Item #	1
Nombre del producto	SALSA PICANTE
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50171832
Calidad	NTC 4423
Generalidades	El ají es el fruto o baya del género Capsicum comprende varias especies, llamado en diversos países ají, chile (chilli), pimiento, guindilla, morrón, peperonchino. El fruto varía en coloración y tamaño de acuerdo a la variedad; puede ser cúbico, cónico o esférico. De interior hueco, está dividido en dos o cuatro costillas verticales interiores que portan las semillas, de color amarillo pálido salvo en C. pubescens, que las presenta negras. El ají, baya empleada para elaborar producto como pasta o salsa de ají. El género Capsicum se encuentra en gran diversidad de formas, tamaños, colores y niveles de picor o pungencia. Los ajíes picantes se pueden clasificar en dos grupos: Frutas largas y carnosas que pertenecen a la variedad de Capsicum anuum son los tipos menos picantes. Y las frutas pequeñas que pertenecen a la variedad de Capsicum minimum. Los parámetros para evaluar la calidad del ají picante son el picor, el color y la cantidad de vitamina C. Se puede comercializar molido.
Requisitos Generales	El aji debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.
Requisitos Específicos	El ají debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1631. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. El producto debe cumplir con los requisitos de rotulado establecidos en la resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	El producto podrá ser distribuido o comercializado empacado en presentaciones frasco de vidrio x 155 gr
Garantías	Los productos se recibirán con previa autorización del comité Técnico y en las cantidades periódicas solicitadas. Un (1) año de garantía por defectos de fábrica.
Imágen	

Item #	2
Nombre del producto	ACEITE REFINADO
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50151513
Calidad	NTC 264
Generalidades	Aceite extraído de las semillas de girasol (Helianthus annaus L.), el cual es sometido a un proceso completo de refinación que puede ser llevado a cabo por vía de refinación química o refinación física. La refinación química consiste en refinado, lavado, blanqueo, deodorización, filtración y envase.
Requisitos Generales	El aceite refinado de girasol no debe contener sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas. El producto no debe presentar mezcla con otros aceites y grasas. El aceite de girasol debe tener aspecto limpio a 25°C, debe tener color y olor característico. El aceite de girasol debe estar libre de rancidez de materiales extraños de sustancias empleadas en su extracción y refinación. Apariencia líquido transparente y libre de cuerpos extraños. No se permite cualquier práctica que pueda alterar la estructura gliceridica del aceite.
Requisitos Específicos	Y debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 264. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	El producto debe ser envasado en recipientes suficientemente inerte al producto y que 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	Presentación: empaque plástico x 1000 ml.
Garantías	En la negociación se deberá especificar detalladamente la cantidad Empaque plástico por 1000 ml, fecha de vencimiento debe ser superior a la vigencia actual. De ser necesario, para su uso y conservación, el comprador debe especificar un término máximo entre las fechas de vencimiento o de producción y la fecha de entrega del producto.
Imágen	

Item #	3
Nombre del producto	ACEITE REFINADO DE OLIVA
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50151513

Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 258
Generalidades	Aceite de oliva refinado es el aceite obtenido de oliva virgen cuyas características organolépticas lo hacen inadecuado para el consumo en su estado natural se obtiene por métodos de refinado que no alteran la estructura glicérica inicial. El proceso completo de refinación que puede ser llevado a cabo por vía de refinación química o refinación física. La refinación química consiste de refinado, lavado, blanqueo, deodorización, filtración y envase.
Requisitos Generales	El aceite refinado de oliva no debe contener sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas. El producto no debe presentar mezcla con otros aceites y grasas. El aceite de oliva debe tener aspecto limpio a 25°C, debe tener color, olor y sabor característico. El aceite de oliva debe estar libre de rancidez de materiales extraños de sustancias empleadas en su extracción y refinación. Apariencia líquido transparente y libre de cuerpos extraños. No se permite cualquier práctica que pueda alterar la estructura gliceridica del aceite.
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: Acidez expresada como ácido oleico, en %: 0,3 máximo. Humedad y materia volátil % m/m: 0,1 máximo. Y debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 258. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	El producto debe ser envasado en recipientes suficientemente inerte al producto y que 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	Litro (1000 ml)
Garantías	La fecha de vencimiento del producto debe ser de mínimo Un (1) año a partir de la fecha de compra.

yol

Imágen	

Item #	4
Nombre del producto	ACEITUNAS NEGRA (500 GRS)
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50367207
Calidad	
Generalidades	Las aceitunas negras de mesa son obtenidas de frutos recogidos en plena madurez o poco antes de ella, pudiendo presentar, según la zona de producción y la época de cosecha, un color negro rojizo, negro violáceo, violeta oscuro, negro verdoso o castaño oscuro, no sólo en la piel sino también en el espesor de la carne.

Requisitos Generales	En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, la aceituna de mesa deberá estar: • Sanas y limpias. • Exentas de olor y sabor anormales. • Con la madurez adecuada. • Exentas de defectos que puedan afectar su comestibilidad o adecuada conservación. • Exentas de materias extrañas; no se considerarán como tales los ingredientes autorizados. • Sin síntomas de alteración en curso o de fermentación anormal. • De color uniforme. • El producto, incluido el líquido de cobertura, deberá alcanzar al menos el 90 por ciento de la capacidad de agua del envase. Esta capacidad es el volumen de agua destilada, a 20° C, que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está lleno. • El contenido de aceitunas y líquido de cobertura no deberá ser inferior en ningún envase al 90% del volumen del mismo, no existiendo por tanto tolerancia para este concepto.
Requisitos Específicos	Requisitos de sanidad, aspectos y tolerancias respectivas para la aceituna de mesa Los lotes de la aceituna negra deberán cumplir con los requisitos de sanidad, aspecto y sanidad que se definen a continuación:
Empaque y rotulado	ACEITUNA NEGRA FRASCO 500 gr.
Presentación	ACEITUNA NEGRA FRASCO 500 gr.
Garantías	Los requisitos de sanidad y aspectos se definen a continuación de la siguiente manera: • Materias extrañas innocuas: Toda materia vegetal como, por ejemplo, hojas, pedúnculos aislados, que no sea nociva para la salud y no sea indeseable estéticamente. • Defectos que no afectan a la pulpa: Marcas superficiales que afecten el epicarpio (magulladuras, golpes, rameado, etc.), pero que no penetren en el mesocarpio y no sean debidas a enfermedad. • Defectos que afectan a la pulpa: Imperfecciones o daños del mesocarpio que pueden o no asociarse a marcas superficiales. En el caso de las aceitunas enteras deshuesadas, aceitunas dañadas por desgarraduras hasta tal punto que la cavidad del hueso o una porción importante del mesocarpio están al descubierto.
Imagen:	

Item #	5
Nombre del producto	ACEITUNAS VERDES (500 GRS)
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50367207
Calidad	FRASCO 500 gr
Generalidades	Las aceitunas negras de mesa son obtenidas de frutos recogidos en plena madurez o poco antes de ella, pudiendo presentar, según la zona de producción y la época de cosecha, un color negro rojizo, negro violáceo, violeta oscuro, negro verdoso o castaño oscuro, no sólo en la piel sino también en el espesor de la carne.
Requisitos Generales	En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, la aceituna de mesa deberá estar: • Sanas y limpias. • Exentas de olor y sabor anormales. • Con la madurez adecuada. • Exentas de defectos que puedan afectar su comestibilidad o adecuada conservación. • Exentas de materias extrañas; no se considerarán como tales los ingredientes autorizados. • Sin síntomas de alteración en curso o de fermentación anormal. • De color uniforme. • El producto, incluido el líquido de cobertura, deberá alcanzar al menos el 90 por ciento de la capacidad de agua del envase. Esta capacidad es el volumen de agua destilada, a 20° C, que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está lleno. • El contenido de aceitunas y líquido de cobertura no deberá ser inferior en ningún envase al 90% del volumen del mismo, no existiendo por tanto tolerancia para este concepto.
Requisitos Específicos	Requisitos de sanidad, aspectos y tolerancias respectivas para la aceituna de mesa. Los lotes de la aceituna negra deberán cumplir con los requisitos de sanidad, aspecto y sanidad que se definen a continuación:
Presentación	ACEITUNA VERDE FRASCO 500 gr.
Garantías	Los requisitos de sanidad y aspectos se definen a continuación de la siguiente manera: • Materias extrañas innocuas: Toda materia vegetal como, por ejemplo, hojas, pedúnculos aislados, que no sea nociva para la salud y no sea indeseable estéticamente. • Defectos que no afectan a la pulpa: Marcas superficiales que afecten el epicarpio (magulladuras, golpes, rameado, etc.), pero que no penetren en el mesocarpio y no sean debidas a enfermedad. • Defectos que afectan a la pulpa: Imperfecciones o daños del mesocarpio que pueden o no asociarse a marcas superficiales. En el caso de las aceitunas enteras deshuesadas, aceitunas dañadas por desgarraduras hasta tal punto que la cavidad del hueso o una porción importante del mesocarpio están al descubierto. Frutos arrugados: Aceitunas presentadas bajo la forma de enteras, enteras rellenas, enteras deshuesadas, mitades y en cuartos (salvo para los frutos de las presentaciones).
Imágen	

Item #	6
Nombre del producto	MAIZ DULCE lata x 900 gr
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50463227
Calidad	Decreto 3075 de 1997 del ministerio de salud. NTC 1201
Generalidades	El maíz dulce (Zea mays L. var. rugosa1) maíz azucarado, es una variedad de maíz con elevado contenido en azúcar. Son cosechadas en una etapa precoz de su crecimiento estadio lechoso
Requisitos Generales	Características organolépticas del cereal de maíz dulce: Color: característico del maíz. Olor: propio del producto. Sabor: ligeramente dulce. El maíz debe estar limpio, libre de impurezas, del ataque de plagas, enfermedades (pudrición) y olores y sabores extraños. No debe contener residuos de material tóxico.
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: Aflatoxinas: 10 µg/kg máximo. El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de establecidos en la NTC 1201 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material atóxico, y la fecha de vencimiento del producto no debe ser inferior a la vigencia actual. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social, para materias primas.
Presentación	Maíz tierno en lata por 900 gr
Garantías	El producto se comercializará en las presentaciones que requiera el mercado a granel o de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional. Enlatado por 900 gr.
Imágen	

Item #	7
Nombre del producto	CEREZA MARRASQUINO (500 Grs)
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50362527
Unidad de medida	Frasco por 500 gr

Calidad	NTC 1291
Generalidades	7(Prunus avium), el cerezo común o de monte, es una especie de cerezo nativo de la familia de Rosaceae y al género Prunus, del cual se derivan la gran mayoría de los cultivares comerciales de cereza. Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación como categoría extra, I y II
Requisitos Generales	Características de la organolépticas cereza: • Color: rojo negruzco dependiendo del grado de madurez. • Sabor: ácido y dulce característico de la cereza. Olor: propio de la fruta. El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme. La cereza debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños.
Requisitos Específicos	La cereza debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material atóxico, y La fecha de vencimiento del producto no debe ser inferior a la actual vigencia. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social, para materias primas.
Presentación	Frasco por 500 gr.
Garantías	Los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social, para materias primas.
Imágen	

Item #	8
Nombre del producto	LIMÓN TAHITÍ libras
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50304205
Calidad	NTC 4087
Generalidades	Fruto proveniente de la especie (Citrus × limón), cuyos frutos son pequeños, verdes o amarillos, de pulpa ácida y fuertemente aromática, destinada para el consumo fresco o como materia prima para el procesamiento. Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos establecerán su clasificación como categoría extra, I y II.
Requisitos Generales	Características de la organolépticas limón: • Color: propia del producto en su estado de madurez. • Sabor: ácido • Olor: aromático y cítrico propio de la fruta. • El producto debe estar entero, firme, de forma característica, de aspecto fresco, limpio, sano, consistencia firme, y libre de magulladuras, • El limón debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños.
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.
Empaque y rotulado	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización y aireación de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.
Presentación	El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado. Al granel.
Garantías	Limón Tahití, verde, al granel x libra.
Imágen	

Item #	9
Nombre del producto	COLA DE RES al vacío x Kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50111513
Unidad de medida	Kilos
Calidad	Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Resolución 2905 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de la Protección Social NTC 4271
Generalidades	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 .
Requisitos Generales	Cola de res el peso promedio de 2000 gr tipo de empaque al vacío, especificaciones de entrega en carro refrigerado o nevera de icopor con cama de hielo para no romper la cadena de frio del producto. La fecha de vencimiento del producto no debe ser inferior a la vigencia actual.
Requisitos Específicos	La carne de segunda debe cumplir con los límites de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas establecidos en la normatividad sanitaria vigente. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de segunda y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007. La carne de segunda y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos la normatividad para cada especie.
Empaque y rotulado	La carne de segunda deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas.
Presentación	limpio empacado al vacío con un promedio kilos
Garantías	Cola de res el peso promedio de 2 kilos (2000 gr) tipo de empaque al vacío, especificaciones de entrega en carro refrigerado o nevera de icopor con cama de hielo para no romper la cadena de frio del producto. La fecha de vencimiento del producto no puede ser menor a la vigencia actual.
Imagen:	

Item #	10
Nombre del producto	Lomo de res fino X unidad peso promedio de 1500 a 1750 gr
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	501115 13
Unidad de medida	unidad
Calidad	Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Resolución 2905 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de Salud. NTC 4271
Generalidades	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. Víscera de bovino: Producto cárnico, generalmente un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo de los bovinos.
Requisitos Generales	La carne y vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. 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.
Requisitos Específicos	En la carne de bovino la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie, al igual que las vísceras. La carne y vísceras deben ser transportadas en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de bovino y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905
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 lomo fino de res entero limpio empacado al vacío con un promedio de 1500 a 1750 grs.
Garantías	En la negociación deberá especificarse detalladamente el peso promedio de 1500 a 1750 gr tipo de empaque al vacío, especificaciones de entrega en carro refrigerado o nevera de icopor con cama de hielo para no romper la cadena de frio temperatura del producto. La fecha de vencimiento del producto no debe ser inferior a la actual vigencia.
Imágen	

Item #	11
Nombre del producto	MANZANA ROJA X Libra
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	503015 26
Calidad	NTC 3523 -1
Generalidades	La manzana es de la familia de las Rosáceas, de las que hay cerca de 2.500 variedades conocidas y del género (Malus Pumila Mill) La manzana se clasifica en categoría Extra, I y II.
Requisitos Generales	Características sensoriales de la manzana: Color: depende de la variedad (verde, roja amarilla o combinada de estos colores) Olor: característico de la variedad. Sabor: característico de la variedad. Las manzanas deben ser empacadas con el mismo grado de madurez, calidad y tamaño.
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con la norma NTC 3523-1 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización y aireación de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de las manzanas o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado. No se admiten uso de papel periódico impreso.
Presentación	El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o empacado. Su peso estará establecido en unidades de masa del Sistema Internacional. Manzana roja, al granel. Por libra
Garantías	Manzana roja al granel, que no presente magulladuras, manchas cafés o betas ni marcas de insectos.
Imágen	

Item #	12
Nombre del producto	MANZANA VERDE X Libra
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50301537
Unidad de medida	Libra
Calidad	NTC 3523 -1
Generalidades	La manzana es de la familia de las Rosáceas, de las que hay cerca de 2.500 variedades conocidas y del género (Malus Pumila Mill) La manzana se clasifica en categoría Extra, I y II.
Requisitos Generales	Características sensoriales de la manzana: Color: depende de la variedad (verde, roja amarilla o combinada de estos colores) Olor: característico de la variedad. Sabor: característico de la variedad. Las manzanas deben ser empacadas con el mismo grado de madurez, calidad y tamaño.
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con la norma NTC 3523-1 . Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización y aireación de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de las manzanas o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado. No se admiten uso de papel periódico impreso.
Presentación	El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o empacado. Su peso estará establecido en unidades de masa del Sistema Internacional. Manzana verde, al granel. Por libra
Garantías	Manzana verde al granel, que no presente magulladuras, manchas cafés o betas ni marcas de insectos.
Imágen	

Item #	13
Nombre del producto	NARANJA TANGELO X libras
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50305043
Calidad	NTC 4085 y NTC 4086
Generalidades	La naranja tangelo mineola y valenciana de las especies (Citrus sinensis Osbeck y Citrus reticulada x Citrus), destinada para el consumo en fresco o como materia prima para procesamiento, son considerados como frutos no climatéricos. Algunas variedades de naranja: tangelo o mineola, valenciana
Requisitos Generales	El grado de madurez debe permitir la manipulación y el transporte de los frutos, sin deterioro alguno hasta su destino final. Características organolépticas de la naranja: Color: característico de la variedad en estado de madurez. Olor: característico de la variedad. Sabor: agridulce.
Requisitos Específicos	El contenido mínimo del jugo debe ser del 40% para la naranja valenciana. El contenido mínimo del jugo debe ser del 45% para la naranja tangelo mineola. La naranja tangelo mineola y valenciana deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4085 y 4086, como el índice de madurez, tolerancias de calidad entre otros. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado empaques rígidos como canastas, que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.
Presentación	Naranja tángelo a granel.x libras
Garantías	Peso promedio de la naranja de 200 a 280 gr, variedad, tangelo de aroma suave dulce, sin magulladuras ni marcas de insectos.
Imágen	

