con pureza mínima del 99
% y en dosis total no exceda de 1 gramo por litro.
El producto debe cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos:
Vida útil: fecha mínima de vencimiento 3 meses.
<table>
<tr><td>El producto debe cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos: Criterios fisicoquímicos</td><td>Otros vinagres</td><td>Vinagre de vino</td></tr>
<tr><td>Acidez total g/l, expresado en ácido acético, no inferior a</td><td>50.0</td><td>60.0</td></tr>
<tr><td>Alcohol residual no superior a</td><td colspan="2">0.5 %</td></tr>
<tr><td>Metanol g/l no excederá</td><td colspan="2">1.0</td></tr>
<tr><td>Acetoina mg/l</td><td>--</td><td>30</td></tr>
<tr><td>Sulfatos g/l expresado en sulfato potásico máximo</td><td colspan="2">2.0</td></tr>
<tr><td colspan="3">Cloruros g/l expresado en cloruro sódico no superior a 1,0</td></tr>
</table>
Presentación: Frasco por 500 ML</td></tr>
<tr><td>Empaque y rotulado (Aplica para productos)</td><td>El producto debe estar envasado en recipientes de vidrio y no pueden llevar tapasmetálicas.
El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de2005 del Ministerio de Protección Social.</td></tr>
<tr><td>Presentación (Aplica paraproductos)</td><td>Frasco</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio</td><td>VINAGRE BLANCO</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>Resolución 775 de 2008 del Ministerio de la Protección Social.
NTC 2188
Debe tener registro INVIMA.
Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 775de 2008 del ministerio de la Protección Social.
En la elaboración del vinagre debe darse cumplimiento a las buenas Prácticasde Manufactura
Decreto 3075 de 1997del Ministerio Salud</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>No se debe adicionar al producto agentes acidulantes, ácidos orgánicos ni inorgánicos; ni adición de sustancias edulcorantes.
En el vinagre puede emplearse ácido cítrico cristalizado, con pureza mínima del99 % y en dosis total no exceda de 1 gramo por litro.
El producto debe cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos:

<table>
<tr><td>El producto debe cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos: Criterios fisicoquímicos</td><td>Otros vinagres</td><td>Vinagre de vino</td></tr>
<tr><td>Acidez total g/l, expresado en ácido acético, no inferior a</td><td>50.0</td><td>60.0</td></tr>
<tr><td>Alcohol residual no superior a</td><td colspan="2">0.5 %</td></tr>
<tr><td>Metanol g/l no excederá</td><td colspan="2">1.0</td></tr>
</table>

Vida útil: fecha mínima de vencimiento 3 meses.

Presentación: Frasco por 500 ML</td></tr>
<tr><td>Empaque y rotulado (Aplica para productos)</td><td>El producto debe estar envasado en recipientes de vidrio y no pueden llevar tapasmetálicas.
El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de2005 del Ministerio de Protección Social.</td></tr>
<tr><td>Presentación (Aplica paraproductos)</td><td>Frasco</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio</td><td>VINAGRE DE ARROZ</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>Resolución 775 de 2008 del Ministerio de la Protección Social.
NTC 2188
Debe tener registro INVIMA.
Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 775de 2008 del ministerio de la Protección Social.
En la elaboración del vinagre debe darse cumplimiento a las buenas Prácticasde Manufactura
Decreto 3075 de 1997del Ministerio Salud</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>No se debe adicionar al producto agentes acidulantes, ácidos orgánicos ni inorgánicos; ni adición de sustancias edulcorantes.
En el vinagre puede emplearse ácido cítrico cristalizado, con pureza mínima del 99
% y en dosis total no exceda de 1 gramo por litro.
El producto debe cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos
<table>
<tr><td>El producto debe cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos: Criterios fisicoquímicos</td><td>Otros vinagres</td><td>Vinagre devino</td></tr>
<tr><td>Acidez total g/l, expresado en ácido acético, noinferior a</td><td>50.0</td><td>60.0</td></tr>
<tr><td>Alcohol residual no superior a</td><td colspan="2">0.5 %</td></tr>
<tr><td>Metanol g/l no excederá</td><td colspan="2">1.0</td></tr>
<tr><td>Acetoina mg/l</td><td>--</td><td>30</td></tr>
<tr><td>Sulfatos g/l expresado en sulfato potásico máximo</td><td colspan="2">2.0</td></tr>
<tr><td colspan="3">Cloruros g/l expresado en cloruro sódico no superior a 1,0</td></tr>
</table>
Vida útil: fecha mínima de vencimiento 3 meses.
Presentación: Frasco POR 500 ML</td></tr>
<tr><td>Empaque y rotulado (Aplica para productos)</td><td>El producto debe estar envasado en recipientes de vidrio y no pueden llevar tapasmetálicas.
El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de2005 del Ministerio de Protección Social.</td></tr>
<tr><td>Presentación (Aplica paraproductos)</td><td>Frasco</td></tr>
</table>

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	LENTEJA
Calidad	NTC 923
Requisitos Específicos	La leguminosa es un alimento rico en nutrimentos con beneficios para la salud. Constituye una buena fuente de proteínas de origen vegetal (13 gramos en 50 gramos crudos), que, combinadas con cereales, proveen una calidad de proteína similar a la de las carnes. Naturalmente son bajos en grasas (1.1 gramos en 100 gramos). Proveen suficiente energía, almidones y fibra que nos hacen sentir satisfechos por un largo tiempo, no debe tener una humedad mayor al 14%. no debe contener más del 1.0% de impurezas. De acuerdo con su calidad de La lenteja se clasificará en tipo I y tipo II, para lo cual debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 923. no debe exceder los límites de metales pesados yplaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 6 meses. **Presentación:** Bolsa 1000g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto, aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	PASTA FIDEOS
Calidad	Decreto 3075 de 1997 NTC 1055
Requisitos Específicos	Humedad % (m/m): 13% máximo Cenizas % (m/m): 1,2% máximo. Acidez (ácido láctico) % (m/m): 0,455 máximo. Proteína % (m/m): 10,5 % mínimo Contenido de aflatoxinas: 10mg/kg máximo. Deberá cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1055 No se considera enriquecidos si al alimento se le adiciona solamente vitaminasA y D o C. Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 del Ministeriode Salud Alimento enriquecido debe cumplir con, los requisitos establecidos en la Resolución 11488 de 1989. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsas por 250 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buenaconservación e higiene del producto. - Paquete por 250 gramos. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	MILO
Calidad	NTC 923
Requisitos Específicos	Contiene Malta, leche y cocoa, cierre hermético Con extracto de malta, solido lácteos, azúcar cocoa en polvo, Vitaminas y minerales, aroma natural, Energía (Kcal) 80 por 100ml, Grasa saturada 0.5 g * 100 ml, Azucares añadidos 4 g * 100 mil, Sodio 69 mg * 100 ml **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa 2000g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto, aseguren su conservacióndurante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**ANIS (EN ESTRELLA) PAQUETE X 16g**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Resolución 4241 de 1991, NTC 411
Requisitos Específicos	**Descripción del Producto**: Fruto del Illicium verum, llamado comúnmente anís estrellado, anís estrella, anís estrellado chino, badián, badiana o badiana de China El fruto es una cápsula marrón rojiza formada por unos 8 folículos en forma de barco que al madurar se abren por el centro. Cada uno contiene una sola semilla ovoide de unos 8-9 mm, de color marrón.1  **Otros Nombres**: anís estrellado, anís estrella, anís estrellado chino, badián, badiana o badiana de China **Ingredientes:** Fruto seco en forma de estrella **Características:** El anís estrellado contiene anetol, el mismo principio activo que le da al anís su sabor. Recientemente, se está utilizando en el mundo occidental como un sustituto menos caro del anís para los anises **Vida Útil:** Mínimo un año **Presentación:** Bolsa por 16 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación (Aplica para productos)	Paquete por 16 gramos

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**CAFÉ TOSTAO EN GRANO (EXCELSO) BOLSA X 500g**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013.
Requisitos Específicos	**Descripción del Producto**: Producto colombiano **Otros Nombres**: Café en pepa **Ingredientes:** Café en pepa entera, café intenso **Características:** un café de calidad debe oler fresco y seco, humedad entre 10.5 y 12%. Los olores desagradables a tierra o moho son indicadores de mala calidad **Vida** Útil 3 meses minimo **Presentación**: Bolsa * 500 g. de alta calidad
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación (Aplica para productos)	Paquete por 500 gramos en pepa

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**ARVEJA AMARILLA SECA**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. NTC 791 2004
Requisitos Específicos	**Descripción del Producto**: Granos procedentes de la especie Vicia lutea. Arvejas de forma esférica de color uniforme amarillo, secos.  **Otros Nombres**: arveja amarilla, guisantes amarillos. **Ingredientes:** Granos de arveja amarilla seca **Características:** Debe corresponder a Arveja seca tipo 1, grado 1. **Vida Útil:** 12 meses **Presentación:** Bolsa de polietileno de baja densidad calibre 1.5 por 1000 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa por 1000 gramos

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**COLOR * 500 g**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. NTC 409
Requisitos Específicos	**Descripción del Producto**: Mezcla de Colorantes para Alimentos típicos **Otros Nombres**: color rojo **Ingredientes:** Harina de Arroz, Colorantes Artificiales (Tartrazina C.I. 19140, Rojo Ponceau 4R C.I. 16255). Contiene Tartrazina. **Características:** Producto en polvo para dar color a las comidas típicas colombianas, Producto nacional **Vida Útil:** 12 meses **Presentación:** Bolsa por 500 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa por 500 gramos

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**FRIJOL BOLA ROJA**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. NTC 871 de 2005
Requisitos Específicos	**Descripción del Producto**: Grano procedente de la especie Phaseolus Buigaris, Grano de forma redonda de color rojo fuerte. Seco.  **Otros Nombres**: Frijol bola roja, bolón rojo. **Ingredientes:** Granos de frijol bola roja secos **Características:** Debe corresponder al Frjol bola roja seco tipo 1, grado 1. **Vida Útil:** 12 meses. **Presentación:** Bolsa por 1000 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa por 1000 gramos

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**FRIJOL BLANCO**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. NTC 871 de 2005
Requisitos Específicos	**Descripción del Producto**: Grano procedente de la especie Phaseolus Buigaris, Grano de forma redonda de color blanco. Seco.  **Otros Nombres**: Frijol sabanero blanco, frijol bola blanca. **Ingredientes:** Granos de frijol bola blanca secos **Características:** Debe corresponder al Frijol bola blanca seco tipo 1, grado 1. **Vida Útil:** 12 meses. **Presentación:** Bolsa por 1000 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa por 1000 gramos

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**GRANADINA**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013.
Requisitos Específicos	**Descripción del Producto**: Mezcla Concentrada con sabor a Granada perfecta para hacer cócteles. **Otros Nombres**: *Concentrado De Granada* **Ingredientes:** jarabe concentrado de granadas con azúcar **Características:** Jarabe usado en la coctelería para dar sabor y color a las bebidas dulces. Producto nacional. **Vida Útil:** 24 meses **Presentación:** Botella PET por 1000 ml
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación (Aplica para productos)	Botella PET por 1000 ml

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**JALAPEÑOS**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013.
Requisitos Específicos	**Descripción del Producto**: Fruto en rodajas y en salmuera proveniente del Capsicum annuum **Otros Nombres**: chile jalapeño en salmuera **Ingredientes:** Jalapeños, Agua, Sal, ácido acético (acidulante), ácido láctico (regulador de acidez), Benzoato de sodio (conservante) **Características:** Producto procesado en salmuera. **Vida Útil:** 12 meses **Presentación:** Frasco por 500 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación (Aplica para productos)	Frasco por 500 gramos

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**PAPEL DE ARROZ o banh trang**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013.
Requisitos Específicos	**Descripción del Producto**: envoltorios redondos de 22 cm de papel de arroz comestibles. se elaboran a partir de masa de arroz cocida al vapor y luego se secan **Otros Nombres**: envoltorios de papel de arroz, crepes de arroz, obleas de arroz o envoltorios de nem  **Ingredientes:** Arroz **Características:** El papel de arroz es usado para preparar rollitos de primavera y otros platillos asiáticos. Hecho con arroz de alta calidad, es libre de colesterol y bajo en grasa. Empacado en bolsas herméticas para mantener su frescura. **Vida Útil:** 12 meses **Presentación:** Paquete 300 G * 42 hojas
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación (Aplica para productos)	Paquete 300 G * 42 hojas

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**PASTA PARA LASAGÑA**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013.
Requisitos Específicos	**Descripción del Producto**: Pasta comestible en laminas para preparar el plato con el mismo nombre. **Otros Nombres**: **Ingredientes:** Trigo durum **Características:** Pasta en laminas precocida elaborada 10% con trigo durum. **Vida Útil:** 12 meses **Presentación:** Caja por 400 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación (Aplica para productos)	Caja por 400 gramos

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**CEREAL**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013.
Requisitos Específicos	**Descripción del Producto**: mezcla de cereales tostados **Otros Nombres**: **Ingredientes:** MEZCLA DE CEREALES (MAÍZ, AVENA, ARROZ, SALVADO DE TRIGO), AZÚCAR, ALMENDRA (MÍN. 5 %), EXTRACTO DE MALTA, SAL, MIEL (MÍN. 0.8 %), CANELA (MÍN. 0.2 %), SABORIZANTE ARTIFICIAL A VAINILLA, MALTODEXTRINA. **Características:** caja de cereal de sabores de alta calidad **Vida Útil:** 12 meses **Presentación:** Caja por 410 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación (Aplica para productos)	Caja por 410 gramos

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	**AGRAZ**
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013* • *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*AGRAZ. Subarbusto espinoso de la familia de las Saxifragáces que alcanza hasta 1,5 metros de altura. Las flores son de color rojo o verdoso. Da fruto en baya de forma ovalada y de color rojizo o verdoso, rodeada de pelillos y que contiene varias semillas. los frutos contienen ácidos orgánicos, azúcares, vitaminas A, B y C, y sales minerales, que les confieren propiedades aperitivas, digestivas, remineralizantes, diuréticas y laxantes.* *Fruto pequeño de color rojo o morado, sin muestras de ataque por insectos o pudrimiento, firme al tacto.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	• *Resolución 683 de 2012* • *Resolución 5109 de 2005* • *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	Caja plástica x 1 Kilogramo