Item #	14
Nombre del producto	APIO fresco X libras
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50402702
Calidad	NTC 1291
Generalidades	El apio (Apium graveolens) es una planta de la familia de las familia de las umbelíferas, Existen dos variedades Apium Graveolens ver. Dulce y ver. Rapaceum (apio nabo). El Apio necesita de un clima templado y necesita luz. Posee tallos estriados que forman una gruesa penca con hojas acuñadas. Toda la planta tiene un fuerte sabor acre, aunque el blanqueo de los tallos en el cultivo hace que pierdan estas cualidades, adquiriendo un sabor más dulce y el característico aroma que lo convierte en un buen ingrediente de ensaladas y sopas. El apio contienen: Vitaminas: C, A, E, B1, B2; Solio, Potasio, Calcio, Magnesio, Hierro, Azufre, fosforo, sobre zinc, otros: Ftálida, ácido fólico, betacaroteno, contenido en agua 92%, sólo 17 calorías, fibra, proteínas.
Requisitos Generales	Las hojas deben tener aspecto fresco debe estar sana, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Color: Hoja claro de oscuro y tallo blanco muy puro. Consistencia firme. Sabor: característico.
Requisitos Específicos	Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. El producto debe cumplir con los requisitos exigidos en la NTC 1291. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	El empaque utilizado para el apio debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto.
Presentación	Al granel. Su peso estará establecido en unidades de masa del Sistema Internacional. Por libra
Garantías	Apio fresco, color verde vivo que no presente betas negras o cafés, sin tierra e la base y que no presente huellas de insectos.
Imágen	

Item #	15
Nombre del producto	ALMEJA SIN CONCHA AL VACIO X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50121612
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	El 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.
Requisitos Específicos	Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. El producto debe cumplir con los requisitos exigidos en la NTC 1291. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	El empaque utilizado debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento.
Presentación	Al granel. su peso estará establecido en unidades de masa del Sistema Internacional. kilo
Garantías	El producto debe cumplir con los requisitos exigidos en la NTC 1291.
Imágen	

Item #	16
Nombre del producto	ALMEJAS CON CONCHA
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50121612
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	El almeja muerto, 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.
Requisitos Específicos	Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. El producto debe cumplir con los requisitos exigidos en la NTC 1291. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	El empaque utilizado debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento.
Presentación	Al granel. Su peso estará establecido en unidades de masa del Sistema Internacional. kilo
arantías	Empacados al vacío peso 1000gr c/u transportados en carro refrigerado o en caja de icopor con cama de hielo para no romper la cadena de frío. La fecha de vencimiento del producto no debe ser inferior a la actual vigencia.
Imágen	

Item #	17
Nombre del producto	ANILLOS DE CALAMAR CONGELADO X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50121706
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 fétidos (Teatina) 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	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 e la NTC 5030.
Empaque y rotulado	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. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	Anillos de calamar, empacados al vacío en presentación de 1 kilo (1000 gr).
Garantías	Anillos de calamar empacados al vacío peso 1 kilo (1000gr) c/u transportados en carro refrigerado o en caja de icopor con cama de hielo para no romper la cadena de frio. La fecha de vencimiento del producto no debe ser inferior a la actual vigencia.
Imágen	

Item #	18
Nombre del producto	CALAMAR CONGELADO x kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50121706
Calidad	Resolución 670 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. NTC 5030 calamares congelados .
Generalidades	Especies comestibles de calamares o fétidos (Teatina) 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	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 e la NTC 5030.
Empaque y rotulado	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. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	Filete de calamar, empacados al vacío en presentación de 1 kilo (1000 gr).
Garantías	Filete de calamar empacados al vacío peso 1 kilo (1000gr) c/u transportados en carro refrigerado o en caja de icopor con cama de hielo para no romper la cadena de frio. La fecha de vencimiento del producto no debe ser inferior a la actual vigencia.
Imágen	

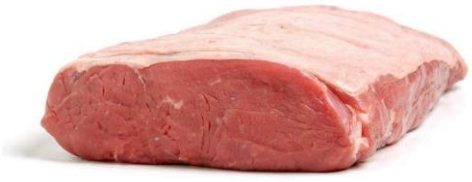
Item #	19
Nombre del producto	PESCADO: CAPAZ CONGELADO X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50121612
Calidad	Decreto 2256 de 1991 del Ministerio de Agricultura.
Generalidades	El pescado vivo de agua dulce denominado capaz, o barbudo, pertenece a la especie Pimelodus grospkopfii es un pez representante de la familia Pimelodidae; orden Silurifome.
Requisitos Generales	La capaz no debe presentar defectos físicos y estar en buenas condiciones de salud. - Características del pescado: • Aceptación de alimentos suministrados. • Resistente a parásitos y enfermedades. • Fácil manejo y buenas características organolépticas. • Rápido crecimiento en el menor tiempo posible. • Tolerancia a altas densidades de siembra. • Tolerancia a niveles bajos de oxígeno. - Los cultivos de capaz requieren de los siguiente parámetros: • Temperatura óptima: 24-29 ºC. • Mantener la densidad de la población regulada en niveles que evite el estrés por hacinamiento y así minimizar problemas de enfermedades. La granja destinada a los cultivos de capaz debe cumplir con un programa de medidas de bioseguridad y la certificación Sanitaria ICA de granja biosegura.
Requisitos Específicos	Para el cultivo de capaz se requiere la autorización y certificación previa del INPA o autoridad competente, mediante el cual se autorice la actividad de reproducción con fines comerciales. Se debe dar cumplimiento a los requisitos establecidos en el Decreto 2256 de 1991 del Ministerio de Agricultura para el cultivo de peces. El cultivo debe contar con registro ante el ICA, o de la entidad competente.
Empaque y rotulado	Los peces un vez atrapados en mallas deben ser colocados en recipientes fabricados en material que garanticen su conservación durante el transporte, el cual puede ser fibra de vidrio, durante el transporte, se debe realizar recambio del agua constantemente, las condiciones de este transporte debe evitar el estrés del pez y minimizar la mortalidad. Los requisitos de identificación del pez (rotulado), se establecerán en el documento de entrega en el cual se registraran las características como edad, el peso, estado sanitario procedencia entre otros.
Presentación	Capaz congelado, empacado en bolsa peso promedio 1 kilo (1000 gr).
Garantías	Capaz congelado. Empacado en bolsa por 10 unidades congelado y transportado en carro refrigerado o caja de icopor con cama de hielo para evitar romper la cadena de frio. La fecha de vencimiento del producto no debe ser inferior a la vigencia actual.
Imágen	

Item #	20
Nombre del producto	CARACOL CONGELADO AL VACIO X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50112032
Calidad	Decreto 2490 de 2008 del Ministerio de la Protección Social. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Generalidades	Caracol o moluscos gasterópodos provistos de una concha espiral, hay caracoles marinos (denominados caracolas), dulceacuícolas y caracoles terrestres de las especies Hélix aptos para consumo humano. Son muy apreciados por el hombre, tanto con fines coleccionistas como gastronómicos. Los gasterópodos se dividen en pulmonados y marinos. Los pulmonados viven en tierra o aguas dulces. El caracol de tierra del género Helix pertenecientes al grupo de los pulmonados, su musculosa cavidad paleal, se ha transformado en pulmón. Tienen una concha globulosa helicoidal y dos pares de tentáculos retráctiles, un par provisto de ojos y el otro táctil. Entre las especies de caracol terrestre tenemos: Los caracoles marinos, vulgarmente llamados "caracolas", son gasterópodos con una concha bien desarrollada, a menudo con una pieza llamada "opérculo" que les sirve para cerrar la concha. Hay más de 40.000 especies de variadísimas formas, colores y tamaños. Las branquias están contenidas en la cavidad paleal, comunicadas con el exterior por medio del "sifón". Poseen sistema nervioso bien desarrollado. Tienen ojos en la cabeza y tentáculos táctiles. La boca está en el extremo de una "trompa" y poseen rádula para roer. Algunas especies tienen una bolsa de veneno con unos dardos que disparan para capturar a sus presas. Los hay carnívoros, herbívoros y también parásitos.
Requisitos Generales	El caracol debe almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. Requisitos microbiológicos para los caracoles Helix: Salmonella en 25 g.: Ausencia NMP E. Coli de carne y líquido intravalvular: 230NMP/100 g.
Requisitos Específicos	El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud. El caracol debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 2490 de 2008 del Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	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. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.
Presentación	Caracol congelado, empacado al vacío. peso promedio 1 kilo (1000 gr).
Garantías	Caracol congelado. Empacado al vacío y transportado en carro refrigerado o caja de icopor con cama de hielo para evitar romper la cadena de frio. La fecha de vencimiento del producto no debe ser inferior a la vigencia actual.
Imágen	

Item #	21
Nombre del producto	CARNE MOLIDA DE RES X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50111513
Calidad	Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Resolución 2905 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de Salud. NTC 4271
Generalidades	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. Tejidos blandos que pueden ser macizos o huecos y membranosos. Las principales vísceras de bovino son corazón, hígado, pulmones, intestinos.
Requisitos Generales	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. 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 ontaminación. La carne debe ser inspeccionadas y aprobadas por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano.
Requisitos Específicos	En la carne de bovino la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie, al igual que las vísceras. La carne y vísceras deben ser transportadas en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de esta. La carne de bovino y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007.
Empaque y rotulado	La carne de bovino deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas.
Presentación	Carne molida de res empacada al vacío, por 1 kilo (1000 gr).
Garantías	Carne molida refrigerada. Empacado al vacío por 1 kilo (1000 gr) y transportado en carro refrigerado o caja de icopor con cama de hielo para evitar romper la cadena de frío. La fecha de vencimiento del producto no debe ser inferior a la vigencia actual.
Imágen	

Item #	22
Nombre del producto	CARNE DE TERNERA MOLIDA X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE	50111517
Calidad	NTC - 4271
Generalidades	Se llama carne de ternera a la carne de las vacas que se han criado por lo menos seis meses de edad hasta el momento de sacrificio. Estas reses pesan 135 kg de promedio. El valor nutritivo de la carne de ternera es la misma que la de buey. La industria cárnica es la encargada de procesar los subproductos de la carne de ternera. La carne es el tejido animal, principalmente muscular, que se consume como alimento.
Requisitos Generales	La caracterización de la carne mediante el análisis químico es de importancia para los compradores de carne en la industria de procesamiento de alimentos y es igualmente objeto de una extensa normativa de control en la mayoría de los países. El análisis de los cárnicos es vital en la industria de procesamiento de alimentos para el control de calidad, la garantía, la caracterización nutricional y el etiquetado del producto. Para realizar la clasificación, el canal debe haber sido declarada apta para consumo humano, previa inspección sanitaria realizada por la autoridad sanitaria competente.
Requisitos Específicos	Cumplir con los requisitos establecidos en la norma Técnica NTC -4271-Sistema de Clasificación de la Carne Bovina.
Empaque y rotulado	Carne molida de ternera empacada al vacío, por 1 kilo (1000 gr).
Presentación	Carne molida de ternera refrigerada. Empacado al vacío por 1 kilo (1000 gr) y transportado en carro refrigerado o caja de icopor con cama de hielo para evitar romper la cadena de frio. La fecha de vencimiento del producto no debe ser inferior a la vigencia actual.
Garantías	Empacado al vacío por 1 kilo (1000 gr) y transportado en carro refrigerado o caja de icopor con cama de hielo para evitar romper la cadena de frió. La fecha de vencimiento del producto no debe ser inferior a la vigencia actual.
Imágen	

Item #	23
Nombre del producto	LOMO DE CERDO LIMPIO X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50111514
Calidad	Decreto 1500 de 2007, Resolución 4282 de 2007 , Decreto 2278 de 1982 y NTC 4271
Generalidades	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie porcina, 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 la carne del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo.
Requisitos Generales	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales. La carne de cerdo 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. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión patología y que es apta para el consumo humano.
Requisitos Específicos	En la carne de cerdo la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne de cerdo debe cumplir con los límites de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas Establecidos en la normatividad sanitaria vigente. La carne de cerdo debe provenir de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de cerdo debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección social.
Empaque y rotulado	Los materiales de envase, empaque y embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de la carne, que no transmitan a la misma, sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a la manipulación, al transporte y deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento. Nombre del corte. El etiquetado deberá garantizar la trazabilidad del producto. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la protección Social, para materias primas.
Presentación	Emapacada al vacio, x 1 kilo (1000 gr).
Garantías	Especificaciones de refrigerado, y transportado en carro refrigerado. No debe presentar color verde pálido o fuerte, aroma fresco, limpio de pelaje, y ficha donde indique fecha de sacrificio y mínimo 72 horas de desangre refrigerado.
Imágen	

Item #	24
Nombre del producto	CARNE PULPA DE TERNERA X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50111517
Calidad	NTC - 4271
Generalidades	Se llama carne de chatas a la carne de las vacas que se han criado por lo menos seis meses de edad hasta el momento de sacrificio. Estas reses pesan 135 kg de promedio. El valor nutritivo de la carne de ternera es la misma que la de buey. La industria cárnica es la encargada de procesar los subproductos de la carne de ternera. La carne es el tejido animal, principalmente muscular, que se consume como alimento.
Requisitos Generales	La caracterización de la carne mediante el análisis químico es de importancia para los compradores de carne en la industria de procesamiento de alimentos y es igualmente objeto de una extensa normativa de control en la mayoría de los países. El análisis de los cárnicos es vital en la industria de procesamiento de alimentos para el control de calidad, la garantía, la caracterización nutricional y el etiquetado del producto. Para realizar la clasificación, el canal debe haber sido declarada apta para consumo humano, previa inspección sanitaria realizada por la autoridad sanitaria competente.
Requisitos Específicos	Cumplir con los requisitos establecidos en la norma Técnica NTC -4271-Sistema de Clasificación de la Carne Bovina.
Empaque y rotulado	La carne pulpa de chatas debe llevar rotulado donde se indique la clasificación y corte respectivo. Empacada al vacío por 1 kilo (1000 grs). La tinta empleada en la elaboración del sello debe ser atóxica.
Presentación	La carne pulpa de chatas debe llevar rotulado donde se indique la clasificación y corte respectivo. Empacada al vacío por 1 kilo (1000 grs). La tinta empleada en la elaboración del sello debe ser atóxica.
Garantías	Empacada al vacío por 1 kilo (1000 grs) La tinta empleada en la elaboración del sello debe ser atóxica.
Imágen	

Item #	25
Nombre del producto	TREN DE CHATAS al vacío X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50111513
Calidad	NTC - 4271
Generalidades	Se llama carne de chatas a la carne de las vacas que se han criado por lo menos seis meses de edad hasta el momento de sacrificio. Estas reses pesan 135 kg de promedio. El valor nutritivo de la carne de ternera es la misma que la de buey. La industria cárnica es la encargada de procesar los subproductos de la carne de ternera. La carne es el tejido animal, principalmente muscular, que se consume como alimento.
Requisitos Generales	La caracterización de la carne mediante el análisis químico es de importancia para los compradores de carne en la industria de procesamiento de alimentos y es igualmente objeto de una extensa normativa de control en la mayoría de los países. El análisis de los cárnicos es vital en la industria de procesamiento de alimentos para el control de calidad, la garantía, la caracterización nutricional y el etiquetado del producto. Para realizar la clasificación, el canal debe haber sido declarada apta para consumo humano, previa inspección sanitaria realizada por la autoridad sanitaria competente.
Requisitos Específicos	Cumplir con los requisitos establecidos en la norma Técnica NTC -4271-Sistema de Clasificación de la Carne Bovina.
Empaque y rotulado	La carne pulpa de chatas debe llevar rotulado donde se indique la clasificación y corte respectivo. Empacada al vacío por 1 kilo (1000 grs). La tinta empleada en la elaboración del sello debe ser atóxica.