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	**AGUACATE**
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013* • *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*AGUACAT. El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta, sucolor verde moderado e interno amarillo claro brillante.* *Los pedúnculos deben tener un corte limpio y su longitud no debe sersuperior 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* *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, Peso aproximado por unidad 500 gramos*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	• *Resolución 683 de 2012* • *Resolución 5109 de 2005* • *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	A granel en canastilla plástica con Bolsatina. Kilogramo.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***AHUYAMA O ZAPAYO***
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013* • *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*AHUYAMA. El fruto debe presentar olor y color característico dependiendo de la variedad. El producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio y libre de magulladuras, insectos, humedad externa anormal yolores 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.* *Tamaño mediano*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	• *Resolución 683 de 2012* • *Resolución 5109 de 2005* • *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplicapara productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina. Kilogramo.*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	**AJI AMARILLO**
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013* • *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*El ají debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC1631. 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 Ají Amarillo. Color Amarillo. 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 1000 gramos.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	• *Resolución 683 de 2012* • *Resolución 5109 de 2005* • *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplicapara productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina. kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	**AJI CHIRCA**
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013* • *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*Es una variedad silvestre del ají piquín, también pertenece a la especie Capsicum annuum. Es cultivado en Cundinamarca.* *con la forma característica de la variedad.* *De aspecto fresco y consistencia firme, limpios, sin humedad anormal. Libres dedaño por congelación. Libres de quemaduras por el sol, sabor u olor extraño. Libres de daños, ataques de insectos, enfermedades, o podredumbre que impida el consumo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	• *Resolución 683 de 2012* • *Resolución 5109 de 2005* • *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	**AJI ROCOTO**
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013* • *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*VARIEDAD AJI ROCOTO. COLOR ROJO. Enteros, con la forma característicade 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 semi redonda, alargada y cónica, de olor característico, sabor picante.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	• *Resolución 683 de 2012* • *Resolución 5109 de 2005* • *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina. kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	**AJO FRESCO LIMPIO**
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013* • *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*Los dientes del producto deben estar enteros homogéneos de 3 cm cada cabeza aprox. y con la cáscara integra. No presentar signos de ataque de plagas. Producto completamente limpio. 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. Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	• *Resolución 683 de 2012* • *Resolución 5109 de 2005* • *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*Malla, canastilla plástica con Bolsatina. Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***ALBAHACA***
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013* • *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*De la familia de las lamiáceas, es una hierba aromática de crecimiento bajo (entre 40-60 cm) con hojas de un verde lustroso, ovales u ovadas, dentadasy de textura sedosa. Emite espigas florales terminales, con flores tubulares de color blanco o violáceo.* *Deber presentar olor fresco, sabor parecido al clavo, pero más aromático textura áspera y fina. Vitaminas c ,d y b12.El aceite esencial de albahaca es rico en estragol (1-alil-4-metoxibenceno), un potente carcinógeno (para hematomas, especialmente) y genotóxico natural, en ratones y ratas.* *De 20a 25 cm de altura, hojas verdes y frescas, con olor característico. Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	• *Resolución 683 de 2012* • *Resolución 5109 de 2005* • *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina, Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	**ALCACHOFA**
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013* • *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*ALCACHOFA En las hojas de las alcachofas la longitud del peciolo no debe sobrepasar 10 cm. Se admitirá hasta un 10% en peso de alcachofas que no cumplan con los requisitos generales de calidad y que sean aptas para el consumo.* *Las hojas tienen color verde claro en el haz y en el envés están cubiertaspor unas fibrillas blanquecinas que le dan un aspecto pálido. Contienen carbohidratos, inulina, fibra, vitaminas B1, B2 y C.* *Peso aproximado entre 1000 g, color verde oscuro opaco, y dimensiones aproximadas 12 y 15 cm de alto por 8 y 10 cm de diámetro*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	• *Resolución 683 de 2012* • *Resolución 5109 de 2005* • *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina. Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	**APIO**
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013* • *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*APIO 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 l*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	• *Resolución 683 de 2012* • *Resolución 5109 de 2005* • *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina. kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	**ARANDANOS**
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013* • *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*ARANDANOS El arándano, arándano azul, o mora azul (especialmente en México)12 (Vaccinium corymbosum) es una planta del género Vaccinium, que también incluye muchos arbustos silvestres productores de bayas comestibles redondas y con vértices brillantes.* *El fruto del arándano es unabaya pequeña, de color azul.* *Estuche por 1000 g*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	• *Resolución 683 de 2012* • *Resolución 5109 de 2005* • *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*Estuche canastilla plástica con Bolsatina kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***ARRACACHA***
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013* • *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*ARRACACHA La arracacha (Arracacia xanthorrhiza Bancr., Syn.: Arracacia esculenta DC.; Conium arracacia Hook.) también conocida como arracache, apio criollo, racacha, virraca, zanahoria blanca o mandioquiña salsa es una planta cuyo tubérculo es alimenticio, originaria de los Andes y cultivada actualmente en Bolivia, Costa Rica, Colombia, Brasil, Perú, Venezuela y Ecuador entre los 600 y 3200 m s. n. m. Pertenece a la familia de las apiáceas, al igual que la zanahoria (Daucus carota) y el apio (Apium graveolens).* *La planta de la arracacha tiene un tronco cilíndrico corto con numerosos brotes en la parte superior de donde parten las hojas de peciolos largos; sus flores son de color púrpura. Su parte comestible es la raíz que asemeja a una zanahoria engrosada, que puede ser de color blanco (de ahí que se le denomine en Ecuador zanahoria blanca), amarillo o morado según la variedad. Esta raíz tuberosa reservante es apreciada no solo por su sabor sino también por su digestibilidad ya que contiene un almidón muy fino, así como también un alto contenido de calcio y vitamina* *A (variedad amarilla). Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	• *Resolución 683 de 2012* • *Resolución 5109 de 2005* • *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	**ARVEJA FRESCA DESGRANADA**
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013* • *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*ARVEJA FRESCA 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.* *Bolsa por 1000g*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	• *Resolución 683 de 2012* • *Resolución 5109 de 2005* • *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*Bolsa canastilla plástica con Bolsatina Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***BANANO CRIOLLO***
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013* • *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*BANANO CROLLO 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 aromacaracterístico, 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 unidadddebe tener un peso promedio de 100 a 150 gr.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	• *Resolución 683 de 2012* • *Resolución 5109 de 2005* • *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina. kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	**BATATA O CAMOTE**
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013* • *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*BATATA O CAMOTE Ipomoea batatas, llamada comúnmente batata,1 papa dulce, patata dulce,2 camote,3 moniato4 o boniato,5 es una planta de la familia Convolvulaceae, cultivada en gran parte del mundo por su raíz tuberosa comestible.* *Sus raíces tuberosas, gruesas y alargadas, son comestibles y por ello se ha extendido su cultivo por las zonas tropicales y subtropicales del mundo.* *Sus hojas son cordadas y lobuladas y sus flores son simpétalas. Kilogramo*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	• *Resolución 683 de 2012* • *Resolución 5109 de 2005* • *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina. kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***BERENJENA***
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013* • *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*BERENJENA La berenjena (Solanummelongena) es una planta anual del género Solanum dentro de la familia de las solanáceas Según las variedades, el fruto es globoso, enano o largo, delgado y curvo. Las más conocidas son la Long Purple, larga y morada; EasterEgg, de color blanco yforma ovoide, Black Enorma, una de las variedades de mayor tamaño, y Serpentinum, de forma alargada y color verde claro.* *La berenjena debe estar madura debe estar entera brillante lisa firme sin manchas verdes ni grietas.* *De forma variable (esférica, oblonga o alargada) de tamaño medio entre 5y 8 centímetros de diámetro y de 10 a 30 centímetros de longitud. El peso de la hortaliza puede oscilar entre los 200 y 300 gramos. De piel es lisa, consistente, brillante y de color púrpura.* *La piel no debe presentar manchas, arrugas ni zonas blandas.* *Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	• *Resolución 683 de 2012* • *Resolución 5109 de 2005* • *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***BROCOLI***
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013* • *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*BROCOLI Rassica oleracea var. italica, el brócoli,1 brécol2 o bróquil3 del italiano broccoli (brote), es una planta de la familia de las brasicáceas. Existen otras variedades de la misma especie, tales como: repollo (B. o. capitata), la coliflor (B. o. botrytis), el colinabo (B. o. gongylodes) y la col de Bruselas (B. o. gemmifera). El llamado brócoli chino o kai-lan (B. o. alboglabra) es también una variedad de Brassica oleracea.* *Esta verdura posee abundantes cabezas florales ("flores") carnosos comestibles de color verde, puestas en forma de árbol, sobre ramas que nacen de un grueso tallo; la gran masa de cabezuelas está rodeada de hojas. Es muy parecido a otra variedad botánica de la especie coliflor, pero es de color verde.* *Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	• *Resolución 683 de 2012* • *Resolución 5109 de 2005* • *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina. Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	**CALABACIN VERDE**
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013* • *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*CALABACIN VERDE El calabacín de tipo alargado, cilíndrico, más o menos recto, con un tamaño que puede variar entre los 20 y 40 centímetros.* *El peso ronda los 200 o 300 gramos, según el calibre. La piel es de color verdeoscuro, a veces casi negra, a menudo moteada con marcas blancas o amarillentas. Es fina y comestible, endureciéndose a medida que el fruto se deja crecer más. Suele conservar una especie de pedúnculo en un extremo que no es más que la unión con la planta, y es comestible.* *La carne es firme pero tierna, volviéndose algo harinosa cuando pierde frescura. De color crema pálido, casi blanco, contiene semillas del mismo color que en las variedades actuales no suelen suponer gran molestia al consumidor.* *Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	• *Resolución 683 de 2012* • *Resolución 5109 de 2005* • *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina. Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***CARAMBOLO***
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013* • *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*CARAMBOLO El Fruta que tiene una forma, ovalada, alargada, con cinco aristas o alas, y al corte, tiene la forma de una estrella de cinco puntas, es de pequeño tamaño, con una longitud que oscila entre 7 y 12 cm; tiene unapiel fina, lustrosa y comestible, de color entre verde o dorado y amarillo-anaranjado cuando está madura; la pulpa es crujiente, de suave textura y amarilla vidriosa, tiene pocas o ninguna semilla, jugosa y con un fino sabor agridulce; los frutos grandes de la carambola son más sabrosos y dulces que los más pequeños y con un sabor más agridulce.* *Color: amarillo, Consistencia firme, Sabor: Característico.* *Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	• *Resolución 683 de 2012* • *Resolución 5109 de 2005* • *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina. Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***CEBOLLA CABEZONA BLANCA***
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013* • *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*CEBOLLA CABEZONA BLANCA de la familia allium, Conocida como cebolla cabezona, cebolla de huevo o cebolla de bulbo, es un tipo de verdura con origen en Asia. Ésta en específico tiene un característico color blanco y un sabor más suave que la de color morado de tamaño uniforme y limpia tamaño por unidad entre 250 y 300 g.* *Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	• *Resolución 683 de 2012* • *Resolución 5109 de 2005* • *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***CEBOLLA CABEZONA ROJA***
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013* • *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*CEBOLLA CABEZONA ROJA de la familia allium, Conocida como cebolla cabezona Roja, cebolla de huevo morada o cebolla de bulbo roja, es un tipo de verdura con origen en Asia. Ésta en específico tiene un característico color morado intenso y un sabor más fuerte que la de color blanco.* *tamaño uniforme y limpia, tamaño por unidad entre 250 y 300 g. Kilogramo*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	• *Resolución 683 de 2012* • *Resolución 5109 de 2005* • *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina. kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***CEBOLLA LARGA***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*CEBOLLA LARGA Allium fistulosum, comúnmente llamada), cebolla larga, cebolla en rama o cebolla junca (en Colombia) Las raíces se producen en la base del tallo, son fasciculadas y poco abundantes; verticalmente miden hasta 30-45 cm y horizontalmente unos 3 cm. Cada hoja tiene una base larga y carnosa, que se une estrechamente con la base de las demás hojas, formando un seudotallo, envuelto por láminas finas o túnicas, y la exteriores seca. Las hojas son tubulares de 25-35 cm de largo y 5-7 mm de diámetro. El tallo verdadero es un disco comprimido, de donde parten las raíces y la base de las hojas. El tallo floral es hueco y cilíndrico, parecido a las hojas, termina en una umbela de pedicelos cortos y forma ovalada.* *Cada umbela tiene de 350 a 400 flores hermafroditas muy pequeñas que producen cada una seis semillas pequeñas, planas negras.* *En gusto y en olor es muy semejante a cebolla blanca; ésta no forma verdaderos bulbos sino un engrosamiento del conjunto de sus hojas en su base muy similar al puerro; respecto a la cebolla de hoja o ciboulette, se consume su tallo blanco y carnoso, pero no sus hojas.* *Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	• *Resolución 683 de 2012* • *Resolución 5109 de 2005* • *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***CEBOLLA OCAÑERA***
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013* • *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*CEBOLLA OCAÑERA Allium Las cebollitas ocañeras son un tipo de cebolla pequeña, de color rojo claro y sabor picante. Deben su nombre a Ocaña, la zona del departamento de Norte de Santander donde se originó su cultivo en Colombia.* *Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	• *Resolución 683 de 2012* • *Resolución 5109 de 2005* • *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina. kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	**CEBOLLA PUERRO**
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*CEBOLLA PUERRO El puerro consta de tres partes bien diferenciadas, hojas largas y lanceoladas, bulbo alargado blanco y brillante y numerosas raíces pequeñas que van unidas a la base del bulbo. En conjunto el puerro tiene aproximadamente 50 cm de altura, con 3 a 5 cm en grosor. Las hojas son verdes oscuras y verdes azuladas, planas, largas, lanceoladas, estrechas, enteras y abiertas hacia arriba. Estas hojas pueden alcanzar una altura de40 a 50 cm. Las hojas del puerro presentan una parte bien diferenciada entre la parte superior de la hoja y la parte basal de la misma.* *Tallo de color blanco alargado y diámetro de 3 a 4 cm de grosor, sin presencia de tierra, las puntas de las hojas deben estar recortadas, conpeso aproximado de 200gr. Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina, Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***CEBOLLIN VERDE***
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013* • *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*CEBOLLIN VERDE Nombre común o vulgar: Cebollino, Cebollinos, Ciboulette, Cebollín Nombre científico o latino: Alliumschoenoprasum. Son una variedad de cebollas sin bulbo disponibles prácticamente todo el año. La planta produce una floración permanente, con escapos de 20 a 30cm de altura, que sustentan vistosas umbelas de color púrpura que producen numerosas semillas, parecidas a las de cebolla, aunque más pequeñas, y que pueden usarse para establecer el cultivo. Producción de sus hojas para condimento. El órgano de consumo de esta especie son susdelgadas hojas, las que presentan un delicado sabor que las hace ser preferidas por los gourmets para darle sabor a numerosos platos. Fresco,* *color verde oscuro, con puntas sanas sin muestras de resequedad o ataque por insectos. Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	• *Resolución 683 de 2012* • *Resolución 5109 de 2005* • *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	***CHAMPIÑONES***
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013* • *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*CHAMPIÑONES Variedad Estándar. Tiene forma redondeada, globosa, que recuerda a la de un paraguas; su tamaño es mayor o menor según la edad del hongo; Su tronco tiene forma cilíndrica, es liso, blanco. Las condiciones ambientales dependen en gran parte de las características de los locales donde se realiza el cultivo. El hongo se desarrolla perfectamente cuando la temperatura del local es de 12º a 14º C. y la humedad relativa del aire del 75-80%. De color blanco, limpios, peso unitario aproximado de 15 a 20 g, enteros, frescos, sin marcas negras o rojas por golpes o humedad excesiva. Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	• *Resolución 683 de 2012* • *Resolución 5109 de 2005* • *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina. kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***PORTOBELLO***
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013* • *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*CHAMPIÑONES PORTOBELLO Variedad Estándar. Tiene forma redondeada, globosa, que recuerda a la de un paraguas; su tamaño es mayor o menor según la edad del hongo; Su tronco tiene forma cilíndrica, es liso, blanco. Las condiciones ambientales dependen en gran parte de las característicasde los locales donde se realiza el cultivo. El hongo se desarrolla perfectamente cuando la temperatura del local es de 12º a 14º C. y la humedad relativa del aire del 75-80%. De color cafe, limpios, peso unitario aproximado de 35 a 45 g, enteros, frescos, sin marcas negras o rojas por golpes o humedad excesiva. Variedad Portobello. Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	• *Resolución 683 de 2012* • *Resolución 5109 de 2005* • *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina, kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***CHUGUAS***
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013* • *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*CHUGUAS Ullucus tuberosus es la única especie del género monotípico Ullucus de la familia Basellaceae. Es una planta herbácea originaria de la región andina de América del Sur. Las Chuguas son de forma alargada o redonda y su color puede variar, ya que pueden ser de un tono naranja, morado o un poco blanco. Este tubérculo puede crecer en el suelo o en una planta trepadora y crecer hasta 50 cm. Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	• *Resolución 683 de 2012* • *Resolución 5109 de 2005* • *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina, kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***CILANTRO***
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013* • *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*CILANTRO El Coriandrum satiuum, llamado comúnmente cilantro, coriandro, culantro europeo, perejil chino, dannia o culantro Castilla, esuna hierba anual de la familia de las apiáceas. Es una de dos especies aceptadas del género Coriandrum, que es el único miembro de la tribu Coriandreae. Color verde intenso, mata fresca y uniforme Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	• *Resolución 683 de 2012* • *Resolución 5109 de 2005* • *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***COCO NATURAL***
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013* • *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*COCO NATURAL El coco (Cocos nucifera) es una fruta comestible obtenida del cocotero, la palmera más cultivada a nivel mundial. Tiene una cáscara exterior gruesa y fibrosa (mesocarpio) y otra interior dura, vellosa y marrón (endocarpio) que tiene adherida la pulpa (endospermo), que es blanca y aromática. Mide de 20 a 30 cm y llega a pesar 2,5 kg* *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. Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	• *Resolución 683 de 2012* • *Resolución 5109 de 2005* • *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***COLIFLOR***
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013* • *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*COLIFLOR Se trata de una planta que se reproduce por semillas y se puede disponer de ella durante todo el año. Contiene muchos elementos fitoquímicos, algunos de los cuales, como los compuestos azufrados, desprenden un fuerte olor durante su cocción. De color blanco, libre de hojas, tamaño uniforme, peso promedio por unidad 1200 gramos, Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	• *Resolución 683 de 2012* • *Resolución 5109 de 2005* • *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina. Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***DURAZNO NACIONAL***
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013* • *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*DURAZNO NACIONAL Prunus persica, originalmente Amygdalus persica L. y comúnmente conocido como melocotonero3, es una especie de árbol del género Prunus de la familia Rosaceae. También se suele denominar duraznero. Su fruto, el melocotón o durazno, contiene una única semilla encerrada en una cáscara dura, el «hueso». Esta fruta, normalmente de piel aterciopelada, posee una carne amarilla o blanquecina de sabor dulce y aroma delicado. Producto homogéneo peso promedio 120 gramos Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	• *Resolución 683 de 2012* • *Resolución 5109 de 2005* • *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina, kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***ENELDO***
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013* • *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*ENELDO El eneldo (Anethumgraveolens) es una especie de planta herbácea anual perteneciente a la familia de las apiaceae, es la única especie del género Anethum. Se tiene mención de ella desde la antigüedad. Es oriunda de la región oriental del mar Mediterráneo, donde hoy abunda. Es aromática, mide, aproximadamente, de 30 cm a más de un metro de altura; es de tallo largo y estriado, de flores amarillas dispuestas en umbelas, que rematan al tallo, y de hojas laciniadas. Sus hojas y frutos sonusados en cocina como condimentos, y sus semillas se emplean en la preparación de ciertas infusiones con fines terapéuticos. Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	• *Resolución 683 de 2012* • *Resolución 5109 de 2005* • *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina, kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***ESPINACA***
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013* • *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*ESPINACA La espinaca de acuerdo con su calidad se clasificará como de calidad primera o segunda. Hoja ovalada en buen grado de madurez comercial. Hojas: caulíferas, más o menos alternas y pecioladas, de forma y consistencia muy variables, en función de la variedad. Color verde oscuro intenso. Deben estar sanas, tener aspecto fresco, estar limpias y desprovistas de tierra, debe estar libre de residuos visibles de abono o plaguicidas, restos florales, olores y sabores extraños. El producto debe estar lavado y desprovisto de resequedad exterior, exentas de heladas, enfermedades e insectos y debe presentarse en hojas verde intenso, fresco y en manojos* *Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	• *Resolución 683 de 2012* • *Resolución 5109 de 2005* • *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina. kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***FRAMBUESA***
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013* • *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*FRAMBUESA Rubus idaeus, de nombre común frambuesa, es un arbusto del género Rubus nativo de Europa y norte de Asia. El fruto es una polidrupa de sabor fuerte y dulce. La frambuesa fructifica a finales de verano o principios de otoño, es ovalado y está lleno de pelos. Esta fruta del bosque es parecida a la zarzamora, pero más pequeña y blanda.* *Estuche por 250 gramos.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	• *Resolución 683 de 2012* • *Resolución 5109 de 2005* • *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*Estuche canastilla plástica con Bolsatina. Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***FRESA***
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013* • *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*FRESA La fresa o frutilla (Fragaria) es un género de plantas rastreras estoloníferas de la familia Rosaceae. La fresa es un fruto de color rojo brillante, suculento y fragante que se obtiene de la planta que recibe su mismo nombre. Producto uniforme no verde, no exceder la maduración, libre de hongos, peso promedio por unidad 22 a 25 g - kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	• *Resolución 683 de 2012* • *Resolución 5109 de 2005* • *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*Estuche canastilla plástica con Bolsatina, kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***PULPA DE FRESA***
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013* • *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*PULPA DE FRESA. Pulpa de la fruta del mismo nombreBolsa por 1000g. Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	• *Resolución 683 de 2012* • *Resolución 5109 de 2005* • *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*Bolsa canastilla plástica con Bolsatina, Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***FRIJOL VERDE***
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013* • *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*FRIJOL Un frijol, habichuela, judía o poroto es la semilla de uno de los varios géneros de las plantas con flor de la familia Fabaceae, que se utilizan como hortalizas para la alimentación humana o animal. Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	• *Resolución 683 de 2012* • *Resolución 5109 de 2005* • *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina, kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	***MUTE***
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013* • *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*De la gastronomía del centro de Colombia, especialmente de los departamentos de Cundinamarca y Boyacá, pero uno de los mutes más reconocidos lo encontramos en la región de los dos Santanderes* *Optimo para preparar arepas y/o sopas* *Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	• *Resolución 683 de 2012* • *Resolución 5109 de 2005* • *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***GUANABANA***
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013* • *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*GUANABANA La guanábana5 (nombre de origen taíno), guanábano o graviola6 (Annona muricata), es un árbol de la familia Annonaceae. Originario de Centro y Sudamérica, se cultiva por sus frutos comestibles en muchos países de clima tropical. La cáscara es delgada, dura y verde oscura brillante, recubierta de espinas blandas volteadas hacia el ápice. Lapulpa es blanca, relativamente fibrosa y muy aromática. Son dulces, 17,2 grados Brix. Las semillas son obovoides y aplanadas, de 15 a 20 mm de largo con testa oscura y brillante.789. Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	• *Resolución 683 de 2012* • *Resolución 5109 de 2005* • *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***PULPA DE GUANABANA***
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013* • *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*PULPA DE GUANABANA Pulpa de la fruta del mismo nombre.* *Bolsa por 1000g. Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	• *Resolución 683 de 2012* • *Resolución 5109 de 2005* • *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*Bolsa canastilla plástica con Bolsatina .Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***GUASCAS***
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013* • *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*GUASCAS Galinsoga parviflora es una especie de hierba de la familia Asteraceae originaria del oeste de América del Sur. Color verde intenso, racimo fresco sin magulladuras. Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	• *Resolución 683 de 2012* • *Resolución 5109 de 2005* • *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina, kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***GUAYABA PERA COMUN***
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013* • *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*GUAYABA PERA COMUN La guayaba pera es una fruta que se caracteriza por ser de un tamaño más grande, cáscara gruesa, con pulpa amarillenta y más dura. Su sabor no varía mucho. Contiene vitaminas A, B, C, ácido fólico, potasio, ácido clorogénico, betacaroteno y antioxidantes. Producto homogéneo color verde amarillo, peso aproximado por unidad 145-150 gramos* *Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	• *Resolución 683 de 2012* • *Resolución 5109 de 2005* • *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina, kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***HABICHUELA***
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013* • *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*HABICHUELA Genero PhaseolusVulgaris, variedad Blue lake, Tendergreen, Surecrop, War; Tendercrop, Green pod ó French horticultural, El fruto es una vaina con dos valvas unidas por un hilo dorsal y ventral, las vainas de color verde y de forma redonda, ovalada, aplanada o según la variedad producto fresco, homogéneo sin hongos Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	• *Resolución 683 de 2012* • *Resolución 5109 de 2005* • *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***HIBIAS***
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013* • *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*HIBIAS Las ibias pertenecen a la clase Dicotyledonae, orden Geraniales, familia Oxalidaceae y al género Oxalis, es probablemente después de la papa, el tubérculo andino más conocido. Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	• *Resolución 683 de 2012* • *Resolución 5109 de 2005* • *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina, kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***HIERBABUENA***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*HIERBABUENA Mentha spicata (Crantz, sinónimo M. viridis (L.) L.) conocida popularmente como hierbabuena o yerbabuena, es una especie del género Mentha, una hierba aromática muy empleada en gastronomía y perfumería por su aroma intenso y fresco. Las hojas deben ser de color verde oscuro, sin presentar signos de pardeamiento .ni sobre maduración.* *Debe presentar olor característico. Sin ser posible que se realicen mezclas rama fresca y fuerte, sin magulladuras.* *Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina, Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***KIWI***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*KIWI El Kiwi es la baya de la enredadera Actinidia deliciosa Es una baya oval de unos 6 cm de largo, con piel delgada de color verde parduzco y densamente cubierta de unos pelillos rígidos y cortos de color marrón. La pulpa, firme hasta que madura completamente, es de color verde brillante jugosa y con diminutas semillas negras dispuestas en torno a un corazón blanquecino. Tiene un sabor de subácido a bastante ácido, similar al de la grosella o la fresa.2 Suele ser un alérgeno frecuente, sobre todo su piel.* *Producto homogéneo entre 85 y 90 gramos por unidad* *Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina, Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***LAUREL FRESCO***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*LAUREL FRESCO El laurel (Laurus nobilis) es una especie de planta perenne de la familia de las lauráceas originaria de la región del mar Mediterráneo. El laurel común es un árbol dioico perennifolio de 5-10 m de altura, de tronco recto con la corteza gris y la copa densa, oscura, con hojas azuladas, alternas, lanceoladas u oblongo-lanceoladas, de consistencia algo coriácea, aromáticas, con el borde en ocasiones algo ondulado. Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina, kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	***LECHUGA BATAVIA***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*LECHUGA BATAVIA La lechuga Batavia es sólo una variedad dentro de la especie Lactuca sativa. La lechuga Batavia está relacionada, en especto,con la de tipo francesa. Hojas rizadas y de cogollo suelto, con un verdor natural muy atractivo y de aspecto redondeado. Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina, kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***LECHUGA CRESPA MORADA***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*LECHUGA CRESPA MORADA La lechuga crespa morada tiene las hojas sueltas, dispersas y rizadas, de extremos que varían del purpura al rojo oscuro. Existen diferentes variedades entre las que se distinguen las dehoja ancha y poco dentada y las de hoja bien rizada. Tiene un sabor levemente amargo, pero refrescante. Producto fresco, verde morado, libre de insectos y hongos, colocado por unidad en capuchon, Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina, kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***LECHUGA CRESPA ROMANA***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*LECHUGA CRESPA ROMANA La lechuga romana, lechuga romanita, cos, italiana, orejona o escarola (a menudo denominada simplemente Romana o Cos) (de nombre científico Lactuca sativa L. var. longifolia) es una variedad de lechuga que crece con una larga cabeza y que posee una hojasrobustas, alargadas y con un robusto nervio central. Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina, kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***LECHUGA CRESPA VERDE***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*LECHUGA CRESPA VERDE La lechuga verde crespa tiene las hojas sueltas, dispersas y rizadas. Existen diferentes variedades entre las que se distinguen las de hoja ancha y poco dentada y las de hoja bien rizada.* *Tiene un sabor levemente amargo, pero refrescante. Empacada por unidad en capuchón, fresca y verde libre de insectos y hongos Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina, kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***LECHUGA ESCAROLA***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*LECHUGA ESCAROLA La lechuga escarola es un tipo de achicoria, una planta de hojas ligeramente amargas, que nacen desde el cuello de la planta, son un tanto retorcidas y se van ensanchando hacia su extremo. Existen numerosas variedades entre las que se distinguen las de hoja anchay poco dentada y las de hoja bien rizada. La puedes consumir cruda, en ensaladas, donde aporta un sabor amargo (aunque no tan pronunciado como el de la rúgula). Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina, kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***LECHUGA ROMANA***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*LECHUGA ROMANA La lechuga Romana es una variedad de lechuga que crece con una larga cabeza y que posee hojas anchas, alargadas y con un robusto nervio central. Hay variedades verdes y rojas. Su sabor es ligeramente amargo, pero refrescante. Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina, kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***LIMONARIA***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*Es una planta herbácea, perenne, aromática y robusta que se propaga por esquejes y pertenece a la familia de las Gramíneas. Las flores se reúnen en espiguillas de 30-60 cm de longitud formando racimos. Las hojas son muy aromáticas y alargadas como listones, ásperas, de color verde claro que brotan desde el suelo formando matas densas. Las flores están agrupadas en espigas y se ven dobladas al igual que las hojas. Fresca y verde homogénea. Kilogramo*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina, kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***LIMON TAHITI***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*LIMA TAHITI Citrus × latifolia, el limón persa, también conocida como lima de Tahití, lima persa, limón mesina, limón sin semilla o lima Bearss. El fruto tiene unos 6 cm de diámetro, a menudo con extremos ligeramente puntiagudos, normalmente se vende con color verde, aunque cuando alcanza la madurez total es amarillo, con una piel más gruesa y menos aromática que la lima ácida peso por unidad 110-120 gramos aproximadamente. Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***LULO***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*LULO Solanum quitoense es una planta perenne subtropical del noroeste de América del Sur. El fruto, parecido al tomate, es ovoide, de 4 a 6 cm de diámetro, con cáscara amarilla, anaranjada o parda, cubierta de pequeñas y finas espinas o "vellos". Internamente, se divide en cuatro compartimentos separados por particiones membranosas, llenos de pulpa de color verdoso o amarillento y numerosas semillas pequeñas y blanquecinas. Peso por unidad aproximado de 100 g Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***MANGO DE AZUCAR***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*MANGO DE AZUCAR El mango es la especie Mangifera indica es una fruta jugosa (más específicamente una drupa) y tiene numerosas variedades con formas, colores, texturas y sabores muy variables. Es redondo a oblongo y puede tener pesos de menos de 50 g a más de 2 kg. Consta de una cáscara, una pulpa comestible (el mesocarpio) y un endocarpio duro que contiene una semilla2. Durante el desarrollo del fruto, la cáscara es de un color verde oscuro, que cambia a tonos verdes claros, amarillos, de color naranja, rojos o de color borra de vino al madurar el fruto. Según la variedad, la pulpa del mango maduro es dulce, de textura suave o fibrosa y de color naranja o amarillo.3. Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina, kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***MANGO TOMMY***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*MANGO TOMMY El mango Tommy Atkins es una variedad de mango. Aunque generalmente no se considera la más apreciada en términos de dulzor y sabor, se valora por su muy larga vida útil y resistencia a la manipulación y transporte ninguna degradación. Peso aproximado por unidad 550 a 600 g, libre de hongos color rojo y verde. Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina, Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***MANGO VERDE***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*MANGO VERDE El mango Tommy Atkins es una variedad de mango. Aunque generalmente no se considera la más apreciada en términos dedulzor y sabor, se valora por su muy larga vida útil y resistencia a la manipulación y transporte con poca o ninguna degradación. Color verde peso aproximado por unidad 560 gramos. Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina , Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	***MANZANA ROJA***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*MANZANA ROJA IMPORTADA, Red Delicious es una variedad cultigen de manzano (Malus pumila). Las frutas tienen una pulpa muy firme, muy dulce y jugosacon un sabor muy aromático. La piel es muy dura. Las frutas tienen muchomejor sabor cuando se cultivan en climas con buena temperatura y condiciones de luz. Color rojo intenso, brillante libre de magulladuras. Peso por unidad de 170 a 190 gramos Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina, kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***MANZANA VERDE***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*MANZANA VERDE IMPORTADA La Granny Smith, manzana verde de la Abuela Smith o simplemente manzana verde, es una variedad de manzana creada artificialmente, la cual se cree que proviene de la hibridación entre las especies Malus doméstica y M. sylvestris. Las manzanas Granny Smith sonde color verde luminoso, aunque algunas pueden tener la piel rosada. Son crujientes, jugosas y ácidas. . Peso por unidad de 170 a 190 gramos Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***MARACUYÁ***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*MARACUYÁ La pasionaria (Passiflora edulis) es una planta trepadora, propia de Sudamérica y Centroamérica; específicamente, se considera nativa de Nicaragua, República Dominicana, Perú, Colombia, Ecuador, Venezuela, Brasil, Paraguay, Bolivia, Uruguay y del norte de Argentina.Pertenece al género Passiflora y su fruto comestible, de color amarillo, anaranjado o morado, es la maracuyá , parchita o calala del tupí marakuya ("fruto que se utiliza" o "alimento en la calabaza") Piel dura, con pulpa abundante, Peso aproximado por unidad 220 a 250 gramos. Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina.Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	***MAZORCA DESGRANADA***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*MAZORCA DESGRANADA El maíz (Zea mays) es una especie de planta gramínea, Su inflorescencia femenina (mazorca) se llama elote o choclo yallí creen granos comestibles Se solicita desgranada sin mohos, sin olor no característico al maiz. Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina, kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***MAZORCA TIERNA ENTERA CON AMERO***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*MAZORCA TIERNA ENTERA CON AMERO El maíz (Zea mays) es una especie de planta gramínea, Su inflorescencia femenina (mazorca) se llama elote o choclo yallí creen granos comestibles Amero fresco, que si visualice la mazorca, libre de mohos e imperfecciones , producto homegeneo. Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina, Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	***MENTA***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*MENTA Son unas plantas herbáceas perennes y aromáticas que alcanzan una altura máxima de 120 cm aproximadamente. Poseen estolones subterráneos y superficiales que a menudo las convierten en invasivas. Las hojas, a menudo ligeramente pubescentes, se disponen en pares opuestos, simples y de forma oblonga a lanceolada, a menudo con margen dentado. Las flores, de colores blanco o púrpura, surgen en espigas terminales son bilabiadas con cuatro lóbulos desiguales. El fruto es una cápsula con hasta cuatro semillas. Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina, kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***MORA DE CASTILLA***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*MORA DE CASTILLA La mora o zarzamora andina o mora de Castilla es una planta perenne de la familia Rosaceae. El fruto, es una baya elipsoidal de 15 a 25 mm en su diámetro más ancho, de 3 a 5 g de peso, verde cuando se forma, pasando a rojo y luego a morado oscuro y brillante cuando madura; es posible que las bayas se encuentren en su madurez aún poseyendo un color rojo. Está formado por pequeñas drupas adheridas a un receptáculo que al madurar es blancuzco y carnoso. Producto libre de hongos y magulladuras, empacado de libras en bolsas para alimentos, Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina. kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	***PULPA DE MORA***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*PULPA DE MORA, Pulpa de la fruta del mismo nombre.* *Bolsa 1000g. Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*Bolsa canastilla plástica con Bolsatina. Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***MELON CANTALOUPE***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*MELON CANTALOUP (Cucumis melo.cantalupensis), de carne dulce y sabrosa que presenta unas ligeras acanaladuras en la piel, de color verde grisáceo con una carne firme y dulce . Libre de mohos, producto firme homogéneo y uniforme peso entre 1800 y 2200 gramos por unidad* *Kilogramo*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina, kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***NARANJA TANGELO***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*NARANJA TANGELO El tangelo es una especie de cítrico. Puede ser un híbrido entre mandarina y pamplemusa o mandarina y pomelo. Pudo haberse originado en el sudeste asiático hace unos 3500 años. Los frutos pueden ser del tamaño del puño de una persona adulta y tienen un sabor parecido a la mandarina, pero más jugoso, hasta el punto de no tener demasiada pulpa pero si producir un excelente zumo. Los tangelos tienen generalmente la piel libre y son más fáciles de pelar que las naranjas. Son fácilmente distinguibles de las naranjas por una característica protuberancia que tiene el fruto en su inserción con el pedúnculo. El nombre es un acrónimo de 'tangerine' (mandarina) y 'pomelo'. Dulce y fresca Peso aproximado por unidad 430 gramos. Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***NARANJA VALENCIA***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*NARANJA VALENCIA La naranja Valencia es una variedad dulce de la naranja. Su nombre está inspirado en la reputada naranja de Valencia, España, La fruta tiene un diámetro promedio 7-7.6 cm, y una pieza de esta fruta que pesa 96 g, tiene 45 calorías y 9 g de azúcar. Peso aproximado de 300 gramos por unidad sabor dulce, libre de mohos. Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***OREGANO***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*OREGANO, Origanum vulgare, comúnmente conocida como orégano, es una especie de la familia Lamiaceae (antes llamada Labiaceae), nativa deloeste o suroeste de Eurasia y la región mediterránea. Se usa como condimento y en la preparación de infusiones herbales. Las partes utilizadas son las brácteas de la inflorescencia, tanto frescas como secas, aunque secas poseen mucho más sabor y aroma. Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina , kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***ORELLANAS***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*ORELLANAS La gírgola, seta de ostra, champiñón ostra o pleuroto ostra (Pleurotus ostreatus) es una especie de hongo basidiomiceto del orden Agaricales, comestible. Presenta un sombrero de 5 a 20 cm de diámetro, con el pie desplazado hacia un lado y crece habitualmente junto a otros ejemplares superpuestos. La superficie es lisa y brillante; de color gris o gris oscuro. Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina, kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***PAPA CRIOLLA***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*PAPA CRIOLLA Solanum phureja es una especie de planta fanerógama perteneciente a la familia de las solanáceas. Altamente consumida en los países andinos, conocida comúnmente como papa criolla, amarilla redondao chaucha. Es una papa pequeña (2 a 6 cm de diámetro) de piel y pulpa color amarillo ocre. Limpia libre de hongos y nacimiento, pareja mediana, Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	***PAPA PASTUSA CERO***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*PAPA PASTUSA CERO La pastusa es una variedad de papa que se cultiva en Colombia, principalmente en los departamentos de Cundinamarca y Boyacá. Es una papa de forma ovalada y tamaño mediano. Su piel no tiene manchas y se reconoce porque es más oscura que otras papas. Libre de hongos, limpia, pareja mediana Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina. Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***PAPA R-12***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*PAPA R-12 La papa R-12 o Diacol Capiro es una de las variedades de papas conocida como una papa cuyo color de piel es rojo y su segunda piel es morada de forma redonda ligeramente aplanada, y su interior de color crema brillante. . Libre de hongos, limpia, pareja. Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	***PAPA RICHIE SABANERA***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*PAPA RICHIE SABANERA La sabanera es una variedad de papa que se produce en Colombia, principalmente en el departamento de Boyacá. Se distingue por su carne de color blanco cremoso y su piel lisa y morada con manchas amarillas oscuras en las cuales aparece el morado de la piel, al rasparlas con la uña. De menor tamaño. Producto limpio y homogeneo Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***PAPA SABANERA LAVADA***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*PAPA SABANERA LAVADA La sabanera es una variedad de papa que se produce en Colombia, principalmente en el departamento de Boyacá. Se distingue por su carne de color blanco cremoso y su piel lisa y morada con manchas amarillas oscuras en las cuales aparece el morado de la piel, al rasparlas con la uña. Producto limpio, homogéneo libre de hongos Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***PAPAYA MELONA***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*PAPAYA MELONA Carica papaya es una planta herbácea del género Carica en la familia Caricaceae. Su fruto se conoce comúnmente como papaya, papayón, fruta bomba, olocotón, papayo, mamón, lechosa o lechoza. Los frutos poseen una textura suave y una forma oblonga, y pueden ser de color verde, amarillo, naranja o rosa. Pudiendo pesar hasta 20 kg, en la mayoría de los casos no suelen pesar más de 500 o 600 g, Baya ovoide- oblonga, piriforme o casi cilíndrica, grande, carnosa, jugosa, ranurada longitudinalmente en su parte superior, de color verde amarillento, amarillo o anaranjado amarillo cuando madura, de una celda, de color anaranjado o rojizo por dentro con numerosas semillas parietales y de 10- 25 cm o más de largo y 7-15 cm o más de diámetro. Las semillas son de color negro, redondeadas u ovoides y encerradas en un arilo transparente,subácido; los cotiledones son ovoide-oblongos, aplanados y de color* *blanco. Libre de hongos y magulladuras, empacada por separado en papel para alimentos, Peso aproximado de 1900 a 2300 gramos, Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina. Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***PAPAYUELA***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*PAPAYUELA La papayuela (Papaya Arequipeña en el sur de Perú o chilacuan en el sur de Colombia) (Vasconcellea pubescens) es una especiede planta con flor de la familia de las Caricaceae. Es nativa del norte y centro de Sudamérica, siendo muy común en Perú y Colombia. Es un frutocomestible similar a la papaya y es rico en enzimas digestivas como la papaína. El fruto puede consumirse cocido o fresco. Producto homogéneo libre de magulladuras color amarillo ligeramente verde. Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***PATILLA BABY***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*PATILLA BABY Citrullus lanatus, comúnmente llamada melón de agua, sandía, acendría, sindria, patilla, es una especie de la familia Cucurbitaceae. Es originaria de África con una gran presencia y difusión en todo el mundo. El fruto de la planta es grande (normalmente más de 4 kg),pepónide, carnoso y jugoso (más del 90% es agua), casi esférico, de texturalisa y sin porosidades, de color verde en dos o más tonos. La pulpa es de color rojo y de carne de sabor generalmente dulce. Peso promedio 2000 gramos, Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***PEPINO COHOMBRO***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*PEPINO COHOMBRO. Cucumis sativus, conocido popularmente como pepino, es una planta anual de la familia de las cucurbitáceas. El fruto (pepónida), el pepino, de tamaño muy variable, es generalmente oblongo, de cilíndricoa subtrígono, de color verde y esparcidamente tuberculado cuando inmaduro, luego amarillo verdoso y liso. Las semillas de 8-10 por 3-5 mm, son oblongas y blanquecinas. Color verde intenso, libre de hongos de contextura fuerte, homogéneo largo aproximado 20 cm Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***PERA CHILENA***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*PERA CHILENA Se denomina pera al fruto de distintas especies del género Pyrus, integrado por árboles caducifolios conocidos comúnmente como perales. La pera es una fruta muy jugosa, carnosa. Producto verde al morder sueve, libre de hongos y magulladuras Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***PEREJIL CRESPO***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*PEREJIL CRESPO El perejil (Petroselinum crispum) es una planta herbácea de la familia Apiaceae nativa de la zona central de la región mediterráneae introducida y naturalizada en el resto de Europa y distribuida ampliamente por todo el mundo. Se cultiva generalmente como condimento. Producto verde mata fresca Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***PEREJIL LISO***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*PEREJIL CRESPO El perejil (Petroselinum crispum) es una planta herbácea de la familia Apiaceae nativa de la zona central de la región mediterráneae introducida y naturalizada en el resto de Europa y distribuida ampliamente por todo el mundo. Se cultiva generalmente como condimento. Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***PIMENTON AMARILLO***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*PIMENTON AMARILLO Capsicum annuum, llamado comúnmente pimiento morrón, pimiento dulce, chile morrón, ají morrón, ají dulce o en algunos países pimentón, entre una multitud de localismos, es la especie más conocida, extendida y cultivada del género Capsicum, de la familia de las solanáceas. Todas las innumerables formas, tamaños, colores y sabores de sus frutos, descritos y nombrados en la cultura popular, corresponden en realidad a esta misma especie. Los mismos nombres se utilizan también para el fruto de esta especie vegetal. Color amarillo intenso, homogéneo fresco libre de magulladuras Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***PIMENTON ROJO***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*PIMENTON ROJO Capsicum annuum, llamado comúnmente pimiento morrón, pimiento dulce, chile morrón, ají morrón, ají dulce o en algunos países pimentón, entre una multitud de localismos, es la especie más conocida, extendida y cultivada del género Capsicum, de la familia de las solanáceas. Todas las innumerables formas, tamaños, colores y sabores de sus frutos, descritos y nombrados en la cultura popular, corresponden en realidad a esta misma especie. Los mismos nombres se utilizan también para el fruto de esta especie vegetal. Producto rojo intenso homogéneo Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***PIMENTON VERDE***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*PIMENTON VERDE Capsicum annuum, llamado comúnmente pimiento morrón, pimiento dulce, chile morrón, ají morrón, ají dulce o en algunos países pimentón, entre una multitud de localismos, es la especie más conocida, extendida y cultivada del género Capsicum, de la familia de las solanáceas. Todas las innumerables formas, tamaños, colores y sabores de sus frutos, descritos y nombrados en la cultura popular, corresponden en realidad a esta misma especie. Los mismos nombres se utilizan también para el fruto de esta especie vegetal. De color verde intenso, producto homogéneo Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina. Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***PIÑA BABY***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*PIÑA BABY Ananas comosus (ananá, ananás, matzatli o piña) es una especie de la familia de las bromeliáceas, nativa de América del Sur. Plantade escaso porte y con hojas duras y lanceoladas de hasta 1 m de largo, fructifica una vez al año produciendo un único fruto fragante y dulce, muy apreciado en gastronomía. Variedad Baby. Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina. Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***PIÑA GOLDEN***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*PIÑA GOLDEN Ananas comosus (ananá, ananás, matzatli o piña) es una especie de la familia de las bromeliáceas, nativa de América del Sur. Planta de escaso porte y con hojas duras y lanceoladas de hasta 1 m de largo, fructifica una vez al año produciendo un único fruto fragante y dulce, muy apreciado en gastronomía. Variedad Golden. Producto homogeneo Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***PIÑA PEROLERA***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*PIÑA PEROLERA Ananas comosus (ananá, ananás, matzatli o piña) es una especie de la familia de las bromeliáceas, nativa de América del Sur. Planta de escaso porte y con hojas duras y lanceoladas de hasta 1 m de largo, fructifica una vez al año produciendo un único fruto fragante y dulce, muy apreciado en gastronomía. Variedad Perolera. Producto homogeneo Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***PITAHAYA***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*PITAHAYA Pitahaya (en lengua antillana, «fruta escamosa») o fruta del dragón son nombres de los frutos de diversas especies del género Hylocereus (o bien Selenicereus) de la familia Cactaceae. El fruto es de forma ovoide con 10 cm de largo por 6 cm de ancho y suele presentar desde su nacimiento un color verde que se torna amarillo o rojo según la variedad. Producto homogéneo libre de magulladuras Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***PLÁTANO HARTON MADURO***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*PLATANO La banana, conocido también como banano, plátano, guineo maduro, guineo, cambur o gualele, es un fruto comestible, de varios tipos de grandes plantas herbáceas del género Musa (de origen indomalayo). A estas plantas de gran porte que tienen aspecto de arbolillo se las denomina plataneras, bananeros, bananeras, plátanos o bananos.4* *Es un fruto con cualidades variables en tamaño, color y firmeza, alargado, generalmente curvado y carnoso, rico en almidón cubierto con una cáscara, que puede ser verde, amarilla, roja, púrpura, dorada o marrón cuando está madura. Los frutos crecen en piñas que cuelgan de la parte superior de la planta. Producto homogéneo libre de hongos madurez del normal del producto peso promedio 500 gramos por unidad . Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***PLÁTANO HARTON VERDE***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*PLATANO La banana, conocido también como banano, plátano, guineo maduro, guineo, cambur o gualele, es un fruto comestible, de varios tipos de grandes plantas herbáceas del género Musa (de origen indomalayo). A estas plantas de gran porte que tienen aspecto de arbolillo se las denomina plataneras, bananeros, bananeras, plátanos o bananos.4* *Es un fruto con cualidades variables en tamaño, color y firmeza, alargado, generalmente curvado y carnoso, rico en almidón cubierto con una cáscara, que puede ser verde, amarilla, roja, púrpura, dorada o marrón cuando está madura. Los frutos crecen en piñas que cuelgan de la parte superior de la planta. Producto homogéneo libre de hongos color verde intenso, peso promedio 500 gramos por unidad . Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***PLÁTANO COLICERO***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*PLATANO COLICERO La banana, conocido también como banano, plátano, guineo maduro, guineo, cambur o gualele, es un fruto comestible, de varios tipos de grandes plantas herbáceas del género Musa (de origen indomalayo). A estas plantas de gran porte que tienen aspecto de arbolillo se las denominaplataneras, bananeros, bananeras, plátanos o bananos.4* *Es un fruto con cualidades variables en tamaño, color y firmeza, alargado, generalmente curvado y carnoso, rico en almidón cubierto con una cáscara, que puede ser verde, amarilla, roja, púrpura, dorada o marrón cuando está madura. Los frutos crecen en piñas que cuelgan de la parte superior de la planta. Producto homogéneo libre de hongos madurez del normal del producto peso promedio 150 gramos por unidad . Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	***RABANO ROJO***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*RABANO Raphanus sativus, el rábano, es una especie de la familia Brassicaceae que se cultiva por sus raíces comestibles. De color rojobrillante y carne de color blanco. Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***RAICES CHINAS***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*RAICES CHINAS Las raíces chinas son brotes del fríjol mungo o soya verde, producto de un proceso de germinación de los granos de esta leguminosa. Producto libre de hongos y fresco. Bandeja envinipel por500 gramos.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***REMOLACHA***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*REMOLACHA Beta vulgaris es una especie herbácea perteneciente a la subfamilia Betoideae de la familia Amaranthaceae. raíces gruesas, rojas y carnosas. Producto rojo homogéne, peso promedio por unidad de 400 gramos, fresco, Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***REPOLLO BLANCO***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*REPOLLO BLANCO Brassica oleracea var. capitata, repollo, col repollo1 o col cerrada, es una planta comestible de la familia de las Brasicáceas, y una herbácea bienal, cultivada como anual, cuyas hojas lisas forman un característico cogollo compacto. tienen hojas gruesas y alternas, con márgenes que van desde ondulados o lobulados hasta muy disecados; algunas variedades tienen una floración cerosa en las hojas. Las plantas tienen sistemas radiculares que son fibrosos y poco profundos. Alrededor del 90 por ciento de la masa radicular se encuentra en la parte superior 20-30 cm (8-12 plg) del suelo; algunas raíces laterales pueden penetrar hasta 2 m (6' 6,70") de profundidad. Producto blanco redondo, fresco, limpio peso promedio por unidad 1600 a 1900 gramos* *Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***REPOLLO MORADO***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*REPOLLO MORADO Brassica oleracea var. capitata f. rubra,3 de nombre común lombarda, col lombarda, repollo morado, col morada o berza morada, es una planta de la familia del repollo (y ambas de las coles). Es un grupo de cultivares ('Ruby Ball', 'Kalibos'...) de la variedad de col Brassica oleracea var. capitata en la que las hojas poseen un color violáceo característico. Este color es debido a la presencia de un pigmento llamado antocianina. La coloración de este pigmento depende en gran medida de la acidez (pH) del suelo, por lo cual las hojas pueden crecer más rojas en suelos de carácter ácido mientras que en los alcalinos son más azules. . Producto morado redondo, fresco, limpio peso promedio por unidad 1600 a 1900 gramos Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***ROMERO***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*ROMERO Salvia rosmarinus, conocida popularmente como romero, es una hierba leñosa perenne, con follaje siempre verde y flores blancas, rosas, púrpuras o azules, perteneciente a la familia Lamiaceae, nativa de la región mediterránea. Producto fresco, verde, Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***RUGULA***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*RUGULA La rúcula, arúgula o rúgula es un tipo de hortaliza de la familia de las brasicáceas, considerada para fines culinarios un tipo de verdura de hoja. Por este nombre se conocen tres especies: Eruca vesicaria, Diplotaxis tenuifolia y Diplotaxis muralis. Fresca color verde hojas firmes Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***SALVIA FRESCA***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*SALVIA FRESCA Salvia es el género más numeroso de la familia de las lamiáceas, con setecientas a novecientas especies de arbustos, herbáceas perennes y anuales. Comúnmente también se denomina salvia a la especie Salvia officinalis. Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***TOMATE CHERRY***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*TOMATE CHERRY El tomate cherri,2 también denominado tomate cereza, tomate pasa o tomate uva, es un fruto pequeño y redondeado que se cree es una mezcla genética entre Solanum pimpinellifolium y tomates de jardín domesticados. Color rojo. Producto uniforme, consistente. Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***TOMATE CHONTO***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*TOMATE CHONTO Solanum lycopersicum, conocida comúnmente como tomate, jitomate o tomatera es una especie de planta herbácea del género Solanum de la familia Solanaceae. El fruto es una baya de color rojo bajo en caseína, cuyo tamaño es variable, desde 3 cm de diámetro hasta 16 cm, con semillas dentro de un pericarpio carnoso desarrollado de un ovario. Su forma puede ser redondeada, achatada o en forma de pera y su superficie lisa o asurcada. Producto fresco, uniforme, limpio sin magulladuras precio promedio por unidad 220 gramos Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***TOMATE LARGA VIDA***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*TOMATE LARGA VIDA Solanum lycopersicum, conocida comúnmente como tomate, jitomate o tomatera es una especie de planta herbácea del género Solanum de la familia Solanaceae. El fruto es una baya de color rojo bajo en caseína, cuyo tamaño es variable, desde 3 cm de diámetro hasta 16 cm,con semillas dentro de un pericarpio carnoso desarrollado de un ovario. Su forma puede ser redondeada, achatada o en forma de pera y su superficie lisa o asurcada. El tomate Larga Vida es una de nuestras variedades clásicas y más reconocibles. Su color rojo intenso y su forma regular, junto a una piel suave lo hacen fácilmente reconocible. En boca llama la atención* *su textura carnosa y un sabor que recuerda al tomate de toda la vida, elmás tradicional. Producto fresco, uniforme, limpio sin magulladuras precio promedio por unidad 170 gramos Kilogramo*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***TOMATE MILANO***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*TOMATE MILANO Solanum lycopersicum, conocida comúnmente como tomate, jitomate o tomatera es una especie de planta herbácea del género Solanum de la familia Solanaceae. El fruto es una baya de color rojo bajo en caseína, cuyo tamaño es variable, desde 3 cm de diámetro hasta 16 cm,con semillas dentro de un pericarpio carnoso desarrollado de un ovario. Su forma puede ser redondeada, achatada o en forma de pera y su superficie lisa o asurcada. Variedad Milano. Producto fresco, uniforme, limpio sin magulladuras precio promedio por unidad 220 gramos. Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***TOMATE DE ARBOL***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*TOMATE DE ARBOL es un arbusto de 3 a 4 m de altura, con corteza grisácea y follaje perenne.. Crece en climas propios del bosque húmedo montañoso con temperaturas que se encuentran entre los 13 y 24 °C, en ambientes donde la precipitación ronde los 600 y 1500 mm anuales; Así mismo en altitudes que se encuentre entre los 800 a 2800 el tomate de árbol, debe ser un producto fresco, uniforme, limpio sin magulladuras, color peso promedio por unidad 220 gramos Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***TOMILLO***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*TOMILLO El tomillo común (Thymus vulgaris), también tomillo vulgar o simplemente tomillo, es un arbusto de la familia de las labiadas.* *Producto fresco verde Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	***UCHUVA CON CASCARA***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*UCHUVA CON CASCARA La planta conocida como uchuva,1 aguaymanto, uvilla, o bien, ushun2 (Physalis peruviana L., también conocida por el término inglés golden berry) es una planta herbácea perteneciente a la familia Solanaceae. Producto fresco, uniforme, hoja de la fruta entera y fresca también, semilla uchuva completa y grande Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***UVA ISABELINA***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*UVA ISABELINA La labrusca o parra brava (Vitis labrusca) es un arbusto trepador de la familia de las vitáceas, originaria de América del Norte, donde está extendida desde la costa este de Estados Unidos hasta las Grandes Llanuras. En Argentina se la conoce como uva chinche, monterrico, Isabella o frambua. Fruta fresca consistente ramillete completo sin magulladuras color morado intenso sabor dulce* *Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***UVA ROJA IMPORTADA***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*UVA ROJA La uva es la común denominación que reciben los frutos formados en los racimos de la vid. Sembradas en viñas, crecen agrupadas en las parras de las vides entre seis y trescientas uvas por racimo. De pulpablanca o púrpura y sabor dulce. Variedad uva Roja. Fruta fresca consistente ramillete completo sin magulladuras color rojo intenso sabor dulce empacado por ramillete en bolsa para alimentos Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***UVA VERDE IMPORTADA***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*UVA VERDE La uva es la común denominación que reciben los frutos formados en los racimos de la vid. Sembradas en viñas, crecen agrupadas en las parras de las vides entre seis y trescientas uvas por racimo. De pulpa blanca o púrpura y sabor dulce. Variedad uva verde importada Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina, kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***YUCA***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*YUCA Manihot esculenta, llamado comúnmente yuca, mandioca, aipim, guacamota, casabe, casava o lumu es un arbusto perenne de la familia de las euforbiáceas. La raíz de la yuca es cilíndrica y oblonga, y alcanza el metro de largo y los 10 cm de diámetro. La cáscara es dura, leñosa e incomestible. La pulpa es firme (incluso dura) antes de la cocción, surcada por fibras longitudinales más rígidas; muy rica en hidratos de carbono y azúcares, se oxida rápidamente una vez desprovista de la corteza. Según lavariedad, puede ser blanca o amarillenta. Producto blanco, grueso, por dentro piel completa libre de tierra, garantizando suavidad del tubérculo, Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***ZANAHORIA***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*ZANAHORIA Daucus carota sativus, llamada popularmente zanahoria, es la forma domesticada de la zanahoria silvestre (Daucus carota), especie de la familia de las umbelíferas, también denominadas apiáceas. Raiz cilíndrica de color naranja y sabor dulce. Producto naranja intenso, fresco libre de magulladuras, completo, peso promedio por unidad 300 gramos. Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***ZUKINI AMARILLO***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*ZUKINI AMARILLO Cucurbita pepo es el nombre científico de una especie de plantas cucurbitáceas originaria de Mesoamérica y sur de Estados Unidos, que junto con otras especies emparentadas (Cucurbita maxima, C. moschata, C. argyrosperma). Zapallito largo tipo Zucchini C. pepo var. Cylindrica. Fruto largo y cilíndrico no clavado (sin forma de garrote) o levemente clavado, el largo es aproximadamente o excede en 3,5 al ancho. Producto amarillo, uniforme libre de magulladuras, peso promedio por unidad de 380 a 400 gramos* *Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***ZUKINI VERDE***
Calidad	*Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* *Decreto 3075 1997.* *Resolución 2674 de 2013* *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*ZUKINI VERDE Cucurbita pepo es el nombre científico de una especie de plantas cucurbitáceas originaria de Mesoamérica y sur de Estados Unidos, que junto con otras especies emparentadas (Cucurbita maxima, C. moschata, C. argyrosperma). Zapallito largo tipo Zucchini C. pepo var. Cylindrica. Fruto largo y cilíndrico no clavado (sin forma de garrote) o levemente clavado, el largo es aproximadamente o excede en 3,5 al ancho. Producto verde, uniforme libre de magulladuras, peso promedio por unidad de 380 a 400 gramos* *Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**AJI CHIPOTLE**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013.
Requisitos Específicos	**Descripción del Producto**: El chile chipotle se hace de chile jalapeño, que ha sido secado y ahumado.  **Otros Nombres**: chile meco **Ingredientes:** Aji jalapeño secado y ahumado **Características:** producto seco **Vida Útil:** 12 meses **Presentación:** 1000 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación (Aplica para productos)	1000 gramos

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**AJI VERDE**
Calidad	 Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013.
Requisitos Específicos	**Descripción del Producto**: Considerado como uno de los ajíes más picantes del mundo donde su fruto inmaduro es de color verde, pero en la madurez varía el tono. También se caracteriza por su intenso aroma a frutas maduras y sabor picante cítrico. **Otros Nombres**: aji pajarito **Ingredientes:** Características: La floración y fructificación deben darse cuando la temperatura fluctúa entre 18 y 25 °C; a mayor temperatura el ají se deforma y pierde turgencia. **Vida Útil:** 12 meses **Presentación:** Bolsa por 1000gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación (Aplica para productos)	Kilogramo

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**AJI GUAJILLO**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013.
Requisitos Específicos	**Descripción del Producto**: Chile seco se obtiene a partir de la desecación del chile mirasol (Capsicum annuum).  **Otros Nombres**: Chile chilaca roja ancha, en el Edoméx. Chile tres venas, en San Luís Potosí. Chile mirasol (no se distingue el seco del fresco), en Jalisco. Chile cualachero, en Colima. **Ingredientes:** Chile guajillo **Características:** El chile guajillo (del náhuatl, huaxin «huaje») es una variedad de chile seco muy popular en la gastronomía mexicana. Se obtiene a partir de la desecación del chile mirasol (Capsicum annuum). Se usa principalmente molido en salsas, adobos, moles y guisados. **Vida Útil:** 12 meses **Presentación:** 1000 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa por 1000 gramos

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**CURUBA**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	**Descripción del Producto**: Las curubas, tumbos, parchas, poroksas, plataformas, poroporos o taxos son arbustos trepadores del género Passiflora, nativos de la selva alta de la cordillera de los Andes. Se cultivan y sus frutos se consumen desde la época precolombina en Ecuador, Bolivia, Perú, Colombia, México, Venezuela y otras zonas tropicales  **Otros Nombres**: Tumbos, parchas, poroksas, plataformas, poroporos o taxos **Ingredientes:** Curuba **Vida Útil 15 días en refrigeración** **Presentación:** Kilogramo
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación (Aplica para productos)	Kilogramo

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**CUBIOS**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	**Descripción del Producto**: Tuberculo de la especie Tropaeolum tuberosum  **Otros Nombres**: mashwa, añu, isaño **Ingredientes:** Cubios **Características:** Los cubios son tubérculos andinos de sabor picante y característico **Vida Útil 1 mes en refrigeracion** **Presentación:** Kilogramo
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación (Aplica para productos)	Kilogramo

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**HOJAS DE PLATANO**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013.
Requisitos Específicos	**Descripción del Producto**: La hoja de banano u hoja de plátano es una parte de la bananera o platanera  **Otros Nombres**: **Características:** En Colombia es ampliamente usada como envoltura de los tamales, comida típica en todas las regiones del país. **Vida Útil 10 días en refrigeración** **Presentación:** Atado * 10 unidades
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación (Aplica para productos)	Atado * 10 unidades

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**PEPINO GUISO**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013.
Requisitos Específicos	**Descripción del Producto**: Fruto de la especie Cyclanthera pedata, es una especie trepadora de la familia de las cucurbitáceas. Originaria de los Andes su extensa área de distribución abarca Centroamérica, Sudamérica, Asia tropical y templada.  **Otros Nombres**: pepino, pepino de rellenar, archucha **Ingredientes:** Pepino para rellenar **Características:** Es una baya turgente, indehiscente, ovoide a oblongo, apuntado, con la porción distal decurvada, y algo aplanado. Mide de 10-20 cm de largo por 3-8 de ancho. La superficie irregular, con vetas oscuras, puede ser lisa o algo espinosa. Su color varía del verde oscuro al blanco. Presenta estrías longitudinales en su superficie **Vida Útil: 10 dias en refrigeracion** **Presentación:** Kilogramo
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación (Aplica para productos)	Kilogramo

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**JENGIBRE**
Calidad	 Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013.
Requisitos Específicos	**Descripción del Producto** La importancia nutricional del jengibre reside en su amplísimo espectro de aceites esenciales (2,5-3%) y sustancias picantes no volátiles. Los principales componentes de la fracción de sustancias picantes son los gingeroles, con un 25%. Un contenido elevado de este y un sabor picante intenso son señal de frescura y calidad. Por su estructura química y acción, son semejantes al ácido acetilsalicílico, por lo que presentan un efecto analgésico. **Otros Nombres: jengibre** **Vida Útil: 30 días en refrigeración** **Presentación:** Kilogramo
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación (Aplica para productos)	Kilogramo

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**HABAS**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013.
Requisitos Específicos	**Descripción del Producto**: Es una especie de planta herbácea anual del género *Vicia* de la familia Fabaceae[3]. Se cultiva desde tiempos inmemoriales para alimentación humana y animal. Es la especie tipo de la familia Fabaceae..  **Otros Nombres Faba** **Ingredientes:** Son grandes, comparadas con las de otras especies del género, alcanzan 4 cm. La corola es papilionácea, formada por cinco pétalos desiguales, blancos o algo amarillentos. Dentro de la vaina se ubican las semillas puestas en fila éstas más o menos aplastadas[3]. La vaina, de color verde en estado inmaduro, se oscurece y se vuelve pubescente al secarse. Los granos en el interior de esta varían entre dos y nueve. Las semillas son reniformes, de tamaño más o menos grande, dependiendo también de la variedad, y de color verde amarillento que luego, al sobremadurar, se vuelve bronceado. **Vida Útil: 15 días en refrigeración** **Presentación:** Kilogramo desgranada
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación (Aplica para productos)	Kilogramo

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***POLEO***
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013* • *NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas*
Requisitos Específicos	*El poleo es una de las especies más conocidas del género Mentha. De la familia de las labiadas, es una perenne cespitosa y de raíces rizomatosas que crece bien en sitios húmedos De 20a 25 cm de altura, hojas verdes y frescas, con olor característico.* *Kilogramo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	• *Resolución 683 de 2012* • *Resolución 5109 de 2005* • *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*A granel en canastilla plástica con Bolsatina, Kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***HUEVOS DE CODORNIZ***
Calidad	*NTC 5309 - Industria alimentaria. Buenas prácticas de manufactura -BMP- en las etapas de recepción, clasificación, empaque yalmacenamiento de huevo comercia.*
Requisitos Específicos	*Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 5309 Peso promedio: 10 a20 gr.* *Cámara de aire (espesor máximo en mm): 5 a 9 mm. Cicatrícula o gérmen: invisible y sin sangre.* *Presentaciòn: En cajas transparentes que se verifique el contenido del producto por 24 unidades cada una.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Los empaques 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.*
Presentación (Aplica para productos)	*En cajas transparentes que se verifique el contenido del producto por 24 unidadescada una.*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***HUEVO DE GALLINA***
Calidad	*NTC 1240*
Requisitos Específicos	*El ph de la clara es de 7,6 a 8,5 (huevos más frescos); Color marrón o blanco; TipoAA; Peso entre 54 y 60g* *Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1240 Peso promedio: 50 a80g.* *Cámara de aire (espesor máximo en mm): 5 a 9 mm. Cicatrícula o gérmen: invisibley sin sangre.* *La presentación es en Canastilla por 30 huevos cada una. Tamaño AA*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Canastilla doble de cartón (encima y debajo del huevo) para 30 huevos, que loproteja de los impactos. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterableal contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil.*
Presentación (Aplica para productos)	*Canastilla por 30 huevos cada una. Tamaño AA*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**CHORIZO ESPAÑOL**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 Norma Técnica Colombiana NTC 1325
Requisitos Específicos	**Descripción del Producto**: Debe estar elaborado a partir de pierna y tocino de cerdo como ingredientes principales. Producto embutido en forma de cilindro, debe cumplir con todos los requisitos establecidos en NTC 1325 **Otros Nombres**: Chorizo Español **Ingredientes:** pierna y tocino de cerdo **Características:** De procedencia animal porcino **Vida Útil** Mínimo tres meses **Presentación:** Paquete x 500 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación (Aplica para productos)	Paquete x 500 g

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**CHORIZO ANTIOQUEÑO**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 Norma Técnica Colombiana NTC 1325
Requisitos Específicos	**Descripción del Producto**: Producto embutido en forma de cilindro, Debe estar elaborado a partir de pierna y tocino de cerdo como ingredientes principales. Producto embutido en forma de cilindro, debe cumplir con todos los requisitos establecidos en NTC 1325 **Otros Nombres**: Chorizo Español **Ingredientes:** Pierna y tocino de cerdo **Características: D**e procedencia animal porcino **Vida Útil** Mínimo tres meses **Presentación:** Paquete x 500 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación (Aplica para productos)	Paquete x 500 g

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**HUMO LÍQUIDO**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 Norma Técnica Colombiana NTC 1417 Norma Técnica Colombiana NTC 1325
Requisitos Específicos	**Descripción del Producto**: Aromatizante líquido elaborado con humo de madera condensado. Se usa para añadirle un sabor ahumado sin cocinarla de más en la barbacoa o en el horno de ahumar. **Otros Nombres**: Humo liquido **Ingredientes:** humo de astillas de madera quemada. **Características:** Debe cumplir con lo establecido en la Regulación (EC) No. 1881/2006 de 19 de diciembre de 2006 sobre metales pesados, y con la NTC 1417. Densidad (20 C): 1,042 – 1,062 kg/l Ácido acético (%): 2,3 – 9,5 pH: 2,1 – 5,0 Compuestos fenólicos: 4,5 – 15,0 mg/g Benzopireno: máx.2 ppb Benzoantraceno: máx. 5 ppb Mercurio: máx. 0,04 ppm Plomo: máx. 0,4 ppm Arsénico: máx. 0,05 ppm Cadmio: 0,01 ppm **Vida Útil** Mínimo un año **Presentación:** Envase x 1 litro
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005

	Resolución No. 810de 2021
Presentación (Aplica para productos)	Envase x 1 litro

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**JAMON DE CERDO PREMIUM TAJADO**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 Norma Técnica Colombiana NTC 1325
Requisitos Específicos	**Descripción del Producto**: Producto embutido en forma de cilindro, producto alimenticio obtenido de las patas traseras del cerdo. **Otros Nombres**: Jamón de pierna **Ingredientes:** Debe estar elaborado a partir de carne de pernil de cerdo y grasa de cerdo **Características: D**e procedencia animal porcino **Vida Útil** Mínimo un mes **Presentación:** Empaque X 431 gr, tajado.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación (Aplica para productos)	Empaque X500 gr, tajado.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**JAMON DE PAVO TAJADO**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 Norma Técnica Colombiana NTC 1325
Requisitos Específicos	**Descripción del Producto**: Producto embutido en forma de cilindro, producto alimenticio obtenido de la carne pulpa del pavo. **Otros Nombres**: Jamón de pavo **Ingredientes:** Debe estar elaborado a partir de carne de pavo y grasa de pavo **Características: D**e procedencia animal, pavo **Vida Útil** Mínimo un mes **Presentación:** Empaque X 225 gr, tajado.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación (Aplica para productos)	Empaque X 225 gr, tajado.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**JAMON** DE **POLLO TAJADO**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 Norma Técnica Colombiana NTC 1325
Requisitos Específicos	**Descripción del Producto**: Producto embutido en forma de cilindro, producto alimenticio obtenido de la carne pulpa del pollo. **Otros Nombres**: Jamón de pollo **Ingredientes:** Debe estar elaborado a partir de carne de pollo y grasa de pollo **Características: D**e procedencia animal, pollo **Vida Útil** Mínimo un mes **Presentación:** Empaque X 230 gr, tajado.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación (Aplica para productos)	Empaque X 230 gr, tajado.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**JAMON SERRANO TAJADO**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 Norma Técnica Colombiana NTC 1325
Requisitos Específicos	**Descripción del Producto**: Producto curado de la pierna de cerdo, producto alimenticio obtenido de la pierna de cerdo. **Otros Nombres**: jamón serrano **Ingredientes:** Debe estar elaborado a partir pierna entera de cerdo **Características:** de procedencia animal, cerdo **Vida Útil** Mínimo un mes **Presentación:** Empaque X 100 gr, tajado
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación (Aplica para productos)	Empaque X 100 gr, tajado

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**MORCILLA**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 Norma Técnica Colombiana NTC 1325
Requisitos Específicos	**Descripción del Producto**: La morcilla es un embutido a base de sangre coagulada y cocida, generalmente de cerdo, y de color caoba oscuro **Otros Nombres**: morcilla **Ingredientes:** Debe estar elaborado a partir sangre de cerdo arroz tripa entre otros. **Características: D**e procedencia animal, cerdo **Vida Útil** Mínimo un mes **Presentación:** Empaque por 500 gr
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación (Aplica para productos)	Empaque X 100 gr, tajado

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**PASTRAMI TAJADO**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 Norma Técnica Colombiana NTC 1325
Requisitos Específicos	**Descripción del Producto**: El pastrami es un producto elaborado con carne roja sometido a proceso de salmuera. y se cuece al vapor **Otros Nombres**: Pastrami **Ingredientes:** Debe estar elaborado a partir carne de ternera entre otros. **Características: D**e procedencia animal, res **Vida Útil** Mínimo tres meses **Presentación:** Empaque X 250gr. Tajado.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación (Aplica para productos)	Empaque X 250 gr, tajado

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**SALAMI TAJADO**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 Norma Técnica Colombiana NTC 1325
Requisitos Específicos	**Descripción del Producto**: El salami es un embutido que se elabora con una mezcla de carnes de vacuno y porcino sazonadas y que es posteriormente ahumado y curado al aire **Otros Nombres**: Salami **Ingredientes:** Debe estar elaborado a partir carne de res y cerdo entre otros. **Características:** De procedencia animal, res y cerdo **Vida Útil** Mínimo tres meses **Presentación:** Empaque X 100gr. Tajado.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación (Aplica para productos)	Empaque X 100 gr, tajado

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**TOCINETA AHUMADA**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 Norma Técnica Colombiana NTC 1325
Requisitos Específicos	**Descripción del Producto**: Producto cárnico que comprende la piel y las capas que se encuentran bajo la piel del cerdo, específicamente de los músculos ventrales ahumadas y posteriormente tajadas finamente **Otros Nombres**: Tocineta ahumada **Ingredientes:** Debe estar elaborado a partir carne de cerdo entre otros. **Características: D**e procedencia animal, cerdo **Vida Útil** Mínimo tres meses **Presentación:** Paquete x 400 o 500 gr.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación (Aplica para productos)	Paquete x 400 o 500 gr

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**LONGANIZA**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 Norma Técnica Colombiana NTC 1325
Requisitos Específicos	**Descripción del Producto**: Es un embutido largo originario de España, relleno de carne de cerdo picada. Se elabora en diversos países, como Argentina, Chile, Colombia, . Otros Nombres: longaniza **Ingredientes:** Debe estar elaborado a partir carne de cerdo, grasa, grado a partir de trozos magros de carne y especias criollas, y sazonado en cerveza - Producto obligado para sus parrilladas **Características: D**e procedencia animal carne de segunda categoria **Vida Útil** Mínimo tres meses **Presentación:** Paquete x 500 gr.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación (Aplica para productos)	Paquete x 500 gr

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	***CONEJO EN CANAL***
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013.* • *Decreto 2278 de 1982.* • *Decreto 1036 de 1991.* • *Resolución 402 del 2002.* • *Resolución 2505 de 2004.* • *Decreto 1500 de 2007.* • *Resolución 4287 de 2007* • *Decreto 2270 de 2012.* • *Decreto 1362 de 2012.* • *Resolución 1229 De 2013.* • *Resolución 3753 de 2013.* • *Resolución 2690 de 2015.* • *Resolución 2116037912 de 2016.* • *Resolución 2016037870 de 2016.* • *Decreto 1975 del 2019.* • *Resolución 2019055962, de 2019.* • *Resolución 2020012659 del 2020.* • *Resolución 2020037814.* • *Resolución 2021043230 de 2021.* • *Resolución 240 al 2013.* • *Resolución 241 del 2013.* • *Resolución 242 del 2013.* • *Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019.* • *Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA.* • *NTC 1325*
Requisitos Específicos	***Características organolépticas:*** *Olor característico que no evidencie la entrega del Producto, presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener colorcaracterístico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.*

	Certificado favorable en**: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del producto* ***Vida Útil *- La fecha de los productos debe ser congelación (-18ºC):* ***Presentación**: Se requiere la canal de conejo con un peso aproximadamente de 2 kg y las fachas de los productos deben ser congelación.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*Empaque al vacío, canastilla con bolsatina, – kilogramos.*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	***HUESO DE POLLO***
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013.* • *Decreto 2278 de 1982.* • *Decreto 1036 de 1991.* • *Resolución 402 del 2002.* • *Resolución 2505 de 2004.* • *Decreto 1500 de 2007.* • *Resolución 2905 de 2007* • *Resolución 4287 de 2007* • *Decreto 2270 de 2012.* • *Decreto 1362 de 2012.* • *Resolución 1229 De 2013.* • *Resolución 3753 de 2013.* • *Resolución 2690 de 2015.* • *Resolución 2116037912 de 2016.* • *Resolución 2016037870 de 2016.* • *Decreto 1975 del 2019.* • *Resolución 2019055962, de 2019.* • *Resolución 2020012659 del 2020.* • *Resolución 2020037814.* • *Resolución 2021043230 de 2021.* • *Resolución 240 de 2013.* • *Resolución 241 de 2013.* • *Resolución 242 de 2013.* • *Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019.* • *Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA.* • *NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado.* • *NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.*

Requisitos Específicos	*Carne de pollo o gallina, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones, vasos y vísceras, proveniente pollo o gallina, (aves de corral de la familia de Faisanidae, del género Gallus, de la especie domésticas) que en edad de sacrificio han sido declaradas aptas para el consumo humano.* *Las canales de aves podrán ser fraccionadas en diferente corte para su comercialización. Producto obtenido del pollo beneficiado en canal grado A, que comprende, una base ósea formada por el esternón, las costillas esternales y su respectiva masa muscular formada por el pectoral toráxico y el supracoracoideo y piel.* ***Descripción del corte**:* *Huesos de pollo después de remover la carne y piel.* ***Ingredientes:*** *Huesos de Pollo sin carne y piel.* ***Características organolépticas:** Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos,* *medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en**: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del producto.* ***Vida Útil*** *- La fecha de los productos debe ser congelación (-18ºC)* ***Presentación:*** *Empaque al vacío por 1000g cada unidad.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810de 2021*
Presentación (Aplicapara productos)	*Empaque al vacío., canastilla con bolsatina – kilogramos.*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***MOLLEJAS DE POLLO***
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013.* • *Decreto 2278 de 1982.* • *Decreto 1036 de 1991.* • *Resolución 402 del 2002.* • *Resolución 2505 de 2004.* • *Decreto 1500 de 2007.* • *Resolución 2905 de 2007* • *Resolución 4287 de 2007* • *Decreto 2270 de 2012.* • *Decreto 1362 de 2012.* • *Resolución 1229 De 2013.* • *Resolución 3753 de 2013.* • *Resolución 2690 de 2015.* • *Resolución 2116037912 de 2016.* • *Resolución 2016037870 de 2016.* • *Decreto 1975 del 2019.* • *Resolución 2019055962, de 2019.* • *Resolución 2020012659 del 2020.* • *Resolución 2020037814.* • *Resolución 2021043230 de 2021.* • *Resolución 240 de 2013.* • *Resolución 241 de 2013.* • *Resolución 242 de 2013.* • *Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019.* • *Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA.* • *NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado.* • *NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.*
Requisitos Específicos	*Carne de pollo o gallina, es el producto obtenido de la parte muscular ytejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa,* *tendones, vasos y vísceras, proveniente pollo o gallina, (aves de corral de la*

	familia de Faisanidae, del género Gallus, de la especie domésticas) que en edad de sacrificio han sido declaradas aptas para el consumo humano. Las canales de aves podrán ser fraccionadas en diferente corte para su comercialización. Producto obtenido del pollo beneficiado en canal grado A, que comprende, una base ósea formada por el esternón, las costillas esternales y su respectiva masa muscular formada por el pectoral toráxicoy el supracoracoideo y piel. ***Descripción del corte**: visera de Pollo, Mollejas, limpias.* ***Ingredientes:*** *Mollejas de pollo (visera del animal).* ***Características organolépticas:** Olor característico que no evidencie lapresencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener colorcaracterístico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en**: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del producto.* ***Vida Útil*** *- La fecha de los productos debe ser congelación (-18ºC):* ***Presentación:*** *Empacado al vacío por 1000 gramos cada unidad*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810de 2021*
Presentación (Aplicapara productos)	*Empaque al vacío., canastilla con bolsatina – kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***PATOS EN CANAL***
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013.* • *Decreto 2278 de 1982.* • *Decreto 1036 de 1991.* • *Resolución 402 del 2002.* • *Resolución 2505 de 2004.* • *Decreto 1500 de 2007.* • *Resolución 2905 de 2007* • *Resolución 4287 de 2007* • *Decreto 2270 de 2012.* • *Decreto 1362 de 2012.* • *Resolución 1229 De 2013.* • *Resolución 3753 de 2013.* • *Resolución 2690 de 2015.* • *Resolución 2116037912 de 2016.* • *Resolución 2016037870 de 2016.* • *Decreto 1975 del 2019.* • *Resolución 2019055962, de 2019.* • *Resolución 2020012659 del 2020.* • *Resolución 2020037814.* • *Resolución 2021043230 de 2021.* • *Resolución 240 de 2013.* • *Resolución 241 de 2013.* • *Resolución 242 de 2013.* • *Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019.* • *Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA.* • *NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado.* • *NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.*

Requisitos Específicos	*Carne de pato, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones,vasos y vísceras, provenientes aves de la familia Anatidae, principalmente de la subfamilia Anatinae que en edad de sacrificio han sido declaradas aptas para el consumo humano.* *Las canales de aves podrán ser fraccionadas en diferente corte para su comercialización.* *Producto obtenido del pollo beneficiado en canal grado A, que comprende, una base ósea formada por el esternón, las costillas esternales y su respectiva masa muscular formada por el pectoral toráxicoy el supracoracoideo y piel.* ***Descripción del corte**: Pato entero con viseras empacadas aparte.* ***Ingredientes:*** *Pato entero.* ***Características organolépticas:** Olor característico que no evidencie lapresencia de productos químicos,* *medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener colorcaracterístico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en**: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del producto* ***Vida Útil*** *- La fecha de los productos debe ser congelación (-18ºC).* ***Presentación:*** *Canal de Pato, empacados al vacío con un peso aproximado de 2.6 kg cada unidad.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el* *nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento,* *número de lote, y peso de la posta* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810de 2021*
Presentación (Aplicapara productos)	*Empaque al vacío., canastilla con bolsatina - kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	***PECHUGA DE POLLO SIN COSTILLAR***

Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.*
	  • *Decreto 3075 1997.*
	• *Resolución 2674 de 2013.*
	  • *Decreto 2278 de 1982.*
	  • *Decreto 1036 de 1991.*
	• *Resolución 402 del 2002.*
	• *Resolución 2505 de 2004.*
	  • *Decreto 1500 de 2007.*
	• *Resolución 2905 de 2007*
	• *Resolución 4287 de 2007*
	  • *Decreto 2270 de 2012.*
	  • *Decreto 1362 de 2012.*
	• *Resolución 1229 De 2013.*
	• *Resolución 3753 de 2013.*
	• *Resolución 2690 de 2015.*
	• *Resolución 2116037912 de 2016.*
	• *Resolución 2016037870 de 2016.*
	  • *Decreto 1975 del 2019.*
	• *Resolución 2019055962, de 2019.*
	• *Resolución 2020012659 del 2020.*
	  • *Resolución 2020037814.*
	• *Resolución 2021043230 de 2021.*
	  • *Resolución 240 de 2013.*
	  • *Resolución 241 de 2013.*
	  • *Resolución 242 de 2013.*
	• *Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019.*
	• *Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA.*
	  • *NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado.*
	• *NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.*

Requisitos Específicos	*Carne de pollo o gallina, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones, vasos y vísceras, proveniente pollo o gallina, (aves de corral de la familia de Faisanidae, del género Gallus, de la especie domésticas) que en edad de sacrificio han sido declaradas aptas para el consumo humano.* *Las canales de aves podrán ser fraccionadas en diferente corte para su comercialización. Producto obtenido del pollo beneficiado en canal grado A, que comprende, una base ósea formada por el esternón, las costillas esternales y su respectiva masa muscular formada por el pectoral toráxicoy el supracoracoideo y piel.* ***Descripción del corte**: Pechuga de Pollo sin costillar con piel.* ***Ingredientes:*** *Pechuga de Pollo sin costillar con piel.* ***Características organolépticas:** Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en**: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del producto.* ***Vida Útil*** *-La fecha de los productos debe ser congelación (-18ºC).* ***Presentación:*** *Empacado al vacío con un peso entre 800 g a 1000 g aproximadamente por unidad*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, peso de la posta* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810de 2021*
Presentación (Aplicapara productos)	*Empaque al vacío., canastilla con bolsatina – kilogramo.*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	***PIERNA - PERNIL POLLO SIN RABADILLA***
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 2905 de 2007 • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012. • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 de 2013. • Resolución 241 de 2013. • Resolución 242 de 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019.

	• Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
Requisitos Específicos	*Carne de pollo o gallina, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones, vasos y vísceras, proveniente pollo o gallina, (aves de corral de lafamilia de Faisanidae, del género Gallus, de la especie domésticas) que en edad de sacrificio han sido declaradas aptas para el consumo humano.* *Las canales de aves podrán ser fraccionadas en diferente corte para su comercialización. Producto obtenido del pollo beneficiado en canal grado A, que comprende, una base ósea formada por el esternón, las costillas esternales y su respectiva masa muscular formada por el pectoral toráxico y el supracoracoideo y piel.* ***Descripción del corte**:* *Pernil de Pollo sin costillar con piel.* ***Ingredientes:*** *Pernil de Pollo sin costillar con piel.* ***Características organolépticas:** Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos,* *medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener colorcaracterístico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en**: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del producto.* ***Vida Útil*** *- La fecha de los productos debe ser congelación (-18ºC).* ***Presentación:*** *Empacado al vacío por paquete de 1 kg, con un peso promedio de 350g a 400g cada unidad de pierna pernil.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta. Resolución 683 de 2012

	Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación (Aplica para productos)	Empaque al vacío., canastilla con bolsatina – kilogramo.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	***POLLO ENTERO SIN VISCERAS***
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013.* • *Decreto 2278 de 1982.* • *Decreto 1036 de 1991.* • *Resolución 402 del 2002.* • *Resolución 2505 de 2004.* • *Decreto 1500 de 2007.* • *Resolución 2905 de 2007* • *Resolución 4287 de 2007* • *Decreto 2270 de 2012.* • *Decreto 1362 de 2012.* • *Resolución 1229 De 2013.* • *Resolución 3753 de 2013.* • *Resolución 2690 de 2015.* • *Resolución 2116037912 de 2016.* • *Resolución 2016037870 de 2016.* • *Decreto 1975 del 2019.* • *Resolución 2019055962, de 2019.* • *Resolución 2020012659 del 2020.* • *Resolución 2020037814.* • *Resolución 2021043230 de 2021.* • *Resolución 240 de 2013.* • *Resolución 241 de 2013.* • *Resolución 242 de 2013.* • *Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019.* • *Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA.* • *NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado.* • *NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.*

Requisitos Específicos	*Carne de pollo o gallina, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones, vasos y vísceras, proveniente pollo o gallina, (aves de corral de lafamilia de Faisanidae, del género Gallus, de la especie domésticas) que en edad de sacrificio han sido declaradas aptas para el consumo humano.* *Las canales de aves podrán ser fraccionadas en diferente corte para su comercialización. Producto obtenido del pollo beneficiado en canal grado A, que comprende, una base ósea formada por el esternón, las costillas esternales y su respectiva masa muscular formada por el pectoral toráxicoy el supracoracoideo y piel.* ***Descripción del corte:*** *Pollo entero con piel sin viseras.* ***Ingredientes:*** *Pollo entero con piel sin viseras.* ***Características organolépticas:*** *Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos,* *medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en:*** *Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del producto.* ***Vida Útil*** *La fecha de los productos debe ser congelación (-18ºC)* ***Presentación:*** *Empaque al vacío por (1) unidad con un peso aproximado de 1.5 kg.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta.* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810de 2021*
Presentación (Aplicapara productos)	*Empaque al vacío., canastilla con bolsatina – kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	***BOLA DE PIERNA DE RES***
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013.* • *Decreto 2278 de 1982.* • *Decreto 1036 de 1991.* • *Resolución 402 del 2002.* • *Resolución 2505 de 2004.* • *Decreto 1500 de 2007.* • *Resolución 2905 de 2007* • *Resolución 4287 de 2007* • *Decreto 2270 de 2012.* • *Decreto 1362 de 2012.* • *Resolución 1229 De 2013.* • *Resolución 3753 de 2013.* • *Resolución 2690 de 2015.* • *Resolución 2116037912 de 2016.* • *Resolución 2016037870 de 2016.* • *Decreto 1975 del 2019.* • *Resolución 2019055962, de 2019.* • *Resolución 2020012659 del 2020.* • *Resolución 2020037814.* • *Resolución 2021043230 de 2021.* • *Resolución 240 de 2013.* • *Resolución 241 de 2013.* • *Resolución 242 de 2013.* • *Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019.* • *Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA.* • *NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado.* • *NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.*

Requisitos Específicos	*Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueletode los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura degrasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.* *Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyenvarios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentespartes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros.* *La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan sucontaminación.* ***Descripción del corte:*** *Corte de la parte exterior de la pierna.* ***Otros Nombres:*** *Bola de pierna, Huevo de Aldana, Caravela, Bola negra, Huevo negro.* ***Ingredientes:*** *Bola de pierna limpia de carne de Bovino.* ***Características organolépticas**: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener colorcaracterístico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en:** Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del producto.* ***Vida Útil*** *La fecha de los productos debe ser congelación (-18ºC)* *Presentación:* *Empaque al vacío por unidad con un peso aproximado de 2000 gramos a 2500 gramos, sin tajar.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*Empaque al vacío, canastilla con bolsatina – kilogramo.*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	**CADERA DE RES**
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013.* • *Decreto 2278 de 1982.* • *Decreto 1036 de 1991.* • *Resolución 402 del 2002.* • *Resolución 2505 de 2004.* • *Decreto 1500 de 2007.* • *Resolución 2905 de 2007* • *Resolución 4287 de 2007* • *Decreto 2270 de 2012.* • *Decreto 1362 de 2012.* • *Resolución 1229 De 2013.* • *Resolución 3753 de 2013.* • *Resolución 2690 de 2015.* • *Resolución 2116037912 de 2016.* • *Resolución 2016037870 de 2016.* • *Decreto 1975 del 2019.* • *Resolución 2019055962, de 2019.* • *Resolución 2020012659 del 2020.* • *Resolución 2020037814.* • *Resolución 2021043230 de 2021.* • *Resolución 240 de 2013.* • *Resolución 241 de 2013.* • *Resolución 242 de 2013.* • *Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019.* • *Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA.* • *NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado.* • *NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.*

Requisitos Específicos	*Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyenvarios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentespartes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros.* *La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan sucontaminación.* *Descripción del corte:* *Corte de la parte más alta de la pierna trasera. Tiene forma cuadrada conun lado un poco redondeado. Su carne es tierna, de color rojo oscuro y tiene poca grasa.* ***Otros Nombres:*** *Cadera, Solomo Extranjero, Tetafula, caderita, Cadera Ampolleta.* ***Ingredientes:*** *Cadera limpia de carne de Bovino.* ***Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en:** Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del producto.* ***Vida Útil*** *La fecha de los productos debe ser congelación (-18ºC)* ***Presentación:*** • *Empaque al vacío con un peso aproximado de 2000 gramos cada unidad, sin tajar.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021*
Presentación (Aplicapara productos)	*Empaque al vacío, canastilla con bolsatina. – kilogramo.*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	**CALLO DE RES**
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013.* • *Decreto 2278 de 1982.* • *Decreto 1036 de 1991.* • *Resolución 402 del 2002.* • *Resolución 2505 de 2004.* • *Decreto 1500 de 2007.* • *Resolución 2905 de 2007* • *Resolución 4287 de 2007* • *Decreto 2270 de 2012.* • *Decreto 1362 de 2012.* • *Resolución 1229 De 2013.* • *Resolución 3753 de 2013.* • *Resolución 2690 de 2015.* • *Resolución 2116037912 de 2016.* • *Resolución 2016037870 de 2016.* • *Decreto 1975 del 2019.* • *Resolución 2019055962, de 2019.* • *Resolución 2020012659 del 2020.* • *Resolución 2020037814.* • *Resolución 2021043230 de 2021.* • *Resolución 240 de 2013.* • *Resolución 241 de 2013.* • *Resolución 242 de 2013.* • *Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019.* • *Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA.* • *NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado.* • *NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.*
Requisitos Específicos	*Vísceras macizas o parenquimatosas: Son las vísceras que presentan dos partes bien diferenciadas en su constitución anatómica, como son el estroma (tejido de sostén, que representa el armazón intersticial) y el parénquima (tejido funcional o tejido noble de la víscera que le dota el tipo de función) y está formado también por la cápsula envolvente que la protege.* *Vísceras huecas, membranosas o canaliculares: Son las vísceras que presentan morfología de saco hueco y que va a estar tapizada por una serie de capas estructurales o túnicas. Las túnicas o capas que presentanlas vísceras huecas son de externa a interna:*

	- Capa serosa *- Capa muscular (constituida por músculo liso)* *- Capa submucosa* *- Capa mucosa* *Las vísceras de bovino en canal o en cortes deben estar exentas de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.* ***Descripción del corte:*** *Es uno de los estómagos de la res que se conoce con el nombre de rumen, ubicado en la cavidad abdominal.* ***Otros Nombres:** Callo, Mondongo, Rumen.* ***Ingredientes:*** *Estomago de res (Rumen) de Bovino.* ***Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de las vísceras de res frescas, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico queno evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico yuniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en:** Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del producto.* ***Vida Útil*** *La fecha de los productos debe ser congelación (-18ºC)* ***Presentación:*** *Empaque al vacío piezas alargadas de 25 a 30 centímetro y un ancho de 20 a 25 centímetros por unidad sin tajar.*
Empaque y rotulado	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005*
(Aplica para productos)	*Empaque al vacío, canastilla con bolsatina. – kilogramo.*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	**CANAL DE BOVINO**
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013.* • *Decreto 2278 de 1982.* • *Decreto 1036 de 1991.* • *Resolución 402 del 2002.* • *Resolución 2505 de 2004.* • *Decreto 1500 de 2007.* • *Resolución 2905 de 2007* • *Resolución 4287 de 2007* • *Decreto 2270 de 2012.* • *Decreto 1362 de 2012.* • *Resolución 1229 De 2013.* • *Resolución 3753 de 2013.* • *Resolución 2690 de 2015.* • *Resolución 2116037912 de 2016.* • *Resolución 2016037870 de 2016.* • *Decreto 1975 del 2019.* • *Resolución 2019055962, de 2019.* • *Resolución 2020012659 del 2020.* • *Resolución 2020037814.* • *Resolución 2021043230 de 2021.* • *Resolución 240 de 2013.* • *Resolución 241 de 2013.* • *Resolución 242 de 2013.* • *Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019.* • *Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA.* • *NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado.* • *NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.*

Requisitos Específicos	*Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.* *Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyenvarios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentespartes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros.* *La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan sucontaminación.* ***Descripción del corte:*** *Bovino entero sin piel.* ***Otros Nombres:*** *Canal de res.* ***Ingredientes:*** *Canal de Bovino.* ***Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en**: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del producto.* ***Vida Útil*** *La fecha de los productos debe ser congelación (-18ºC)* ***Presentación:*** *Canal abierta por la mitad con un peso aproximado de 250 kg a 280 kg.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Bolsa Plástica* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810de 2021*
Presentación (Aplicapara productos)	*canastilla con bolsatina – kilogramo.*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	**CANAL DE CERDO O PORCINO**
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013.* • *Decreto 2278 de 1982.* • *Decreto 1036 de 1991.* • *Resolución 402 del 2002.* • *Resolución 2505 de 2004.* • *Decreto 1500 de 2007.* • *Resolución 2905 de 2007* • *Resolución 4287 de 2007* • *Decreto 2270 de 2012.* • *Decreto 1362 de 2012.* • *Resolución 1229 De 2013.* • *Resolución 3753 de 2013.* • *Resolución 2690 de 2015.* • *Resolución 2116037912 de 2016.* • *Resolución 2016037870 de 2016.* • *Decreto 1975 del 2019.* • *Resolución 2019055962, de 2019.* • *Resolución 2020012659 del 2020.* • *Resolución 2020037814.* • *Resolución 2021043230 de 2021.* • *Resolución 240 de 2013.* • *Resolución 241 de 2013.* • *Resolución 242 de 2013.* • *Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019.* • *Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA.* • *NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado.* • *NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.*

Requisitos Específicos	*Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie Sus Scrofa domestica subespecie de mamífero artiodáctilo de la familia Suidae, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.*

	Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyenvarios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentespartes del cerdo. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. *La carne de porcino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.* ***Descripción del corte:*** *Porcino entero sin piel.* ***Otros Nombres:*** *Canal de cerdo.* ***Ingredientes:*** *Canal de porcino.* ***Características organolépticas**: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de cerdo fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Vida Útil*** *- La fecha de los productos debe ser congelación (-18ºC)* ***Presentación:*** *Canal abierta por la mitad con un peso aproximado de 80 kg.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Bolsa Plástica Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021*
Presentación (Aplicapara productos)	*canastilla con bolsatina – kilogramo.*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	***PAVO EN CANAL***
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013.* • *Decreto 2278 de 1982.* • *Decreto 1036 de 1991.* • *Resolución 402 del 2002.* • *Resolución 2505 de 2004.* • *Decreto 1500 de 2007.* • *Resolución 2905 de 2007* • *Resolución 4287 de 2007* • *Decreto 2270 de 2012.* • *Decreto 1362 de 2012.* • *Resolución 1229 De 2013.* • *Resolución 3753 de 2013.* • *Resolución 2690 de 2015.* • *Resolución 2116037912 de 2016.* • *Resolución 2016037870 de 2016.* • *Decreto 1975 del 2019.* • *Resolución 2019055962, de 2019.* • *Resolución 2020012659 del 2020.* • *Resolución 2020037814.* • *Resolución 2021043230 de 2021.* • *Resolución 240 de 2013.* • *Resolución 241 de 2013.* • *Resolución 242 de 2013.* • *Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019.* • *Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA.* • *NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado.* • *NTC 3644-3 Industrias Alimentarias*
Requisitos Específicos	*Carne de pavo, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones, vasos y vísceras, proveniente de aves de la familia Anatidae, principalmente*

	de la subfamilia Anatinae que en edad de sacrificio han sidodeclaradas aptas para el consumo humano. *Las canales de aves podrán ser fraccionadas en diferente corte para su comercialización. Producto obtenido del pollo beneficiado en canal grado A, que comprende, una base ósea formada por el esternón, las costillas esternales y su respectiva masa muscular formada por el pectoral toráxicoy el supracoracoideo y piel.* ***Descripción del corte**: Pavo entero con viseras empacadas aparte.* ***Ingredientes:*** *Pavo entero.* ***Características organolépticas:** Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos,* *medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en:** Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del producto.* ***Vida Útil*** *- La fecha de los productos debe ser congelación (-18ºC)* ***Presentación:*** *Canal de Pavo, unidad empacada al vacío con un peso promedio entre 7 kg a 8 kg cada unidad*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810de 2021*
Presentación (Aplicapara productos)	*canastilla con bolsatina. – kilogramo.*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	**CANAL DE TERNERA**
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013.* • *Decreto 2278 de 1982.* • *Decreto 1036 de 1991.* • *Resolución 402 del 2002.* • *Resolución 2505 de 2004.* • *Decreto 1500 de 2007.* • *Resolución 2905 de 2007* • *Resolución 4287 de 2007* • *Decreto 2270 de 2012.* • *Decreto 1362 de 2012.* • *Resolución 1229 De 2013.* • *Resolución 3753 de 2013.* • *Resolución 2690 de 2015.* • *Resolución 2116037912 de 2016.* • *Resolución 2016037870 de 2016.* • *Decreto 1975 del 2019.* • *Resolución 2019055962, de 2019.* • *Resolución 2020012659 del 2020.* • *Resolución 2020037814.* • *Resolución 2021043230 de 2021.* • *Resolución 240 de 2013.* • *Resolución 241 de 2013.* • *Resolución 242 de 2013.* • *Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019.* • *Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA.* • *NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado.* • *NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.*
Requisitos Específicos	*Carne de ternera: Bovinos que se han criado por lo menos seis meses deedad hasta el momento del sacrificio. Estas reses pesan 135 kg de promedio. Parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animalesde*

	la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. *Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyenvarios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentespartes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros.* *La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan sucontaminación.* ***Descripción del corte:*** *Ternera entera sin piel.* ***Otros Nombres:** Canal de Ternera de res.* ***Ingredientes:*** *Canal de Bovino (ternera de res).* ***Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en:** Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del producto* ***Vida Útil*** *- La fecha de los productos debe ser congelación (-18ºC)* ***Presentación:*** *Canal abierta por la mitad con un peso aproximado*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Bolsa Plástica.* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810de 2021*
Presentación (Aplicapara productos)	*canastilla con bolsatina – kilogramo.*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio.	**BRAZO DE RES**
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013.* • *Decreto 2278 de 1982.* • *Decreto 1036 de 1991.* • *Resolución 402 del 2002.* • *Resolución 2505 de 2004.* • *Decreto 1500 de 2007.* • *Resolución 2905 de 2007* • *Resolución 4287 de 2007* • *Decreto 2270 de 2012.* • *Decreto 1362 de 2012.* • *Resolución 1229 De 2013.* • *Resolución 3753 de 2013.* • *Resolución 2690 de 2015.* • *Resolución 2116037912 de 2016.* • *Resolución 2016037870 de 2016.* • *Decreto 1975 del 2019.* • *Resolución 2019055962, de 2019.* • *Resolución 2020012659 del 2020.* • *Resolución 2020037814.* • *Resolución 2021043230 de 2021.* • *Resolución 240 de 2013.* • *Resolución 241 de 2013.* • *Resolución 242 de 2013.* • *Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019.* • *Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA.* • *NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado.* • *NTC 3644-3 Industrias Alimentarias*
Requisitos Específicos	*Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua*

	y apta para el consumo humano. *Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyenvarios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentespartes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros.* *La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan sucontaminación.* ***Descripción del corte:*** *Corte compuesto por los músculos de la parte inferior de los bordes del húmero y la escápula.* ***Otros Nombres:** Tablón, Brazo, Bola de Brazo.* ***Ingredientes:*** *Brazo limpio de carne de Bovino.* ***Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en:** Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del producto.* ***Vida Útil*** *La fecha de los productos debe ser congelación (-18ºC)* ***Presentación:*** *Empaque al vacío por unidad con peso aproximado de 2000 gramos sin tajar.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810de 2021*
Presentación (Aplicapara productos)	*Empaque al vacío, canastilla con bolsatina – kilogramo.*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	**CARNE MAGRA MOLIDA DE RES**
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013.* • *Decreto 2278 de 1982.* • *Decreto 1036 de 1991.* • *Resolución 402 del 2002.* • *Resolución 2505 de 2004.* • *Decreto 1500 de 2007.* • *Resolución 2905 de 2007* • *Resolución 4287 de 2007* • *Decreto 2270 de 2012.* • *Decreto 1362 de 2012.* • *Resolución 1229 De 2013.* • *Resolución 3753 de 2013.* • *Resolución 2690 de 2015.* • *Resolución 2116037912 de 2016.* • *Resolución 2016037870 de 2016.* • *Decreto 1975 del 2019.* • *Resolución 2019055962, de 2019.* • *Resolución 2020012659 del 2020.* • *Resolución 2020037814.* • *Resolución 2021043230 de 2021.* • *Resolución 240 de 2013.* • *Resolución 241 de 2013.* • *Resolución 242 de 2013.* • *Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019.* • *Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA.* • *NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado.* • *NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.*

Requisitos Específicos	*Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.* *Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyenvarios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentespartes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros.* *La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan sucontaminación.* ***Descripción del corte:*** *Carne Molida de res, porcentaje 90/10.* ***Otros Nombres:*** *Carne Molida.* ***Ingredientes:*** *Carne de Bovino molida en porcentaje 90/10.* ***Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en:** Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del Producto.* ***Vida Útil*** *La fecha de los productos debe ser congelación (-18ºC)* ***Presentación:*** *Empaque al vacío por un peso de 1000g cada unidad.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810de 2021*

Presentación (Aplicapara productos)	*Empaque al vacío, canastilla con bolsatina – kilogramo.*

Nombre comercial	**CARNE PULPA DE BRAZO DE CERDO**
	Decreto 1500 de 2007, Resolución 4282 de 2007, Decreto 2278 de 1982
CALIDAD	y NTC 4271
REQUISITOS ESPECÍFICOS	*No debe presentar quemaduras por el frío, de color beige, textura firmeal tacto, olor característico, libre de residuos químicos, materia fecal, nopuede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas o traumatismos.* *Los productos deberán ser entregados en las siguientes condiciones específicas: El producto debe entregarse en condiciones de refrigeración (0 a 3 °C), no deberá presentar escarcha o característicasque indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presentaba condiciones de descomposición, adulterado o falsificación.* *Se solicita que el embalaje garantice la conservación de la cadena de frío y de las demás condiciones de calidad de los productos, para tal findeberá entregarse en cavas que mantengan la temperatura del producto de acuerdo con su naturaleza hasta el destino final.* ***Certificado favorable en**: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del Producto.* *El producto debe cumplir los requisitos del cerdo Min. Protección Social4282/2007 Articulo 76 y 78 (BPM).* *La carne de cerdo debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidadestablecidos en la Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección social* ***Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición;*

	debe tener colorcaracterístico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. ***VIDA ÚTIL:*** *La fecha de los productos debe ser congelación (-18ºC)* ***Corte:*** *Garantizar 100% pulpa de brazo de cerdo* ***Presentación:*** empaque al vacío con un peso promedio de 2 kg cada unidad sin tajar
EMPAQUE YROTULADO	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc. A una temperatura máxima de 3ºC. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, número de posta y peso de la posta (meat-tag). Embalaje totalmente cubierto con bolsas y sin perforaciones para evitar cualquier tipo de contaminación, ya sea directa o a nivel microbiológico. Cumplir con la Resolución No. 5109 de2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. ESPECIFICACIONES DE EMPAQUE: Canastillas totalmente cubiertas conbolsas y sin perforaciones para evitar cualquier tipo de contaminación,ya sea directa o a nivel microbiológico. A una temperatura máxima de 3ºC.
PRESENTACION	*Empaque al vacío, canastilla con bolsatina – kilogramo.*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	**CHATAS**
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 2905 de 2007 • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012. • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 de 2013. • Resolución 241 de 2013. • Resolución 242 de 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. • Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos específicos	*Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.* *Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros.* *La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.* ***Descripción del corte**:* *Es un corte blando con forma rectangular gruesa, está ubicado en el cuarto anterior del bovino, en la región dorsal y lumbar.* ***Otros Nombres**: Lomo Ancho, Chatas, Lomo caracho, Lomo redondo, Solomo redondo.* ***Ingredientes:*** *Lomo Ancho limpio de carne de Bovino.* ***Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Vida Útil*** *- La fecha de los productos deben ser congelación (-18ºC).* ***Presentación:*** *Empaque al vacío, peso promedio de2 kg por unidad sin tajar.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote y peso de la posta* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810de 2021*
Presentación (Aplicapara productos)	*Empaque al vacío, canastilla con bolsatina – Kilogramo.*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	**COSTILLA DE CERDO O PORCINO**
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013.* • *Decreto 2278 de 1982.* • *Decreto 1036 de 1991.* • *Resolución 402 del 2002.* • *Resolución 2505 de 2004.* • *Decreto 1500 de 2007.* • *Resolución 2905 de 2007* • *Resolución 4287 de 2007* • *Decreto 2270 de 2012.* • *Decreto 1362 de 2012.* • *Resolución 1229 De 2013.* • *Resolución 3753 de 2013.* • *Resolución 2690 de 2015.* • *Resolución 2116037912 de 2016.* • *Resolución 2016037870 de 2016.* • *Decreto 1975 del 2019.* • *Resolución 2019055962, de 2019.* • *Resolución 2020012659 del 2020.* • *Resolución 2020037814.* • *Resolución 2021043230 de 2021.* • *Resolución 240 de 2013.* • *Resolución 241 de 2013.* • *Resolución 242 de 2013.* • *Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019.* • *Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA.* • *NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado.* • *NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.*

Requisitos Específicos	*Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie Sus Scrofa domestica subespecie de mamífero artiodáctilo de la familia Suidae, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.* *Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del cerdo. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros.* *La carne de porcino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.* ***Descripción del corte**: Costillar o costillas esternales sin piel.* ***Otros Nombres**:* *Costilla de cerdo, Spareribs, costillas esternales* ***Ingredientes:*** *Costillas de porcino.* ***Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de cerdo fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en**: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del Producto.* ***Vida Útil*** *- las fechas de los productos deben ser congelación (-18ºC).* ***Presentación:*** *Empacado al vacío, peso promedio entre 3 kg y 5 kg, cada unidad sin tajar.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote y peso de la posta* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005*

	Resolución No. 810 de 2021
Presentación (Aplicapara productos)	*Empaque al vacío canastilla con bolsatina – kilogramo.*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	***COSTILLAS DE RES***
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013.* • *Decreto 2278 de 1982.* • *Decreto 1036 de 1991.* • *Resolución 402 del 2002.* • *Resolución 2505 de 2004.* • *Decreto 1500 de 2007.* • *Resolución 2905 de 2007* • *Resolución 4287 de 2007* • *Decreto 2270 de 2012.* • *Decreto 1362 de 2012.* • *Resolución 1229 De 2013.* • *Resolución 3753 de 2013.* • *Resolución 2690 de 2015.* • *Resolución 2116037912 de 2016.* • *Resolución 2016037870 de 2016.* • *Decreto 1975 del 2019.* • *Resolución 2019055962, de 2019.* • *Resolución 2020012659 del 2020.* • *Resolución 2020037814.* • *Resolución 2021043230 de 2021.* • *Resolución 240 de 2013.* • *Resolución 241 de 2013.* • *Resolución 242 de 2013.* • *Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019.* • *Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA.* • *NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado.* • *NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.*
	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. *Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis,*

	abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. *La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.* ***Descripción del corte**: Costillar o costillas esternales sin piel.* ***Otros Nombres**:* *Costilla de res, costillas esternales* ***Ingredientes:*** *Costillas de Bovino.* *Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en**: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del Producto.* ***Vida Útil*** *- las fechas de los productos deben ser congelación (-18ºC).* ***Presentación:*** *Empacado al vacío, peso promedio entre 3 kg a 5 kg por unidad.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote y peso de la posta* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplicapara productos)	*Empaque al vacío, canastilla con bolsatina – kilogramo.*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	**ESPINAZO DE CERDO O PORCINO**
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013.* • *Decreto 2278 de 1982.* • *Decreto 1036 de 1991.* • *Resolución 402 del 2002.* • *Resolución 2505 de 2004.* • *Decreto 1500 de 2007.* • *Resolución 2905 de 2007* • *Resolución 4287 de 2007* • *Decreto 2270 de 2012.* • *Decreto 1362 de 2012.* • *Resolución 1229 De 2013.* • *Resolución 3753 de 2013.* • *Resolución 2690 de 2015.* • *Resolución 2116037912 de 2016.* • *Resolución 2016037870 de 2016.* • *Decreto 1975 del 2019.* • *Resolución 2019055962, de 2019.* • *Resolución 2020012659 del 2020.* • *Resolución 2020037814.* • *Resolución 2021043230 de 2021.* • *Resolución 240 de 2013.* • *Resolución 241 de 2013.* • *Resolución 242 de 2013.* • *Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019.* • *Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA.* • *NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado.* • *NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.*
Requisitos Específicos	*Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie Sus Scrofa domestica subespecie de mamífero artiodáctilo de la familia Suidae, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.* *Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del cerdo. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis,*

	abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. *La carne de porcino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.* ***Descripción del corte**:* *Pieza cárnica del cerdo que corresponde a la columna vertebral o raquis. Se trata de los músculos intertransversales del dorso que se encuentran pegados a las vértebras. sin piel.* ***Otros Nombres**: Espinazo, espina dorsal de porcino.* ***Ingredientes:** Espinazo de cerdo.* ***Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de cerdo fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en**: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del Producto* ***Vida Útil*** *-las fechas de los productos deber ser de congelación (-18ºC).* ***Presentación:*** *Empaque al vacío. Peso aproximado de 2000 gramos cada unidad*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote y peso de la posta* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplicapara productos)	*Empaque al vacío, canastilla con bolsatina – kilogramo*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	**PULPA DE TERNERA**
Calidad	• *Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional.* • *Decreto 3075 1997.* • *Resolución 2674 de 2013.* • *Decreto 2278 de 1982.* • *Decreto 1036 de 1991.* • *Resolución 402 del 2002.* • *Resolución 2505 de 2004.* • *Decreto 1500 de 2007.* • *Resolución 2905 de 2007* • *Resolución 4287 de 2007* • *Decreto 2270 de 2012.* • *Decreto 1362 de 2012.* • *Resolución 1229 De 2013.* • *Resolución 3753 de 2013.* • *Resolución 2690 de 2015.* • *Resolución 2116037912 de 2016.* • *Resolución 2016037870 de 2016.* • *Decreto 1975 del 2019.* • *Resolución 2019055962, de 2019.* • *Resolución 2020012659 del 2020.* • *Resolución 2020037814.* • *Resolución 2021043230 de 2021.* • *Resolución 240 de 2013.* • *Resolución 241 de 2013.* • *Resolución 242 de 2013.* • *Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019.* • *Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA.* • *NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado.* • *NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.*
	Carne de ternera: Bovinos que se han criado por lo menos seis meses de edad hasta el momento del sacrificio. Estas reses pesan 135 kg de promedio. *Parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.* *Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen*

	varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. *La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.* ***Descripción del corte**:* *Parte de la pierna de la ternera (de la pantorrilla a la cova), este corte tiene hueso.* ***Otros Nombres**:* *Pulpa , carne blanda* ***Ingredientes:*** *Pierna de ternera .* ***Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en**: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del Producto* ***Vida Útil*** *- las fechas de los productos deber ser de congelación (-18ºC).* ***Presentación:*** *Empacado al vacío, peso promedio de 2 kg por unidad*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote y peso de la posta* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplicapara productos)	*Empaque al vacío, canastilla con bolsa tin kilogramo*

Nombre Comercial del ien/Producto/Servicio.	**LENGUA DE RES**
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 2905 de 2007 • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012 • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 de 2013. • Resolución 241 de 2013. • Resolución 242 de 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. • Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	*Una víscera (del latín uiscera, "vísceras") es un órgano contenido en las cipales cavidades del cuerpo humano y de los animales.* *Se considera víscera a toda estructura del cuerpo que esté rodeada por bolsa serosa, como es el caso del pericardio, la pleura, estructura testículos.* *Las cavidades esplácnicas son el tórax, el abdomen y la pelvis Según la titución anatómica o estructural, existen dos grandes grupos de vísceras:* *Vísceras macizas o parenquimatosas: Son las vísceras que presentan dos es bien diferenciadas en su constitución anatómica, como son el estroma do de sostén, que representa el armazón intersticial) y el parénquima (tejido ional o tejido noble de la víscera que le dota el tipode función) y está nado también por la cápsula envolvente que la protege.* *Vísceras huecas, membranosas o canaliculares: Son las vísceras que entan morfología de saco hueco y que va a estar tapizada por una serie de s estructurales o túnicas. Las túnicas o capas que presentanlas vísceras cas son de externa a interna:* *- Capa serosa* *- Capa muscular (constituida por músculo liso)* *- Capa submucosa* *- Capa mucosa* *Las vísceras de bovino en canal o en cortes deben estar exentas de aminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y e ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan sucontaminación.* ***Descripción del corte**: La Lengua de la res está ubicada en la parte rnadel hocico, ubicado enla cabeza del animal* ***Otros Nombres**:* *Lengua de Res.* ***Ingredientes:** Lengua de Vacuno.* ***Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, gulos de sangre, olor y color característicos de las vísceras de res frescas, ura blanda y superficie sin babosidad, olor característico queno evidencie la encia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o omposición; debe tener color característico yuniforme libre de manchas y istencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en**: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA nte a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el porte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación pleta y limpia para la entrega del Producto* ***Vida Útil*** *-las fechas de los productos debe ser de congelación (-18ºC).* ***Presentación:*** *Empaque al vacío por unidad. (producto entero)*

Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote y peso de la posta* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplicapara productos)	*Empaque al vacío, canastilla con bolsatina – kilogramo.*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	**LIBRILLO DE RES**
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 2905 de 2007 • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012. • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 de 2013. • Resolución 241 de 2013. • Resolución 242 de 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. • Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
Requisitos Específicos	*Una víscera (del latín uiscera, "vísceras") es un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo humano y de los animales.* *Se considera víscera a toda estructura del cuerpo que esté rodeada por una bolsa serosa, como es el caso del pericardio, la pleura, estructura testículos.* *Las cavidades esplácnicas son el tórax, el abdomen y la pelvis Según la*

	constitución anatómica o estructural, existen dos grandes grupos de vísceras: *Vísceras macizas o parenquimatosas: Son las vísceras que presentan dos partes bien diferenciadas en su constitución anatómica, como son el estroma (tejido de sostén, que representa el armazón intersticial) y el parénquima (tejido funcional o tejido noble de la víscera que le dota el tipo de función) y está formado también por la cápsula envolvente que la protege.* *Vísceras huecas, membranosas o canaliculares: Son las vísceras que presentan morfología de saco hueco y que va a estar tapizada por una serie de capas estructurales o túnicas. Las túnicas o capas que presentan las vísceras huecas son de externa a interna:* *- Capa serosa* *- Capa muscular (constituida por músculo liso)* *- Capa submucosa* *- Capa mucosa* *Las vísceras de bovino en canal o en cortes deben estar exentas de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.* ***Descripción del corte**:* *Es el tercer estómago de la res que se conoce con el nombre de omaso,libro o librillo, ubicado en la cavidad abdominal.* ***Otros Nombres**: omaso, libro o librillo.* ***Ingredientes:*** *Estomago de res (omaso, libro o librillo) de Bovino.* ***Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de las vísceras de res frescas, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico queno evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico yuniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en**: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del Producto* ***Vida Útil*** *- las fechas de los productos deben ser de congelación (-18ºC).* ***Presentación:*** *Empaque al vacío, peso promedio de 2 kg por paquete.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote y peso de la posta*

	Resolución 683 de 2012 *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplicapara productos)	*Empaque al vacío, canastilla con bolsatina – kilogramo.*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	**LOMO DE CERDO O PORCINO**
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 2905 de 2007 • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012. • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 de 2013. • Resolución 241 de 2013. • Resolución 242 de 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. • Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	*Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie Sus Scrofa domestica subespecie de mamífero artiodáctilo de la familia Suidae, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.* *Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del cerdo. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros.* *La carne de porcino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.* ***Descripción del corte**:* *Pieza cárnica del cerdo. El lomo es un corte de carne de la región dorsal de los animales de matadero. sin piel.* ***Otros Nombres**: Lomo, solomito.* ***Ingredientes:*** *Lomo de cerdo.* ***Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de cerdo fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en**: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del Producto* ***Vida Útil**.* *- las fechas de los productos deben ser de congelación (-18ºC.* ***Presentación:*** *Empaque al vacío, peso aproximado de 2500 gramos por unidad, sin tajar.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote y peso de la posta* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*

Presentación (Aplicapara productos)	*Empaque al vacío, canastilla con bolsatina – kilogramo.*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	LOMO FINO DE RES SIN ARREGLAR CON CORDON
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 2905 de 2007 • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012. • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 de 2013. • Resolución 241 de 2013. • Resolución 242 de 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. • Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	*Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.* *Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros.* *La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan sucontaminación.* ***Descripción del corte**:* *El lomo de res es un músculo oblongo llamado psoas mayor, este se extiende a lo largo de la parte trasera de la columna, específicamente, detrás del riñón, desde aproximadamente el hueso de la cadera hasta la decimotercera costilla.* ***Otros Nombres**:* *Lomito, lomo fino, solomito, lomo viche.* ***Ingredientes:*** *Lomito fino con cordón. Sin arreglar.* ***Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en**: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del Producto* ***Vida Útil*** *- las fechas de los productos deben ser de congelación (-18ºC).* ***Presentación:*** *Empaque al vacío, peso promedio de 2500 gramos por unidad sin tajar.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote y peso de la posta* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*