Presentación	La carne pulpa de chatas debe llevar rotulado donde se indique la clasificación y corte respectivo. Empacada al vacío por 1000 grs. La tinta empleada en la elaboración del sello debe ser atóxica.
Garantías	Empacada al vacío por 1 kilo (1000 grs). La tinta empleada en la elaboración del sello debe ser atóxica.
Imágen	

Item #	26
Nombre del producto	CAPON RES al vacío x unidad
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50111513
Calidad	Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Resolución 2905 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de la Protección Social NTC 4271
Generalidades	Parte o corte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales, de especie permitidas (bovina o bufalina, porcina entre otras), que no presentan cortes definidos, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.
Requisitos Generales	En la carne de segunda la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la Especie. La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de segunda 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. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano.
Requisitos Específicos	La carne de segunda debe cumplir con los límites de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas establecidos en la normatividad sanitaria vigente. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de segunda y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007 La carne de segunda y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos la normatividad para cada especie.
Empaque y rotulado	La carne de segunda deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas.
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. Unidad peso entre 1400 a 1600 gramos.
Garantías	En la negociación deberá especificarse detalladamente el peso, tipo de empaque, especificaciones de entrega como temperatura del producto, condiciones del transporte. De ser necesario, para su uso y conservación, el comprador podrá especificar el término máximo entre las fechas de vencimiento o de producción y la fecha de entrega del producto.
Imágen	

Item #	27
Nombre del producto	COSTILLA DE RES al vacío X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50111513
Calidad	Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Resolución 2905 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de la Protección Social NTC 4271
Generalidades	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 bola de res entero limpio empacado al vacío con un promedio de 2000 grs.
Requisitos Generales	Bola de res el peso promedio de 2000 gr tipo de empaque al vacío, especificaciones de entrega en carro refrigerado o nevera de icopor con cama de hielo para no romper la cadena de frio del producto. La fecha de vencimiento del producto no debe ser inferior a la vigencia actual.
Requisitos Específicos	La carne de segunda debe cumplir con los límites de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas establecidos en la normatividad sanitaria vigente. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de segunda y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007. La carne de segunda y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos la normatividad para cada especie.
Empaque y rotulado	La carne de segunda deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas.
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 bola de res entero limpio empacado al vacío con un promedio de 2 kilos (2000 grs).
Garantías	Bola de res el peso promedio de 2 kilos (2000 gr) tipo de empaque al vacío, especificaciones de entrega en carro refrigerado o nevera de icopor con cama de hielo para no romper la cadena de frio del producto. La fecha de vencimiento del producto no puede ser menor a la vigencia actual.
Imágen	

Item #	28
Nombre del producto	CARNE DE BOVINO CALLO VICERA DE RES X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50111513
Calidad	Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Resolución 2905 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de la Protección Social NTC 4271
Generalidades	Parte o corte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales, de especie permitidas (bovina o bufalina, porcina entre otras), que no presentan cortes definidos, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.
Requisitos Generales	En la carne de segunda la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de segunda 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. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano.
Requisitos Específicos	La carne de segunda debe cumplir con los límites de Residuos de medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas establecidos en la normatividad sanitaria vigente. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma.
Empaque y rotulado	La carne de segunda deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas.
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. kilo
Garantías	En la negociación deberá especificarse detalladamente el peso, tipo de empaque, especificaciones de entrega como temperatura del producto, condiciones del transporte. De ser necesario, para su uso y conservación, el comprador podrá especificar el término máximo entre las fechas de vencimiento o de producción y la fecha de entrega del producto.
Imágen	

Item #	29
Nombre del producto	CARNE DE BOVINO _ LIBRO (VISCERA DE RES) X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50111513
Calidad	Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Resolución 2905 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de la Protección Social NTC 4271
Generalidades	Parte o corte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales, de especie permitidas (bovina o bufalina, porcina entre otras), que no presentan cortes definidos, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.
Requisitos Generales	En la carne de segunda la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de segunda 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. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano.
Requisitos Específicos	La carne de segunda debe cumplir con los límites de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas establecidos en la normatividad sanitaria vigente. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma.
Empaque y rotulado	La carne de segunda deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas.
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 kilo
Garantías	En la negociación deberá especificarse detalladamente el peso, tipo de empaque, especificaciones de entrega como temperatura del producto, condiciones del transporte. De ser necesario, para su uso y conservación, el comprador podrá especificar el término máximo entre las fechas de vencimiento o de producción y la fecha de entrega del producto.
Imágen	

Item #	30
Nombre del producto	CARNE DE BOVINO _ MURILLO (RES)
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50111513
Calidad	Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Resolución 2905 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de la Protección Social NTC 4271
Generalidades	Parte o corte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales, de especie permitidas (bovina o bufalina, porcina entre otras), que no presentan cortes definidos, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.
Requisitos Generales	En la carne de segunda la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de segunda 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. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano.
Requisitos Específicos	La carne de segunda debe cumplir con los límites de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas establecidos en la normatividad sanitaria vigente. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma.
Empaque y rotulado	La carne de segunda deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas.
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. kilo
Garantías	En la negociación deberá especificarse detalladamente el peso, tipo de empaque, especificaciones de entrega como temperatura del producto, condiciones del transporte. De ser necesario, para su uso y conservación, el comprador podrá especificar el término máximo entre las fechas de vencimiento o de producción y la fecha de entrega del producto.
Imágen	

Item #	31
Nombre del producto	CARNE DE BOVINO _ MANO DE RES X unidad
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50111513
Calidad	Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Resolución 2905 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de la Protección Social NTC 4271
Generalidades	Parte o corte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales, de especie permitidas (bovina o bufalina, porcina entre otras), que no presentan cortes definidos, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.
Requisitos Generales	En la carne de segunda la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de segunda 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. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano.
Requisitos Específicos	La carne de segunda debe cumplir con los límites de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas establecidos en la normatividad sanitaria vigente. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de esta.
Empaque y rotulado	La carne de segunda deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas.
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. Unidad
Garantías	En la negociación deberá especificarse detalladamente el peso, tipo de empaque, especificaciones de entrega como temperatura del producto, condiciones del transporte. De ser necesario, para su uso y conservación, el comprador podrá especificar el término máximo entre las fechas de vencimiento o de producción y la fecha de entrega del producto.
Imágen	

Item #	32
Nombre del producto	CARNE DE BOVINO _ SOBREBARRIGA (RES) X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50111513
Calidad	Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Resolución 2905 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de la Protección Social NTC 4271
Generalidades	Parte o corte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales, de especie permitidas (bovina o bufalina, porcina entre otras), que no presentan cortes definidos, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.
Requisitos Generales	En la carne de segunda la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de segunda 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. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano.
Requisitos Específicos	La carne de segunda debe cumplir con los límites de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas establecidos en la normatividad sanitaria vigente. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de esta.
Empaque y rotulado	La carne de segunda deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas.
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. Kilo.
Garantías	En la negociación deberá especificarse detalladamente el peso, tipo de empaque, especificaciones de entrega como temperatura del producto, condiciones del transporte. De ser necesario, para su uso y conservación, el comprador podrá especificar el término máximo entre las fechas de vencimiento o de producción y la fecha de entrega del producto.
Imágen	

Item #	33
Nombre del producto	CARNE DE BOVINO _ PIERNA DE RES
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50111513
Calidad	Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Resolución 2905 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de la Protección Social NTC 4271
Generalidades	Parte o corte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales, de especie permitidas (bovina o bufalina, porcina entre otras), que no presentan cortes definidos, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.
Requisitos Generales	En la carne de segunda la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de segunda 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. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano.
Requisitos Específicos	La carne de segunda debe cumplir con los límites de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas establecidos en la normatividad sanitaria vigente. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de esta.
Empaque y rotulado	La carne de segunda deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas.
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. Kilo
Garantías	En la negociación deberá especificarse detalladamente el peso, tipo de empaque, especificaciones de entrega como temperatura del producto, condiciones del transporte. De ser necesario, para su uso y conservación, el comprador podrá especificar el término máximo entre las fechas de vencimiento o de producción y la fecha de entrega del producto.
Imágen	

Item #	34
Nombre del producto	CARNE DE BOVINO _ LENGUA DE RES X unidad
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50111513
Calidad	Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Resolución 2905 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de la Protección Social NTC 4271
Generalidades	Parte o corte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales, de especie permitidas (bovina o bufalina, porcina entre otras), que no presentan cortes definidos, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.
Requisitos Generales	En la carne de segunda la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de segunda 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. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano.
Requisitos Específicos	La carne de segunda debe cumplir con los límites de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas establecidos en la normatividad sanitaria vigente. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de esta.
Empaque y rotulado	La carne de segunda deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas.
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.Unidad.
Garantías	En la negociación deberá especificarse detalladamente el peso, tipo de empaque, especificaciones de entrega como temperatura del producto, condiciones del transporte. De ser necesario, para su uso y conservación, el comprador podrá especificar el término máximo entre las fechas de vencimiento o de producción y la fecha de entrega del producto.
Imágen	

Item #	35
Nombre del producto	CARNE DE CORDERO PIERNA DE CORDERO AL VACIO X unidad
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50112016
Calidad	Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de Salud.
Generalidades	Carne de cordero parte muscular y tejidos blandos que rodean el esqueleto, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, proveniente de corderos (cualquier especie del género Ovis aries, la oveja doméstica) que han sido declarados aptos para el consumo humano. La carne de cordero procede de animales de entre un mes y un año y con un peso de entre 5,5 y 25 kg, es la forma principal en que se consumen estas especies. La carne de ovejas mayores se comercializa con otro nombre.
Requisitos Generales	La carne debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de codero 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. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano.
Requisitos Específicos	En la pierna de cordero, la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La pierna de cordero debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de Salud.
Empaque y rotulado	La pierna de cordero deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas.
Presentación	El producto se comercializará en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto 1 pierna, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional.unidad. Peso entre 1800 a 2000 gramos.
Garantías	Pierna de cordero 1 unidad. Tipo de empaque al vacío, especificaciones de entrega en carro refrigerado o nevera de icopor con cama de hielo para no romper la cadena de frio del producto. La fecha de vencimiento del producto no debe ser inferior a la actual vigencia.
Imágen	

Item #	36
Nombre del producto	CARNE DE CERDO PIERNA X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50112008
Calidad	Decreto 1500 de 2007, Resolución 4282 de 2007 , Decreto 2278 de 1982 y NTC 4271
Generalidades	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie porcina, 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 la carne del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo.
Requisitos Generales	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales. La carne de cerdo 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. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión patología y que es apta para el consumo humano.
Requisitos Específicos	En la carne de cerdo la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne de cerdo debe cumplir con los límites de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas establecidos en la normatividad sanitaria vigente. La carne de cerdo debe provenir de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de cerdo debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección social.
Empaque y rotulado	Los materiales de envase, empaque y embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de la carne, que no transmitan a la misma, sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a la manipulación, al transporte y deberán manejarse y almacenarse en forma Higiénica. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, Nombre del corte. El etiquetado deberá garantizar la trazabilidad del producto. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la protección Social, para materias primas.
Presentación	El producto podrá ser distribuido o comercializado en canal. El peso debe ser indicado en las unidades del Sistema Métrico Internacional. kilo.
Garantías	Especificaciones de refrigerado, y transportado en carro refrigerado. No debe presentar color verde pálido o fuerte, aroma fresco, limpio de pelaje, y ficha donde indique fecha de sacrificio y mínimo 72 horas de desangre refrigerado.
Imágen	

Item #	37
Nombre del producto	FILETE DE ROBALO CONGELADO X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50121537
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 de róbalo: es el trozo de pescado, cortado fino y en forma de lámina proveniente del pez el róbalo o robalo o lubina (Dicentrarchus labrax), el filete se obtiene después de haber sido desangrado y eviscerado sin cabeza y sin cola, sometidos a refrigeración.
Requisitos Generales	El producto estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Según el almacenamiento se denomina como 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 róbalo debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.
Requisitos Específicos	El filete de róbalo debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución.
Empaque y rotulado	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. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	El producto robalo podrá ser distribuido o comercializado empacado en presentaciones según lo requiera el mercado. Su peso estará establecido en unidades de masa del Sistema Internacional.kilo
Garantías	En la negociación debe especificarse detalladamente el peso de los robalos empacados al vacío, especie de róbalo tipo de empaque, especificaciones de entrega como temperatura del producto (congelado o refrigerado), condiciones del transporte. La fecha de vencimiento del producto no debe ser menor a la actual vigencia.
Imágen	

Item #	38
Nombre del producto	FILETE DE TRUCHA CONGELADO X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50121537
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 de trucha: es el trozo de pescado, cortado fino y en forma de lámina proveniente de la trucha (Oncorhynchus mykiss), el filete se obtiene después de haber sido desangrado y eviscerado sin cabeza y sin cola, y ser sometidos a refrigeración. Las truchas son peces de la subfamilia Salmoninae; se usan específicamente para peces de tres géneros de dicha subfamilia: Salmo, que incluye las especies Salvelinus.
Requisitos Generales	El producto estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Características organolépticas del filete de trucha. • Color: rosada, color del filete • Sabor: característico de la variedad • Olor: Característico a carne de pescado fresco. Según el almacenamiento se denomina como 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.
Requisitos Específicos	El filete de trucha debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	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	El producto filete de trucha podrá ser distribuido o comercializado empacado en presentaciones según lo requiera el mercado. Su peso estará establecido en unidades de masa del Sistema Internacional. Kilo.
Garantías	En la negociación debe especificarse detalladamente la trucha empacada al vacío el peso, especie de trucha, tipo de empaque, especificaciones de entrega como temperatura del producto (congelado o refrigerado), condiciones del transporte. La fecha del producto no puede ser menor a la actual vigencia.
Imágen	

Item #	39
Nombre del producto	PESCADO: MOJARRA ROJA CONGELADA X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50121537
Calidad	Decreto 2256 de 1991 del Ministerio de Agricultura. Resolución 461 de 1995.
Generalidades	*Los peces de Mojarra roja de la especie Oreochromis spp., de la Familia: Characidae. Talla máxima: 5,5 cm longitud total. Hábitat: de agua dulce. Morfología: Presenta una mancha caudal de color rojiza, prolongada sobre los radios caudales. Cuerpo comprimido, regiones preventral y predorsal redondeadas. Cabeza pequeña.*
Requisitos Generales	La mojarra roja no debe presentar defectos físicos y estar en buenas condiciones de salud. + Características de la mojarra roja: • Aceptación de alimentos suministrados. • Resistente a parásitos y enfermedades. • Se debe mantener los rangos de temperatura para las especies tropicales y subtropicales, dentro del rango de confort térmico propio para cada especie. La granja destinada a los cultivos de mojarra debe cumplir con un programa de medidas de bioseguridad y la certificación sanitaria ICA de granja biosegura. El cultivo de la mojarra roja en ambientes naturales o artificiales controlados, deben cumplir con los siguientes requisitos: • Las instalaciones destinadas al cultivo de la mojarra roja en jaulas flotantes, deberán disponer de las siguientes medidas de protección: - Malla perimetral y de fondo alrededor del módulo de cultivo. - Tapa en malla antipájaro en todas las jaulas sembradas entre otras. Todos los ejemplares de Mojarra roja destinados para cultivo en jaulas flotantes, deben ser de un solo sexo, (monosexo).
Requisitos Específicos	Para el cultivo de mojarra roja se requiere la autorización y certificación previa del INPA o autoridad competente, mediante el cual se autorice la actividad de reproducción con fines comerciales. Se debe dar cumplimiento a los requisitos establecidos en el Decreto 2256 de 1991 del Ministerio de Agricultura para el cultivo de peces. Y Resolución 461 de 1995 del Min. Ambiente. El cultivo debe contar con registro ante el ICA, o de la entidad competente.
Empaque y rotulado	Los peces un vez atrapados en mallas deben ser colocados en recipientes fabricados en material que garanticen su conservación durante el transporte, el cual puede ser fibra de vidrio (de 0,8 m de longitud, 0,4 m de ancho y 0,8 m de altura), durante el transporte, se debe realizar recambio del agua constantemente, las condiciones de este transporte deben evitar el estrés del pez y minimizar la mortalidad. Los requisitos de identificación del pez (rotulado), se establecerán en el documento de entrega en el cual se registrarán las características como edad, el peso, estado sanitario procedencia entre otros.
Presentación	Los peces de mojarra roja se distribuirán por unidades o por lotes. Empacadas al vacío. Kilo
Garantías	En la negociación se deberán establecer requisitos específicos del productor mojarra roja empacada al vacío, como peso, tamaño, especie, documentos anexos de carácter obligatorio. La fecha de vencimiento del producto no debe ser menor a la actual vigencia.
Imágen	

Item #	40
Nombre del producto	CAMARON TIGRE congelado X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50121612
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	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	Camarón tigre congelado empacado al vacío por 1000 gr. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.
Presentación	Camarón tigre blanqueado empacado al vacío por 1000 gr, la fecha de vencimiento no debe ser inferior al mes de septiembre de 2017, de debe transportar en carro con frigorífico o en caja de icopor con cama de hielo para no romper la cadena de frio. La fecha de vencimiento del producto no debe ser inferior a la actual vigencia.
Garantías	En la negociación deberá especificarse detalladamente la variedad de camarón, peso, tipo de empaque, especificaciones de entrega como temperatura del producto, condiciones del transporte. La fecha de vencimiento del producto no debe ser menor a la actual vigencia.
Imágen	

Item #	41
Nombre del producto	CAMARON CRUDO congelado X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50121612
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	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	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. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.
Presentación	Camarón tigre crudo congelado empacado al vacío por 1 kilo (1000 gr). El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.
Garantías	Congelado x 1 kilo (1000 grs)
Imágen	

Item #	42
Nombre del producto	PECHUGA DE POLLO BLANCA CONGELADA X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50111515
Calidad	Decreto 2270 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social y las normas que lo sustituyan, modifiquen o reemplacen. Resolución 4287de 2007 del ministerio de la Protección Social y las normas que lo sustituyan, modifiquen o reemplacen. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias. Definición y Descripción de los cortes básicos de pollo.
Generalidades	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 y vasos, 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.
Requisitos Generales	La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano.
Requisitos Específicos	En la carne pollo o gallina debe presentar: • Olor: característicos de la especie. • Color de la carne: rosa pálido. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. Las plantas de beneficio para carne, productos cárnicos comestibles y vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4287 de 2007. La carne, los productos cárnicos comestibles y vísceras deben cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 3644-2 y NTC 3644-3.
Empaque y rotulado	La carne de pollo deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas.
Presentación	Pechuga de pollo blanco sin costillar ni cabeza de ala empacado al vacío por 1 kilo (1000 gr).
Garantías	Pechuga de pollo blanco empacado al vacío deberá especificarse detalladamente el peso, transportado en carro refrigerado. La fecha de vencimiento no debe ser menor a la vigencia actual.
Imágen	

Item #	43
Nombre del producto	POLLO ENTERO PIEL BLANCA X unidad - bolsa individual sin viseras con un promedio de 1500 a 1800 gr c/u
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50111515
Calidad	Decreto 2270 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social y las normas que lo sustituyan, modifiquen o reemplacen. Resolución 4287de 2007 del ministerio de la Protección Social y las normas que lo sustituyan, modifiquen o reemplacen. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias. Definición y Descripción de los cortes básicos de pollo.
Generalidades	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 y vasos, 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. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano.
Requisitos Generales	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros.
Requisitos Específicos	En la carne pollo o gallina debe presentar: • Olor: característicos de la especie. • Color de la carne: rosa pálido. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. Las plantas de beneficio para carne, productos cárnicos comestibles y vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4287 de 2007. La carne, los productos cárnicos comestibles y vísceras deben cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 3644-2 y NTC 3644-3.
Empaque y rotulado	La carne de pollo deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas.
Presentación	Pollo blanco empacado en bolsa individual sin viseras con un promedio de 1500 a 1800 gr c/u
Garantías	Pollo blanco empacado en bolsa individual sin viseras, transportado en carro refrigerado. La fecha de vencimiento no debe ser menor a la vigencia actual.
Imágen	