Presentación (Aplicapara productos)	*Empaque al vacío, canastilla con bolsatina – kilogramo.*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	**MUCHACHO DE RES**
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 2905 de 2007 • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012. • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 de 2013. • Resolución 241 de 2013. • Resolución 242 de 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. • Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
Requisitos Específicos	*Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada*

	inocua y apta para el consumo humano. *Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyevarios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferente spartes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros.* *La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan sucontaminación.* ***Descripción del corte**:* *El corte Muchacho Redondo, constituido exclusivamente por el músculo semitendinoso, se separa previamente del coxal, gluteobiceps y semimembranoso, y luego de las fascias de los gastrocnemios, del flexor digital superficial y del hueso calcáneo.* ***Otros Nombres**: Muchacho, Bollo, Capón muchacho.* ***Ingredientes:*** *Muchacho de res.* ***Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en**: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del Producto* ***Vida Útil*** *- las fechas de los productos deben ser de congelación (-18ºC).* ***Presentación:*** *Empaque al vacío, peso aproximado de 2000 gramos por unidad sin tajar.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote y peso de la posta* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplicapara productos)	*Empaque al vacío, canastilla con bolsatina.*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	**OREJA DE CERDO**
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 2905 de 2007 • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012. • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 de 2013. • Resolución 241 de 2013. • Resolución 242 de 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. • Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	*Una víscera (del latín uiscera, "vísceras") es un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo humano y de los animales.* *Se considera víscera a toda estructura del cuerpo que esté rodeada por una bolsa serosa, como es el caso del pericardio, la pleura, estructura testículos.* *Las cavidades esplácnicas son el tórax, el abdomen y la pelvis Según la constitución anatómica o estructural, existen dos grandes grupos de vísceras:* *Vísceras macizas o parenquimatosas: Son las vísceras que presentan dos partes bien diferenciadas en su constitución anatómica, como son el estroma (tejido de sostén, que representa el armazón intersticial) y el parénquima (tejido funcional o tejido noble de la víscera que le dota el tipo de función) y está formado también por la cápsula envolvente que la protege.* *Vísceras huecas, membranosas o canaliculares: Son las vísceras que presentan morfología de saco hueco y que va a estar tapizada por una serie de capas estructurales o túnicas. Las túnicas o capas que presentan las vísceras huecas son de externa a interna:* *- Capa serosa* *- Capa muscular (constituida por músculo liso)* *- Capa submucosa* *- Capa mucosa* *Las vísceras de porcino en canal o en cortes deben estar exentas de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.* ***Descripción del corte**:* *La oreja de porcino está ubicada en la parte superior de la cabeza delanimal* ***Otros Nombres**:* *Oreja de Cerdo.* ***Ingredientes:*** *Oreja de Porcino.* ***Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de las vísceras de porcino frescas, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico queno evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico yuniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en**: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del Producto* ***Vida Útil*** *- las fechas de los productos deben ser de congelación (-18ºC).*

	Presentación: *Empacado al vacío, peso promedio de 2000 gramos por paquete (enteras)*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote y peso de la posta* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplicapara productos)	*Empaque al vacío, canastilla con bolsatina.*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	**PIERNA DE CERDO SIN PIEL**
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 2905 de 2007 • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012. • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 de 2013. • Resolución 241 de 2013. • Resolución 242 de 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. • Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	*Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie Sus Scrofa domestica subespecie de mamífero artiodáctilo de la familia Suidae, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.* *Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del cerdo. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros.* *La carne de porcino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.* ***Descripción del corte**:* *Pieza cárnica del cerdo. La pierna de cerdo fresca, también conocida como pernil, es la extremidad trasera (sin curar) del cerdo. sin piel.* ***Otros Nombres**:* *Pierna de cerdo.* ***Ingredientes:*** *Pierna de cerdo.* ***Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de cerdo fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en**: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del Producto* ***Vida Útil*** *- las fechas de los productos deben ser de congelación (-18ºC).* ***Presentación:*** *Empaque al vacío, peso aproximado de 2000 gramos por unidad sin tajar.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote y peso de la posta* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005*

	Resolución No. 810 de 2021
Presentación (Aplicapara productos)	*Empaque al vacío, canastilla con bolsatina – kilogramo.*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	**SOBREBARRIGA**
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 2905 de 2007 • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012. • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 de 2013. • Resolución 241 de 2013. • Resolución 242 de 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. • Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	*Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.* Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan sucontaminación. ***Descripción del corte**:* *La sobrebarriga es un corte de res que se extrae del pecho.* ***Otros Nombres**:* *Sobrebarriga, Falda.* ***Ingredientes:*** *Sobrebarriga de res.* ***Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en**: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del Producto* ***Vida Útil*** *- las fechas de los productos deben ser de congelación (-18ºC).* ***Presentación:*** *Empaque al vacío, peso aproximado 2000 gramos por unidad sin tajar.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación (Aplicapara productos)	*Empaque al vacío., canastilla con bolsatina.*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	**TOCINO CERDO CARNOSO**
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 2905 de 2007 • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012. • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 de 2013. • Resolución 241 de 2013. • Resolución 242 de 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. • Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	*Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie Sus Scrofa domestica subespecie de mamífero artiodáctilo de la familia Suidae, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.*
	Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del cerdo. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. *La carne de porcino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.* ***Descripción del corte**:* *Pieza cárnica del cerdo. Panceta sin cuero, obtenido de la parte abdominal del cerdo, no presenta costillas, es un corte rico en carne y grasa.* ***Otros Nombres**:* *Tocino barriguero, tocino carnudo, chicharrón de cerdo.* ***Ingredientes:*** *Tocino de cerdo.* ***Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de cerdo fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en**: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del Producto* ***Vida Útil*** *- las fechas de los productos deben ser de congelación (-18ºC).* ***Presentación:*** *Empaque al vacío, peso aproximado de 2000 gramos por paquete*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote y peso de la posta* *Resolución 683 de 2012*

	Resolución 5109 de 2005 *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplicapara productos)	*Empaque al vacío, canastilla con bolsatina.*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	**CERDO CORTE GRASA DORSAL**
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 2905 de 2007 • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012. • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 de 2013. • Resolución 241 de 2013. • Resolución 242 de 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. • Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	*Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie Sus Scrofa domestica subespecie de mamífero artiodáctilo de la familia Suidae, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.*
	Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del cerdo. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. *La carne de porcino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.* ***Descripción del corte**:* *Pieza grasa del cerdo, sin cuero, obtenido de la parte superficial del cerdo, no presenta costillas, es un corte rico en grasa.* ***Otros Nombres**:* *Empeya.* ***Ingredientes:*** *Grasa de cerdo.* ***Características organolépticas:** limpias, libres de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de cerdo fresca,color blanco intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en**: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del Producto* ***Vida Útil*** *- las fechas de los productos deben ser de congelación (-18ºC).* ***Presentación:*** *Empaque al vacío, peso aproximado de 2000 gramos por paquete*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote y peso de la posta* *Resolución 683 de 2012*

	Resolución 5109 de 2005 *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplicapara productos)	*Empaque al vacío, canastilla con bolsatina.*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio .	**PUNTA DE ANCA**
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 2905 de 2007 • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012. • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 de 2013. • Resolución 241 de 2013. • Resolución 242 de 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. • Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos específicos	*Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.* *Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros.* *La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.* ***Descripción del corte**:* *Corte ubicado en la cadera del animal, reconocido principalmente por su cobertura de grasa subcutánea de gran sabor. Este corte nacional (a diferencia de la punta de anca importada), tiene una maduración muy corta así que no es particularmente tierno por lo que se sugiere no porcionarlo.* ***Ingredientes:*** *Lomo Ancho limpio de carne de Bovino.* ***Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto.* ***Vida Útil*** *- La fecha de los productos deben ser congelación (-18ºC).* ***Presentación:*** *Empaque al vacío, peso promedio de2 kg por unidad sin tajar.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote y peso de la posta* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810de 2021*
Presentación (Aplicapara productos)	*Empaque al vacío, canastilla con bolsatina – Kilogramo.*

Nombre Comercial del ɐn/Producto/Servicio.	**COLA DE RES**
Calidad	• Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. • Decreto 3075 1997. • Resolución 2674 de 2013. • Decreto 2278 de 1982. • Decreto 1036 de 1991. • Resolución 402 del 2002. • Resolución 2505 de 2004. • Decreto 1500 de 2007. • Resolución 2905 de 2007 • Resolución 4287 de 2007 • Decreto 2270 de 2012. • Decreto 1362 de 2012 • Resolución 1229 De 2013. • Resolución 3753 de 2013. • Resolución 2690 de 2015. • Resolución 2116037912 de 2016. • Resolución 2016037870 de 2016. • Decreto 1975 del 2019. • Resolución 2019055962, de 2019. • Resolución 2020012659 del 2020. • Resolución 2020037814. • Resolución 2021043230 de 2021. • Resolución 240 de 2013. • Resolución 241 de 2013. • Resolución 242 de 2013. • Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. • Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. • NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	*Una víscera (del latín uiscera, "vísceras") es un órgano contenido en las cipales cavidades del cuerpo humano y de los animales.* *Se considera víscera a toda estructura del cuerpo que esté rodeada por una a serosa, como es el caso del pericardio, la pleura, estructura testículos.* *Las cavidades esplácnicas son el tórax, el abdomen y la pelvis Según la titución anatómica o estructural, existen dos grandes grupos* *de vísceras:* *Vísceras macizas o parenquimatosas: Son las vísceras que presentan dos es bien diferenciadas en su constitución anatómica, como son el estroma do de sostén, que representa el armazón intersticial) y el parénquima (tejido ional o tejido noble de la víscera que le dota el tipode función) y está formado bién por la cápsula envolvente que la protege.* *Vísceras huecas, membranosas o canaliculares: Son las vísceras que entan morfología de saco hueco y que va a estar tapizada por una serie de s estructurales o túnicas. Las túnicas o capas que presentanlas vísceras cas son de externa a interna:* *- Capa serosa* *- Capa muscular (constituida por músculo liso)* *- Capa submucosa* *- Capa mucosa* *Las vísceras de bovino en canal o en cortes deben estar exentas de taminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y e ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan sucontaminación.* ***Descripción del corte**: El Rabo de Res de Wild Fork es un corte de carne enido de la cola del animal, incluyendo vértebras caudales. Se caracteriza por r un contenido graso y una textura gelatinosa, siendo ideal para sopas, guisos y tacos. Es una fuente de proteínas y nutrientes beneficiosos para la salud* ***Otros Nombres**:* *Cola de res* ***Características organolépticas:** limpias, libres de grasa, materia fecal, ulos de sangre, olor y color característicos de las vísceras de res frescas, ura blanda y superficie sin babosidad, olor característico queno evidencie la encia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o omposición; debe tener color característico yuniforme libre de manchas y istencia firme al tacto.* ***Certificado favorable en**: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente nta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia la entrega del Producto* ***Vida Útil*** *-las fechas de los productos debe ser de congelación (-18ºC).*

	Presentación: *Empaque al vacío por unidad. (producto entero)*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote y peso de la posta* *Resolución 683 de 2012* *Resolución 5109 de 2005* *Resolución No. 810 de 2021*
Presentación (Aplica para productos)	*Empaque al vacío, canastilla con bolsatina – kilogramo.*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	ALMIDON AGRIO
Calidad	Norma Técnica Colombiana. NTC¬ 6066Almidón nativo de yuca. Norma Técnica Colombiana NTC¬1255. Yuca para consumo. Norma Técnica Colombiana NTC¬2716. Yuca para consumo. Resolución 5109 de 2005. Ministerio de la Protección social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Norma Técnica ColombianaNTC¬512-1. Industrias Alimentarias. Rotulado o Etiquetado. Parte 1. Norma General. Aplicarán las normas citadas o aquellas que las modifiquen, adicionen o sustituyan NTC 926
Requisitos Específicos	El almidón de yuca tiene solo un grado de calidad, debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 13% máximo. Contenido máximo de aflatoxinas 10mg/Kg máximo. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 927. 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. El almidón nativo de yuca debe ser de color blanco y el99% debe pasar por un tamiz No. 100 ASTM (150 micrómetros ISO). No debe exceder los límites máximos de residuos de contaminantes establecidos en la Resolución 4506 de 2013 o la norma que adicione, modifique o sustituya, ni exceder los límites máximos de plaguicidas establecidos por la Resolución 2906 de 2007 o la norma que adicione, modifique o sustituya. Debe cumplir con los requisitos específicos, microbiológicos y de metales pesados especificados en la NTC 6066. Presentación: Paquete x 12.5Kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El almidón de yuca en sus usos se debe empacar en bolsas de papel kraft o su equivalente que permitan conservar la Calidad, e higiene del producto y facilitar el manejo. como mínimo: El rotulado debe cumplir con la Resolución No 05109 del Ministerio de Protección Social El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y NTC 512 – 1. El almidón de yuca en sus usos se debe empacar en bolsas de papel Kraft o su equivalente que permitan conservar la Calidad, e higiene del producto y facilitar el manejo. como mínimo: El rotulado debe cumplir con la Resolución No 05109 del Ministerio de Protección Social El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005

	del Ministerio de la Protección Social y NTC 512 – 1.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete * 12.5 kilos

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	ALMIDON DE YUCA
Calidad	Norma Técnica Colombiana. NTC¬ 6066Almidón nativo de yuca. Norma Técnica Colombiana NTC¬1255. Yuca para consumo. Norma Técnica Colombiana NTC¬2716. Yuca para consumo. Resolución 5109 de 2005. Ministerio de la Protección Social. Por la cual se establece el Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Norma Técnica ColombianaNTC¬512-1. Industrias Alimentarias. Rotulado o Etiquetado. Parte 1. Norma General. Aplicarán las normas citadas o aquellas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. NTC 926
Requisitos Específicos	El almidón de yuca tiene solo un grado de calidad, debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 13% máximo. Contenido máximo de aflatoxinas 10mg/Kg máximo. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 927. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidosen la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya. El almidón nativo de yuca debe ser de color blanco y el99% debe pasar por un tamiz No. 100 ASTM (150 micrómetros ISO). No debe exceder los límites máximos de residuos de contaminantes establecidos en la Resolución 4506 de 2013 o la norma que adicione, modifique o sustituya, ni exceder los límites máximos de plaguicidas establecidos por la Resolución 2906 de 2007 o la norma que adicione, modifique o sustituya. Debe cumplir con los requisitos específicos, microbiológicosy de metales pesados especificados en la NTC 6066. presentación: Paquete x 1Kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El almidón de yuca en sus usos se debe empacar en bolsas de papel kraft o su equivalente que permitan conservar la Calidad, e higiene del producto y facilitar el manejo. como mínimo: El rotulado debe cumplir con la Resolución No 05109 del Ministerio de Protección Social El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de2005 del Ministerio de la Protección Social y NTC 512 – 1.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete *1000 gramos

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**MARGARINA MULTIPROPOSITO (MARGARINA INDUSTRIAL PARA PASTERIA FINA**)
Calidad	Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 126 de 1964 del ministerio de Salud. NTC 241
Requisitos Específicos	La margarina debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 12 % 16% máximo. Grasa (Extracto etéreo) (%) m/m: 80 a 85% Máximo. Punto de fusión: 38°C máximo margarina para consumo directo. Punto de fusión entre 20 y 42°C máximo Margarina Industrial. Ácidos grasos libres 0.5% Cloruro de sodio: 3,5% máximo. Mezcla de aceite vegetales (aceite de alma y sus fracciones, aceite de palmiste) agua, sal, emulsificantes (monoglicéridos de ácidos grasos, lectina de soya) conservante (sorbato de potasio) sinergista (acido citrico) saborizantes idénticos a los naturaels (mantequilla) antioxidante (BHT) y colirantes (betacaroteno /y/o anato curcuma, Lecitina de soya para panes de excelente calidad presentación: Caja por 15Kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe ser envasado o empacado en recipientes resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales asegure su conservación y almacenamiento, transporte y comercialización. El producto debe cumplir con los requisitos de rotulado establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Caja * 15 kilos

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**CHIPS CHOCOLATE**
Calidad	NTC 792, Resolución 2906 de 2007
Requisitos Específicos	Composición: azúcar, grasa vegetal hidrogenada, leche en polvo descremada, emulsificante de soya y sabores certificados. Vida útil de 1 año. El producto debe contener en manteca de cacao en baseseca (%): 18% máximo. Para chocolate blanco: 20% máximo. Las barras de chocolate o sus sucedáneos compuestos deben tener mínimo 60%(m/m) de chocolate respectivamente, cuando los agregados son visibles y separado; y 70 %, cuando son imperceptibles. Las barras de chocolate rellenas deben tener mínimo un 40% de chocolate. Las barras de chocolate deben cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 792. 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 residuos de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. Presentación: Paquete de 500g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque en bolsa de 500 gramos. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Libra * 500 gramos

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO (CACAO 70%)
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 792 –Chocolate y sucedaneos para consumo directo. Resolucion 1511 de 2011 – Ministerio de la Proteccion Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y productos de chocolate para consumo humano, que se procese, envase, almacene, transporte, comercialice, expenda, importe o exporteen el territorio nacional. y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen ocomplementen. Norma Técnica Colombiana NTC 5121 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Norma General. Norma Técnica Colombiana NTC 5122 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Rotulado nutricional de alimentos envasado.
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 792 Composición: azúcar, grasa vegetal hidrogenada, leche en polvo descremada, emulsificante de soya y sabores certificados. Sabor dulce. Presentaciones: PAQUETE por 2.5 Kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque en presentación de 2.5 kg. El rotulado debe cumplir con lo establecido enla Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Unidad

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	CMC
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 1582. Industrias alimentarias. Emulsificantes, estabilizantes y espesantes. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 ylas normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministeriode Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 1582. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Pureza (base seca): mín. 99,5% Humedad: máx. 10% pH: 6,5 – 8,5 Viscosidad (Brookfield): 3000 – 5000 cps Arsénico (As): máx. 2 mg/kg Plomo (Pb): máx. 2 mg/kg Metales Pesados (como Pb): máx. 15 mg/kg Deben cumplir con las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que las modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. El rótulo debe indicar como mínimo: nombre del producto, marca comercial, nombre del productor, contenido neto en unidades del Sistema Internacional, concentración, vía de obtención, número de lote, fecha de producción, fecha de vencimiento, país de origen, pictogramas de seguridad, frases de riesgo y frases de seguridad, según corresponda. presentación: Paquete X 500 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El envase/empaque debe estar construido en un material inerte, inocuo y resistente, que garantice la conservación del producto, sin alterar sus características durante el almacenamiento, transporte y expendio. El almacenamiento se debe hacer separadamente de sustancias incompatibles. Mantener en un lugar bien ventilado, fresco y seco, lejos de fuentes de calor, ignición y de la acción directa de los rayos solares. Los contenedores deben permanecer siempre bien cerrados, ajustados y protegidos de cambios extremosde temperatura y de daños físicos.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete * 500 gramos

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	CHOCOLATE AMARGO
Calidad	NTC 793
Requisitos Específicos	Para el chocolate con azúcar de mesa con leche el contenido mínimo de leche adicionado será del 4% de leche en polvo entera. No se permite el uso de otra grasa diferente a la da cacao a excepción de laaportada por la leche. El chocolate de mesa debe cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 793. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y residuos de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. presentación: Chocolate Amargo por 2,5 Kilogramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren suconservación lo preserven durante su vida útil.
Presentación (Aplica para productos)	Chocolate Amargo por 2,5 Kilogramos

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	COBERTURA DE CHOCOLATE PURO LECHE
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 792 –Chocolate y sucedáneos para consumo directo. Resolución 1511 de 2011 – Ministerio de la Protección Social. Por la cual establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir elchocolate y productos de chocolate para consumo humano, que se procese, envase, almacene, transporte, comercialice, expenda, importe o exporte en el territorio nacional. y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Norma Técnica Colombiana NTC 512¬1 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Norma General. Norma Técnica Colombiana NTC512¬2 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Rotulado nutricional de alimentos envasado.
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 792 Composición: azúcar, grasa vegetal hidrogenada, leche en polvo descremada, emulsificante de soya y sabores certificados. Sabor dulce. Presentaciones: Presentación de 2.5 Kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque en presentación de 2.5 kg. El rotulado debe cumplir con lo establecidoen la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Presentación de 2.5 Kg

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	CHOCOLATE SEMIAMARGO
Calidad	NTC 793, Resolución 2906 de 2007
Requisitos Específicos	Para el chocolate con azúcar de mesa con leche el contenido mínimo de leche adicionado será del 4% de leche en polvo entera. No se permite el uso de otra grasa diferente a la de cacao a excepción de laaportada por la leche. El chocolate de mesa debe cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 793. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y residuos de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. presentación: Chocolate Amargo por 2,5 Kilogramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 oen las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
Presentación (Aplica para productos)	Chocolate Amargo por 2,5 Kilogramos

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	COCO DESHIDRATADO CABELLO DE ANGEL
Calidad	NTC 695 NTC 199 Resolución 14712 de 1984, Resolución 2906 de 2007
Requisitos Específicos	El producto debe ser almacenado y transportado en sitios limpios y secos, libresde agentes contaminantes físicos y químicos, debe mantenerse protegido de la luz, evitando excesos de humedad y de temperatura. La composición es coco natural y preservaste (metabisulfito de sodio) Humedad 4% máximo pH 6.1-6.7 Grasa (base seca) 65% a 71% Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la resolución 2906 de 2007 o norma que adicionemodifique o sustituya. presentación: Bolsa de kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y hermético, que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. Bolsa de polipropileno impresa, embalados en bolsa Kraft. Resolución 5109 de2005 del ministerio de la Protección Social
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa de kilo

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	COCOA EN POLVO
Calidad	NTC 518 Y NTC 792
Requisitos Específicos	La cocoa debe contener: Contenido de grasa de cacao (%) m/m: 28% máximo. Humedad (%)m/m: 3,0 % máximo. La cocoa debe ser en polvo. El cacao empleado debe cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 518 y NTC 792. 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 residuos de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. presentación: Bolsa de kilo
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación. El rótulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa de kilo

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	COLORANTE AMARILLO HUEVO EN POLVO PARA PANADERIA
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivos para alimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorionacional.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg. El porcentaje de pureza del colorante debe ser el declarado. El producto debe encontrarse dentro de la listade colorantes permitidos establecido en la Resolución 10593 de 1985 del Ministerio de Salud y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Presentación: Paquete X 500g EN POLVO
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005,10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. En el rótulo debe aparecer la siguiente información: Nombre comercial El número del "Color Índex". También se puede indicar el nombre comúno genérico para los colorantes naturales que no tienen este número. Porcentaje depureza. La leyenda: Colorantes para alimentos. El contenido Neto expresado en unidades del Sistema Internacional. Código o lote de producción. Nombré y dirección del productor o distribuidor. El empaque debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete por 500g en polvo

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	COLORANTE EN POLVO DORADO PAQUETE * 10 gramos
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivos para alimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorionacional.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg. El porcentaje de pureza del colorante debe ser el declarado. El producto debe encontrarse dentro de la listade colorantes permitidos establecido en la Resolución 10593 de 1985 del Ministerio de Salud y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen Su composición principal es glicerina USP, propilenglicol USP, tartrazina Cl 19140, o azul brillantina Cl 42090, carmoisina Cl 14720, o rojo punzo 4R Cl 19140 Colorantes Liposolubles en Polvo. Especialmente indicados para colorear todo tipode materias grasas, “chocolates, mantequillas, manteca de cacao, azúcares grano, maíz parapalomitas, etc.” - Mezclados a un 0´3% + - según gusto, obtenemos colores uniformes, sin romper las estructuras de los chocolates y las grasas. Será aconsejable al utilizar los colorantes en polvo, realizar una premezcla del contenido a colorear, para conseguir unos colores uniformes y homogéneos. presentación: Frasco X 10 G
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Frasco plástico con subtapa gotero y tapa de color respectivo, en caja, en cajaplegadiza por cuatro frascos amarillo, azul, rojo y verde, respectivamente. Contenido neto de cada frasco 80 cm3 Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. En el rótulo debe aparecer la siguiente información: Nombre comercial El número del "Color Índex". También se puede indicar el nombre común o genérico para los colorantes naturales que no tienen este número.

	Porcentaje de pureza. La leyenda: Colorantes para alimentos. El contenido neto expresado en unidades del Sistema Internacional. Código o lote de producción. Nombre y dirección del productor o distribuidor. El empaque debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Presentación (Aplica para productos)	Frasco plástico

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	COLORANTES LIQUIDOS PARA ALIMENTOS, Rojo fresa.
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivos para alimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que lamodifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorionacional.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg. El porcentaje de pureza del colorante debe ser el declarado. El producto debe encontrarse dentro de la lista de colorantes permitidos establecido en la Resolución 10593 de 1985 del Ministerio de Salud y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Su composición principal es glicerina USP, propilenglicol USP, tartrazina Cl 19140,o azul brillantina Cl 42090, carmoisina Cl 14720, o rojo punzo 4R Cl 19140. presentación: Frasco plástico de Colorante 60 ml.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Frasco plástico con subtapa gotero y tapa de color respectivo, en caja plegadiza por cuatro frascos amarillo, azul, rojo y verde, respectivamente. Contenido neto de cada frasco 40 cm3. Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. En el rótulo debe aparecer la siguiente información: Nombre comercial El número del "Color Índex". También se puede indicar el nombre común o genérico para los colorantes naturales que no tienen este número. Porcentaje de pureza. La leyenda: Colorantes para alimentos. El contenido neto expresado en unidades del Sistema Internacional. Código o lote de producción. Nombre y dirección del productor o distribuidor. El empaque debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Presentación (Aplica para productos)	Frasco plástico de Colorante

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	COLORANTES LIQUIDOS PARA ALIMENTOS, AMARILLO
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivospara alimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social.Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que lamodifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorionacional.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg. El porcentaje de pureza del colorante debe ser el declarado. El producto debe encontrarse dentro de la lista de colorantes permitidos establecido en la Resolución 10593 de 1985 del Ministerio de Salud y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Su composición principal es glicerina USP, propilenglicol USP, tartrazina Cl 19140,o azul brillantina Cl 42090, carmoisina Cl 14720, o rojo punzo 4R Cl 19140. presentación: Frasco plástico de Colorante x 60 ml
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Frasco plástico con subtapa gotero y tapa de color respectivo, en caja, plegadiza por cuatro frascos amarillo, azul, rojo y verde, respectivamente. Contenido neto de cada frasco 80 cm3 Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. En el rótulo debe aparecer la siguiente información: Nombre comercial El número del "Color Índex". También se puede indicar el nombre común o genérico para los colorantes naturales que no tienen este número. Porcentaje de pureza. La leyenda: Colorantes para alimentos. El contenido neto expresado en unidades del Sistema Internacional. Código o lote de producción. Nombre y dirección del productor o distribuidor. El empaque debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.

Presentación (Aplica para productos)	Frasco plástico de Colorante

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	COLORANTES LIQUIDOS PARA ALIMENTOS, AZUL
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivos para alimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que lamodifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorionacional.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg. El porcentaje de pureza del colorante debe ser el declarado. El producto debe encontrarse dentro de la lista de colorantes permitidos establecido en la Resolución 10593 de 1985 del Ministerio de Salud y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Su composición principal es glicerina USP, propilenglicol USP, tartrazina Cl 19140,o azul brillantina Cl 42090, carmoisina Cl 14720, o rojo punzo 4R Cl 19140. presentación: Frasco plástico de Colorante 60 ml
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Frasco plástico con subtapa gotero y tapa de color respectivo, en caja, plegadiza por cuatro frascos amarillo, azul, rojo y verde, respectivamente. Contenido neto de cada frasco 80 cm3 Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. En el rótulo debe aparecer la siguiente información: Nombre comercial El número del "Color Índex". También se puede indicar el nombre común o genérico para los colorantes naturales que no tienen este número. Porcentaje de pureza. La leyenda: Colorantes para alimentos. El contenido neto expresado en unidades del Sistema Internacional. Código o lote de producción. Nombre y dirección del productor o distribuidor. El empaque debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.

Presentación (Aplica para productos)	Frasco plástico de Colorante

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	COLORANTES LIQUIDOS PARA ALIMENTOS, VERDE
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivos para alimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que lamodifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorionacional.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg. El porcentaje de pureza del colorante debe ser el declarado. El producto debe encontrarse dentro de la lista de colorantes permitidos establecido en la Resolución 10593 de 1985 del Ministerio de Salud y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Su composición principal es glicerina USP, propilenglicol USP, tartrazina Cl 19140,o azul brillantina Cl 42090, carmoisina Cl 14720, o rojo punzo 4R Cl 19140. presentación: Frasco plástico de Colorante 60 ml
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Frasco plástico con subtapa gotero y tapa de color respectivo, en caja, plegadiza por cuatro frascos amarillo, azul, rojo y verde, respectivamente. Contenido neto de cada frasco 80 cm3 Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. En el rótulo debe aparecer la siguiente información: Nombre comercial El número del "Color Índex". También se puede indicar el nombre común o genérico para los colorantes naturales que no tienen este número. Porcentaje de pureza. La leyenda: Colorantes para alimentos. El contenido neto expresado en unidades del Sistema Internacional. Código o lote de producción. Nombre y dirección del productor o distribuidor. El empaque debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.

Presentación (Aplica para productos)	Frasco plástico de Colorante

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	COLORANTES LIQUIDOS PARA ALIMENTOS, ROJO
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivospara alimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorionacional.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg. El porcentaje de pureza del colorante debe ser el declarado. El producto debe encontrarse dentrode la lista de colorantes permitidos establecido en la Resolución 10593 de 1985 del Ministerio de Salud y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen ocomplementen. Su composición principal es glicerina USP, propilenglicol USP, tartrazina Cl 19140,o azul brillantina Cl 42090, carmoisina Cl 14720, o rojo punzo 4R Cl 19140. presentación: Frasco plástico de Colorante 60 ml
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Frasco plástico con subtapa gotero y tapa de color respectivo, en caja, plegadiza por cuatro frascos amarillo, azul, rojo y verde, respectivamente. Contenido neto de cada frasco 80 cm3 Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. En el rótulo debe aparecer la siguiente información: Nombre comercial El número del "Color Índex". También se puede indicar el nombre común o genérico para los colorantes naturales que no tienen este número. Porcentaje de pureza. La leyenda: Colorantes para alimentos. El contenido neto expresado en unidades del Sistema Internacional. Código o lote de producción. Nombre y dirección del productor o distribuidor. El empaque debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure suconservación.
Presentación (Aplica para productos)	Frasco plástico de Colorante

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	COLORANTES LIQUIDOS PARA ALIMENTOS, LIPOSOLUBLES
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivos para alimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que lamodifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorionacional.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg. El porcentaje de pureza del colorante debe ser el declarado. El producto debe encontrarse dentro de la lista de colorantes permitidos establecido en la Resolución 10593 de 1985 del Ministerio de Salud y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Su composición principal es glicerina USP, propilenglicol USP, tartrazina Cl 19140,o azul brillantina Cl 42090, carmoisina Cl 14720, o rojo punzo 4R Cl 19140. presentación: Frasco plástico de Colorante 60 ml
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Frasco plástico con subtapa gotero y tapa de color respectivo, en caja, plegadiza por cuatro frascos amarillo, azul, rojo y verde, respectivamente. Contenido neto de cada frasco 80 cm3 Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. En el rótulo debe aparecer la siguiente información: Nombre comercial El número del "Color Índex". También se puede indicar el nombre común o genérico para los colorantes naturales que no tienen este número. Porcentaje de pureza. La leyenda: Colorantes para alimentos. El contenido neto expresado en unidades del Sistema Internacional. Código o lote de producción. Nombre y dirección del productor o distribuidor. El empaque debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.

Presentación (Aplica para productos)	FRASCO

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	COLORANTES LIQUIDOS PARA ALIMENTOS, SABOR Y COLOR MORA
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivos para alimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que lamodifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorionacional.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg. El porcentaje de pureza del colorante debe ser el declarado. El producto debe encontrarse dentro de la lista de colorantes permitidos establecido en la Resolución 10593 de 1985 del Ministerio de Salud y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Su composición principal es glicerina USP, propilenglicol USP, tartrazina Cl 19140,o azul brillantina Cl 42090, carmoisina Cl 14720, o rojo punzo 4R Cl 19140. presentación: Frasco plástico de Colorante 60 ml
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Frasco plástico con subtapa gotero y tapa de color respectivo, en caja, plegadiza por cuatro frascos amarillo, azul, rojo y verde, respectivamente. Contenido neto de cada frasco 80 cm3 Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. En el rótulo debe aparecer la siguiente información: Nombre comercial El número del "Color Índex". También se puede indicar el nombre común o genérico para los colorantes naturales que no tienen este número. Porcentaje de pureza. La leyenda: Colorantes para alimentos. El contenido neto expresado en unidades del Sistema Internacional. Código o lote de producción. Nombre y dirección del productor o distribuidor. El empaque debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.