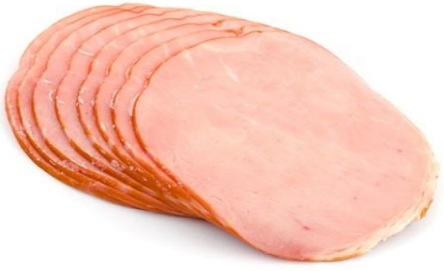
Item #	44
Nombre del producto	ALITAS DE POLLO SIN COSTILLA BLANCA X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50111515
Calidad	Decreto 2270 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social y las normas que lo sustituyan, modifiquen o reemplacen. Resolución 4287de 2007 del ministerio de la Protección Social y las normas que lo sustituyan, modifiquen o reemplacen. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias. Definición y Descripción de los cortes básicos de pollo.
Generalidades	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 y vasos, 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. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano.
Requisitos Generales	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de pollo o gallina, en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.
Requisitos Específicos	En la carne pollo o gallina debe presentar: • Olor: característicos de la especie. • Color de la carne: rosa pálido. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. Las plantas de beneficio para carne, productos cárnicos comestibles y vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4287 de 2007. La carne, los productos cárnicos comestibles y vísceras deben cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 3644-2 y NTC 3644-3.
Empaque y rotulado	La carne de pollo deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas.
Presentación	Alitas de pollo blanco sin costillar empacado al vacío por 1 kilo (1000 gr).
Garantías	Alitas de pollo blanco empacado al vacío deberá con un peso de 1 kilo (1000 grs) cada bolsa, transportado en carro refrigerado. La fecha de vencimiento no debe ser menor a la vigencia actual.
Imágen	

Item #	45
Nombre del producto	PERNIL DE POLLO BLANCA X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50111515
Calidad	Decreto 2270 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social y las normas que lo sustituyan, modifiquen o reemplacen. Resolución 4287de 2007 del ministerio de la Protección Social y las normas que lo sustituyan, modifiquen o reemplacen. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias. Definición y Descripción de los cortes básicos de pollo.
Generalidades	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 y vasos, 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. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano.
Requisitos Generales	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de pollo o gallina, en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.
Requisitos Específicos	En la carne pollo o gallina debe presentar: Olor: característicos de la especie. Color de la carne: rosa pálido. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. Las plantas de beneficio para carne, productos cárnicos comestibles y vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4287 de 2007. La carne, los productos cárnicos comestibles y vísceras deben cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 3644-2 y NTC 3644-3.
Empaque y rotulado	La carne de pollo deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas.
Presentación	Piernas de pollo blanco empacado en bolsa por diez unidades cada una con un peso promedio de 180 a 200 gr c/u por kilo
Garantías	Piernas de pollo blanco empacado en bolsa por kilo un peso promedio de 180 a 200 gr c/u , transportado en carro refrigerado. La fecha de vencimiento no debe ser menor a la vigencia actual.
Imágen	

Item #	46
Nombre del producto	COLOMBINAS DE POLLO (PIERNA) BLANCA X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50111515
Calidad	NTC 1291
Generalidades	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 y vasos, 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. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano
Requisitos Generales	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de pollo o gallina, en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación
Requisitos Específicos	En la carne pollo o gallina debe presentar: Olor: característicos de la especie. Color de la carne: rosa pálido. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. Las plantas de beneficio para carne, productos cárnicos comestibles y vísceras deben cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4287 de 2007. La carne, los productos cárnicos comestibles y vísceras deben cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 3644-2 y NTC 3644-3.
Empaque y rotulado	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rótulo de la ciruela pasa debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	Piernas de pollo blanco empacado en bolsa por diez unidades con un peso promedio de 120 a 150 gr c/u peso, transportado en carro refrigerado x Kilo.
Garantías	Piernas de pollo blanco empacado en bolsa con un peso promedio de 120 a 150 gr c/u , transportado en carro refrigerado x Kilo
Imágen	

Item #	47
Nombre del producto	CONEJOS AL VACIO X und
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50112028
Calidad	Decreto 967 de 2000 del Instituto Nacional Agropecuario-ICA. Decreto 1500 de 2007 del ministerio de la Protección Social.
Generalidades	El conejo común (Oryctolagus cuniculus) es una especie de mamífero lagomorfo de la familia Leporidae, único miembro del género Oryctolagus. Denominado liebre tiene costumbres escavadoras, cuya carne es destinada para el consumo humano, la piel se usa en la industria para la elaboración de artículos de cuero.
Requisitos Generales	Los factores a tener en cuenta en son: • Raza, • Peso y edad • Control sanitario (prevención de enfermedades) • Manejo que se le da a la explotación. Los conejos que hayan sido sometidas a tratamientos con antibióticos deberán cumplir con el tiempo establecido de retiro antes de ser sometidas al beneficio y posterior comercialización. El conejo en pie debe estar libre de enfermedades de notificación obligatoria y de carácter zoonotico que impliquen un riesgo para la salud pública. Los animales no pueden presentar defectos físicos. La granja destinada a la producción de conejos debe cumplir con un programa de medidas de bioseguridad y la certificación sanitaria ICA de granja biosegura. Y debe contar con registro ante el ICA. En los conejos aptos para el sacrificio, deben verificarse las siguientes características: • La forma de permanecer en píe y en movimiento. • El estado de nutrición. • La reacción al medio ambiente. • El estado de la piel y mucosas. • El aparato digestivo: salivación, consistencia y color de las heces. • El aparato respiratorio: orificios de la nariz, membranas mucosas, mucosidad nasal, secreciones por los ollares, frecuencia y tipo de respiración. • No se presenten lesiones, tumefacciones o edemas. • La temperatura corporal de los animales, presencia de animales sospechosos o evidentemente enfermos.
Requisitos Específicos	Cada lote en pie debe contar con el certificado sanitario de la inspección realizada en la granja por un médico veterinario en el cual conste edad, peso, estado sanitario del animal en el que certifique que el lote es apto para el sacrificio, como requisito para su envío a la planta de beneficio. Registro de inscripción propio de la finca que los provee. - Registro de vacunación Norma ICA.
Empaque y rotulado	Empacado al vacío sin viceras con un promedio de 1500 a 2000 grs.
Presentación	Animal en canal. Empacado al vacío, rotulado con un peso promedio de 1500 a 2000 grs unidad
Garantías	Empacado al vacío, rotulado con un peso promedio de 1500 a 2000 grs, en caja de icopor con cama de hielo para no romper la cadena de frio La fecha de vencimiento no debe ser inferior a la actual vigencia.
Imágen	

Item #	48
Nombre del producto	PATO AL VACIO X und
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50112034
Calidad	Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Resolución 4287 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de Salud.
Generalidades	Carne de pato es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo su piel, grasa, tendones y vasos, proveniente de patos domésticos (de la familia Anatidae), que en edad de sacrificio que han sido declarados aptos para el consumo humano. Las canales de aves podrán ser fraccionadas en diferente corte para su comercialización.
Requisitos Generales	En la carne pato debe presentar: Olor: característicos de la especie. Color de la carne: rosa pálido. La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de pato, en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.
Requisitos Específicos	La carne y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4287 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	La carne de pato deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social para materias primas.
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. Pato entero sin viseras congelado.
Garantías	Empacado al vacío, pato entero sin viseras con un peso promedio de 1500 a 2000 grs, especificaciones de entrega como temperatura del producto, condiciones del transporte en carro refrigerado o caja de icopor con cama de hielo para no romper la cadena de frio. La fecha de vencimiento no debe ser menor a la actual vigencia.
Imágen	

Item #	49
Nombre del producto	JAMON (tajado)libra
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50112009
Calidad	Decreto 1500 de 2007. Decreto 2162de 1983 NTC 1325
Generalidades	El jamón es un derivado cárnico, cocido, moldeado, embutido o prensado elaborado con carne de animales destinadas para el consumo humano, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, excluyéndose la carne homogenizada y picada, en cuyo empaque se deberá hacer referencia a la especie animal empleada, sometido o no a tratamiento de ahumado. El Jamón crudo madurado es un producto cárnico procesado crudo, no embutido, elaborado con carne de animales de abasto público y sometido a un proceso de maduración o curado que garantice su conservación por largo tiempo, en cuyo empaque se deberá hacer referencia a la especie animal empleada El jamón se clasifica como: • Producto procesado, cocido, y embutido • Producto cárnico procesado crudo, no embutido.
Requisitos Generales	Las materias primas e ingredientes utilizados en la elaboración del jamón, deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad vigente establecida para cada especie. En la elaboración del jamón solo se podrán emplear las materias primas establecidas por el fabricante en proporciones establecidas y autorizadas por la autoridad sanitaria en el momento de otorgarle el Registro sanitario y declaradas en rótulos y etiquetas, las cuales nunca deben ser de inferior Calidad.
Requisitos Específicos	El jamón en su composición solo debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente o la norma que la modifique, adicione o sustituya. Se permite el uso de: - Nitrato de sodio o Potasio: 200mg/kg máximo (residual). - Nitrito de sodio o Potasio: 200mg/kg máximo (producto en proceso). El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (de 0 a 4°C) durante su vida útil. No podrá entregarse congelado ni con partículas de hielo escarchado. El jamón cocido debe alcanzar una temperatura de 72 °C en su elaboración. El jamón debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325 para derivados cárnicos cocidos y madurados. Los jamones deben tener registro sanitario INVIMA vigente.
Empaque y rotulado	El jamón se debe ser empacado en material grado alimenticio permitiendo, o envasar en empaques de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales. El producto empacado cocido no enlatados sometidos a refrigeración tendrán una vida útil máximo de 15 días.
Presentación	Jamón tajado de cerdo o pollo empacado al vacío en presentación, por libra
Garantías	Jamón de cerdo o pollo al vacío, transportado en carro refrigerado o caja de icopor con cama de hielo para no romper la cadena de frio. La fecha de vencimiento no debe ser menor a la vigencia actual.
Imágen	

Item #	50
Nombre del producto	TOCINETA AL VACIO Libra
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50112009
Unidad de medida	Libra
Calidad	Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Decreto 2162 de 1983 del Ministerio de Salud. NTC 1325
Generalidades	Derivado cárnico procesado, curado, ahumado o no, cocido, no embutido, elaborado con el costillar deshuesado del cerdo, con la adición de sustancias de uso permitido y sometido a tratamiento térmico. Se podrán emplear otras especies autorizadas para el consumo, en tal caso el producto elaborado hará referencia a la especie animal empleada.
Requisitos Generales	La materia prima utilizada debe cumplir con los requisitos sanitarios exigidos Resolución 4282 de 2007 o la normatividad sanitaria vigente según la especie. 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.
Requisitos Específicos	Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius. Cumplir con los Límites Máximos de Residuos establecidos en la resolución 2906 de2007 o la norma que la modifique, adicione o sustituya. Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1325
Empaque y rotulado	El producto se debe envasar o empacar en material grado alimentario, inocuo, al vacío y resistente, de tal manera que no reaccionen 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. En el rotulo se debe especificar para el caso de los derivados cárnicos crudos (precocidos), la leyenda: “este producto debe consumirse bien cocido” o equivalente. El rotulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	Tocineta de cerdo empacada al vacío
Garantías	Tocineta de cerdo empacada al vacío, transportado en carro refrigerado o caja de icopor con cama de hielo para no romper la cadena de frio. La fecha de vencimiento no debe ser menor a la actual vigencia.
Imágen	

Item #	51
Nombre del producto	QUESO DOBLE CREMA und bloque x 2500 gr
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50131801
Calidad	Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y NTC 4307
Generalidades	Es un queso fresco blando y elástico con una estructura fibrosa de largas hebras de proteínas orientadas en paralelo, (queso de pasta hilada) no presenta gránulos de cuajada, no contiene corteza. El queso debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. Por su contenido de humedad y su contenido de grasa en extracto seco es clasificado como semigraso y semiduro.
Requisitos Generales	El queso doble crema es un queso de pasta hilada por lo tanto no debe presentar agujeros. Su apariencia externa se caracteriza por presentar un color blanco crema, sin corteza o cáscara Color: blanco crema. Olor y sabor: característico de la variedad, variando en intensidad de suave a fuerte. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.
Requisitos Específicos	Composición del queso crema: Humedad: 40% mínimo y 55% máximo; Grasa (extracto seco) m/m: del de 20% a 35% ; El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe ser manipulado al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, Decreto 3075 de 1997. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no puede exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007.
Empaque y rotulado	El producto debe ser envasado o empacado en material grado alimenticio, resistente que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, asegurando su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto podrá ser empacado al vacío. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 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 en bloque de 2500 grs cada uno empacado en bolsa con su respectivo rotulo que incluye registro invima.
Garantías	Queso doble crema empacado en bolsa con rotulo que incluya registro invima con un peso promedio de 2500 gr c/u cada bloque, transportado en carro refrigerado o caja de icopor con cama de hielo para no romper la cadena de frio. La fecha de vencimiento no debe ser menor a la actual vigencia.
Imágen	

Item #	52
Nombre del producto	QUESO PARMESANO RAYADO X Libra
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50131802
Calidad	Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y NTC 4320
Generalidades	Es un queso madurado de pasta dura, de estructura granular, textura dura y masa seca elaborada con leche líquida, cloruro de calcio, fermento láctico cuajo y sal. El queso puede ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. Está clasificado como un queso madurado, semigraso y duro, una de las formas de consumo es rallado.
Requisitos Generales	• Consistencia: dura • Textura: compacta, quebradiza y granulosa • Color: blanco amarillento y ligeramente amarillento • Sabor: salado levemente picante según el grado de maduración. • Costra o cubierta lisa, consistente, bien formada, cubierta con revestimientos apropiados, adheridos o no. • El queso parmesano no posee orificios denominados ojos, aunque eventualmente podrá presentar algunos ojos pequeños. • El aroma es el típico de la variedad, aunque puede modificarse en intensidad de suave a fuerte dependiendo del grado de maduración. • Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. • Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.
Requisitos Específicos	El queso parmesano presenta en su composición: grasa 30%, proteína 30%, humedad 32% en extracto seco. El queso parmesano podrá ser estabilizado y madurado por un tiempo menos 6 meses mínimo para quesos de 4 a 10 kg de peso, 8 meses para quesos de peso comprendido entre 10 y 20 kg y 12 meses para los quesos de más de 20 kg. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe ser manejado durante el almacenamiento y distribución al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no puede exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007.
Empaque y rotulado	El producto debe ser envasado en empaque suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto podrá ser empacado al vacío. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	Queso parmesano rayado empacado al vacío por 1 libra, marca reconocida
Garantías	Queso parmesano rayado empacado al vacío con un peso de 500, transportado en carro refrigerado. La fecha de vencimiento no debe ser menor a la actual vigencia.
Imagen	

Item #	53
Nombre del producto	AJO FRESCO X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50423805
Calidad	NTC 4423 Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud.
Generalidades	Ajo (Allium sativum L.) es una hortaliza cuyo bulbo, o denominada comúnmente como cabeza de ajos, conformada por un bulbillo (diente), se encuentra envuelto por una túnica blanca, a veces algo rojiza, membranosa, transparente y muy delgada, semejante a las que cubren todo el bulbo. Su sabor es fuerte, especialmente en crudo y ligeramente picante y rústico con hábitos similares a la cebolla, se agrupaba dentro de la familia de las liliáceas pero actualmente se lo ubica dentro de la subfamilia de las alióideas de las amarilidáceas. Los bulbos deben estar sanos y limpios, que pueden utilizarse desecados, deshidratados, pulverizados y liofilizados.
Requisitos Generales	Características organolépticas del ajo: Color: característico del producto. Olor: fuerte propio del producto. Sabor: picante El producto debe estar entero, sano (sin rajaduras, ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la variedad, de aspecto fresco. El ajo debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.
Requisitos Específicos	Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 6.75%; Cenizas, máximo 8.5%; extracto etéreo 0.5 a 1.3%. El ajo o los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005
Presentación	El producto a granel o en empaque individual.
Garantías	Ajo natural limpio x kilo
Imágen	

Item #	54
Nombre del producto	ZANAHORIA FRESCA X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50412503
Calidad	NTC 1226
Generalidades	Zanahoria nombre científico (Daucus carota) subespecie sativus, pertenece a la familia de las umbelíferas, también denominadas apiáceas. Entre las hortalizas, pertenece al grupo de las verduras. Se clasifica de acuerdo a sus características de calidad en: calidad extra, de primera y segunda.
Requisitos Generales	La zanahoria debe presentarse, sana, de consistencia dura, firme, de aspecto fresco, con olor y color naranja característico. Las zanahorias deben encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. La zanahoria no debe ser de consistencia leñosa, ni presentar bifurcaciones ni raíces secundarias. El producto debe estar libre de humedad externa anormal, libre de presencia de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas. Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con los requisitos específicos de calidad según clasificación establecidos en la NTC 1226. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del ministerio de Salud. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material sanitario, resistentes, inalterable al contacto con el producto y aseguren su conservación. El empaque debe cumplir con la Resolución Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural 224 de 2007. El rótulo del producto se debe indicar: nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.
Presentación	Zanahoria a granel.x kilo
Garantías	Zanahoria limpia sin residuos de tierra, sin manchas o huellas de insectos.
Imágen	