Presentación (Aplica para productos)	FRASCO

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	COLORANTES LIQUIDOS PARA ALIMENTOS, SABOR Y COLOR FRESA
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivos para alimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que lamodifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorionacional.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg. El porcentaje de pureza del colorante debe ser el declarado. El producto debe encontrarse dentro de la lista de colorantes permitidos establecido en la Resolución 10593 de 1985 del Ministerio de Salud y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Su composición principal es glicerina USP, propilenglicol USP, tartrazina Cl 19140,o azul brillantina Cl 42090, carmoisina Cl 14720, o rojo punzo 4R Cl 19140. presentación: Frasco plástico de Colorante 60 ml
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Frasco plástico con subtapa gotero y tapa de color respectivo, en caja, plegadiza por cuatro frascos amarillo, azul, rojo y verde, respectivamente. Contenido neto de cada frasco 80 cm3 Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. En el rótulo debe aparecer la siguiente información: Nombre comercial El número del "Color Índex". También se puede indicar el nombre común o genérico para los colorantes naturales que no tienen este número. Porcentaje de pureza. La leyenda: Colorantes para alimentos. El contenido neto expresado en unidades del Sistema Internacional. Código o lote de producción. Nombre y dirección del productor o distribuidor. El empaque debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	~~CREMA VEGETAL (WHITE TOPPING)~~ FRASCO
Calidad	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipode productos.
Requisitos Específicos	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombiapresentación: Tetrapack * 1000 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia.
Presentación (Aplica para productos)	Tetrapack

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	ESENCIAS AMARGAS EN FRASCO
Calidad	NTC 1417 Cumplimiento de, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección, Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y las normas que las reemplacen adicionen o sustituyan.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con la Norma técnica NTC 1417 Debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Cenizas: 6% máximo Cenizas insoluble: 0,12% máximo Extracto alcohólico:46% mínimo. Esencia natural: 1,5 mínimo. Aceite esencial: 1,5mínimo Debe cumplir con los requisitos 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, Ministerio de la Protección Socialo la norma que adicione modifique o sustituya. Se requieren esencias de plantas o especias amargas en frasco por 200mililitros. presentación: Se requieren esencias de plantas o especias amargas en frascopor 62 ml
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al productoy que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. En el rótulo de los productos, se debe establecer las características del tipo de nutriente enriquecido. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109de 2005 del Ministerio de la Protección Social
Presentación (Aplica para productos)	Se requieren esencias de plantas o especias amargas en frasco.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	ESENCIAS PARA ALIMENTOS: HINOJO
Calidad	NTC 1417 Cumplimiento de, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2906 de 2007 del Ministeriode la Protección, Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social ylas normas que las reemplacen adicionen o sustituyan.
Requisitos Específicos	Debe tener aroma y sabor característicos del producto. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC- 1417 Debe cumplir con la Norma técnica NTC 1417 Debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Cenizas: 6% máximo Cenizas insoluble: 0,12% máximo Extracto alcohólico: 46% mínimo. Esencia natural: 1,5 mínimo. Aceite esencial: 1,5mínimo Debe cumplir con los requisitos 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, Ministeriode la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Producto envasado en frasco que aseguren la buena conservación e higienedel producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual seestablecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados o materias primas.
Presentación (Aplica para productos)	Frasco por 500 Ml

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	ESENCIAS PARA ALIMENTOS: VAINILLA
Calidad	NTC 1417 Cumplimiento de, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2906 de 2007 del Ministeriode la Protección, Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social ylas normas que las reemplacen adicionen o sustituyan.
Requisitos Específicos	Debe tener aroma y sabor característicos del producto. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC- 1417 Debe cumplir con la Norma técnica NTC 1417 Debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Cenizas: 6% máximo Cenizas insoluble: 0,12% máximo Extracto alcohólico: 46% mínimo. Esencia natural: 1,5 mínimo. Aceite esencial: 1,5mínimo Debe cumplir con los requisitos 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, Ministeriode la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Producto envasado en frasco que aseguren la buena conservación e higienedel producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual seestablecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados o materias primas.
Presentación (Aplica para productos)	Frasco por 500 Ml

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	FRUTA CRISTALIZADA
Calidad	NTC 3207 Resolución 14712 de 1984
Requisitos Específicos	Contenido de azúcar: debe de estar entre 68 a 70 ºBrix pH: debe de estar entre 4,0a 4,5 Humedad: el contenido 25%máximo. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 3207. Fecha de vencimiento de mas de tres meses Presentaciòn: Paquete X 1 kg.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto yque asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete por kg.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	GLASSE NEUTRO PURATOS
Calidad	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipode productos.
Requisitos Específicos	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia. Presentaciòn: Balde de 1 kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto yque asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Balde 1 kg

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	GLICERINA
Calidad	Debe cumplir con las disposiciones establecidas en el Decreto 677 de 1995 y lasnormas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen.
Requisitos Específicos	El producto debe contar con registro sanitario que permita su comercialización al interior del país. El registro sanitario debe estar vigente, tanto al momento de la negociación, como al momento de la entrega del producto. El producto debe cumplir con todas las especificaciones establecidas en su registro sanitario. Con la entrega del producto debe anexase certificación de calidad del lote. Salvo disposición contraria por parte del comprador, al momento de la entrega el producto debe tener por lo menos el 75% de su vida útil.). La **Glicerina** es un ingrediente ampliamente utilizado en la industria de alimentos principalmente por sus características como edulcorante calórico. Presentaciòn: Frasco por 5000 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto se debe empacar en envases o empaques de materiales, inocuos que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio, podrán. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social, dentro de los cuales encontramos: Registro Sanitario, fecha de vencimiento, recomendaciones de almacenamiento, fabricante.
Presentación (Aplica para productos)	Frasco por 5000 gramos

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	Glucosa
Calidad	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipode productos.
Requisitos Específicos	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipode productos. Presentaciòn: Frasco por Lt
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia.
Presentación (Aplica para productos)	Frasco por 1Litro

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	GRAGEAS DE COLORES
Calidad	NTC 424 y NTC 3757 Resolución 2310 de 1986 del ministerio de Salud.
Requisitos Específicos	Humedad m/m: 12% máximo. Se pueden adicionar colorantes permitido en cantidad máxima de 30 mg/kg. No se admite la presencia de suero en polvo de cualquier origen, ni de grasas de procedencia no lácteas. SE REQUIEREN GRAGEAS DE COLORES Los dulces de leche deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 424. La presentación debe ser en grageas de colores, paquete por 125 gramos.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto se debe envasar en recipientes o material grado alimenticio, inocuosy resistentes, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren las características físicas, químicas y sensoriales y que además aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con los requisitos de la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	La presentación debe ser en grageas de colores, paquete por 125 gramos.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	ALMIDON O HARINA DE ACHIRA
Calidad	NTC 3228
Requisitos Específicos	Requisitos que debe cumplir la harina de achira: Humedad % (m/m): 20% máximo.La harina de achira debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 3228. Presentaciòn: Paquete X 1Kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con loestablecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete kg

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	HARINA DE ALMEDRAS
Calidad	Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. No se aceptarán mezcla con productos distintos al solicitado enla ficha técnica
Requisitos Específicos	La harina de almendras se caracteriza por: Un bajo contenido de carbohidratos yer fuente de proteínas, fibras, vitamina E y magnesio. Ser libre de gluten. La harina de almendras al no realizarse ningún otro tratamiento más que el de molienda, presenta las siguientes características: Carbohidratos: 2.3% mínimoCelulosa:15.2%máximo Proteína: 18.7 mínimo Grasas: mono saturado 65%máximo Grasas: polisaturadas 26% máximo Humedad: 5% máximo Fibra (15,2%) máximo. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007, o la norma que adicione modifique o sustituya. Presentaciòn: Paquete de 500 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete * 500 gramos

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	HARINA DE MAIZ AMARILLA CRUDA
Calidad	NTC 535-2
Requisitos Específicos	Requisitos que debe cumplir la harina de maíz: Proteína % (m/m): 60% mínimo. Humedad % (m/m): 11% máximo. Debe tratarse de harina de maíz amarilla cruda La harina de maíz como subproducto para animales debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 535-2. Presentaciòn: Paquete 500 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El empaque y rotulado debe cumplir con lo establecido en la NTC 421.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete * 500 g

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**HARINA DE MAIZ PRECOCIDA AMARILLA PAQUETE X 1000g**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013.
Requisitos Específicos	**Descripción del Producto**: Harina de maíz amarillo para preparar arepas **Otros Nombres**: **Ingredientes:** Maíz amarillo **Características:** Producto nacional de empaque Polipropileno Biorientado. **Vida Útil:** 12 meses. **Presentación:** Paquete por 1000 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación (Aplica para productos)	Paquete por 1000 gramos

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	HARINA DE TRIGO
Calidad	NTC 267
Requisitos Específicos	Requisitos que debe cumplir la harina de trigoCalorías: 100kcal. Azucares: 0g Grasa total:0g Grasa saturada:0gSodio:0mg Harina de trigo (cereal que contiene gluten) fortificada con niacina(55mg7kg), hierro (44mg/kg), vitamina B1(6mg/kg), vitamina B2(4mg/kg), blanqueador (peróxido de benzoilo) La harina de trigo debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 267. presentación: Bulto por 50 kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Presentación 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 Producto de alta calidad para panadería
Presentación (Aplica para productos)	Bulto por 50 Kg

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	HARINA DE TRIGO INTEGRAL
Calidad	NTC 267
Requisitos Específicos	Requisitos que debe cumplir la harina de trigoCalorías: 100kcal. Azucares: 0g Grasa total:0g Grasa saturada:0g Sodio:0mg Harina de trigo (cereal que contiene gluten) fortificada con niacina(55mg7kg), hierro (44mg/kg), vitamina B1(6mg/kg), vitamina B2(4mg/kg), blanqueador (peróxido de benzoilo) La harina de trigo debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 267. Presentaciòn: Bolsa por 500 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientementeinertes al producto que aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Presentación 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 (Aplica para productos)	Bolsa * 500 gramos

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	Lecitina de Soya
Calidad	Lecitina de Soya
Requisitos Específicos	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipode productos. Presentaciòn: Bolsa por 300 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia.
Presentación (Aplica para productos)	*Bolsa por 300 gramos*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	LEVADURA SECA
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 1807. ¡Industria de alimentos; ¡Levadura; panificación; levadura para panificación. Codex Alimentarius. Norma general para los aditivos alimentarios. Codex Alimentarius Adoptado en1995. Revisión, 2016. 454 p (Codex Stan 192). Se entenderán incluidas aquellas normas que modifiquen,aclaren, adicionen o sustituyan las normas técnicas que sean aplicables. Dentro de los requisitos Físicos, Químicos de la levadura se debe cumplir con: Requisitos Físicos y Químicos para la levadura. Requisitos Levadura fresca Levadura seca Levadura instantánea Humedad. (%). Máximo. 70,0 9,0 5,0 Materiaseca. (%). Mínimo. 30,0 91,0 95,0 Proteína en base seca. (%). Mínimo. 40,0 40,0 40,0 Fosfatos en base seca. (%). Mínimo. 1,5 1,5 1,5 Cenizas en base seca. (%). Máximo. 6,0 8,7 8,7 pH Solución al 10%. Mínimo. 3,5 3,5 3,5 Porcentaje de células Vivas. Mínimo. 90,0 65,0 65,0 La levadura para panificación debe cumplir con todos los requisitos físicos, químicosy microbiológicos establecidos en la NTC 1807
Requisitos Específicos	Dentro de los requisitos Físicos, Químicos de la levadura se debe cumplir con: Requisitos Físicos y Químicos para la levadura. Requisitos Levadura fresca Levadura seca Levadura instantánea Humedad. (%). Máximo. 70,0 9,0 5,0 Materiaseca. (%). Mínimo. 30,0 91,0 95,0 Proteína en base seca. (%). Mínimo. 40,0 40,0 40,0 Fosfatos en base seca. (%). Mínimo. 1,5 1,5 1,5 Cenizas en base seca. (%). Máximo. 6,0 8,7 8,7 pH Solución al 10%. Mínimo. 3,5 3,5 3,5 Porcentaje de células Vivas. Mínimo. 90,0 65,0 65,0 La levadura para panificación debe cumplir con todos los requisitos físicos, químicos y microbiológicos establecidos en la NTC 1807. Presentaciòn: En bolsa de polietileno de 500 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto se debe empacar en envases o empaques de materiales, inocuos que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio, podrán ser empacado al vacío según los requerimientos del comprador. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de2005 del Ministerio de la Protección Social, dentro de los cuales encontramos: Registro Sanitario, fecha de vencimiento, recomendaciones de almacenamiento,fabricante.
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa de polietileno de 500 g

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	Manteca de cacao
Calidad	Manteca de cacao
Requisitos Específicos	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipode productos. Presentaciòn: Bolsa por 1000 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia.
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa por 1000 gramos

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	MARGARINA CROISSANT
Calidad	Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 126 de 1964 delministerio de Salud. Cumplir con la NTC 241
Requisitos Específicos	El producto es utilizado para consumo industrial panadería y reposterías, industrias de panificación y en general en industrias paraprocesamiento de alimentos, - Color: crema sabor y aroma característicos del producto. - Libre de rancidez, de materiales extraños. - De fácil untuosidad. - Contenido mínimo de grasa: 80% m/m del producto Lovibond mezcla grasa (celda5 ¼") 4.5 R/70ª pH (fase acuosa) 4.3 Acidez (% como oleico) 0.06 max (mezcla grasa) La margarina debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 12 % 16% máximo. Grasa (Extracto etéreo) (%) m/m: 80 a 85% Máximo. Punto de fusión: 38°C máximo margarina para consumo directo. Punto de fusión entre 20 y 42°C máximo Margarina Industrial. Ácidos grasos libres 0.5% Cloruro de sodio: 3,5% máximo. En las margarinas para uso de mesa y cocina, el contenido de grasa láctea (grasa butírica), no podrá ser superior al 3% del contenido total de grasa. Presentaciòn: Bloque por 2500 gramos.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Producto empacado en papel antigraso impreso y empacada en caja de cartón corrugado -- Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos
Presentación (Aplica para productos)	Bloque por 2500 gr

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	MARGARINA HOJALDRE
Calidad	Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 126 de 1964 delministerio de Salud. Cumplir con la NTC 241
Requisitos Específicos	El producto es para consumo industrial, empleado como materia prima en panadería y reposterías, industrias de panificación y en general en industrias para procesamiento de alimentos, - Color: crema sabor y aroma característicos del producto. - Libre de rancidez, de materiales extraños. - De fácil untuosidad. - Contenido mínimo de grasa: 80% m/m del producto Lovibond mezcla grasa (celda5 ¼") 4.5 R/70ª pH (fase acuosa) 4.3 Acidez (% como oleico) 0.06 max (mezcla grasa) La margarina debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 12 % 16% máximo. Grasa (Extracto etéreo) (%) m/m: 80 a 85% Máximo. Punto de fusión: 38°C máximo margarina para consumo directo. Punto de fusión entre 20 y 42°C máximo Margarina Industrial. Ácidos grasos libres 0.5% Cloruro de sodio: 3,5% máximo. En las margarinas para uso de mesa y cocina, el contenido de grasa láctea (grasa butírica), no podrá ser superior al 3% del contenido total de grasa. Presentaciòn: Bloque por 2500 gramos.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Producto empacado en papel antigraso impreso y empacada en caja de cartón corrugado -- Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos
Presentación (Aplica para productos)	Bloque por 2500 gramos.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	MIGA DE PAN
Calidad	Miga De Pan
Requisitos Específicos	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. Presentaciòn: Bolsa por 500 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia.
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa por 500 gramos

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	Colorante en polvo DORADO
Calidad	Colorante Nacarado en Polvo DORADO
Requisitos Específicos	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipode productos. Presentaciòn: Bolsa por 1000 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia.
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa por 1000 gramos

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	POLVO PARA HORNEAR
Calidad	NTC 409
Requisitos Específicos	Los límites máximos de metales tóxicos en aditivos alimentarios según JECFA son: Arsénico 1 ppm Plomo 1 ppm Mercurio 1 ppm Cadmio 1 ppm Presentaciòn: BOLSA POR 1000g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe almacenarse en lugares limpios y secos, libres de contaminantes físicos o químicos, a temperatura ambiente. Se debe cumplir con la resolución 5109 de 2005 rotulado y etiquetado.
Presentación (Aplica para productos)	BOLSA POR 1000g

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	SALVADO DE TRIGO
Calidad	NTC 670
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: El nivel máximo de aflatoxinas no debe exceder los 20µg/kg. Harina con alta pureza y granulometría adecuada, Contenido de proteína mínimo 7 % Contenido de grasa 2.2 % máximo Contenido de fibra 0.52% Cenizas máximo 0.43% % Almidón 81% Humedad máxima del 12% El producto debe cumplir con lo establecido en la NTC 670. El salvado de trigo debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 670. El salvado de trigo para el consumo animal deberá cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas - LMR – establecidos en la Resolución 2906 de 2007 delMinisterio de la Protección Social. Presentaciòn: Bolsa de kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: El nivel máximo de aflatoxinas no debe exceder los 20µg/kg. Harina con alta pureza y granulometría adecuada, Contenido de proteína mínimo 7 % Contenido de grasa 2.2 % máximo Contenido de fibra 0.52% Cenizas máximo 0.43% % Almidón 81% Humedad máxima del 12% El producto debe cumplir con lo establecido en la NTC 670. El salvado de trigo debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 670. El salvado de trigo para el consumo animal deberá cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas - LMR – establecidos en la Resolución 2906 de 2007 delMinisterio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa de Kg

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	SEMILLAS DE AMAPOLA
Calidad	Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. El rotulado debe cumplir con losrequisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Las semillas comestibles deben: • Contener un porcentaje de humedad máximo de8.0. • Contener un máximo porcentaje de impurezas de 1.0. • Debe cumplir conlos Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. • Las materias primas utilizadas deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad sanitaria vigente. Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius. Presentaciòn: Bolsa de kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El empaque del producto debe llevar un rotulo con caracteres indelebles que incluya la siguiente información: • Nombre del producto. • Nombre del fabricante o responsable de la comercialización del producto. • País de origen. • Contenido nominal. • Número de registro INVIMA. • Número del lote o fecha de fabricación y fecha de vencimiento.
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa de kg

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	SEMILLAS DE CALABAZA
Calidad	Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. El rotulado debe cumplir con losrequisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Las semillas comestibles deben: • Contener un porcentaje de humedad máximo de8.0. • Contener un máximo porcentaje de impurezas de 1.0. • Debe cumplir conlos Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. • Las materias primas utilizadas deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad sanitaria vigente. Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius. Presentaciòn: Bolsa de kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El empaque del producto debe llevar un rotulo con caracteres indelebles que incluya la siguiente información: • Nombre del producto. • Nombre del fabricante o responsable de la comercialización del producto. • País de origen. • Contenido nominal. • Número de registro INVIMA. • Número del lote o fecha de fabricación y fecha de vencimiento. • Contenido FICHA TÉCNICA CODIGO: OP¬RO¬FT¬22 VIGENCIA DESDE: 25/07/2017 VERSION:0 Página 1 de 2 nutricional. • Precauciones particulares de empleo sobre sustancias o ingredientes.
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa de kg

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	SEMILLAS DE CHIA
Calidad	Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. El rotulado debe cumplir con losrequisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Las semillas comestibles deben: • Contener un porcentaje de humedad máximo de8.0. • Contener un máximo porcentaje de impurezas de 1.0. • Debe cumplir conlos Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. • Las materias primas utilizadas deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad sanitaria vigente. Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius. Presentaciòn: Bolsa de kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El empaque del producto debe llevar un rotulo con caracteres indelebles que incluya la siguiente información: • Nombre del producto. • Nombre del fabricante o responsable de la comercialización del producto. • País de origen. • Contenido nominal. • Número de registro INVIMA. • Número del lote o fecha de fabricación y fecha de vencimiento. • Contenido FICHA TÉCNICA CODIGO: OP¬RO¬FT¬22 VIGENCIA DESDE: 25/07/2017 VERSION:0 Página 1 de 2 nutricional. • Precauciones particulares de empleo sobre sustancias o ingredientes.
Presentación (Aplica para productos)	*Bolsa de kg*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	SEMILLAS DE GIRASOL
Calidad	Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Las semillas comestibles deben: • Contener un porcentaje de humedad máximo de 8.0. • Contener un máximo porcentaje de impurezas de 1.0. • Debe cumplir conlos L ímites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en laResolución 290 6 de 2007. • Las materias primas utilizadas deben cumplir con losrequisitos sanitari os exigidos por la normatividad sanitaria vigente. Los aditivosempleados en su prep aración deben cumplir con los límites permitidos en lanormatividad sanitaria vigent e o en el Codex Alimentarius.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto unaade cuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. Elempaq ue debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas,fisicoquími cas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El empaque del producto debe llevar un rotulo con caracteres indelebles que incluya la siguiente información: • Nombre del producto. • Nombre del fabricante o responsable de la comercialización del producto. • País de origen. • Contenido nominal. • Número de registro INVIMA. • Número del lote o fecha de fabricación y fecha de vencimiento. • Contenido FICHA TÉCNICA CODIGO: OPROFT22 VIGENCIA DESDE: 25/07/2017 VERSION:0 Página 1 de 2 nutricional. • Precauciones particulares de empleo sobre sustancias o ingredientes.
Presentación (Aplica para productos)	X KILOGRAMO

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	SEMILLAS DE LINAZA
Calidad	Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. El rotulado debe cumplir con losrequisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Las semillas comestibles deben: • Contener un porcentaje de humedad máximo de8.0. • Contener un máximo porcentaje de impurezas de 1.0. • Debe cumplir conlos Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. • Las materias primas utilizadas deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad sanitaria vigente. Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius. Presentaciòn: Bolsa de kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El empaque del producto debe llevar un rotulo con caracteres indelebles que incluya la siguiente información: • Nombre del producto. • Nombre del fabricante o responsable de la comercialización del producto. • País de origen. • Contenido nominal. • Número de registro INVIMA. • Número del lote o fecha de fabricación y fecha de vencimiento. • Contenido FICHA TÉCNICA CODIGO: OP¬RO¬FT¬22 VIGENCIA DESDE: 25/07/2017 VERSION:0 Página 1 de 2 nutricional. • Precauciones particulares de empleo sobre sustancias o ingredientes.
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa de kg

NOMBRE COMERCIAL	***ALMEJA EN CONCHA.***
Calidad	*Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.* *Resolución 776 de 2008 del ministerio de la Protección Social. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.*
Generalidades	*Almeja es un molusco bivalvo se entierra en la arena o el lodo por medio de un pie musculoso en forma de hacha. Su concha está formada por dos valvas iguales, unidas por un ligamento que posibilita su apertura y cierre.*
Requisitos generales	*La almeja muerta, fresco, deben presentar las siguientes características:* ***Cuerpo:*** *Ligeramente húmedo, brillante y consistente,* ***Color****: característico de la variedad.* ***Olor:*** *propio de cada especie.* • *Todos los moluscos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%.* • *Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción.* • *El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud.* • *Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP.* • *El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).* • *El chipi-chipi debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984.* • *Almeja en concha.*
Requisitos Específicos	• *Los moluscos como la almeja deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C.* • *La almeja debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social.* • *Almeja entera y congelada.* • *El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero.*

Empaque y rotulado	*Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y Desinfectada, Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc.* *El producto deberá entregarse empacado.* *Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote* *El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolucón 5109 de 2005.*
Presentación	*Empacado por bolsa de 1 Kg que proteja la calidad del producto.*

NOMBRE COMERCIAL	***BAGRE RAYADO ENTERO CONGELADO.***
Calidad	*Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.* *Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social* *Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social NTC 1443.*
Generalidades	*Son todas y cada una de las especies hidrobiológicas marinas o de agua dulce tales como pescados, crustáceos y moluscos, dentro de los cuales se entienden incluidos los productos de acuicultura en estado fresco, ya sea entero, fraccionado, eviscerado o no, ha sido sometido a la acción del frío, hasta alcanzar en el centro térmico una temperatura de cero a cuatro grados centígrados (O°C a 4°C)*
Requisitos generales	*Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos frescos, congelados, ultracongelados, precocidos, cocidos y en conserva deberán cumplir con las características o condiciones establecidas en el Decreto 561 de 1984 o los que los modifiquen, adicionen o sustituyan. Los pescados frescos deben presentar las siguientes características: Rigor Monis: Cuerpo arqueado y rígido Escamas: bien unidas entre si y fuertemente adheridas a la piel, deben conservar su lucidez y brillo metálico y no deben ser viscosas Piel: Húmeda, tersa, bien adherida a los tejidos subyacentes, sin arrugas ni laceraciones Debe conservar los colores y tejidos propios de cada especie, exceptuando las especies que se decoloran Mucosidad: en las especies que la posean, debe ser acuosa y transparente Ojos Deben ocupar toda la cavidad orbitaria, ser transparentes, brillantes y salientes. El iris no debe estar manchado de rojo (sufusión). Opérculo: Rígido, ofreciendo resistencia a su apertura, cara interna nacarada, vasos sanguíneos llenos y firmes que no deben romperse a la presión digital Branquias: Coloreadas del Rosado al rojo intenso, húmedas y brillantes, con olor suigéneris y suave que recuerde el olor a mar. Las paredes interiores brillantes, vasos sanguíneos llenos y que resistan a la presión digital, olor suigéneris y suave. Músculos Elasticidad marcada firmemente adheridos a los huesos y que no se desprendan de ellos al ejercer presión con los dedos; color natural suigéneris, al primer corte, color propio con superficie de corte brillante. Los músculos presionados fuertemente, apenas deben trasudar líquido. Los vasos sanguíneos deben hallarse intactos. Al frotar los músculos triturados sobre la mano, no se percibirán olores anormales. Se podrán emplear otras especies de pescados autorizadas para el consumo, en tal caso el producto elaborado hará referencia a la especie animal empleada en las Resoluciones 337 de 2006 y 148 de 2007 o las que las modifiquen, adicionen o sustituyan, expedidas por el Ministerio de la Protección Social, el Codex Alimentarius y las demás especies de pescados que se comercialicen en el territorio nacional.*
	Histamina, mg/kg en atún y bonito: 100 mg/kg mínimo y 200 mg/kg máximo. pH entre 5,8 y6,8 Bases Volátiles Totales (mg/100g) en pescados frescos y congelados, crustáceos y moluscos 356 mg/kg /100g. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener contaminante verde malaquita. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener residuos de los

Requisitos Específicos	*medicamentos veterinarios cloranfenicol y nitrofuranos. El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (a temperatura de 0 a 4°C) durante su vida útil. No debe llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado. Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos resolución 776 de 2008. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 776 de 2008. Cumplir con los Límites Máximos de Residuos establecidos en la Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social o la norma que la modifique. Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1443.* *Los bagres son peces de piel lisa desprovista de escamas y representados en nuestras aguas por más de veinte especies. La mayoría tiene la aleta dorsal y pectoral provista de una espina punzante, salvo el bagre sapo que carece de toda defensa, pues ni dientes tiene.* *pH entre 5,8 y6,8* *Bases Volátiles Totales (mg/100g) en pescados frescos y congelados, crustáceos y moluscos 356 mg/kg /100g.* *Peso por unidad: aproximadamente 2000 a 3000 gramos* *El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero.* *Histamina, mg/kg en atún y bonito: 100 mg/kg mínimo y 200 mg/kg máximo.* *Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener residuos de los medicamentos veterinarios cloranfenicol y nitrofuranos.* *El producto se debe conservar y mantener a temperatura de congelación (a temperatura de -18°C) durante su vida útil.* *Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos resolución 776 de 2008.* *Debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 776 de 2008.* *Cumplir con los Límites Máximos de Residuos establecidos en la Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social o la norma que la modifique.* *Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1443.*
Empaque y rotulado	*El producto se debe envasar o empacar en material grado alimentario, inocuo y resistente, de tal manera que no reaccione con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, asegurando su conservación e inocuidad en las condiciones que exige el producto, durante el transporte, almacenamiento y comercialización. El rotulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.*
	Bolsa por 2 Kg

Presentación	

NOMBRE COMERCIAL	***CALAMAR BLANCO EN TUBO.***
Calidad	*Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.* *Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. NTC 5030 calamares congelados*
Generalidades	*Especies comestibles de calamares o téutidos (Teuthida) son un orden de moluscos cefalópodos*
Requisitos generales	*El calamar muerto, fresco, debe presentar las siguientes características:* ***Cuerpo:*** *Ligeramente húmedo, brillante y consistente,* ***Color:*** *característico de la variedad.* ***Ojos brillantes****: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma.* ***Olor:*** *propio de cada especie.* *Todos los moluscos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%.* *Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción.* *El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud.* *Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP.*
Requisitos Específicos	*Este molusco debe almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C.* *El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud.* *El calamar debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del ministerio de Salud.* *El calamar debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 5030.* *El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero.*

Empaque y rotulado	*Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote* *Empacado en bandeja de icopor o/y bolsas que conserven la calidad del producto cubierto con vinipel en presentaciones de 1000 gramos.* *El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.*
Presentación	*Empacado por bolsas de 1 Kg*

NOMBRE COMERCIAL	***CALAMAR MORADO ENTERO.***
Calidad	*Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.* *Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. NTC 5030 calamares congelados*
Generalidades	*Especies comestibles de calamares o téutidos (Teuthida) son un orden de moluscos cefalópodos*
Requisitos generales	*El calamar muerto, fresco, debe presentar las siguientes características:* ***Cuerpo:*** *Ligeramente húmedo, brillante y consistente,* ***Color:*** *característico de la variedad.* ***Ojos brillantes:*** *deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma.* ***Olor:*** *propio de cada especie.* *Todos los moluscos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%.* *Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción.* *El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud.* *Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP.*
	Calamar morado entero *El calamar se comercializa fresco congelado y en conserva. Su carne se ablanda al golpearla o al congelarla. Este molusco debe almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C.* *El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075*

Requisitos Específicos	*de 1997 Ministerio de Salud.* *El calamar debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del ministerio de Salud.* *El calamar debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 5030.* *El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero.*
Empaque y rotulado	*Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y* *Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote* *Empacado en bandeja de icopor o/y bolsas que conserven la calidad del producto cubierto con vinipel en presentaciones de 1000 gramos.* *El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.*
Presentación	*Empacado por 1 Kg*

NOMBRE COMERCIAL	***CALAMAR BLANCO POTA X 2 KG C/U***
Calidad	*Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.* *Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. NTC 5030 calamares congelados*
Generalidades	*Especies comestibles de calamares o téutidos (Teuthida) son un orden de moluscos cefalópodos*
Requisitos generales	*El calamar muerto, fresco, debe presentar las siguientes características:* ***Cuerpo:*** *Ligeramente húmedo, brillante y consistente,* ***Color:*** *característico de la variedad.* ***Ojos brillantes:*** *deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma.* ***Olor:*** *propio de cada especie.* *Todos los moluscos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%.* *Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción.* *El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud.*

	Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP.
Requisitos Específicos	*Calamar morado entero* *El calamar se comercializa fresco congelado y en conserva. Su carne se ablanda al golpearla o al congelarla. Este molusco debe almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C.* *El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud.* *El calamar debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del ministerio de Salud.* *El calamar debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social.* *El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 5030.* *El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero* ***.SE REQUIERE CALAMAR MORADO LOLIGO ARGENTINO ENTERO SIN ARREGLAR***
Empaque y rotulado	*Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y* *Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote* *Empacado en bandeja de icopor o/y bolsas que conserven la calidad del producto cubierto con vinipel en presentaciones de 1000 gramos.* *El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.*
Presentación	*Empacado por 2 Kg*

NOMBRE COMERCIAL	***CAMARON CRUDO LIMPIO***
Calidad	*NTC 4346* *Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.* *Resolución 776 de 2008 del ministerio de la Protección Social. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.*
Generalidades	*Crustáceos de la clase Malacostraca a veces también conocidos como gambas, producto obtenido de vertebrados acuáticos de sangre fría, que han sido desangrados con o sin cabeza, con sin cola eviscerados sometidos a refrigeración.*
Requisitos generales	*Los crustáceos muertos, frescos, deben presentar las siguientes características: Exoesqueleto: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: gris o ceniciento rojizo al ser extraído del agua. Rojo vivo una vez cocido. Cuerpo: curvado naturalmente, rígido, cola parcial o totalmente replegada bajo el tórax. Apéndices: resistentes, firmes y bien adheridos al cuerpo. Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma. Olor: propio de cada especie. Todos los crustáceos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%. Los crustáceos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El camarón debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984*
Requisitos Específicos	*El producto se requiere crudo y sin cascara.* *Peso: entre 8 y 10 gramos.* *Longitud: entre 2 y 3cm.* *El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero.* *El camarón en debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social.* *Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 4346.* ***Color:*** *Gris* ***Olor:*** *Característico* ***Textura:*** *Firme* *En buen estado, el color no debe ser naranja, el camarón debe ser entero.* *Los productos de la pesca deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP.* *El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).* *El camarón debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984.* *Los crustáceos como el camarón deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El camarón en debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y*

	microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 4346.
Empaque y rotulado	*Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado al vacio. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote.*
Presentación	*Empacado por bolsa de 1 Kg que proteja la calidad del producto.*

NOMBRE COMERCIAL	***CAMARON TIGRE CASCARA 18 U IQF.***
Calidad	*NTC 4346* *Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.* *Resolución 776 de 2008 del ministerio de la Protección Social. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.*
Generalidades	*Crustáceos de la clase Malacostraca a veces también conocidos como gambas, producto obtenido de vertebrados acuáticos de sangre fría, que han sido desangrados con o sin cabeza, con sin cola eviscerados sometidos a refrigeración.*
Requisitos generales	*Los crustáceos muertos, frescos, deben presentar las siguientes características: Exoesqueleto: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: gris o ceniciento rojizo al ser extraído del agua. Rojo vivo una vez cocido. Cuerpo: curvado naturalmente, rígido, cola parcial o totalmente replegada bajo el tórax. Apéndices: resistentes, firmes y bien adheridos al cuerpo. Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma. Olor: propio de cada especie. Todos los crustáceos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%. Los crustáceos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El camarón debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984.* ***Color:*** *Gris* ***Olor:*** *Característico* ***Textura:*** *Firme* *En buen estado, el color no debe ser naranja, el camarón y con cascara debe ser entero, el peso de aproximadamente 15 gr de cada uno y 5 cm.* *Los productos de la pesca deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP.* *El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).* *El camarón debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984.*
	Camarón tigre se requiere entero, crudo y con cascara

Requisitos Específicos	*El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha única de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero.* *El camarón en debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social.* *Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 4346.*
Empaque y rotulado	*Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, número de posta y peso de la posta. Rotulado cumplir con la Resolución No 005109 del 2005 Min Protección Social y fechas de vencimiento.*
Presentación	*Empacado por bolsa de 1 Kg que proteja la calidad del producto.*

Nombre Comercial	***CORVINA ENTERA EN CANAL REFRIGERADA X 800 GRAMOS.***
Calidad	*NTC 1443* *Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social.* *Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.* *Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.* *Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social* *Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social*
Generalidades	*Son todas y cada una de las especies hidrobiológicas marinas o de agua dulce tales como pescados, crustáceos y moluscos, dentro de los cuales se entienden incluidos los productos de acuicultura en estado fresco, ya sea entero, fraccionado, eviscerado o NO.*
Requisitos generales	*Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos frescos, congelados, ultracongelados, precocidos, cocidos y en conserva deberán cumplir con las características o condiciones establecidas en el Decreto 561 de 1984 o los que los modifiquen, adicionen o sustituyan. Los pescados frescos deben presentar las siguientes características: Rigor Monis: Cuerpo arqueado y rígido Escamas: bien unidas entre si y fuertemente adheridas a la piel, deben conservar su lucidez y brillo metálico y no deben ser viscosas Piel: Húmeda, tersa, bien adherida a los tejidos subyacentes, sin arrugas ni laceraciones Debe conservar los colores y tejidos propios de cada especie, exceptuando las especies que se decoloran Mucosidad: en las especies que la posean, debe ser acuosa y transparente Ojos Deben ocupar toda la cavidad orbitaria, ser transparentes, brillantes y salientes. El iris no debe estar manchado de rojo (sufusión). Opérculo: Rígido, ofreciendo resistencia a su apertura, cara interna nacarada, vasos sanguíneos llenos y firmes que no deben romperse a la presión digital Branquias: Coloreadas del Rosado al rojo intenso, húmedas y brillantes, con olor suigéneris y suave que recuerde el olor a mar. Las paredes interiores brillantes, vasos sanguíneos llenos y que resistan a la presión digital, olor suigéneris y suave. Músculos Elasticidad marcada firmemente adheridos a los huesos y que no se desprendan de ellos al ejercer presión con los dedos; color natural suigéneris, al primer corte, color propio con superficie de corte brillante. Los músculos presionados fuertemente, apenas deben trasudar líquido. Los vasos sanguíneos deben hallarse intactos. Al frotar los músculos triturados sobre la mano, no se percibirán olores anormales.* *Es un pescado blanco de agua salada. También llamado Andeja o Reig. Pertenece a la familia de los sciénidos, y es pariente de los corvallos y los verrugatos.* • *Su cuerpo posee la parte superior alta y fuerte.* • *La boca llega hasta la altura de los ojos. Interiormente es amarillenta y con dientes pequeños, puntiagudos y en varias líneas.*