Item #	55
Nombre del producto	PIMENTON ROJO FRESCO X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50405615
Calidad	NTC 4423. Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Generalidades	Pimentón (Capsicum annuum) de variedades cultivares fruto del pimiento para ser consumido fresco, su color puede variar dependiendo de la variedad desde verde, amarillo, naranja al rojo sangre. Sus variedades pueden ser dulces, agridulces y picantes. La característica picante se la debe a la "capsaicina" presente en una proporción muy baja que junto con otros componentes llamados capsaicinoides no superan el 1%. El género Capsicum, incluye entre 20 a 30 especies de pimientos. El pimentón puede clasificarse como: pimentón alargado, cónico, cuadrado, obtuso, liso (tomate pimentón).
Requisitos Generales	Características organolépticas del pimentón Color: verde, amarillo, naranja al rojo sangre. Olor: aromático propio del producto. Sabor: dulces, agridulces y ligeramente picante. El producto debe estar entero, limpio (sin materiales extraños). El pimentón debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.
Requisitos Específicos	El pimentón debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 3634-1 . Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto.
Presentación	El producto pimentón rojo a granel x kilo
Garantías	Pimentón rojo fresco, sin magulladuras, limpio, sin manchas o huellas de insectos, al granel.
Imágen	

Item #	56
Nombre del producto	PIMENTON VERDE FRESCO X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50405615
Calidad	NTC 4423. Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Generalidades	Pimentón (Capsicum annuum) de variedades cultivares fruto del pimiento para ser consumido fresco, su color puede variar dependiendo de la variedad desde verde, amarillo, naranja al rojo sangre. Sus variedades pueden ser dulces, agridulces y picantes. La característica picante se la debe a la "capsaicina" presente en una proporción muy baja que junto con otros componentes llamados capsaicinoides no superan el 1%. El género Capsicum, incluye entre 20 a 30 especies de pimientos. El pimentón puede clasificarse como: pimentón alargado, cónico, cuadrado, obtuso, liso (tomate pimentón).
Requisitos Generales	Características organolépticas del pimentón Color: verde. Olor: aromático propio del producto. Sabor: dulces, agridulces y ligeramente picante. El producto debe estar entero, limpio (sin materiales extraños). El pimentón debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.
Requisitos Específicos	El pimentón debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 3634-1. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto.
Presentación	El producto pimentón verde a granel.
Garantías	Pimentón verde y fresco, sin magulladuras, limpio, sin manchas o huellas de insectos, al granel.
Imágen	

Item #	57
Nombre del producto	PIMENTÓN AMARILLO
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50405611
Calidad	NTC 4423. Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Generalidades	Pimentón (Capsicum annuum) de variedades cultivares fruto del pimiento para ser consumido fresco, su color puede variar dependiendo de la variedad desde verde, amarillo, naranja al rojo sangre. Sus variedades pueden ser dulces, agridulces y picantes. La característica picante se la debe a la "capsaicina" presente en una proporción muy baja que junto con otros componentes llamados capsaicinoides no superan el 1%. El género Capsicum, incluye entre 20 a 30 especies de pimientos. El pimentón puede clasificarse como: pimentón alargado, cónico, cuadrado, obtuso, liso (tomate pimentón).
Requisitos Generales	Características organolépticas del pimentón Color: verde, amarillo, naranja al rojo sangre. Olor: aromático propio del producto. Sabor: dulces, agridulces y ligeramente picante. El producto debe estar entero, limpio (sin materiales extraños). El pimentón debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.
Requisitos Específicos	El pimentón debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 3634-1 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto.
Presentación	El producto pimentón amarillo a granel.
Garantías	Pimentón amarillo y fresco, sin magulladuras, limpio, sin manchas o huellas de insectos, al granel
Imágen	

Item #	58
Nombre del producto	CEBOLLA LARGA FRESCA, LIMPIA X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50402204
Unidad de medida	Kilos
Calidad	NTC 1222 - NTC 1291
Generalidades	Cebolla larga nombre científico Allium fistulosum Linnaeus, morfológicamente está conformada por las raíces que se producen en la base del tallo, son fasciculadas y poco abundantes; verticalmente miden hasta 30-45 cm y horizontalmente unos 30 cm. Nombre común cebolla larga, cebolla junca, cebolla llorona o cebolla en rama. La cebolla larga se clasifica de acuerdo con sus características de calidad en: calidad extra, de primera y segunda.
Requisitos Generales	La cebolla debe presentarse, sana, de consistencia dura, firme, de aspecto fresco, con olor y color característico. La cebolla larga debe encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. El producto debe estar libre de humedad externa anormal, libre de presencia de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas. Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación.
Requisitos Específicos	Los defectos no deben exceder el 10% total del producto. La cebolla larga debe cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 1222. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material sanitario, resistentes, inalterable al contacto con el producto y aseguren su conservación. El empaque debe cumplir con la Resolución Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y normas técnicas NTC 1222. El rótulo del producto se debe indicar: nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.
Presentación	Cebolla larga al granel, limpia x kilo
Garantías	Cebolla larga al granel limpia sin tierra, fresca, firme sin partes blandas.
Imágen	

Item #	59
Nombre del producto	LECHUGA BATAVIA FRESCA unidad
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50404621
Calidad	NTC 1064
Generalidades	La lechuga (Lactuca sativa) es una planta anual, propia de las regiones semi-templadas, que se cultiva con fines alimentarios. Entre las variedades de lechuga se destacan: Beluga, Romana, Francesa, Batavia, Lechuga de hoja de roble. La lechuga tiene muy poco valor nutritivo, con un alto contenido de agua (90-95%). Es rica en antioxidantes, como la vitaminas A, C, E, B1, B2, B3, B9 y K; minerales: fósforo, hierro, calcio, potasio y aminoácidos.
Requisitos Generales	Las hojas deben tener aspecto fresco debe estar sana, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Color: verde o morado característico de la variedad. Consistencia firme. Sabor: característico.

Requisitos Específicos	Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. La lechuga debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	El empaque utilizado para la lechuga debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos. Debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto.
Presentación	Lechuga Batavia, o de bola al granel.x unidad.
Garantías	Lechuga Batavia, o de bola al granel, limpia sin residuos de tierra, sin babosas, sin manchas, fresca.
Imágen	

Item #	60
Nombre del producto	LECHUGA CRESPA MORADA FRESCA X unidad
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50404607

Calidad	NTC 1064
Generalidades	La lechuga (Lactuca sativa) es una planta anual, propia de las regiones semi-templadas, que se cultiva con fines alimentarios. Entre las variedades de lechuga se destacan: Beluga, Romana, Francesa, Batavia, Lechuga de hoja de roble. La lechuga tiene muy poco valor nutritivo, con un alto contenido de agua (90-95%). Es rica en antioxidantes, como la vitaminas A, C, E, B1, B2, B3, B9 y K; minerales: fósforo, hierro, calcio, potasio y aminoácidos.
Requisitos Generales	Las hojas deben tener aspecto fresco debe estar sana, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Color: verde o morado característico de la variedad. Consistencia firme. Sabor: característico.
Requisitos Específicos	Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. La lechuga debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	El empaque utilizado para la lechuga debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos. Debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto.
Presentación	Lechuga CRESPA MORADA. X unidad.
Garantías	Lechuga crespa morada granel, limpia sin residuos de tierra, sin babosas, sin manchas, fresca.
Imágen	

Item #	61
Nombre del producto	LEGUGA CRESPA VERDE FRESCA X unidad
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50404614
Calidad	NTC 1064
Generalidades	La lechuga (Lactuca sativa) es una planta anual, propia de las regiones semi-templadas, que se cultiva con fines alimentarios. Entre las variedades de lechuga se destacan: Beluga, Romana, Francesa, Batavia, Lechuga de hoja de roble. La lechuga tiene muy poco valor nutritivo, con un alto contenido de agua (90-95%). Es rica en antioxidantes, como la vitaminas A, C, E, B1, B2, B3, B9 y K; minerales: fósforo, hierro, calcio, potasio y aminoácidos.
Requisitos Generales	Las hojas deben tener aspecto fresco debe estar sana, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Color: verde o morado característico de la variedad. Consistencia firme. Sabor: característico.
Requisitos Específicos	Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. La lechuga debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	El empaque utilizado para la lechuga debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos. Debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto.
Presentación	Lechuga crespa verde x unidad
Garantías	Lechuga limpia sin residuos de tierra, sin babosas, sin manchas, fresca.
Imágen	

Item	62
Nombre del producto	TOMATE CHERRY FRESCO X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50406510
Calidad	NTC 1103-1
Generalidades	Tomate de las variedades (cultivares) de la especie Lycopersicum esculentum Mill, es una hortaliza perteneciente a la familia de las Solanáceas, el fruto es una baya muy coloreada, de frutos rojos, pero también existen algunos con amarillo, naranja, rosado, púrpura, verde o blanco debido a la presencia de los pigmentos licopeno y caroteno, de pulpa tierna, alcalina, posee un sabor ligeramente ácido, es de color rojo, rosado, amarillo o verde (rojo más común). Presenta varios tamaños dependiendo de su variedad. Entre las variedades más comunes se encuentran: tomate chonto, tomate milano, tomate de mesa, tomate cherry, tomate beefsteak. Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II.
Requisitos Generales	Características organolépticas del tomate: Color: verde, amarillo, naranja al rojo y banco. Olor: aromático propio del producto. Sabor: dulces y agridulces. Forma: redonda, achatada o ligeramente alargada, depende de la variedad. Los requisitos mínimos de calidad que debe reunir el producto son: estar entero, sano (sin rajaduras, ni enfermedades), libre de daños físicos, mecánicos, fisiológicos o fitopatológicos, limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la de olores y sabores extraños. El tomate debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal.
Requisitos Específicos	El tomate debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1103-1 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto.
Presentación	Fresco x kilo
Garantías	Tomate chery al granel.
Imágen	

Item #	63
Nombre del producto	ESPARRAGO EN CONSERVA X frasco 500 gr
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50461601
Calidad	NTC 4930
Generalidades	Producto elaborado con espárragos frescos (Asparagus officinalis), sanos y limpios, envasados herméticamente en un medio de cobertura apropiado (solución a base de sal o ácido acético o vinagre de origen vínico) y sometidos a tratamientos físicos permitidos que garanticen su conservación. En los espárragos en conserva se emplean las siguientes variedades, espárragos blancos, espárragos, verdes y espárragos silvestres o trigueros.
Requisitos Generales	Los espárragos empleados deben tener aspecto fresco debe estar sana, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Sabor: característico. Color: que sea uniforme y brillante característico de producto Olor y sabor: característico depende el medio de cobertura empleado, tendiendo a ácido. Apariencia: brillante, transparente.
Requisitos Específicos	El producto en conserva debe alcanzar un pH de 4.5 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 limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	El empaque utilizado para los espárragos en conserva debe garantizar su conservación y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación durante el transporte y el almacenamiento y comercialización. El producto en su rótulo debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.
Presentación	Espárragos Frasco x 500 gr
Garantías	Espárragos al granel naturales en bolsa por 500 grs, sin manchas, limpios.
Imágen	

Item #	64
Nombre del producto	PAPRIKA X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50407049
Calidad	NTC 4423 - Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Generalidades	Paprika o pimentón (Capsicum annuum) fruto del pimiento rojo desecado y reducido a polvo. Su color puede variar del rojo naranja al rojo sangre. Se utiliza como condimento o adobo para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos. Ampliamente empleado en la elaboración de derivados cárnicos.
Requisitos Generales	Características organolépticas de la especia: Color: rojo naranja al rojo sangre. Olor: aromático propio del producto. Sabor: dulces, agridulces y ligeramente picante. El producto debe estar limpio (sin materiales extraños). La paprika debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad anormal, libre de olores y sabores extraños.
Requisitos Específicos	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 los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación del producto. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	Al granel en empaque x kilo
Garantías	Pimentón deshidratado empacado en bolsita individual por kilo.
Imágen	

Item #	65
Nombre del producto	OREGANO SECO X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50424115
Calidad	NTC 4423 - Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Generalidades	El orégano, (Origanum vulgare), es una herbácea perenne aromática del género Origanum, sus hojas y sumidades floridas, sanas, limpias y secas, son denominadas como especias o condimentos vegetales porque contienen sustancias saborizantes o aromatizantes, las cuales se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos.
Requisitos Generales	Características organolépticas de la especia: Color: verde característico de las hojas. Olor: aromático propio del producto. Sabor: propio del producto El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. Las hojas de orégano deben estar libres de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.
Requisitos Específicos	Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 15%; Cenizas, máximo 16 %; cenizas insolubles, máximo 1,5%
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	Al granel x kilo
Garantías	Al granel, limpio, fresco x kilo
Imágen	

Item #	66
Nombre del producto	ROMERO (Condimento Elaborado) X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50424120
Calidad	Codex Alimentarius. CAC/RCP 421995. 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 las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social.
Generalidades	En la legislación colombiana son ingredientes de uso permitido, no hay cantidades máximas permitidas, pero se deben tener en cuenta las buenas prácticas de manufactura (BPM) y las exigencias del consumidor. Las especias son, generalmente, partes secas de algunas plantas. Algunas provienen de los tallos (canela), otras de las hojas (laurel), de las semillas (pimienta y comino), de la flor (el clavo de olor), etc. Actualmente, además de las especias naturales deshidratadas, se utilizan aceites Esenciales y oleoresinoides, como reemplazo de las especias naturales.
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en: NTC 4423, código CAC/RCP 421995, Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. 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.
Empaque y rotulado	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 4423, las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 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,
Presentación	Kilo
Garantías	En la negociación se debe especificar detalladamente al granel, fresco y seco. Bienes y servicios de características técnicas uniformes y demás activos que sean negociables a través de una bolsa de bienes y productos agropecuarios.
Imagen	

Item #	78
Nombre del producto	LECHUGA RUGULA FRESCA X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50404614
Calidad	NTC 1064
Generalidades	La lechuga (Lactuca sativa) es una planta anual, propia de las regiones semi-templadas, que se cultiva con fines alimentarios. Entre las variedades de lechuga se destacan: Beluga, Romana, Francesa, Batavia, Lechuga de hoja de roble. La lechuga tiene muy poco valor nutritivo, con un alto contenido de agua (90-95%). Es rica en antioxidantes, como la vitaminas A, C, E, B1, B2, B3, B9 y K; minerales: fósforo, hierro, calcio, potasio y aminoácidos.
Requisitos Generales	Las hojas deben tener aspecto fresco debe estar sana, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Color: verde o morado característico de la variedad. Consistencia firme. Sabor: característico.
Requisitos Específicos	Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. La lechuga debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	El empaque utilizado para la lechuga debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos. Debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto
Presentación	Lechuga rugula verde al granel.x kilo
Garantías	Lechuga rugula verde al granel, limpia sin residuos de tierra, sin babosas, sin manchas, fresca en bolsa individual.
Imágen	

Item #	68
Nombre del producto	CURRY (Condimento Elaborado) X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50171902
Calidad	Codex Alimentarius. CAC/RCP 421995. 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
Generalidades	Son sustancias aromáticas de origen vegetal, las cuales se adicionan para acentuar los aromas propios de la carne y para conferirles aromas y sabores característicos. Algunas actúan como conservantes. En la legislación colombiana son ingredientes de uso permitido, no hay cantidades máximas permitidas, pero se deben tener en cuenta las buenas prácticas de manufactura (BPM) y las exigencias del consumidor. Las especias son, generalmente, partes secas de algunas plantas. Algunas provienen de los tallos (canela), otras de las hojas (laurel), de las semillas (pimienta y comino), de la flor (el clavo de olor), etc. Actualmente, además de las especias naturales deshidratadas, se utilizan aceites Esenciales y oleoresinoides, como reemplazo de las especias naturales.
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en: NTC 4423, código CAC/RCP 421995, Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. 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.
Empaque y rotulado	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 4423, las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 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.
Presentación	Al granel en bolsa de 1 kilo (1000 grs).
Garantías	En la negociación se debe especificar detalladamente al granel, en bolsa individual por 1 kilo (1000 grs).
Imágen	

Item #	69
Nombre del producto	AJONJOLI X Libra
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	10151606
Calidad	Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud. NTC 4423
Generalidades	Ajonjoli o sésamo: semillas sanas y limpias del “Sesamun orientale" y del “Sesamun indicum". Grano proveniente de cualquier variedad de Sesamun indicum" comprende aquellos granos cuyo tegumento presenta cloraciones blancas, castañas hasta negras. Las semillas son los frutos que constituyen la especia, de forma ovalada. Al ajonjolí tiene un característico sabor similar a la nuez, que se emplea en la gastronomía, sus semillas son ricas en aceite. Se puede consumir molido, sus frutos denominados como especias porque contienen sustancias saborizantes o aromatizantes, las cuales se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos.
Requisitos Generales	El producto debe estar libre de impurezas o materiales extraños. El color: puede ser amarillo o característico de la variedad. Sabor: a nuez Olor: característico de la variedad. Forma: ovalada. No debe presentar olores extraños, ni humedad externa anormal, no se permite la presencia de plagas, residuos químicos y signos de pudrición. El producto no debe contener sustancias destinadas a dar aroma, color o a modificar las características fisicoquímicas.
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 del Ministerio 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.
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	Al granel x kilo
Garantías	Al granel, producto fresco y seco en bolsa de 1 kilo (1000 grs).
Imágen	

Item #	70
Nombre del producto	PIMIENTA EN PEPA X Libra
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50171550
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423
Generalidades	Como pimienta Piper se conoce a una gran variedad de plantas cuyo fruto se emplea en grano como especia picante en gastronomía: entre las más conocidas se extrae : • Pimienta blanca: es el fruto maduro y privado de la parte externa del ``Piper nigrum'', L. • Pimienta de Cayena o roja: frutos enteros desecados del ``Capsicum frutescens'', L. y ``C. Baccatum'', L. • Pimienta de Jamaica: frutos desecados de ``Pimenta officinalis'', B. • Pimienta negra: fruto incompletamente maduro y seco, procedente del ``Piper nigrum'', L. Con no más del 5% de pedúnculos y granos abortados.
Requisitos Generales	El producto debe estar libre de impurezas o materiales extraños. • El color: característico de la variedad. • Sabor: picante • Olor: característico del producto. No debe presentar olores extraños, ni humedad externa anormal, no se permite la presencia de plagas, residuos químicos y signos de pudrición. El producto no debe contener sustancias destinadas a dar Aroma, color o a modificar las características fisicoquímicas. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Según la variedad debe cumplir los siguientes requisitos: • Pimienta blanca: humedad, máximo 18%; cenizas, máximo 3.5%; cenizas insolubles, máximo 0.3%; fibra bruta, máximo 9%; extracto etéreo fijo, mínimo 6%. • Pimienta de Cayena o roja: humedad, máximo 9%; cenizas, máximo 8%; cenizas insolubles, máximo 1.25%; fibra bruta, máximo 28%; extracto etéreo volátil, mínimo 15%. • Pimienta de Jamaica: humedad, máximo 10%; cenizas, máximo 6%; cenizas insolubles, máximo 0.4%; fibra bruta, máximo 25%; extracto etéreo volátil, mínimo 3%; aceite esencial, mínimo 3%. • Pimienta negra: humedad, máximo 14%; cenizas, máximo 7%; cenizas insolubles, máximo 1.5%; fibra bruta, máximo 14%; extracto etéreo no volátil, mínimo 5.5%, aceite esencial 0.5 a 2.5%. 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 el ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	Al granel en pepa, empacada en bolsa por 1 kilo (1000 grs).
Garantías	Al granel en pepa empacada en bolsa por 1 kilo (1000 grs).

Imágen	

Item #	71
Nombre del producto	PIMENTA VERDE X Libra
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50171550
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423
Generalidades	Como pimienta Piper se conoce a una gran variedad de plantas cuyo fruto se emplea en grano como especia picante en gastronomía: entre las más conocidas se extrae : • Pimienta blanca: es el fruto maduro y privado de la parte externa del ``Piper nigrum'', L. • Pimienta de Cayena o roja: frutos enteros desecados del ``Capsicum frutescens'', L. y ``C. Baccatum'', L. • Pimienta de Jamaica: frutos desecados de ``Pimenta officinalis'', B. • Pimienta negra: fruto incompletamente maduro y seco, procedente del ``Piper nigrum'', L. Con no más del 5% de pedúnculos y granos abortados.
Requisitos Generales	El producto debe estar libre de impurezas o materiales extraños. El color: característico de la variedad. Sabor: picante Olor: característico del producto. No debe presentar olores extraños, ni humedad externa anormal, no se permite la presencia de plagas, residuos químicos y signos de pudrición. El producto no debe contener sustancias destinadas a dar aroma, color o a modificar las características fisicoquímicas. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Según la variedad debe cumplir los siguientes requisitos: • Pimienta blanca: humedad, máximo 18%; cenizas, máximo 3.5%; cenizas insolubles, máximo 0.3%; fibra bruta, máximo 9%; extracto etéreo fijo, mínimo 6%. • Pimienta de Cayena o roja: humedad, máximo 9%; cenizas, máximo 8%; cenizas insolubles, máximo 1.25%; fibra bruta, máximo 28%; extracto etéreo volátil, mínimo 15%. • Pimienta de Jamaica: humedad, máximo 10%; cenizas, máximo 6%; cenizas insolubles, máximo 0.4%; fibra bruta, máximo 25%; extracto etéreo volátil, mínimo 3%; aceite esencial, mínimo 3%. • Pimienta negra: humedad, máximo 14%; cenizas, máximo 7%; cenizas insolubles, máximo 1.5%; fibra bruta, máximo 14%; extracto etéreo no volátil, mínimo 5.5%, aceite esencial 0.5 a 2.5%. 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 el ministerio de la Protección Social.

Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	Al granel molida, empacada en bolsa por 1 kilo (1000 grs).
Garantías	Al granel molida empacada en bolsa por 1 kilo (1000 grs).
Imágen	

Item #	72
Nombre del producto	PIMIENTA ROJA X Libra
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50171550
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423
Generalidades	Como pimienta Piper se conoce a una gran variedad de plantas cuyo fruto se emplea en grano como especia picante en gastronomía: entre las más conocidas se extrae : • Pimienta blanca: es el fruto maduro y privado de la parte externa del ``Piper nigrum'', L. • Pimienta de Cayena o roja: frutos enteros desecados del ``Capsicum frutescens'', L. y ``C. Baccatum'', L. • Pimienta de Jamaica: frutos desecados de ``Pimenta officinalis'', B. • Pimienta negra: fruto incompletamente maduro y seco, procedente del ``Piper nigrum'', L. Con no más del 5% de pedúnculos y granos abortados.
Requisitos Generales	El producto debe estar libre de impurezas o materiales extraños. El color: característico de la variedad. Sabor: picante Olor: característico del producto. No debe presentar olores extraños, ni humedad externa anormal, no se permite la presencia de plagas, residuos químicos y signos de pudrición. El producto no debe contener sustancias destinadas a dar Aroma, color o a modificar las características fisicoquímicas. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de la Protección Social.

Requisitos Específicos	Según la variedad debe cumplir los siguientes requisitos: Pimienta blanca: humedad, máximo 18%; cenizas, máximo 3.5%; cenizas insolubles, máximo 0.3%; fibra bruta, máximo 9%; extracto etéreo fijo, mínimo 6%. Pimienta de Cayena o roja: humedad, máximo 9%; cenizas, máximo 8%; cenizas insolubles, máximo 1.25%; fibra bruta, máximo 28%; extracto etéreo volátil, mínimo 15%. Pimienta de Jamaica: humedad, máximo 10%; cenizas, máximo 6%; cenizas insolubles, máximo 0.4%; fibra bruta, máximo 25%; extracto etéreo volátil, mínimo 3%; aceite esencial, mínimo 3%. Pimienta negra: humedad, máximo 14%; cenizas, máximo 7%; cenizas insolubles, máximo 1.5%; fibra bruta, máximo 14%; extracto etéreo no volátil, mínimo 5.5%, aceite esencial 0.5 a 2.5%. 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 el ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	Al granel roja, molida, empacada en bolsa por libra
Garantías	Al granel roja, molida empacada en bolsa por libra
Imágen	

Item #	73
Nombre del producto	CALABACIN - SUKINI FRESCO X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50406329
Calidad	NTC 1291
Generalidades	El calabacín, calabacita, zucchini, zapallito o zapallo es una de las variedades de Cucurbita pepo L., de la familia de las cucurbitáceas, frutos que se emplean como alimento. Los frutos, oblongos y pepónide carnoso, unilocular, sin cavidad central, de color variable, liso, estriado, reticulado y varían mucho en tamaño dependiendo de la variedad. La cáscara es lisa y dura y también varía en color. El calabacín, con un alto contenido de agua (93%), es rico en minerales, sobre todo potasio, vitamina C y B-caroteno.

Requisitos Generales	El calabacín se debe conservar en condiciones adecuadas de temperatura y humedad. Debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio y libre de magulladuras, insectos, humedad externa anormal y olores extraños. El calabacín no debe presentar magulladuras, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y color característico dependiendo de la variedad.
Requisitos Específicos	Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.
Presentación	Sukini amarillo fresco al granel x kilo
Garantías	Sukini amarillo, limpio sin residuos de tierra, sin manchas, fresco.x kilo
Imágen	

Item #	74
Nombre del producto	REPOLLO - COL DE BRÚCELAS FRESCO X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50412503
Calidad	NTC 1225
Generalidades	El repollo o col (Brassica oleracea var. viridis), hortaliza perteneciente a la familia de las Crucíferas, de raíz gruesa, carnosa, con un tallo corto sin ramificaciones, formando una masa terminal de hojas ovales, oblongas, lisas, rizadas o circulares, dependiendo de la variedad, forman un característico cogollo compacto, las cuales constituyen el fruto. Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II.

Requisitos Generales	El repollo debe estar entero, duro, con la forma característica de la variedad, debe presentar aspecto fresco y consistencia firme, secos, limpios. El repollo no debe presentar principios de pudrición, magulladuras, mancha, ni ataques de plagas o enfermedades. Deben estar exentos de material extraño como tierra, polvo, agroquímicos, visibles en el producto o en el empaque.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1225. Debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene, que evite daños por acción mecánica durante el almacenamiento, transporte y expendió. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social (especialmente productos de exportación).
Presentación	Col al granel x kilo
Garantías	Col de bruselas al granel, limpio, fresco, sin manchas, sin tierra, empacado por 1 kilo (1000 grs) en bolsa.
Imágen	

Item #	75
Nombre del producto	PEPINO DE GUISO FRESCO BOLSA X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50307024
Calidad	NTC 1225

Generalidades	El pepino es el fruto de una planta herbacea cuyo nombre botánico es Cucumis ssp. y pertenece a la familia de las Cucurbitáceas, al igual que frutas como la sandía o el melón y otras hortalizas como la calabaza y el calabacín. Posee forma alargada que se torna redondeada en sus dos extremos, por norma general alcanza los 15-25 cm de longitud y 5 de diámetro (a excepción de los pepinillos que se consumen encurtidos y llegan como máximo a los 15 cm de longitud). Su peso suele oscilar entre los 30 y los 200 gramos, dependiendo de la variedad. De piel verde con ligeros tonos amarillentos en sus extremos, contiene una carne o pulpa blanquecina en cuyo centro se encuentran las semillas. Destaca en alimentación como un producto fresco, de sabor algo insípido (similar a los melones no maduros) pero que combina a la perfección con innumerables ensaladas elaboradas a base de ingredientes de la huerta o el campo.
Requisitos Generales	Familia: Cucurbitaceae. -Especie: Cucumis sativus L. -Planta: herbácea anual. -Sistema radicular: es muy potente, dada la gran productividad de esta planta y consta de raíz principal, que se ramifica rápidamente para dar raíces secundarias superficiales muy finas, alargadas y de color blanco. El pepino posee la facultad de emitir raíces adventicias por encima del cuello. -Tallo principal: anguloso y espinoso, de porte rastrero y trepador. De cada nudo parte una hoja y un zarcillo. En la axila de cada hoja se emite un brote lateral y una o varias flores. -Hoja: de largo pecíolo, gran limbo acorazonado, con tres lóbulos más o menos pronunciados (el central más acentuado y generalmente acabado en punta), de color verde oscuro y recubierto de un vello muy fino. -Flor: de corto pedúnculo y pétalos amarillos. Las flores aparecen en las axilas de las hojas y pueden ser hermafroditas o unisexuales, aunque los primeros cultivares conocidos eran monoicos y solamente presentaban flores masculinas y femeninas y en la actualidad todas las variedades comerciales que se cultivan son plantas ginoicas, es decir, sólo poseen flores femeninas que se distinguen claramente de las masculinas porque son portadoras de un ovario ínfero. -Fruto: pepónide áspero o liso, dependiendo de la variedad, que vira desde un color verde claro, pasando por un verde oscuro hasta alcanzar un color amarillento cuando está totalmente maduro, aunque su recolección se realiza antes de su madurez fisiológica. La pulpa es acuosa, de color blanquecino, con semillas en su interior repartidas a lo largo del fruto. Dichas semillas se presentan en cantidad variable y son ovales, algo aplastadas y de color blanco-amarillento.como tierra, polvo, agroquímicos, visibles en el producto o en el empaque.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1225. Debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene, que evite daños por acción mecánica durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social (especialmente productos de exportación).
Presentación	Pepino de guiso al granel x kilo
Garantías	Pepino de guiso al granel, limpio, fresco, sin manchas, sin tierra, empacado en bolsa. X kilo

Imágen	

Item #	76
Nombre del producto	PEPINO COHOMBRO
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50403403
Unidad de medida	Kilo
Calidad	NTC 1225
Generalidades	El pepino es el fruto de una planta herbacea cuyo nombre botánico es Cucumis ssp. y pertenece a la familia de las Cucurbitáceas, al igual que frutas como la sandía o el melón y otras hortalizas como la calabaza y el calabacín. Posee forma alargada que se torna redondeada en sus dos extremos, por norma general alcanza los 15-25 cm de longitud y 5 de diámetro (a excepción de los pepinillos que se consumen encurtidos y llegan como máximo a los 15 cm de longitud). Su peso suele oscilar entre los 30 y los 200 gramos, dependiendo de la variedad. De piel verde con ligeros tonos amarillentos en sus extremos, contiene una carne o pulpa blanquecina en cuyo centro se encuentran las semillas. Destaca en alimentación como un producto fresco, de sabor algo insípido (similar a los melones no maduros) pero que combina a la perfección con innumerables ensaladas elaboradas a base de ingredientes de la huerta o el campo.
Requisitos Generales	Familia: Cucurbitaceae. -Especie: Cucumis sativus L. -Planta: herbácea anual. -Sistema radicular: es muy potente, dada la gran productividad de esta planta y consta de raíz principal, que se ramifica rápidamente para dar raíces secundarias superficiales muy finas, alargadas y de color blanco. El pepino posee la facultad de emitir raíces adventicias por encima del cuello. -Tallo principal: anguloso y espinoso, de porte rastrero y trepador. De cada nudo parte una hoja y un zarcillo. En la axila de cada hoja se emite un brote lateral y una o varias flores. -Hoja: de largo pecíolo, gran limbo acorazonado, con tres lóbulos más o menos pronunciados (el central más acentuado y generalmente acabado en punta), de color verde oscuro y recubierto de un vello muy fino. -Flor: de corto pedúnculo y pétalos amarillos. Las flores aparecen en las axilas de las hojas y pueden ser hermafroditas o unisexuales, aunque los primeros cultivares conocidos eran monoicos y solamente presentaban flores masculinas y femeninas y en la actualidad todas las variedades comerciales que se cultivan son plantas ginoicas, es decir, sólo poseen flores femeninas.

Requisitos Específicos	Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1225. Debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene, que evite daños por acción mecánica durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social (especialmente productos de exportación).
Presentación	El pepino, de tamaño muy variable, es generalmente oblongo, de cilíndrico a 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.1 Habitualmente dicho fruto se recolecta aún verde y se consume crudo, o elaborado como encurtido, y entonces se suele denominar pepinillo. La planta tiene una vida vegetal de entre 4 a 5 meses (si a la planta le gusta el ambiente) dando frutos de seguido a partir de los dos meses y medio a tres meses hasta que la planta quede seca por completo. X kilo
Garantías	La mayor parte de su peso se corresponde al agua (hasta 97 %) por lo que en su composición, aunque equilibrada, no se encuentran valores relevantes, sino que sería el conjunto de nutrientes lo que realicen sus efectos beneficiosos.
Imágen	

Item #	77
Nombre del producto	MANGO TOMY FRESCO X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50304524
Calidad	NTC 1225
Generalidades	Mangifera indica, comúnmente mango o melocotón de los trópicos, es una especie arbórea perteneciente a la familia de las anacardiáceas. El mango es una fruta de la Zona Intertropical de pulpa carnosa y dulce. Destaca entre sus principales características su buen sabor.

Requisitos Generales	El mango debe estar entero, duro, con la forma característica de la variedad, debe presentar aspecto fresco y consistencia firme, secos, limpios. El mango no debe presentar principios de pudrición, magulladuras, mancha, ni ataques de plagas o enfermedades. Deben estar exentos de material extraño como tierra, polvo, agroquímicos, visibles en el producto o en el empaque.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1225. Debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene, que evite daños por acción mecánica durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social (especialmente productos de exportación).
Presentación	Mango tomy x kilo
Garantías	Mango tomy al granel, limpio, fresco, sin manchas, sin tierra, empacado por 1 kilo (1000 grs) en bolsa.
Imágen	

Item #	78
Nombre del producto	MORA CONGELADA X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50302003
Calidad	NTC 4106
Generalidades	Fruto proveniente de la especie (Rubus spp.), cuyos fruto o baya está conformado por drupíllas que son pequeños frutos de forma esférica que conforman la mora, de pulpa agridulce y aromática, destinada para el consumo fresco o como materia prima para el procesamiento. Entre sus variedades más comunes se encuentra la mora de castilla o andina (Rubus glaucus). Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación como categoría extra, I y II.

Requisitos Generales	Características de la organolépticas mora: Color: amarillo verdoso a morado oscuro dependiendo del grado de madurez. Sabor: característico de la mora. Olor: propio de la fruta. La mora fresca debe tener drupíllas bien formadas llenas y bien adheridas, el fruto debe tener cáliz. El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme. La mora debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños.
Requisitos Específicos	La mora debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4106 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.
Empaque y rotulado	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rótulo de la mora debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	Mora al granel, congelada en bolsa por 1 kilo (1000 grs).
Garantías	Mora al granel, congelada en bolsa por 1 kilo (1000 grs).
Imágen	

Item #	79
Nombre del producto	MARACUYA PULPA X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50305209
Calidad	NTC 1267
Generalidades	Maracuyá fruto proveniente de la especie (Passiflora edulis Sims) es una baya redonda u ovalada con un promedio entre 4 y 6 cm de diámetro y pesa entre 60 y 100 g. En la madurez es de color amarillo, existen variedades con frutos de color morado a la madurez, su pulpa es gelatinosa y tiene pequeñas semillas de color oscuro, es jugosa, ácida y aromática. Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como primera (1ª) y (2ª).