	• *De sus dos aletas dorsales, la posterior es el doble de grande que la anterior, ambas son de color rojo parduzco con los bordes más oscuros.* *Su color es azul grisáceo, oscuro en la parte superior y de color plateado en la inferior.* *El producto estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud.* *Según las características de almacenamientos se clasifican en filete de pescado fresco refrigerado de 0 a 4 °C o congelado a –18° C* *Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP.*
Requisitos Específicos	*La corvina entera debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.* *Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443.* *Corvina entera, con un peso aproximado por unidad entre 9 y 10 kilogramos* *El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero.* *Histamina, mg/kg en atún y bonito: 100 mg/kg mínimo y 200 mg/kg máximo.* *pH entre 5,8 y6,8* *Bases Volátiles Totales (mg/100g) en pescados frescos y congelados, crustáceos y moluscos 356 mg/kg /100g* *Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos resolución 776 de 2008.* *Debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 776 de 2008.* *Cumplir con los Límites Máximos de Residuos establecidos en la Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social o la norma que la modifique.* *Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1443*
Empaque y rotulado	*Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y* *Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote* *El rotulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.*
Presentación	*Corvina Entera en Canal Refrigerada por 800 gramos aproximadamente*

Nombre Comercial	***CORVINA EN FILETE.***
Calidad	*NTC 1443* *Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social.* *Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.* *Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.*
Generalidades	*El filete o bife de corvina es el trozo de pescado, cortado fino y en forma de lámina proveniente de diferentes especies de peces marinos de la Familia Sciaenidae, dentro del Orden Perciformes. El filete se obtiene después de haber sido desangrado y eviscerado sin cabeza y sin cola, sometidos a refrigeración.* *Las especies más conocidas son la corvina o perca regia (Argyrosomus regius) y la corvina negra (Sciaena umbra).*
Requisitos generales	*El producto estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud.* *Según las características de almacenamientos se clasifican en filete de pescado fresco refrigerado de 0 a 4 °C o congelado a –18° C* *Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP.* *El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El filete de corvina debe cumplir con los requisitos de proceso establecidos en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud*
Requisitos Específicos	*El filete de corvina debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.* *Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443.* *Peso aproximado por unidad: Entre 1300 y 1500 gramos* *El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero.*
Empaque y rotulado	*Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado al vacio. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote* *El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.*
Presentación	*Kilogramo*

Nombre Comercial	***FILETE DE SALMON.***
Calidad	*Aplicación plena de las BPM, cumplimiento del decreto 3075/97, ley 9/79* *NTC 1443* *Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social.* *Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.* *Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.*
Generalidades	*El Salmón, es el nombre común de peces caracterizados por tener un cuerpo alargado cubierto por pequeñas escamas cicloideas (redondeadas y con bordes lisos) y una aleta adiposa (carnosa) entre la aleta dorsal y la cola. El salmón es un pescado azul o graso que aporta unos 11 gramos de grasa por cada 100 gramos de carne* *El filete de salmón: es el trozo de pescado, cortado fino y en forma de lámina proveniente de los salmónidos "pez salmón" (del lat. Pristis,), el filete se obtiene después de haber sido desangrado y eviscerado sin cabeza y sin cola, y ser sometidos a refrigeración.*
Requisitos generales	*El producto estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud.* *Características organolépticas del filete de salmón.* *Color: Naranja Intenso* *Olor: Característico* *Textura: firme al tacto* *Según el almacenamiento se denomina filete de pescado fresco refrigerado de 0 a 4 °C o congelado a –18° C.* *Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP.* *El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de salud.* *El filete de salmón debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.*
Requisitos Específicos	*Salmón en filete, eviscerado, limpio, sin proceso adicional, congelado.* *Peso por filete de 1000 a 1500 gramos aproximadamente.* ***El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una*** *de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos*

	cero. *El filete de salmón debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.* *Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443*
Empaque y rotulado	*Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y* *Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado al vacio. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote* *El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.*
Presentación	*Kilogramo*

Nombre Comercial del Producto	***LANGOSTA x700 GR***
Calidad	*Aplicación plena de las BPM cumplimiento del decreto 3075/97, ley 9/79 NTC-4347.* *Resolución 288 de 2007.* *Resolución 670 de 2007.* *Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.* *Resolución 776 de 2008 del ministerio de la Protección Social.* *Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.*
Generalidades	*Langosta (Palinurus elephas) crustáceo decápodo tiene un cuerpo largo dividido en dos partes claramente diferenciadas: el cefalotórax o cabeza y el abdomen o cola ambos cubiertos por el caparazón. Tiene un cuerpo largo que alcanza, en algunos casos, los 50 cm de longitud y 8 Kg de peso, aunque raramente supera los 35 cm. El cuerpo se divide en dos partes claramente diferenciadas: el cefalotórax o cabeza y el abdomen o cola. La cabeza es espinosa y el rostro pequeño, en él se destacan dos ojos protuberantes protegidos por sendas proyecciones espinosas. La langosta tiene el cuerpo de color violeta oscuro o marrón con manchas amarillas, las cuales son más abundantes en el abdomen, patas y antenas. Los animales jóvenes tienen una banda longitudinal amarilla en la parte superior del cuerpo.*
Requisitos generales	*Color caparazón: verde arrecife cruda y cocida rosado* *Olor característico* ***Textura:*** *Caparazón Dura* *Los crustáceos muertos, frescos, deben presentar las siguientes características:* *Exoesqueleto: Ligeramente húmedo, brillante y consistente,* ***Color:*** *según la especie.* ***Cuerpo:*** *curvado naturalmente, rígido, cola parcial o totalmente replegada bajo el tórax.* *Apéndices: resistentes, firmes y bien adheridos al cuerpo.* *Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma.* *Olor: Propio de cada especie.* *Todos los crustáceos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%.* *Los crustáceos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción.* *El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud.* *Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP.* *El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).* *La langosta debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984*

Requisitos Específicos	*Entera, limpia (eviscerada), cruda* *Langosta, entera y cruda* *Mide 40 cm y pesa entre 600 y 700 gramos aproximadamente.* ***El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una** de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero.* *La langosta debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.* *Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 4347.*
Empaque y rotulado	*Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y* *Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote.* *El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección*
Presentación	*Unidad *700 GR*

Nombre Comercial	***LANGOSTINO NACIONAL U15 NACIONAL IQF***
Calidad	*Aplicación plena de las BPM* *cumplimiento del decreto 3075/97, ley 9/79 NTC-4347* *Resolución 288 de 2007* *Resolución 670 de 2007* *Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.* *Resolución 776 de 2008 del ministerio de la Protección Social* *Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social* *NTC 3434*
Generalidades	*Langostino nombre científico Penaeus kerathurus, es un crustáceo decápodo marino o de agua dulce aproximadamente de unos U6, U12, U15 Y U24 dependiendo de la necesidad, su pulpa cambia de color al someterse a cocción, presenta líneas horizontales de color rosado.*
Requisitos generales	*Los crustáceos frescos, deben presentar las siguientes características:* *Exoesqueleto: Ligeramente húmedo, brillante y consistente.* *Color gris opaco* *Cuerpo: Curvado naturalmente, rígido, cola parcial o totalmente plegada bajo el tórax* ***Apéndices**: Resistentes, firmes y bien adheridos al cuerpo.* ***Ojos brillantes:** Deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma.* *Olor característico.* ***Textura:** firme al tacto* *Apariencia fresca* *Todos los crustáceos deben ser muerto por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%* *Los crustáceos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El langostino debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud*
Requisitos Específicos	*Langostino con cola con cáscara, crudo (a), Sin cabeza, congelado* *Debe presentarse entera, con la forma y el color característicos* *Exento de microorganismos, que puedan ocasionar riesgo para la salud, debe estar congelado y con un glaseado que permita observar las características del*

	producto, nacional U15. ***El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una*** *de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero.* *El langostino debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la resolución 670 de 2007 del Ministerio de Protección Social* *Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 3434*
Empaque y rotulado	*Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y* *Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado al vacio. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote.* *El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.*
Presentación	*Empacado por 1 Kg por bolsa en que proteja la calidad del producto*

Nombre Comercial	***LANGOSTINO 21/25.***
Calidad	*Aplicación plena de las BPM* *Cumplimiento del decreto 3075/97, ley 9/79 NTC-4347.* *Resolución 288 de 2007* *Resolución 670 de 2007* *Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.* *Resolución 776 de 2008 del ministerio de la Protección Social* *Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social NTC 3434*
Generalidades	*Langostino nombre científico Penaeus kerathurus, es un crustáceo decápodo marino o de agua dulce aproximadamente de unos U6, U12, U15 Y U24 dependiendo de la necesidad, su pulpa cambia de color al someterse a cocción, presenta líneas horizontales de color rosado.* *Existen dos variedades de langostinos caracterizadas por poseer, o no, bandas longitudinales oscuras en su cuerpo, son los langostinos tigre y blanco. Entre los primeros destacan: Langostino Atlántico (Penaeus duorarum). Muy similar al Penaeus kerathurus. Posee dos dientes en la parte ventral del rostro en lugar de uno. Langostino Tigre Gigante o Jumbo (Penaeus monodom) de Asia y sur de África, de gran tamaño. Langostino Tigre Marrón (Penaeus esculentus) de Costas del Índico, cuerpo con bandas muy marcadas. Langostino Tigre Verde (Penaeus semisulcatus). Este de África, norte de Australia, Japón e India. Presenta tonos verdosos.*
Requisitos generales	*Los crustáceos frescos, deben presentar las siguientes características:* *Exoesqueleto: Ligeramente húmedo, brillante y consistente.* ***Color**: gris opaco* ***Cuerpo:** Curvado naturalmente, rígido, cola parcial o totalmente plegada bajo el tórax* ***Apéndices:** Resistentes, firmes y bien adheridos al cuerpo.* ***Ojos brillantes**: Deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma.* *Olor característico.* **Textura:** *firme al tacto Todos los crustáceos deben ser muerto por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%* *Los crustáceos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El langostino debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud*
Requisitos Específicos	*Langostino con cola con cáscara, crudo (a), Sin cabeza, congelado* *Debe presentarse entera, con la forma y el color característico exento de microorganismos, que puedan ocasionar riesgo para la salud, debe estar congelado y con un glaseado que permita observar las características del producto, 21/25*

	El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una *de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero.* *El langostino debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la resolución 670 de 2007 del Ministerio de Protección Social* *Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 3434*
Empaque y rotulado	*Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias ydesinfectadas.* *Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado al vacio. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote.* *El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.*
Presentación	*Empacado por bolsa de 1 Kg que proteja la calidad del producto*

Nombre Comercial	***LENGUADO ENTERO x 500 GR c/u.***
Calidad	*Aplicación plena de las BPM, cumplimiento del decreto 3075/97, ley 9/79* *NTC 1443* *Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social.* *Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social* *Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.*
Generalidades	*Son todas y cada una de las especies hidrobiológicas marinas o de agua dulce tales como pescados, crustáceos y moluscos, dentro de los cuales se entienden incluidos los productos de acuicultura en estado fresco, ya sea entero, fraccionado, eviscerado o no, ha sido sometido a la acción del frío, hasta alcanzar en el centro térmico una temperatura de cero a cuatro grados centígrados (O°C a 4°C).*
Requisitos generales	*Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos frescos, congelados, ultracongelados, precocidos, cocidos y en conserva deberán cumplir con las características o condiciones establecidas en el Decreto 561 de 1984 o los que los modifiquen, adicionen o sustituyan. Los pescados frescos deben presentar las siguientes características: Rigor Monis: Cuerpo arqueado y rígido Escamas: bien unidas entre si y fuertemente adheridas a la piel, deben conservar su lucidez y brillo metálico y no deben ser viscosas Piel: Húmeda, tersa, bien adherida a los tejidos subyacentes, sin arrugas ni laceraciones Debe conservar los colores y tejidos propios de cada especie, exceptuando las especies que se decoloran Mucosidad: en las especies que la posean, debe ser acuosa y transparente Ojos Deben ocupar toda la cavidad orbitaria, ser transparentes, brillantes y salientes. El iris no debe estar manchado de rojo (sufusión). Opérculo: Rígido, ofreciendo resistencia a su apertura, cara interna nacarada, vasos sanguíneos llenos y firmes que no deben romperse a la presión digital Branquias: Coloreadas del Rosado al rojo intenso, húmedas y brillantes, con olor suigéneris y suave que recuerde el olor a mar. Las paredes interiores brillantes, vasos sanguíneos llenos y que resistan a la presión digital, olor suigéneris y suave. Músculos Elasticidad marcada firmemente adheridos a los huesos y que no se desprendan de ellos al ejercer presión con los dedos; color natural suigéneris, al primer corte, color propio con superficie de corte brillante. Los músculos presionados fuertemente, apenas deben trasudar líquido. Los vasos sanguíneos deben hallarse intactos. Al frotar los músculos triturados sobre la mano, no se percibirán olores anormales. Se podrán emplear otras especies de pescados autorizadas para el consumo, en tal caso el producto elaborado hará referencia a la especie animal empleada en las Resoluciones 337 de 2006 y 148 de 2007 o las que las modifiquen, adicionen o sustituyan, expedidas por el Ministerio de la Protección Social, el Codex Alimentarius y las demás especies de pescados que se comercialicen en el territorio nacional* • *Su cuerpo es ovoide y aplanado por ambos lados, está protegido por pequeñísimas escamas centoides.*

	• *Es de color marrón verdoso, el lado izquierdo, que se encuentra en contacto con el fondo, es de color blanco.* • *Su boca tiene forma oblicua, con labios protráctiles, y está provista de agudos dientes que concentran en uno solo de los bordes de ambos maxilares.* • *La aleta dorsal está casi unidas a la cola por una membrana.*
Requisitos Específicos	*Lenguado entero, Eviscerado, limpio sin proceso adicional,* *Congelado.* *El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero.* *La línea lateral del lenguado es recta y recorre los dos lados del cuerpo.* *Color: Marrón verdoso* ***Olor:*** *Característico* ***Textura:*** *Firme al tacto* ***Peso por unidad:*** *entre 300 y 500 gramos* *Histamina, mg/kg en atún y bonito: 100 mg/kg mínimo y 200 mg/kg máximo.* *pH entre 5,8 y6,8* *Bases Volátiles Totales (mg/100g) en pescados frescos y congelados, crustáceos y moluscos 356 mg/kg /100g.* *Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos resolución 776 de 2008.* *Debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 776 de 2008* *Cumplir con los Límites Máximos de Residuos establecidos en la Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social o la norma que la modifique.* *Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1443.*
Empaque y rotulado	*Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y* *Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote.* *El rotulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.*
Presentación	*Unidad*

Nombre Comercial	***MEJILLONES NEGROS EN CONCHA***
Calidad	*Aplicación plena de las BPM, cumplimiento del decreto 3075/97, ley 9/79* *Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social.* *Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.* *Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.*
Generalidades	*Los mejillones son moluscos, Se denominan filibranquios porque los filamentos o ramificaciones de sus branquias tienen manojos entrelazados de cilios similares a pelos, se adhieren a las rocas por medio de su pie, el mejillón puede llegar a alcanzar 7 cm de longitud, su carne blanda y jugosa admite otras preparaciones menos sencillas*
Requisitos generales	*Los moluscos muertos, frescos, deben presentar las siguientes características:* *Exoesqueleto: Ligeramente húmedo, brillante y consistente,* *Color: característico de la variedad.* *Apéndices: resistentes, firmes y bien adheridos al cuerpo.* *Olor: Propio de cada especie.* *Todos los moluscos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%.* *Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción.* *El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud.* *Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP.* *El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).* *El mejillón debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.*
Requisitos Específicos	*Mejillón negro, concha, congelado, deben presentar su concha cerrada sin abrirse con facilidad debe presentarse entera, con la forma y el color característicos exento de microorganismos, que puedan ocasionar riesgo para la salud, debe estar congelado y con un glaseado que permita observar las características del producto.* *El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero.* *El mejillón en debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.*
Empaque y rotulado	*Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y* *Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote.* *El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005*

	del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	*Empacado por bolsa de 1 Kg*

Nombre Comercial del Producto	**PALMITO DE MAR x 454 GR**
Calidad	Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social.
Generalidades	Los palmitos son sucedáneos de pescado, generalmente con sabor a cangrejo, son un tipo de alimento procesado elaborado a partir de surimi o carne de pescado blanco finamente picada, y con adición de aditivos, que se cura y a la que se da forma similar a la de las patas del cangrejo de nieve.
Requisitos generales	• Los palmitos frescos deben presentar color y olor debe ser característico del producto. • Los palmitos deben conservase refrigerados o congelados. • El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. • Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
Requisitos Específicos	Producto creado a partir de carne de cangrejo. Palmitos de cangrejo (imitación), largo: 10,5cm, ancho: 2,2cm, alto: 1,5cm En tronquitos o barras, color rosado la superficie y blanco en el interior, sin elementos extraños empacado al vació kilo. Cangrejo, carne limpia, precocida. **El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una** de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. **Color:** rojo pálido, centro blanco **Olor:** característico **Textura:** Blanda y firme Los palmitos deben cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984

Empaque y rotulado	Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.
Presentación	Empacado por bolsa de 454 gramos que proteja la calidad del producto.

Nombre Comercial	***PARGO ROJO ENTERO REFRIGERADO X 1 KG***
Calidad	*Aplicación plena de las BPM, cumplimiento del decreto 3075/97, ley 9/79* *NTC 1443* *Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social* *Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social* *Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.* *Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.*
Generalidades	*Son todas y cada una de las especies hidrobiológicas marinas o de agua dulce tales como pescados, crustáceos y moluscos, dentro de los cuales se entienden incluidos los productos de acuicultura en estado fresco, ya sea entero, fraccionado, eviscerado o no, ha sido sometido a la acción del frío, hasta alcanzar en el centro térmico una temperatura de cero a cuatro grados centígrados (O°C a 4°C).*
Requisitos generales	*Borde superior del opérculo libre no fusionado al cuerpo. Aleta caudal redondeada, la mayor parte de los dientes de la mandíbula plegables. Aleta anal con siete a nueve radios, aleta dorsal con nueve espinas y diecisiete radios, de la segunda a la cuarta espinas alargadas en los adultos. La cabeza y el cuerpo son de color rojo a rojo obscuro, las aletas pectorales son un poco más obscuras que el cuerpo. Su tamaño máximo alcanza los 60.0 cm* *Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos frescos, congelados, ultracongelados, precocidos, cocidos y en conserva deberán cumplir con las características o condiciones establecidas en el Decreto 561 de 1984 o los que los modifiquen, adicionen o sustituyan. Los pescados frescos deben presentar las siguientes características: Rigor Monis: Cuerpo arqueado y rígido Escamas: bien unidas entre si y fuertemente adheridas a la piel, deben conservar su lucidez y brillo metálico y no deben ser viscosas Piel: Húmeda, tersa, bien adherida a los tejidos subyacentes, sin arrugas ni laceraciones Debe conservar los colores y tejidos propios de cada especie, exceptuando las especies que se decoloran Mucosidad: en las especies que la posean, debe ser acuosa y transparente Ojos Deben ocupar toda la cavidad orbitaria, ser transparentes, brillantes y salientes. El iris no debe estar manchado de rojo (sufusión). Opérculo: Rígido, ofreciendo resistencia a su apertura, cara interna nacarada, vasos sanguíneos llenos y firmes que no deben romperse a la presión digital Branquias: Coloreadas del Rosado al rojo intenso, húmedas y brillantes, con olor suigéneris y suave que recuerde el olor a mar. Las paredes interiores brillantes, vasos sanguíneos llenos y que resistan a la presión digital, olor suigéneris y suave. Músculos Elasticidad marcada firmemente adheridos a los huesos y que no se desprendan de ellos al ejercer presión con los dedos; color natural suigéneris, al primer corte, color propio con superficie de corte brillante. Los músculos presionados fuertemente, apenas deben trasudar líquido. Los vasos sanguíneos deben hallarse intactos.*

	Al frotar los músculos triturados sobre la mano, no se percibirán olores anormales. Se podrán emplear otras especies de pescados autorizadas para el consumo, en tal caso el producto elaborado hará referencia a la especie animal empleada en las Resoluciones 337 de 2006 y 148 de 2007 o las que las modifiquen, adicionen o sustituyan, expedidas por el Ministerio de la Protección Social, el Codex Alimentarius y las demás especies de pescados que se comercialicen en el territorio nacional
Requisitos Específicos	*Pargo entero, eviscerado, limpio sin proceso adicional, congelado,* *Peso entre 200 y 300 gramos aproximadamente por unidad.* ***El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una** de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero.* *Peso: Entre 200 y 300 gramos* *Color: Rosado* *Olor característico* *Textura: Firme al tacto* *Histamina, mg/kg en atún y bonito: 100 mg/kg mínimo y 200 mg/kg máximo.* *pH entre 5,8 y6,8* *Bases Volátiles Totales (mg/100g) en pescados frescos y congelados, crustáceos y moluscos 356 mg/kg /100g.* *Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener contaminante verde malaquita.* *Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener residuos de los medicamentos veterinarios cloranfenicol y nitrofuranos.* *Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos resolución 776 de 2008.* *Debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 776 de 2008.* *Cumplir con los Límites Máximos de Residuos establecidos en la Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social o la norma que la modifique.* *Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1443.*
Empaque y rotulado	*Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y* *Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote* *El rotulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.*
Presentación	*Pargo rojo entero refrigerado por 1 kilogramo*

Nombre Comercial	***PULPO ENTERO CONGELADO SIN ARREGLAR***
Calidad	*Aplicación plena de las BPM, cumplimiento del decreto 3075/97, ley 9/79.* *Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social.* *Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.* *Resolución 776 de 2008 del ministerio de la Protección Social.* *Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.*
Generalidades	*El Pulpo (Octopus Vulgaris). Los octópodos en su orden de moluscos cefalópodos carecen de concha y poseen ocho brazos. Son animales marinos y carnívoros.* *Los brazos disponen de dos hileras de ventosas en la parte inferior. La superficie del cuerpo es lisa o con apéndices. El color es muy variable pues el propio pulpo lo cambia, mediante control nervioso, en función del ambiente en que se halle, variando entre rojizo, marrón, amarillento, azulado o gris*
Requisitos generales	*El pulpo muerto, fresco, deben presentar las siguientes características:* ***Cuerpo:*** *Ligeramente húmedo, brillante y consistente,* ***Color:*** *característico de la variedad.* ***Ojos brillantes:*** *deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma.* ***Olor:*** *propio de cada especie.* *Todos los moluscos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%.* *Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción.* *El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud.* *Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP.*
Requisitos Específicos	*Cada pulpo debe pesar 1000 gramos* ***El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una*** *de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero.*

	Su carne se ablanda al golpearla o al congelarla. *El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud.* *El pulpo debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del ministerio de Salud.* *El pulpo debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social.*
Empaque y rotulado	*Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y* *Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote* *El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.*
Presentación	*Kilogramo*

Nombre Comercial	***ROBALO FRESCO ENTERO***
Calidad	*Aplicación plena de las BPM, cumplimiento del decreto 3075/97, ley 9/79* *NTC 1443* *Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social.* *Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social* *Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.* *Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.*
Generalidades	*Son todas y cada una de las especies hidrobiológicas marinas o de agua dulce tales como pescados, crustáceos y moluscos, dentro de los cuales se entienden incluidos los productos de acuicultura en estado fresco, ya sea entero, fraccionado, eviscerado o no, ha sido sometido a la acción del frío, hasta alcanzar en el centro térmico una temperatura de cero a cuatro grados centígrados (O°C a 4°C).*
Requisitos generales	*El cuerpo es alargado, mide entre 10 y 100 cm de longitud; con labios carnosos; en el ángulo superior del opérculo hay dos espinas cortas. El color es variante, desde gris oscuro en el dorso, hasta llegar a ser blanco en la parte ventral, aunque en el agua se lo ve plateado brillante, más plomizo en el dorso, con irisaciones verde oliva* *Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos frescos, congelados, ultracongelados, precocidos, cocidos y en conserva deberán cumplir con las características o condiciones establecidas en el Decreto 561 de 1984 o los que los modifiquen, adicionen o sustituyan. Los pescados frescos deben presentar las siguientes características: Rigor Monis: Cuerpo arqueado y rígido Escamas: bien unidas entre si y fuertemente adheridas a la piel, deben conservar su lucidez y brillo metálico y no deben ser viscosas Piel: Húmeda, tersa, bien adherida a los tejidos subyacentes, sin arrugas ni laceraciones Debe conservar los colores y tejidos propios de cada especie, exceptuando las especies que se decoloran Mucosidad: en las especies que la posean, debe ser acuosa y transparente Ojos Deben ocupar toda la cavidad orbitaria, ser transparentes, brillantes y salientes. El iris no debe estar manchado de rojo (sufusión). Opérculo: Rígido, ofreciendo resistencia a su apertura, cara interna nacarada, vasos sanguíneos llenos y firmes que no deben romperse a la presión digital Branquias: Coloreadas del Rosado al rojo intenso, húmedas y brillantes, con olor suigéneris y suave que recuerde el olor a mar. Las paredes interiores brillantes, vasos sanguíneos llenos y que resistan a la presión digital, olor suigéneris y suave. Músculos Elasticidad marcada firmemente adheridos a los huesos y que no se desprendan de ellos al ejercer presión con los dedos; color natural suigéneris, al primer corte, color propio con superficie de corte brillante. Los músculos presionados fuertemente, apenas deben trasudar líquido. Los vasos sanguíneos deben hallarse intactos. Al frotar los músculos triturados sobre la mano, no se percibirán olores anormales. Se podrán emplear otras especies de*

	pescados autorizadas para el consumo, en tal caso el producto elaborado hará referencia a la especie animal empleada en las Resoluciones 337 de 2006 y 148 de 2007 o las que las modifiquen, adicionen o sustituyan, expedidas por el Ministerio de la Protección Social, el Codex Alimentarius y las demás especies de pescados que se comercialicen en el territorio nacional
Requisitos Específicos	*Róbalo sin proceso adicional, Congelado. Entero, eviscerado, limpio, congelado.* ***El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una*** *de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero.* *Color: Gris oscuro* *Olor: Característico* *Textura: Firme al tacto* *Histamina, mg/kg en atún y bonito: 100 mg/kg mínimo y 200 mg/kg máximo.* *pH entre 5,8 y6,8* *Bases Volátiles Totales (mg/100g) en pescados frescos y congelados, crustáceos y moluscos 356 mg/kg /100g.* *Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener contaminante verde malaquita.* *Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener residuos de los medicamentos veterinarios cloranfenicol y nitrofuranos. No debe llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado.* *Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos resolución 776 de 2008.* *Debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 776 de 2008.* *Cumplir con los Límites Máximos de Residuos establecidos en la Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social o la norma que la modifique.* *Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1443.*
Empaque y rotulado	*Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y* *Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote* *El rotulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.*
Presentación	*Kilogramo*

Nombre Comercial	***SALMON ENTERO UND X 3 KG CADA UNO***
Calidad	*Aplicación plena de las BPM, cumplimiento del decreto 3075/97, ley 9/79* *NTC 1443* *Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social.* *Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social* *Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.* *Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.*
Generalidades	*Son todas y cada una de las especies hidrobiológicas marinas o de agua dulce tales como pescados, crustáceos y moluscos, dentro de los cuales se entienden incluidos los productos de acuicultura en estado fresco, ya sea entero, fraccionado, eviscerado o no, ha sido sometido a la acción del frío, hasta alcanzar en el centro térmico una temperatura de cero a cuatro grados centígrados (O°C a 4°C).*
Requisitos generales	*El Salmón, es el nombre común de peces caracterizados por tener un cuerpo alargado cubierto por pequeñas escamas cicloideas (redondeadas y con bordes lisos) y una aleta adiposa (carnosa) entre la aleta dorsal y la cola. El salmón es un pescado azul o graso que aporta unos 11 gramos de grasa por cada 100 gramos de proteína* *Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos frescos, congelados, ultracongelados, precocidos, cocidos y en conserva deberán cumplir con las características o condiciones establecidas en el Decreto 561 de 1984 o los que los modifiquen, adicionen o sustituyan. Los pescados frescos deben presentar las siguientes características: Rigor Monis: Cuerpo arqueado y rígido Escamas: bien unidas entre si y fuertemente adheridas a la piel, deben conservar su lucidez y brillo metálico y no deben ser viscosas Piel: Húmeda, tersa, bien adherida a los tejidos subyacentes, sin arrugas ni laceraciones Debe conservar los colores y tejidos propios de cada especie, exceptuando las especies que se decoloran Mucosidad: en las especies que la posean, debe ser acuosa y transparente Ojos Deben ocupar toda la cavidad orbitaria, ser transparentes, brillantes y salientes. El iris no debe estar manchado de rojo (sufusión). Opérculo: Rígido, ofreciendo resistencia a su apertura, cara interna nacarada, vasos sanguíneos llenos y firmes que no deben romperse a la presión digital Branquias: Coloreadas del Rosado al rojo intenso, húmedas y brillantes, con olor suigéneris y suave que recuerde el olor a mar. Las paredes interiores brillantes, vasos sanguíneos llenos y que resistan a la presión digital, olor suigéneris y suave. Músculos Elasticidad marcada firmemente adheridos a los huesos y que no se desprendan de ellos al ejercer presión con los dedos; color natural suigéneris, al primer corte, color propio con superficie de corte brillante. Los músculos presionados fuertemente, apenas deben trasudar líquido. Los vasos sanguíneos deben hallarse intactos. Al frotar los músculos triturados sobre la mano, no se percibirán olores anormales. Se podrán emplear otras especies de pescados autorizadas para el consumo, en tal caso el producto elaborado hará referencia a*

	la especie animal empleada en las Resoluciones 337 de 2006 y 148 de 2007 o las que las modifiquen, adicionen o sustituyan, expedidas por el Ministerio de la Protección Social, el Codex Alimentarius y las demás especies de pescados que se comercialicen en el territorio nacional
Requisitos Específicos	*Salmón entero, eviscerado, limpio, sin proceso adicional, congelado.* *Peso requerido por unidad es de 1500 a 2000 gramos* ***El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una** de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero.* ***Color:** Naranja Intenso* ***Olor:** Característico* ***Textura:** firme al tacto* *Histamina, mg/kg en atún y bonito: 100 mg/kg mínimo y 200 mg/kg máximo.* *pH entre 5,8 y6,8* *Bases Volátiles Totales (mg/100g) en pescados frescos y congelados, crustáceos y moluscos 356 mg/kg /100g.* *Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener contaminante verde malaquita.* *Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener residuos de los medicamentos veterinarios cloranfenicol y nitrofuranos.* *No debe llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado.* *Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos resolución 776 de 2008.* *Debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 776 de 2008.* *Cumplir con los Límites Máximos de Residuos establecidos en la Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social o la norma que la modifique.* *Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1443.*
Empaque y rotulado	*Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y* *Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote* *El rotulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.*
Presentación	*Unidad 3 Kg*

NOMBRE COMERCIAL	***TILAPIA SIN ARREGLAR x 500 GR***
Calidad	*Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.* *Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social* *Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social NTC 1443.*
Generalidades	*Son todas y cada una de las especies hidrobiológicas marinas o de agua dulce tales como pescados, crustáceos y moluscos, dentro de los cuales se entienden incluidos los productos de acuicultura en estado fresco, ya sea entero, fraccionado, eviscerado o no ha sido sometido a la acción del frío, hasta alcanzar en el centro térmico una temperatura de cero a cuatro grados centígrados (O°C a 4°C)*
Requisitos generales	*Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos frescos, congelados, ultracongelados, precocidos, cocidos y en conserva deberán cumplir con las características o condiciones establecidas en el Decreto 561 de 1984 o los que los modifiquen, adicionen o sustituyan.* *Los pescados frescos deben presentar las siguientes características:* *Rigor Monis: Cuerpo arqueado y rígido* *Escamas: bien unidas entre si y fuertemente adheridas a la piel, deben conservar su lucidez y brillo metálico y no deben ser viscosas* – *Piel: Húmeda, tersa, bien adherida a los tejidos subyacentes, sin arrugas ni laceraciones Debe conservar los colores y tejidos propios de cada especie, exceptuando las especies que se decoloran* – *Mucosidad: en las especies que la posean, debe ser acuosa y transparente* – *Ojos Deben ocupar toda la cavidad orbitaria, ser transparentes, brillantes y salientes. El iris no debe estar manchado de rojo (sufusión).* – *Opérculo: Rígido, ofreciendo resistencia a su apertura, cara interna nacarada, vasos sanguíneos llenos y* *firmes que no deben romperse a la presión digital Branquias: Coloreadas del Rosado al rojo intenso, húmedas y brillantes, con olor suigéneris y suave que recuerde el olor a mar.* – *Las paredes interiores brillantes, vasos sanguíneos llenos y que resistan a la presión digital, olor suigéneris y suave.* – *Músculos Elasticidad marcada firmemente adheridos a los huesos y que no se desprendan de ellos al ejercer presión con los dedos; color natural suigéneris, al primer corte, color propio con superficie de corte brillante.* – *Los músculos presionados fuertemente, apenas deben trasudar líquido.* – *Los vasos sanguíneos deben hallarse intactos. Al frotar los músculos triturados sobre la mano, no se percibirán olores anormales.* *Se podrán emplear otras especies de pescados autorizadas para el consumo, en tal caso el producto elaborado hará referencia a la especie animal empleada en*

	las Resoluciones *337 de 2006 y 148 de 2007 o las que las modifiquen, adicionen o sustituyan, expedidas por el Ministerio de la Protección Social, el Codex Alimentarius y las demás especies de pescados que se comercialicen en el territorio nacional* *La tilapia es un grupo de peces pertenecientes al género Oreochromis que habita en regiones tropicales, donde se dan las condiciones favorables para su reproducción y crecimiento. Entre sus especies destacan la Tilapia Nilo, la tilapia azul y la tilapia de Mozambique*
Requisitos Específicos	*Histamina, mg/kg en atún y bonito: 100 mg/kg mínimo y 200 mg/kg máximo.* *pH entre 5,8 y6,8* *Bases Volátiles Totales (mg/100g) en pescados frescos y congelados, crustáceos y moluscos 356 mg/kg /100g.* *Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener contaminante verde malaquita.* *Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener residuos de los medicamentos veterinarios cloranfenicol y nitrofuranos* *Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos resolución 776 de 2008.* *Debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 776 de 2008.* *Cumplir con los Límites Máximos de Residuos establecidos en la Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social o la norma que la modifique.* *Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1443.* ***SE REQUIERE TILAPÍA SIN ARREGLAR***
Empaque y rotulado	*El producto se debe envasar o empacar en material grado alimentario, inocuo y resistente, de tal manera que no reaccione con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, asegurando su conservación e inocuidad en las condiciones que exige el producto, durante el transporte, almacenamiento y comercialización.* *El rotulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.*
Presentación	*Unidad por 500 g*