Requisitos Generales	Características de la organolépticas del maracuyá: Color: amarillo intenso, amarillo rojizo o naranja en la madurez, la pulpa es verdosa. Sabor: agridulce. Olor: propio de la fruta. Forma: redonda u ovalada. El producto debe estar entero, limpio, sano y de consistencia firme, debe ser de una misma variedad. El maracuyá debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños.
Requisitos Específicos	El maracuyá debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1267. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.
Empaque y rotulado	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rótulo del maracuyá debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	Maracuyá al granel x kilo
Garantías	Maracuyá al granel, fresca, limpia.x kilo
Imágen	

Item #	80
Nombre del producto	GUAYABA FRESCA X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50303704
Calidad	NTC 1263

Generalidades	La guayaba (Psidium spp.), de la familia de las Mirtaceae, para consumo fresco o destinadas a la transformación industrial. La fruta comestible, redonda o en forma de pera, entre 3 a 10 cm de diámetro (hasta 12 cm en cultivos selectos). Tiene una corteza delgada y delicada, color verde pálido a amarillo en la etapa madura en algunas especies, rosa a rojo en otras, pulpa blanca cremosa o anaranjada con muchas semillitas duras y un fuerte aroma característico. Es rica en vitaminas A, B y C. El grado de desarrollo y el estado de la guayaba debe permitir el transporte y manipulación de manera que llegue satisfactoriamente al lugar de destino. La guayaba es un fruto climatérico y se clasifica en categoría 1ª y 2ª.
Requisitos Generales	Las guayabas deben presentar consistencia firme, enteras, con forma y color característico de la variedad, su sabor es dulce. Deben estar limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles. Deben estar frescas, limpias sin presencia de humedad exterior anormal. Libres de daños visibles por insectos, enfermedades, magulladuras, podredumbre o cualquier otro defecto que impida el consumo. Debe comercializarse en estado "Pintón", permitiendo el transporte y manipulación de manera que llegue satisfactoriamente al lugar de destino.
Requisitos Específicos	La guayaba debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1263. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. Los empaques deben brindar la suficiente protección al producto, de manera que se garantice su manipulación, transporte, y conservación. El rotulado deberá cumplir con las demás disposiciones establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social.
Presentación	Al granel, x kilo
Garantías	Al granel fresca sin magulladuras, olor suave.x kilo
Imágen	

Item #	81
Nombre del producto	AGRAZ FRESCO X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50302205
Calidad	NTC 1263
Generalidades	El agraz silvestre (Vaccinium meridionale), llamado también mortiño, camueza o vichacha en algunos lugares donde se cultiva, es una planta de la familia Ericaceae de los arándanos. Conocida como fruta del bosque, considerada antes como un matorral, el agraz ahora es estimado por los valores antioxidantes de su fruto, dados sus altos contenidos de antocianina.
Requisitos Generales	La inflorescencia es en racimo, produciendo de 10 a 15 flores por racimo. Los frutos son bayas redondas, de aproximadamente 1,2 cm de diámetro, color verde en la etapa de crecimiento y rojo oscuro vinotinto (dando la apariencia de negro o violeta) cuando alcanza su madurez y sabor ácido.
Requisitos Específicos	AGRAZ debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1263. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. Los empaques deben brindar la suficiente protección al producto, de manera que se garantice su manipulación, transporte, y conservación. El rotulado deberá cumplir con las demás disposiciones establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social.
Presentación	Al granel, agraz x kilo
Garantías	Al granel agraz fresca sin magulladuras, olor suave.
Imágen	

Item #	82
Nombre del producto	CIRUELA PASA EN BOLSA X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50305816
Calidad	NTC 1291
Generalidades	La ciruela pasa (también llamada guindón) es una ciruela (Prunus domestica L.), o parte de la misma, desecada, deshidratada o pasa, a la cual se ha removido parcialmente o totalmente el agua de constitución por medios naturales o artificiales.
Requisitos Generales	Características de la organolépticas ciruela pasa: • Color: negro azulado. • Sabor: dulce característico de la ciruela pasa. Olor: propio de la fruta. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar exento de sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas, libre de la presencia de plagas y protegido de la humedad.
Requisitos Específicos	La ciruela pasa debe contener un 30% máximo de humedad. En su 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 establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.
Empaque y rotulado	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rótulo de la ciruela pasa debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	El producto puede ser distribuido a granel o empacado según lo requiera el mercado. Se puede comercializar por unidades de masa del Sistema Internacional.x kilo
Garantías	En la negociación se requiere establecer el grado de madurez, variedad, humedad, peso, categoría de clasificación y empaque x kilo
Imágen	

Item #	83
Nombre del producto	PAPAYA VERDE PINTONA X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50305102
Calidad	NTC 1270
Generalidades	Papaya fruto proveniente de cualquier variedad de la especie Cariaca papaya S.
Requisitos Generales	Características de la organolépticas de la papaya: - Color: la epidermis puede ser verdosa o amarilla la pulpa puede presentar diferentes colores: amarillo, naranja, rosado y tonos intermedios depende de la variedad. - Textura: la pulpa es suave la epidermis lisa, - Sabor: dulce. - Olor: La pulpa es aromática. - Forma: redonda u ovalada. Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco. La papaya debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.
Requisitos Específicos	La papaya debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1270. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.
Empaque y rotulado	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.
Presentación	Al granel.x kilo
Garantías	Papaya al granel, limpia, fresca, sin manchas, sin magulladuras, ni huellas de insectos.
Imágen	

Item #	84
Nombre del producto	MELÓN FRESCO X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50304651
Calidad	NTC 832-1
Generalidades	Fruto de las variedades cultivares de (Cucumis melo L.), la planta del melón produce frutos redondos u ovalados muy apreciados por su sabor, hay melones de pulpa amarilla, anaranjada y verde, con cáscara amarilla o verde pálido. Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como primera (1ª) y (2ª).
Requisitos Generales	Características de la organolépticas del melón: Color: La epidermis puede ser blanca, gris, verdosa o amarilla la pulpa puede presentar diferentes colores: amarillo, verde, rosado y tonos intermedios. Textura: la pulpa es suave la epidermis lisa, rugosa o reticulada. Sabor: dulce. Olor: La pulpa es aromática Forma: redonda u ovalada. Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco. El melón debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.
Requisitos Específicos	Melón tipo carentais y Ogen tiene un peso promedio de 250 g. Otras variedades peso promedio 300 gr. El melón debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1832-1 . Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.
Empaque y rotulado	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rótulo del melón debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	Al granel x kilo
Garantías	**Melón amarillo al granel, limpio, fresco, sin manchas, sin magulladuras, ni huellas de insectos.**
Imágen	

Item #	85
Nombre del producto	ARAZA FRESCO X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50307040
Unidad de medida	Kilo
Calidad	NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas.
Generalidades	Fruta: órgano comestible de planta, constituido por el ovario maduro de la flor, que por lo general contiene una o más semillas y cualquier parte de la flor que tengan íntima asociación condicho ovario. Hortaliza: planta herbácea cultivada intensivamente cuyos tallos, hojas, flores, frutas o raíces se usan como alimento crudo, cocido o preservado.
Requisitos Generales	Las frutas y hortalizas de cada lote deberán ser de la misma variedad. Deberán presentarse frescas y limpias; con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipuleo, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Forma: Típica, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Color: Típico, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Consistencia: Firme, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Tamaño: En los productos redondeados estará determinado por calibre y en frutas alargadas se determinará sobre el eje de la máxima dimensión. Alteraciones y sustancias extrañas: Las frutas y hortalizas deberán estar:- Libres de humedad externa anormal- Exentas de olores y sabores extraños. El nivel de productos químicos que pudieran contener no deberá ser dañino a la salud. Libres de impurezas y cuerpos extraños. Exentas de síntomas de deshidratación.
Requisitos Específicos	Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. Bebe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291.
Empaque y rotulado	El empaque debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto Las frutas y hortalizas se acomodarán de acuerdo con lo establecido en su norma respectiva y en norma de envase y embalaje.
Presentación	Al granel x kilo
Garantías	Arazá al granel, limpio, fresco, en bolsa por 1 kilo (1000 grs).

Imágen	

Item #	86
Nombre del producto	MIEL DE ABEJAS
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50192403
Calidad	NTC 1273
Generalidades	Sustancia dulce natural producida por abejas obreras a partir del néctar de plantas, de secreciones de partes vivas de plantas o de excreciones de insectos succionadores de plantas que quedan sobre partes vivas de las mismas y que las abejas recolectan, transforman y combinan con sustancias específicas propias y depositan, deshidratan, almacenan y dejan en el panal para su maduración y añejamiento al interior de la colmena. La miel elaborada por las abejas de la especie Apis mellifera y todas sus formas de presentación para el consumo humano, las cuales en cualquier caso deben garantizar inocuidad.
Requisitos Generales	El color de la miel de abejas depende de su origen botánico, por lo que presenta una gran variedad de colores que van desde casi incolora hasta rojo ámbar o desde pardo claro verdosos hasta negro. La miel de abejas puede ser de consistencia fluida, viscosa o cristalizada. El sabor y el aroma varían, pero se derivan del origen de la planta. La miel de abejas para consumo humano no deberá presentar ningún sabor, aroma o elemento contaminante que cambie las características del producto durante su obtención, beneficio, almacenamiento o comercialización. La miel de abejas no debe presentar indicios de fermentación o efervescencia. No se permite la adición de ingredientes, aditivos para alimentos, u otras adiciones diferentes a miel de abejas. No se debe utilizar tratamientos químicos o bioquímicos para influir en la cristalización de la miel de abejas. No se debe mezclar miel de abejas producida por diferentes especies de abejas. No se debe retirar de la miel el polen, ni tampoco alguno de sus componentes específicos. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas, libre de la presencia de plagas y protegido de la humedad.
Requisitos Específicos	• Sólidos insolubles en agua %: 0.1 mínimo para miel diferente a la prensada y 0.5 mínimo para miel prensada. • Contenido de humedad. % m/m 20 mínimo 21 mínimo para mieles de origen tropical. • Contenido aparente de azúcar reductor, calculado como azúcar invertido. % m/m: 60 máximo (miel de mielato) y 45 máximo (miel floral). • Contenido aparente de sacarosa. % m/m 5 mínimo y 10 mínimo para mieles de origen tropical. • Contenido de sustancias minerales (cenizas). %m/m: ? 0.6 mínimo. • Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 1273.

Empaque y rotulado	El producto debe ser envasado en material suficientemente inerte al producto y que 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	Botella x 750 ml
Garantías	Miel de abejas al granel en botella de vidrio por 750 ml con su respectivo rotulo y fecha de vencimiento no inferior a la actual vigencia.
Imágen	

Item #	87
Nombre del producto	PULPA DE GUANABANA
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50307035
Calidad	Resolución 7992 de 1991 - NTC 404 - NTC 4433
Generalidades	Es el producto pastoso, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de las guanábanas frescas, sanas, maduras y limpias, con o sin adición de azúcar. La pulpa puede ser sometida a tratamiento térmico como proceso para su conservación y presentarse refrigerada, congelada o a temperatura ambiente. Las pulpas que sean sometidas a proceso de esterilidad comercial, no se permitirá la adición de sustancias conservantes y se deberá garantizar su estabilidad biológica.
Requisitos Generales	El producto debe ser uniforme, libre de materiales extraños y cualquier sabor amargo, astringente o fermentado. La pulpa de guanábana debe elaborarse en condiciones sanitarias aprobadas, con frutas frescas sanas y limpias. En la pulpa de guanábana se admite la separación en fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias de la fruta utilizada. Debe estar libre de sabores y olores diferentes al propio de la fruta. ara su conservación la pulpa de guanábana puede ser sometida a tratamiento físico.

Requisitos Específicos	Debe tener registro INVIMA. La pulpa de guanábana debe tener un contenido mínimo de 60% de fruta. Acidez titulable (ácido cítrico anhidro) % m/m: 0,2 Mínimo Porcentaje de sólidos disueltos, a 20°C(Brix): 13,0 Mínimo (por lectura refractométrica). En las pulpas azucaradas el límite máximo de azúcar adicionado 40%, pH a 2 ºC 4.0 y sólidos solubles por lectura efractométrica 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 de 1991 En su elaboración se pueden adicionar aditivos (conservantes y antioxidantes permitidos) establecidos en la Resolución 7992 de 1991. El contenido máximo de metales pesados debe ser el establecido en la Resolución 7992 de 1991. 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.
Empaque y rotulado	Las pulpas se deben empacar o envasar en material adecuado atóxico, hermético que no altere las características físicas, químicas y sanitarias del producto y asegure su higiene y buena conservación. Las pulpas podrán o no envasarse al vacío. Las pulpas que sean envasadas empleando el proceso de esterilidad comercial no debe presentar deformaciones u otros defectos que comprometan la calidad sanitaria del producto. La pulpa de guanábana podrá llevar en el rótulo la frase 100% natural, solamente cuando al producto no se le agreguen aditivos, con la excepción del ácido ascórbico. En su rótulo las pulpas se designaran con la palabra pulpa más el nombre de la fruta utilizada. Y deberán cumplir con las demás disposiciones establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social.
Presentación	La pulpa se distribuirá refrigerada, congelada al granel. 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. X kilo
Garantías	Al granel congelada sin semilla. De ser necesario, para su uso y conservación, el comprador podrá especificar el término máximo entre las fechas de vencimiento o de producción y la fecha de entrega del producto.x kilo
Imágen	

Item #	88
Nombre del producto	BREVAS EN ALMIVAR

Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50303104
Calidad	NTC 1291
Generalidades	La breva frutos de la higuera, pertenece a la familia de las moráceas, muy apreciadas al ser de mayor tamaño que el higo pero no tan dulce como él, tienen forma de pera y diferentes colores, dependiendo de las variedades oscilan entre el blanco, amarillo verdoso, azuladas y negras. Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación como categoría extra, I y II.
Requisitos Generales	Características de la organolépticas de las brevas: Color: dependiendo de la variedad puede ser verde, rojo, negro azulado. Sabor: ácido y dulce característico de la breva Olor: propio de la fruta. El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme. Las brevas deben estar libres de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños.
Requisitos Específicos	Las brevas debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.
Empaque y rotulado	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rótulo de la ciruela debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	Frasco X 600 grs
Garantías	Brevas al granel en conserva, empaque de vidrio por 600 grs La fecha de vencimiento no debe ser menor a la actual vigencia.
Imágen	

Item #	89
Nombre del producto	FILETE DE LENGUADO CONGELADO X kilo

Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50121537
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 de lenguado es el trozo de pescado, cortado fino y en forma de lámina proveniente de los peces lenguados que son una familia (Soleidae) de peces, el filete se obtiene después de haber sido desangrado y eviscerado sin cabeza y sin cola, sometidos a refrigeración.
Requisitos Generales	El producto estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Según el almacenamiento se denomina como 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 lenguado debe cumplir con los requisitos de proceso establecidos en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.
Requisitos Específicos	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	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. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	Filetes empacados al vacio por 1 kilo (1000 grs).
Garantías	Filete de lenguado empacado al vacio por 1 kilo (1000 grs), transportado en carro refrigerado o caja de icopor con cama de hielo para no romper la cadena de frio. La fecha de vencimiento no debe ser menor a la actual vigencia.
Imágen	

Item #	90
Nombre del producto	LANGOSTA COLA CONGELADA X kilo

Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50121612
Calidad	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. Entre otras especies más comunes se encuentran: - Langosta americana (Homarus americanus). - Langosta del Caribe (Panulirus argus). - Langosta roja (Eunephrops bairdii). - Langosta de Nueva Zelanda (Metanephrops challengeri). - Langosta japonesa (Metanephrops japonicus). - Langosta africana (Metanephrops mozambics). - Langosta china (Metanephrops sinensis). - Langosta del Atlántico (Acanthacaris caeca) Langosta espinosa (Acanthacaris tenuimana) Langosta azul (Cherax quadricarinatus).
Requisitos Generales	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	Los crustáceos como la langosta deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. 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	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. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección social.
Presentación	Langosta, x kilo empacada en bandeja promedio 250 a 350 grs unidad.
Garantías	Langosta empacado en bandeja por kilo , transportado en carro refrigerado. La fecha de vencimiento no debe ser menor a la actual vigencia.

Imágen	

Item #	91
Nombre del producto	PALMITOS DE CANGREJO AL VACIO CONGELADO X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50121612
Calidad	Resolución 670 de 2007 del 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. NTC 3434.
Generalidades	Los cangrejos forman parte de las especies comestibles de diversos crustáceos del orden de los decápodos. Se caracterizan por tener cinco pares de patas, de las cuales Otro rasgo común, es que el primer par de patas locomotoras se ha convertido evolutivamente en un par de pinzas, que emplean para la captura y manipulación del alimento, para el cortejo, o para la disputa territorial. Existen más de 4.000 especies de animales que son o pueden ser llamados cangrejos.
Requisitos Generales	Los cangrejos muertos y 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 cangrejo debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984.
Requisitos Específicos	Los crustáceos como el cangrejo deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El cangrejo en debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007.