NOMBRE COMERCIAL	***TRUCHA ENTERA DE 380 GRAMOS SIN ARREGLAR***
Calidad	*Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.* *Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social* *Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social NTC 1443.*
Generalidades	*Son todas y cada una de las especies hidrobiológicas marinas o de agua dulce tales como pescados, crustáceos y moluscos, dentro de los cuales se entienden incluidos los productos de acuicultura en estado fresco, ya sea entero, fraccionado, eviscerado.*
Requisitos generales	*Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos frescos, congelados, ultracongelados, precocidos, cocidos y en conserva deberán cumplir con las características o condiciones establecidas en el Decreto 561 de 1984 o los que los modifiquen, adicionen o sustituyan.* *Los pescados frescos deben presentar las siguientes características:* *Rigor Monis: Cuerpo arqueado y rígido* *Escamas: bien unidas entre si y fuertemente adheridas a la piel, deben conservar su lucidez y brillo metálico y no deben ser viscosas* – *Piel: Húmeda, tersa, bien adherida a los tejidos subyacentes, sin arrugas ni laceraciones Debe conservar los colores y tejidos propios de cada especie, exceptuando las especies que se decoloran* – *Mucosidad: en las especies que la posean, debe ser acuosa y transparente* – *Ojos Deben ocupar toda la cavidad orbitaria, ser transparentes, brillantes y salientes. El iris no debe estar manchado de rojo (sufusión).* – *Opérculo: Rígido, ofreciendo resistencia a su apertura, cara interna nacarada, vasos sanguíneos llenos y* *firmes que no deben romperse a la presión digital Branquias: Coloreadas del Rosado al rojo intenso, húmedas y brillantes, con olor suigéneris y suave que recuerde el olor a mar.* – *Las paredes interiores brillantes, vasos sanguíneos llenos y que resistan a la presión digital, olor suigéneris y suave.* – *Músculos Elasticidad marcada firmemente adheridos a los huesos y que no se desprendan de ellos al ejercer presión con los dedos; color natural suigéneris, al primer corte, color propio con superficie de corte brillante.* – *Los músculos presionados fuertemente, apenas deben trasudar líquido.* – *Los vasos sanguíneos deben hallarse intactos. Al frotar los músculos triturados sobre la mano, no se percibirán olores anormales.* *Se podrán emplear otras especies de pescados autorizadas para el consumo, en tal caso el producto elaborado hará referencia a la especie animal empleada en las Resoluciones* *337 de 2006 y 148 de 2007 o las que las modifiquen, adicionen o sustituyan,*

	expedidas por el Ministerio de la Protección Social, el Codex Alimentarius y las demás especies de pescados que se comercialicen en el territorio nacional *Las truchas son peces de la subfamilia Salmoninae; se usan específicamente para peces de tres generos de dicha subfamilia: Salmo, que incluye las especies Salvelinus.*
Requisitos Específicos	*Histamina, mg/kg en atún y bonito: 100 mg/kg mínimo y 200 mg/kg máximo. pH entre 5,8 y6,8* *Bases Volátiles Totales (mg/100g) en pescados frescos y congelados, crustáceos y moluscos 356 mg/kg /100g.* *Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener contaminante verde malaquita.* *Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener residuos de los medicamentos veterinarios cloranfenicol y nitrofuranos.* *Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos resolución 776 de 2008.* *Debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 776 de 2008.* *Cumplir con los Límites Máximos de Residuos establecidos en la Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social o la norma que la modifique.* *Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1443.* ***SE REQUIERE TRUCHA ENTERA SIN ARREGLAR***
Empaque y rotulado	*El producto se debe envasar o empacar en material grado alimentario, inocuo y resistente, de tal manera que no reaccione con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, asegurando su conservación e inocuidad en las condiciones que exige el producto, durante el transporte, almacenamiento y comercialización.* *El rotulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.*
Presentación	*TRUCHA ENTERA DE 380 GRAMOS SIN ARREGLAR*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	***CONDIMENTO EN POLVO DE MORTADELA***
Calidad	*NTC. 1325*
Requisitos Específicos	*Fórmula balanceada de mezcla de aceites esenciales y oleorresinas de sabores naturales que le aportan al producto cárnico propiedades de sabor y aroma mejorando las características sensoriales del mismo, como Hiervas y Especias Puras Molidas (Ajo, Comino, Pimienta, Mostaza, Pimentón, Nuez Moscada, Cebolla)Clorurode Sodio, Aticompactante, Sacarosa, Sinérgicos y Potenciadores de Sabor, sabores y Antioxidantes.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Rotulado con los siguientes Ítems: Nombre del producto, Fecha de vencimiento, Referencia, fecha de producción y número de lote.*
Presentación (Aplicapara productos)	*Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas trilaminares*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	***CONDIMENTO EN POLVO CHORIZO TRADICIONAL***
Calidad	*NT Codex Alimentarius. CAC/RCP 42-1995. Código de prácticas de higiene para especias y plantas aromáticas desecadas. Norma Técnica Colombiana NTC 4423. Industrias alimentarias. Especias y condimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y lasnormas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.*
Requisitos Específicos	*El condimento puede estar compuesto por: polifosfatos, antihumectantes, ascorbatos,especias de plantas aromáticas y de uso culinario, como por ejemplo: cebolla, paprika,laurel, tomillo, orégano, pimienta, ajo, jengibre, clavo de olor, canela, perejil, nuez moscada, albahaca, entre otras. SE REQUIERE CONDIMENTO CHORIZO TRADICIONAL EN POLVO.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Debe cumplir con lo establecido en la NTC 4423, las Resoluciones 5109 de 2005, 10593de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. El rotulado debe indicar como mínimo: fabricante, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda, marca, tipo de producto, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. El envase/empaque debe estar construido en un material inerte, inocuo y resistente, que garantice la conservación del producto, sin alterar sus características durante el almacenamiento, transporte y expendio. El almacenamiento se debe hacer separadamente de sustancias incompatibles.* *Mantener en un lugar bien ventilado, fresco y seco, lejos de fuentes de calor, ignición yde la acción directa de los rayos solares. Los contenedores deben permanecer siempre bien cerrados, ajustados y protegidos de cambios extremos de temperatura y de* *daños físicos*
Presentación (Aplicapara productos)	*Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas trilaminares*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	***CONDIMENTO EN POLVO DE HAMBURGUESA ESPECIAL***
Calidad	*NTC. 1325*
Requisitos Específicos	*Mezcla de Condimentos, Especias Molidas (Ajo, Comino, Pimienta, Mostaza, Coriandro, Perejil, Nuez moscada, Laurel, Cilantro), fórmula balanceada de mezcla especias y de aceites esenciales, oleorresinas de sabores naturales que le aportan al producto cárnico propiedades de sabor y aroma mejorando las características sensoriales del mismo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y númerode lote* *El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.*
Presentación (Aplicapara productos)	*Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas trilaminares*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	***CONDIMENTO EN POLVO DE SALCHICHA TIPO RANCHERA***
Calidad	*NTC. 1325*
Requisitos Específicos	*Mezcla de Condimentos, Hierbas y Especias Molidas (Ajo, Comino, Páprika, Pimienta,Mostaza, Cebolla).* *Fórmula balanceada de mezcla de aceites esenciales y oleorresinas de sabores naturales que le aportan al producto cárnico propiedades de sabor y aroma mejorando las características sensoriales del mismo.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Rotulado con los siguientes Ítems: Nombre del producto, Fecha de vencimiento, Referencia, fecha de producción y número de lote.*
Presentación (Aplica para productos)	*Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas trilaminares*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	***CUAJO LIQUIDO FUERZA 10-100L (500mL)***
Calidad	*Grado alimentario. Norma Técnica Colombiana NTC 2990. Productos lácteos. Materiasprimas. Cuajos o enzimas lacto coagulantes. Resolución 5109 de 2005 de Ministerio deSalud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.*
Requisitos Específicos	*una enzima coagulante de la leche grado alimenticio, producida por fermentación controlada de un Organismo no Modificado Genéticamente del Mucor miehei.* *Actividad 1:700.000 Unidades de CoagulaciónColor Ligeramente Tostado* *Olor Tenue, libre de olores ofensivos Solubilidad Porción enzimática soluble en Agua*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*El producto se debe empacar en envases o empaques de material, inocuos que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. Debe cumplir con los establecido en la NTC 2990 y en la Resolución 5109 de 2005 de Ministerio de Salud y Protección Social.*
Presentación (Aplicapara productos)	*Frasco x 500 mL*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	***CULTIVO MESOFILO 50L (KUMIS)***
Calidad	*N.A*
Requisitos Específicos	*Mezcla de cultivos lácticos mesófilos liofilizadosLc. lactis Lc. cremoris Lc. diacetylactisLeuc. cremoris* *Actividad: Min 1x10^{9} UFC por gramo*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Debe cumplir con los establecido en la NTC 805, Resolución 5109 de 2005 de Ministerio de Salud y Protección Social y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. El producto se debe empacar en envases o empaques dematerial inocuo que asegure su conservación e higiene durante el almacenamiento,* *transporte, expendio y uso.*
Presentación (Aplicapara productos)	*Sobre x 3 gramos*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	***CULTIVO THERMOFILO 50L (YOGURT)***
Calidad	*N.A*
Requisitos Específicos	*Mezcla de cultivos lácticos termofilos liofilizadosStreptococcus thermophilus Lactobacillus delbrueckii subsp. lactis Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgarico* *Contiene: sacarosa , maltodextrinas* *Actividad: Min $1x10^9$ UFC por gramo*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Debe cumplir con los establecido en la NTC 805, Resolución 5109 de 2005 de Ministerio de Salud y Protección Social y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. El producto se debe empacar en envases o empaques dematerial inocuo que asegure su conservación e higiene durante el almacenamiento,* *transporte, expendio y uso.*
Presentación (Aplica para productos)	*Sobre x 3 gramos*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	***HILO CALABRE PARA CHORIZO***
Calidad	*Reglamento UE 10/2011, el Reglamento CE 1935/2004*
Requisitos Específicos	*Hilo para amarre de productos alimenticios.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Rotulado con los siguientes Ítems: Nombre de la empresa, dirección, Nombre delproducto, Referencia.*
Presentación (Aplica para productos)	*CONO X 200 GRAMOS (300 m).*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	***LACTASA GODO YNL-2 x 1L***
Calidad	*CAS 9031-11-2*
Requisitos Específicos	*Enzima líquida purificada aislada de una cepa de levadura lácteakluyveromyces lactis*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Envase de vidrio con gotero Envases de Se sirve en frasco con gotero. El envase/empaque debe estar construido en un material inerte, inocuo y resistente, quegarantice la conservación del producto, sin alterar sus características durante el almacenamiento, transporte y expendio. El almacenamiento se debe hacer separadamente de sustancias incompatibles. Mantener en un lugar bien ventilado, fresco y seco, lejos de fuentes de calor, ignición y de la acción directa de los rayos solares.*
Presentación (Aplica para productos)	*125mL.*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	***TRIPA FIBROSA CALIBRE 100***
Calidad	*NTC 512-1 y NTC 512-2*
Requisitos Específicos	*Funda permeable fabricada a partir de papel, recubierta de celulosa regenerada.*
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	*Rotulado con los siguientes Ítems: Nombre de la empresa, dirección, Nombre delproducto, Referencia, y número de lote.*
Presentación (Aplica para productos)	*Rollos de 250 m, DE COLOR NATURAL.*

Reporte Certificado de Disponibilidad Presupuestal Comprobante

Usuario Solicitante:	MHjpclavij	JENNY PATRICA CLAVIJO BARRERA
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:	36-02-00-011-940610	CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA TURISMO Y ALIMENTOS-BTA D C
Fecha y Hora Sistema:	2024-09-20-8:49 a. m.	

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

El suscrito Jefe de Presupuesto CERTIFICA que existe apropiación presupuestal disponible y libre de afectación en los siguientes "Ítems de afectación de gastos"

Numero:	8224	**Fecha Registro:**	2024-08-04	**Unidad / Subunidad ejecutora:**	36-02-00-011-940610 CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA TURISMO Y ALIMENTOS-BTA D C						
Vigencia Presupuestal	Actual	**Estado:**	Generado			**Tipo:**	Gasto		**Uso Caja Menor**	Ninguno	
Valor Inicial:	245.608.285,00	**Valor Total Operaciones:**	54.391.715,00			**Valor Actual.:**	300.000.000,00	**Saldo x Comprometer:**	300.000.000,00	**Vr. Bloqueado**	0,00

SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL				AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS					
Número:	9024	**Fecha Registro:**	2024-08-04	**Número:**		**Modalidad de contratación:**		**Tipo de contrato:**	

ITEM PARA AFECTACION DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO
940634 CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS-BTA D C - PRODUCCION CENTROS	C-3603-1300-15-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	Propios	20	CSF	2024-09-20		21.269.531,00			
					2024-09-19	0,00	18.959.276,00			
					Total:	0,00	40.228.807,00	40.228.807,00	40.228.807,00	0,00
940645 CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS-BTA D C - SERVICIOS PRESTADOS A LA FORMACION	C-3603-1300-15-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	Nación	10	CSF	**FECHA OPERACION**	**VALOR INICIAL**	**VALOR OPERACION**	**VALOR ACTUAL**	**SALDO X COMPROMETER**	**VALOR BLOQUEADO**
					Total:	245.608.285,00	0,00	245.608.285,00	245.608.285,00	0,00

940662 CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS-CONCURSOS PARA RETROALIMENTAR MEJORAS	C-3605-1300-3-40402A-3605019-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE EDUCACIÓN INFORMAL - IMPLANTACIÓN SISTEMA DE INVESTIGACIÓN APLICADA, DESARROLLO TECNOLÓGICO Y COMPETITIVIDAD	Propios	27	CSF	**FECHA OPERACION**	**VALOR INICIAL**	**VALOR OPERACION**	**VALOR ACTUAL**	**SALDO X COMPROMETER**	**VALOR BLOQUEADO**
					2024-09-20	0,00	8.000.000,00			
					Total:	0,00	8.000.000,00	8.000.000,00	8.000.000,00	0,00
940685 CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS-BTA D C SERVICIOS PREST A LA FORM ECONOM POPULAR	C-3603-1300-19-708020-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LOS SERVICIOS PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL DE LA POBLACION DE LA ECONOMÍA CAMPESINA Y DE LA ECONOMÍA POPULAR NACIONAL	Nación	10	CSF	**FECHA OPERACION**	**VALOR INICIAL**	**VALOR OPERACION**	**VALOR ACTUAL**	**SALDO X COMPROMETER**	**VALOR BLOQUEADO**
					2024-09-19		-2.000.000,00			
					2024-09-20		2.000.000,00			
					2024-09-20		4.162.908,00			
					2024-09-10	0,00	2.000.000,00			
					Total:	0,00	6.162.908,00	6.162.908,00	6.162.908,00	0,00

Objeto:	MATERIALES FORMACION: CPE No. 11-9-2024-052061/Contratar la compra de materiales de formación para el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos.



Firma Responsable

ANALISIS DE RIESGOS QUE PUEDEN AFECTAR EL PROCESO CONTRACTUAL DE CONFORMIDAD CON LO ESTIPULADO EN EL DECRETO 1082 DE 2015.

El Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos, de acuerdo con los lineamientos de Colombia Compra Eficiente, busca identificar y clasificar los riesgos con base en probabilidad de ocurrencia y el impacto del evento.

1. IDENTIFICACION Y CLASIFICACION DE LOS RIESGOS

Tomando como referencia la práctica y desarrollo de los diferentes procesos de contratación en vigencias anteriores, los riesgos identificados por otras entidades y proponiendo planes de acción- tratamiento que mermen dichas circunstancias y permitan garantizar el cumplimiento de la finalidad que persigue el proceso contractual

Al respecto, la entidad establece la clasificación del riesgo según su clase, su fuente, la etapa del proceso de contratación y su tipo. https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documents/cce_manual_cobertura_riesgo.pdf

VALORACIÓN DEL RIESGO:

				IMPACTO				
		CALIFICACIÓN CUALITATIVA		Obstruye la ejecución del contrato de manera intrascendente	Dificulta la ejecución del contrato de manera baja, aplicando medidas mínimas se pueden lograr el objetivo contractual	Afecta la ejecución del contrato sin alterar el beneficio para las partes	Obstruye la ejecución del contrato sustancialmente pero aún permite la consecución del objeto contractual	Perturba la ejecución del contrato de manera grave imposibilitando la consecución del objeto contractual
		CALIFICACIÓN MONETARIA		Los sobrecostos no representan más del 1% del valor del contrato	Los sobrecostos no representan más del 5 % del valor del contrato	Genera un impacto sobre el valor del contrato entre el 5% y el 15%	Incrementa el valor del contrato entre el 15% y el 30%	Impacto sobre el valor del contrato por más del 30%
		Categoría	Valoración	Insignificante	Menor	Moderado	Mayor	Catastrófico
				1	2	3	4	5
PROBABILIDAD	1 en 10.000-100.000	Raro (Puede ocurrir excepcionalmente)	1	2	3	4	5	6
	1 en 1.000-10.000	Improbable (Puede ocurrir ocasionalmente)	2	3	4	5	6	7
	1 en 100-1.000	Posible (Puede Ocurrir en cualquier momento a futuro)	3	4	5	6	7	8
	1 en 10 - 100	Probable (Probablemente va a ocurrir)	4	5	6	7	8	9
	> 1 en 10	Casi siempre (Ocurre en la mayoría de circunstancias)	5	6	7	8	9	10

Fuente: Colombia Compra Eficiente

El orden de prioridades fue establecido asignado un puntaje de acuerdo con la probabilidad de ocurrencia (Raro, Improbable, Posible, Probable, Casi siempre) y de su impacto (Insignificante, Menor, Moderado, Mayor, Catastrófico). Los riesgos fueron clasificados teniendo en cuenta su calificación de acuerdo con la siguiente tabla de tratamiento y control de riesgo:

Valoración del Riesgo	Categoría- Factor de escogencia y calificación
8,9 y 10	Riesgo extremo: Se requiere un plan de acción detallado
6 y 7	Riesgo Alto: Se necesita una atención mayor de la administración
5	Riesgo medio= Especificar responsabilidad de la administración
2,3 y 4	Riesgo bajo: Administrar por procedimiento de rutina

Fuente: Colombia Compra Eficiente

Los riesgos mayor requieren monitoreo adicional para disminuir su probabilidad de ocurrencia o mitigar su impacto durante el proceso de contratación.

A continuación, se muestra la identificación de riesgos en el cual se deben clasificar los riesgos de acuerdo con los siguientes campos:

Clase: (i) genera, riesgo transversal a los diversos proyectos y/o contratos que realiza la Entidad; y (ii) específico, riesgos específicos al proyecto y/o contrato.

Área; (i) interno; riesgos internos al Centro de Industria y Construcción del SENA Regional Tolima; y (ii) externos; riesgos externos al Centro de Industria y Construcción del SENA Regional Tolima
Etapa: es el momento en que se puede materializar el riesgo (i) Planeación; (ii) Selección; (iii) Contratación; (iv) Ejecución.
Tipo: los riesgos se pueden clasificar según los siguientes tipos:
(i) Riesgos Económicos: son los derivados del comportamiento del mercado, tales como la fluctuación de los precios de los insumos, desabastecimiento y especulación de los mismos, entre otros.
(ii) Riesgos Sociales o Políticos: son los derivados de los cambios de las políticas gubernamentales y de cambios en las condiciones sociales que tengan impacto en la ejecución del contrato.
(iii) Riesgos Operacionales: son los asociados a la operatividad del contrato, tales como la suficiencia del presupuesto oficial, del plazo o los derivados de procesos, procedimientos, parámetros, sistemas de información y tecnológicos, equipos humanos o técnicos inadecuados o insuficientes.
(iv) Riesgos Financieros: son (i) el riesgo de consecución de financiación o riesgo de liquidez para obtener recursos para cumplir con el objeto del contrato, y (ii) el riesgo de las condiciones financieras establecidas para la obtención de los recursos, tales como plazos, tasas, garantías, contragarantías, y refinanciaciones, entre otros.
(v) Riesgos Regulatorios: derivados de cambios regulatorios o reglamentarios que afecten la ecuación económica del contrato.
(vi) Riesgos de la Naturaleza: son los eventos naturales previsibles en los cuales no hay intervención humana que puedan tener impacto en la ejecución del contrato, por ejemplo los temblores, inundaciones, lluvias, sequías, entre otros.
(vii) Riesgos Ambientales: son los derivados de las obligaciones legales o reglamentarias de carácter ambiental, así como de las licencias, planes de manejo o de permisos y autorizaciones ambientales, incluyendo tasas retributivas y compensatorias, obligaciones de mitigación, tareas de monitoreo y control, entre otras.
(viii) Riesgos Tecnológicos: son los derivados de fallas en los sistemas de comunicación de voz y de datos, suspensión de servicios públicos, nuevos desarrollos tecnológicos o estándares que deben ser tenidos en cuenta para la ejecución del contrato, obsolescencia tecnológica.

2. MATRIZ DE IDENTIFICACIÓN DE RIESGO

No	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	General	Interno	Planeación	Operacional	Falta de claridad en los términos de referencia de los estudios previos y anexo al Pliego de Condiciones	*Reclamos de los Oferentes Reclamos de los Oferentes *Expedición de Adendas	4	3	7	ALTO	SENA	*Revisión minuciosa de los términos de referencia y documentos soportes. y documentos soportes. *Atendiendo inquietudes de oferentes	Raro	Insignificante	2	BAJO	No	SENA Área Técnica,	Etapa Preparatoria	Etapa Precontractual	Revisión de los términos (Estudio previo y Anexo al Pliego de Condiciones) por el grupo interdisciplinario idóneo en el tema	Etapas Preparatoria y Precontractual

No	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
2	General	Interno	Planeación	Operacional	Demora en los tiempos previstos para el proceso en su etapa precontractual	*Demora para la celebración del contrato	1	1	2	BAJO	SENA	*Preparación acertada del cronograma y en plazo de contingencias ampliar los plazos inicialmente programados	Raro	Insignificante	2	BAJO	No	SENA Área Técnica- Gestión contractual	Una vez se presente la contingencia	Una vez se expida el acto administrativo que corrige el evento	Controlando la ejecución del cronograma y detectando a tiempo las situaciones que ocasionen el evento	Seguimiento permanente al cronograma y a las instancias que por norma haya lugar.
3	General	Interno	Precontractual	Operacional	Selección inapropiada del contratista	*La adjudicación inapropiada del contrato	2	2	4	BAJO	SENA	Coherencia de los criterios de evaluación, selección y adjudicación de ofertas	Raro	Insignificante	2	BAJO	NO	SENA-EVALUAODRES	En el momento de designar los evaluadores	Seguimiento en las evaluaciones de las propuestas	Garantizar el control de las evaluaciones	En la etapa precontractual
4	Específico	Externo	Precontractual	Económico	Ofertas con precios artificialmente bajos	*Ofertas presentadas con precios muy bajos en comparación con el estudio de mercado	3	4	7	ALTO	CONTRATISTA	Dar aplicar al Decreto 1082 de 2015	Raro	Insignificantes	2	BAJO	NO	SENA-COMITÉ EVALUADOR	En el momento de realizar el cuadro comparativo de precios (evaluación de ofertas)	Antes de adjudicar	Garantizar el control en la revisión de precios	En la etapa precontractual
5	Específico	Interno	En ejecución	Operacional	Errores cometidos por el contratista en la presentación de la oferta (documentos)	*Incumplimiento de las condiciones (Estudio previo y Anexo Al pliego condiciones electrónico) *No obtención del objeto contractual	3	4	7	ALTO	CONTRATISTA	Verificación de documentos de la propuesta, según el cronograma del proceso. El contratista debe haber verificado observancia de los requisitos del proceso de selección	Raro	Insignificantes	2	BAJO	NO	SENA-COMITÉ EVALUADOR	En el momento de la evaluación	Al terminar las evaluaciones	Garantizar el control de las evaluaciones	En la etapa precontractual

No	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
6	General	Externo	Contractual	Económico	La fluctuación de los precios de los bienes adquiridos	*Reclamo o sobre cobros por parte del contratista *Se deriva de los efectos provenientes de las variaciones de las tasas de interés, de cambio, devaluación real y de otras variables del mercado, frente a las estimaciones iniciales del contratista, que pueden afectar las utilidades esperadas o generar pérdidas	2	4	6	ALTO	CONTRATISTA	*Establecer en los Estudios previos y Anexo al Pliego de Condiciones, que los precios del estudio de mercado son fijos, en razón a que son producto de un análisis de cotizaciones previamente recibidas y consultas en los mercados y procesos contractuales a vigencias anteriores	Raro	Insignificante	2	BAJO	SI	CONTRATISTA- SENA	Al momento que se presente evento se realiza el tratamiento necesario	El contratista asume los cambios del precio	Hacer adecuadas especificaciones s técnicas, teniendo en cuenta las condiciones del mercado	En la ejecución del contrato
7	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Diferencia en la calidad de bienes adquirir por la entidad	*No aceptación de bienes por parte de beneficiario directo del mismo de la Entidad.	2	5	7	ALTO	CONTRATISTA	*Control de calidad, aplicando los procedimientos de la norma técnica y levantar el respectivo requerimiento al contratista	Raro	Menor	3	BAJO	SI	SENA- SUPERVISOR	Seguimiento al momento de iniciar la ejecución del contrato	Acta de terminación del contrato	Supervisión constante, acompañada de informes del superviso; devolución de bienes defectuosos o que no cumplen con la calidad exigida y ofertada.	Durante todo el proceso de ejecución
8	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Incumplimiento de cualquiera de las obligaciones del contrato (parcial o total) por parte del contratista	*La no entrega de los bienes en óptimas condiciones. *Incumplimiento de las normas aplicables derivadas del proceso de contratación. *Incumplimiento de las condiciones establecidas por la entidad y pactadas por el contratista	3	4	7	ALTO	CONTRATISTA	Realizar el debido procedimiento administrativo, agotando cada una de las instancias a las que haya lugar (declaración de incumplimiento y hacer efectivas las garantías)	Improbable	Moderado	5	MEDIO	SI	SENA- SUPERVISOR	Una vez se presente el incumplimiento	Una vez el contratista cumpla o se ejecuten las garantías del contrato	Mediante la supervisión hacer los requerimientos que permitan el cumplimiento de las obligaciones	Durante todo el proceso de ejecución

No	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
9	Específico	Interno	En ejecución	Operacional	Modificación de especificaciones técnicas de los bienes y/o servicios adquiridos	*No cumplimiento de los fines y cometidos de la contratación *Deficiente calidad en los bienes y/o servicios objeto de la presente contratación	3	4	7	ALTO	CONTRATISTA –SENA	Evaluación de alternativas óptimas, concertación y planeación adecuada	Raro	Insignificantes	2	BAJO	SI	SENA –SUPERVISOR	A partir del acta de inicio del contrato	A partir del acta de terminación del contrato	Garantizar la ejecución	Etapas contractual y Post contractual
10	Específico	Interno	En ejecución	Regulatorio	Modificación en normas de transporte y tarifas de impuestos, tasas, contribuciones, entre otros	*Variación de precios de los bienes contratados. *Incumplimiento de las obligaciones	4	3	7	ALTO	CONTRATISTA-SENA	Revisión legal sobre la implementación de las mismas y ajuste a las nuevas normas a que haya lugar	Raro	Insignificantes	2	BAJO	SI	SENA- Gestión Contractual	Desde la etapa preparatoria	Hasta la etapa post contractual	Controlando la ejecución del proceso contractual	Durante el desarrollo y ejecución del proceso precontractual
11	Específico	Externo	Contractual	Operacional	No suscripción del contrato y/o de la (s) garantía (s) exigidas en el proceso contractual	*No ejecución del contrato y perjuicio a los planes de mejoramiento de la calidad educativa *No legalización del contrato	1	1	2	BAJO	CONTRATISTA	*Hacer cumplir la garantía de única *Aplicación del artículo 82 de la Ley 1474 de 2011- Imposición de Multas, Sanciones y Declaratorias de Incumplimiento	Raro	Insignificantes	2	BAJO	NO	Gestión contractual	Gestión contractual	Etapa contractual	Con el perfeccionamiento y legalización del contrato	Etapa contractual
12	Específico	Externo	Ejecución	Regulatorio	Modificación de las condiciones de movilidad a nivel nacional, debido a riesgos a la salud pública.	*No se pueda trasladar para su entrega, los bienes materia de la contratación *Incumplimiento de las obligaciones	2	4	6	ALTO	Contratista / Entidad	Revisión legal Ajuste a las nuevas normas a que haya lugar	Raro	Mayor	5	MEDIO	SI	SENA- Gestión Contractual	Desde la etapa preparatoria	Hasta la etapa post contractual	Controlando la ejecución del proceso contractual	Durante el desarrollo y ejecución del proceso precontractual

No	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
13	General	Externo	En ejecución	De la naturaleza	Temblores, inundaciones, lluvias, sequías, entre otros, siempre y cuando los mismos puedan preverse	No poder entregar los bienes materia del proceso de contratación	1	2	3	BAJO	CONTRATISTA-SENA	Revisar las condiciones para poder tomar medidas	Raro	Insignificantes	2	BAJO	SI	SENA –SUPERVISOR	Desde la legalización del contrato	Hasta la etapa post contractual	A partir del acta de terminación del contrato	Durante todo el proceso de ejecución
14	Específico	Externo	En ejecución	Operacional	Contagio de COVID19 al personal involucrado en el proceso	*Suspensión de las actividades para evitar y prevenir contagios.	4	3	7	ALTO	CONTRATISTA	Realizar todos los controles y observar estricto seguimiento de las normas de bioseguridad y distanciamiento social y control	Posible	Mayor	3	ALTO	SI	CONTRATISTA	Desde la legalización del contrato	Hasta la etapa poscontractual	Controlando la ejecución del proceso contractual	Permanente
15	General	Interno	Planeación	Operacional	Que los requisitos habilitantes establecidos no sean apropiados para el proceso de contratación	Que no se establezcan las condiciones para que oferentes con experiencia puedan presentar sus ofertas dentro del proceso	2	3	5	MEDIO	ENTIDAD	Revisión de la necesidad y Modalidad de selección en la elaboración de estudios previos	1	2	3	BAJO	NO	ENTIDAD	Proyecto Pliego	Adjudicación	Revisión de los documentos del proceso por parte de Área Jurídica de la Subdirección	Cronograma de Contratación
16	General	Externo	Selección	Riesgo operacional	Riesgo de colusión	La adjudicación inapropiada del contrato	1	4	5	MEDIO	CONTRATISTA	Diseño de procedimiento de adjudicación para minimizar el riesgo de colusión	1	1	2	BAJO	SI	ENTIDAD	Adjudicación	Suscripción de contrato	Valoración de la probabilidad de la colusión	Cronograma de Contratación

17	18	19	20	21
General	General	Especifico	Especifico	Especifico
Interno	Interno	Externo	Externo	Externo
Pre contractual	Contratación	Ejecución	Ejecución	Ejecución
Social	Riesgo operacional	Financiero	Financiero	Riesgo operacional
Paros o disturbios de orden público que impidan, demoren o dificulten la ejecución del contrato	Riesgo asociado con el incumplimiento de la publicación o el registro presupuestal del contrato	Variación en los precios de insumos y demás artículos requeridos en el presente proceso	Incorrecta previsión por parte del contratista para cumplir con el contrato	Que el contratista no proceda con la liquidación del contrato dentro de los términos de Ley
No ejecución oportuna del contrato	Que los recursos destinados a la financiación del compromiso se desvíen a otro fin.	Dificulta la ejecución del contrato	No ejecución correcta del contrato	Incumplimiento de los términos para la liquidación del contrato
3	1	3	3	2
3	3	3	3	5
6	5	6	6	7
ALTO	BAJO	ALTO	ALTO	ALTO
CONTRATISTA	ENTIDAD	CONTRATISTA	CONTRATISTA	CONTRATISTA
Supervisión	Seguimiento en el requisito de ejecución	Supervisión	Supervision	Requerimientos de orden jurídico. Procedencia de la liquidación unilateral parte del Contrato por parte del SENA.
3	1	3	2	1
3	1	3	2	1
6	2	6	4	2
ALTO	BAJO	ALTO	BAJO	BAJO
SI	SI	SI	SI	NO
CONTRATISTA	ENTIDAD	CONTRATISTA	CONTRATISTA	ENTIDAD - CONTRATISTA
Información de orden publico nacional	Desde la Suscripción del contrato	Entregas no oportunas	Demoras en las entregas o entregas incorrectas	Desde la terminación del contrato
Monitoreo	Hasta la Legalización	Monitoreo	Monitoreo	Hasta la Liquidación del Contrato
Supervisión	Vigilancia estricta de la reserva presupuestal	Supervisión	Supervisión	Requerimientos para liquidación de contrato
Diario	El mismo día	Semanal	Según las solicitudes de entrega	A la terminación del contrato