Empaque y rotulado	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. El cangrejo debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.
Presentación	El producto podrá ser distribuido o comercializado empacado en presentaciones según lo requiera el mercado. Su peso estará establecido en unidades de masa del Sistema Internacional. Cangrejo rojo empacado en bolsa por diez unidades, congelado.
Garantías	Cangrejo rojo, empacado en bolsa por kilo, congelado. De ser necesario, para su uso y conservación, el comprador podrá especificar el término máximo entre las fechas de vencimiento o de producción y la fecha de entrega del producto.
Imágen	

Item #	92
Nombre del producto	LANGOSTA CONGELADA X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50121612
Calidad	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. Entre otras especies más comunes se encuentran: - Langosta americana (Homarus americanus). - Langosta del Caribe (Panulirus argus). - Langosta roja (Eunephrops bairdii). - Langosta de Nueva Zelanda (Metanephrops challengeri). - Langosta japonesa (Metanephrops japonicus). - Langosta africana (Metanephrops mozambics). - Langosta china (Metanephrops sinensis). - Langosta del Atlántico (Acanthacaris caeca) Langosta espinosa (Acanthacaris tenuimana) Langosta azul (Cherax quadricarinatus).

Requisitos Generales	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	Los crustáceos como la langosta deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. 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	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. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección social.
Presentación	Langosta, x kilo, empacada en bandeja promedio 500 a 700 grs unidad.
Garantías	Langosta empacado en bandeja por unidad con un peso promedio de 500 a 700 grs c/u , transportado en carro refrigerado. La fecha de vencimiento no debe ser menor a la actual vigencia.
Imágen	

Item #	93
Nombre del producto	FILETE DE SALMON CONGELADO AL VACIO X kilo

Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50121537
Calidad	NTC 1443 - Resolución 670 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	El filete de salmon: 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: anaranjada Sabor: característico de la variedad Olor: Característico a carne de pescado fresco. Según el almacenamiento se denomina como 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	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	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.
Presentación	Filete empacado al vacío. X kilo
Garantías	Filete de salmón empacado al vacío con un peso promedio de 1 kilo (1000 grs), transportado en carro refrigerado o caja de icopor con cama de hielo para no romper la cadena de frio. La fecha de vencimiento no debe ser menor a la actual vigencia.
Imágen	

Item #	94
Nombre del producto	MERO EN FILETE CONGELADO X kilo

Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50121537
Calidad	NTC 1443 - Resolución 670 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	La carne de pescado o el filete de pescado es el trozo de pescado, cortado fino y en forma de lámina proveniente de especies aprobadas o declaradas aptas para el consumo humano, la carne de pescado se obtiene después de haber sido desangrado y eviscerado sin cabeza y sin cola, sometidos a refrigeración. La carne de pescado podrá se podrán ser fraccionadas en diferente corte para su comercialización.
Requisitos Generales	En la carne pescado debe presentar: • Olor: característicos de la especie. • Color de la carne: rosa pálido o característico de la especie. El producto estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Según el almacenamiento se denomina como carne 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 producto debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. La carne debe provenir de una planta de beneficio o proceso autorizada. Debe estar libre de hematomas, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de pescado, o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano.
Requisitos Específicos	La carne de pescado 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. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma.
Empaque y rotulado	El producto deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas.
Presentación	Al granel empacado al vacío. kilo
Garantías	Mero empacado al vacío con un peso promedio de 1 kilo (1000 grs) c/u peso, transportado en carro refrigerado o caja de icopor con cama de hielo para no romper la cadena de frio. La fecha de vencimiento no debe ser menor a la actual vigencia.

Imágen	

Item #	95
Nombre del producto	TOYO EN FILETE CONGELADO X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50121537
Unidad de medida	Kilo
Calidad	NTC 1443 - Resolución 670 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	La carne de pescado o el filete de pescado es el trozo de pescado, cortado fino y en forma de lámina proveniente de especies aprobadas o declaradas aptas para el consumo humano, la carne de pescado se obtiene después de haber sido desangrado y eviscerado sin cabeza y sin cola, sometidos a refrigeración. La carne de pescado podrá se podrán ser fraccionadas en diferente corte para su comercialización.
Requisitos Generales	En la carne pescado debe presentar: • Olor: característicos de la especie. • Color de la carne: rosa pálido o característico de la especie. El producto estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Según el almacenamiento se denomina como carne 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 producto debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. La carne debe provenir de una planta de beneficio o proceso autorizada. Debe estar libre de hematomas, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de pescado, o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano.

Requisitos Específicos	La carne de pescado 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. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma.
Empaque y rotulado	El producto deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas.
Presentación	Al granel empacado al vacío. X kilo
Garantías	Toyo empacado al vacío con un peso promedio de 1 kilo (1000 grs) c/u peso, transportado en carro refrigerado o caja de icopor con cama de hielo para no romper la cadena de frio. La fecha de vencimiento no debe ser menor a la actual vigencia.
Imágen	

Item #	96
Nombre del producto	CARNE DE PESCADO BAGRE EN POSTAS X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE "	50121537
Calidad	NTC 1443 - Resolución 670 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	La carne de pescado o el filete de pescado es el trozo de pescado, cortado fino y en forma de lámina proveniente de especies aprobadas o declaradas aptas para el consumo humano, la carne de pescado se obtiene después de haber sido desangrado y eviscerado sin cabeza y sin cola, sometidos a refrigeración. La carne de pescado podrá se podrán ser fraccionadas en diferente corte para su comercialización.
	En la carne pescado debe presentar: • Olor: característicos de la especie. • Color de la carne: rosa pálido o característico de la especie. El producto estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Según el almacenamiento se denomina como carne de pescado fresco refrigerado de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. Los productos de la pesca que se exporten deben

Requisitos Generales	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 producto debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. La carne debe provenir de una planta de beneficio o proceso autorizada. Debe estar libre de hematomas, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de pescado, o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano.
Requisitos Específicos	La carne de pescado 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. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma.
Empaque y rotulado	El producto deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas.
Presentación	Al granel filetes empacado al vacío.x kilo
Garantías	Toyo en filete empacado al vacío con un peso promedio de 500 grs c/u peso, transportado en carro refrigerado o caja de icopor con cama de hielo para no romper la cadena de frio. La fecha de vencimiento no debe ser menor a la actual vigencia.
Imágen	

Item #	97
Nombre del producto	CARNE DE PESCADO CABEZA DE BAGRE X kilo

Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50121537
Calidad	NTC 1443 - Resolución 670 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	La carne de pescado o el filete de pescado es el trozo de pescado, cortado fino y en forma de lámina proveniente de especies aprobadas o declaradas aptas para el consumo humano, la carne de pescado se obtiene después de haber sido desangrado y eviscerado sin cabeza y sin cola, sometidos a refrigeración. La carne de pescado podrá se podrán ser fraccionadas en diferente corte para su comercialización.
Requisitos Generales	En la carne pescado debe presentar: • Olor: característicos de la especie. • Color de la carne: rosa pálido o característico de la especie. El producto estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Según el almacenamiento se denomina como carne 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 producto debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. La carne debe provenir de una planta de beneficio o proceso autorizada. Debe estar libre de hematomas, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de pescado, o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano.
Requisitos Específicos	La carne de pescado 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. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma.
Empaque y rotulado	El producto deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas.
Presentación	Postas de bagre, congeladas, en bandeja con un peso 1 kilo (1000 grs).
Garantías	Postas de bagre empacadas en bandeja un peso promedio de 1 kilo (1000 grs) c/u peso, transportado en carro refrigerado o caja de icopor con cama de hielo para no romper la cadena de frio. La fecha de vencimiento no debe ser menor a la actual vigencia.

Imágen	

Item #	98
Nombre del producto	FRESA FRESCA PINYONA X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50306701
Calidad	NTC 4103
Generalidades	Fresa de la variedad Chandler Fragaria vesca, L., o freseras, es un género con varias especies de plantas rastreras. Su nombre deriva de la fragancia que posee (fraga, en latín). Son cultivadas por su fruto comestible llamado fresa o frutilla. Es considerado fruta no climatérica, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación como categoría extra, I y II.
Requisitos Generales	Características de la organolépticas fresa: • Color: de amarillo a rojo dependiendo del grado de madurez. • Sabor: dulce y ligeramente ácido. • Olor: muy aromático propio de la fruta. El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme. La fresa debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños.
Requisitos Específicos	La fresa debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4103. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.
Empaque y rotulado	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rótulo de la fresa debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	Al granel, frescas. X kilo
Garantías	Al granel, frescas limpias, pintonas. X kilo

Imágen	

Item #	99
Nombre del producto	DURAZNOS EN LATA, Unidad lata de 820 gr
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50365309
Calidad	NTC 1291
Generalidades	Fruta proveniente de la especie (Prunus persica L.,) con única semilla, (hueso o corozo), que se adhiere a la pulpa, encerrada en una cáscara dura, la cual dependiendo de la variedad existen diferencias marcadas en cuanto a tamaño color que varía desde blanco amarillo y rojo. Su fruto o drupa, es una fruta, de piel aterciopelada, posee una carne amarilla o blanquecina de sabor dulce y su aroma es delicado. Esta especie se divide en variedades cuya carne se separa fácilmente del hueso prescos y en otras que se adhieren firmemente a él, como la variedad llamada pavía. Las variedades de carne blanca son típicamente muy dulces, con escaso gusto ácido, la piel de ambas variedades tiene tonos rojizos.
Requisitos Generales	Características sensoriales de los duraznos: • Color: depende de la variedad amarillo, naranja y rojizo. • Olor: característico de la variedad. • Sabor: dulce y ligeramente ácido. Los duraznos deben ser empacados con el mismo grado de madurez, calidad y tamaño.
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con la norma NTC 4929.
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización y aireación de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de los duraznos o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado. No se admiten uso de papel periódico impreso. El rótulo debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	Al granel, enlatados.

Garantías	Al granel enlatados con un peso aproximado de 820 grs aprox, La fecha de vencimiento no debe ser menor a la actual vigencia.
Imágen	

Item #	100
Nombre del producto	MANDARINAS VERDES X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50304402
Calidad	NTC 1330
Generalidades	La mandarina (Citrus nobilis Loureiro) tiene maduración poscosecha, sus características color, tamaño, sabor, grado de acidez, dependen de la variedad. La mandarina se clasifica en categoría Extra, I y II.
Requisitos Generales	Características sensoriales de la mandarina: • Color: cascara de verde a naranja depende de la variedad. • Sabor: dulce y ligeramente ácido. • Olor: muy aromático característico de la variedad. Libres de humedad exterior anormal y de olor y/o sabor extraños. Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación. No deben presentar signos de infestación o infecciones. Color característico según la variedad, para grado de fruta madura, con consistencia firme. No se permite la inclusión de frutas en estado sobre maduro, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas.
Requisitos Específicos	• Color: característico de la variedad desde verde a naranjado. • Sabor: dulce ligeramente ácido • Olor: Aroma característico • Apariencia: homogénea sin magulladuras. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del fruto. El producto deberá cumplir con los requisitos de clasificación establecidos en la NTC 1330.
Empaque y rotulado	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. Que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por frutos del mismo origen, variedad, categoría y color.

Presentación	Al granel.x kilo
Garantías	Mandarina arayana al granel, limpia, fresca, sin manchas, sin magulladuras, ni huellas de insectos.
Imágen	

Item #	101
Nombre del producto	ARRACACHA FRESCA X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50407201
Calidad	NTC 1291
Generalidades	Arracacha o apio criollo es una raíz tuberosa procedente de la especia Arracacia xanthorrhiza Bancroft, hortaliza de la familia de la apiceae. La arracacha se cultiva principalmente por su raíz reservante que es de sabor agradable y de fácil digestibilidad, su parte comestible es la raíz que asemeja a una zanahoria engrosada, ésta puede ser de color blanco, amarillo o morado según la variedad, posee un almidón muy fino, con alto contenido de calcio y vitamina A (variedad amarilla), y niveles adecuados de niacina, ácido ascórbico y fósforo. Su principal inconveniente es su corta vida de almacenamiento y su vulnerabilidad a sufrir daños durante el transporte. La arracacha se clasificara como calidad primera y segunda.
Requisitos Generales	La arracacha para el consumo humano debe estar limpia, sin raíces secundarias, turgente, libre de daños y no debe presentar bifurcaciones. El producto debe presentar forma característica, aspecto fresco, libre del ataque de los insectos, suciedad y enfermedades, libre de magulladuras, apariencia sana y fresca. Color: amarillo claro o según variedad. Consistencia: firme y dura. Sabor: ligeramente dulce.
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1251. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social.

Empaque y rotulado	El empaque utilizado para la arracacha debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto.
Presentación	Al granel. X kilo
Garantías	Arracacha al granel, limpia, fresca, sin manchas, sin magulladuras, ni huellas de insectos.
Imágen	

Item #	102
Nombre del producto	KIWI FRESCO X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50303903
Calidad	NTC 1291
Generalidades	El kiwi o actinidia (Actinidia deliciosa) fruto o baya oval cubierto de vellosidades, con piel delgada de color verde parduzco y superficie vellosa, la pulpa es de color verde y con diminutas semillas negras dispuestas en torno a un corazón blanquecino.
Requisitos Generales	• Forma: baya con forma de elipse y cubierta de una piel repleta de vellosidades. • Color: la piel es marrón y está recubierta de pequeños filamentos a modo de vellosidades y su pulpa tiene un color verde esmeralda con pequeñas semillas de negro. Debe estar exenta de humedad extra anormal, libre de la presencia de plagas. Libre de impurezas y cuerpos extraños. Exenta de síntomas de deshidratación.
Requisitos Específicos	Las frutas deben ser empacadas con el mismo grado de madurez, calidad y tamaño. Grado de Madurez: El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta. Debe cumplir con los Límites Máximos de residuos de plaguicidas establecidos en la resolución 2906 de 2007 El Kiwi debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291.

Empaque y rotulado	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría, color y calibre. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación, visualización y aireación de la fruta, la cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado. No se admiten uso de papel periódico impreso. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.
Presentación	Al granel x kilo
Garantías	Kiwi al granel, limpia, fresca, sin manchas, sin magulladuras, ni huellas de insectos.
Imágen	

Item #	103
Nombre del producto	AGUACATE COMÚN VERDE X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50401703
Calidad	NTC 1248
Generalidades	Fruto (Persea americana) perteneciente a la familia de las lauráceas. Su fruto es una baya con una sola semilla, muy variable en tamaño, forma y características de su piel, pulpa y semilla se conoce nombre genérico como aguacate o palta.
Requisitos Generales	El fruto al madurar la piel puede ser de color verde a morado oscuro casi negro dependiendo de la variedad. El producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio, sin presencia de insectos, humedad externa anormal y olores extraños. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta, su color verde amarillento moderado e interno amarillo claro brillante. Los pedúnculos deben tener un corte limpio y su longitud no debe ser superior a 10 mm seco e intacto, cuyo corte debe estar limpio. El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad para su clasificación establecidos en la NTC 1248.

Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. En su empaque se podrá utilizar papel limpio. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.
Presentación	Al granel x kilo
Garantías	Aguacate al granel, limpio, fresco, sin manchas, sin magulladuras, ni huellas de insectos. Verdes. X kilo
Imágen	

Item #	104
Nombre del producto	CIRUELAS Pasas x kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50305816
Calidad	NTC 1291
Generalidades	La ciruela pasa (también llamada guindón) es una ciruela (Prunus domestica L.), o parte de la misma, desecada, deshidratada o pasa, a la cual se ha removido parcialmente o totalmente el agua de constitución por medios naturales o artificiales.
Requisitos Generales	Características de la organolépticas ciruela pasa: • Color: negro azulado. • Sabor: dulce característico de la ciruela pasa. Olor: propio de la fruta. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar exento de sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas, libre de la presencia de plagas y protegido de la humedad.

Requisitos Específicos	La ciruela pasa debe contener un 30% máximo de humedad. En su 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 establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.
Empaque y rotulado	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rótulo de la ciruela pasa debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	El producto puede ser distribuido a granel chilena. X kilo
Garantías	En la negociación se requiere establecer el grado de madurez, variedad, humedad, peso, categoría de clasificación y empaque. X kilo
Imágen	

Item #	105
Nombre del producto	UVAS CHILENAS Bolsa x kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50303401
Calidad	NTC 1291
Generalidades	Las uvas proviene de la especie Vitis vinifera, son los frutos perteneciente pertenece a la familia de las Vitáceas. Existen uvas de muchas variedades, tanto de color como de tamaños, de pulpa más firme pueden ser negras, moradas, purpura y verdes. Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación como categoría extra, I y II.

Requisitos Generales	Características de la organolépticas uva: • Color: dependiendo de la variedad puede ser verde, rojo, negro azulado. • Sabor: ácido y dulce característico de la uva Olor: propio de la fruta. El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme. La uva debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños.
Requisitos Específicos	La uva debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.
Empaque y rotulado	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rótulo de la uva debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	Al granel. X kilo
Garantías	Uva morada chilena al granel, limpia, fresca, sin manchas, sin magulladuras, ni huellas de insectos .por 1 kilo (1000 grs).
Imágen	

Item #	106
Nombre del producto	CEBOLLA MORADA limpia, Bolsa X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50405305
Calidad	NTC 1291 y NTC 1221
Generalidades	Pertenece a la familia Liliaceae variedad y su nombre científico es Allium cepa. Morfológicamente posee hojas tubulares o cilíndricas y alargadas que se juntan en una base que se llama bulbo que es la principal parte comestible del tallo, el cual está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado. La cebolla cabezona roja se clasifica de acuerdo a sus características de calidad en: calidad extra, de primera y segunda.

Requisitos Generales	Las cebollas deben presentar las siguientes características: enteras, libres de humedad externa anormal, libre de presencia de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas, el tallo deberá estar doblado o con un corte limpio La cebolla debe estar sana con la forma característica, de aspecto fresco, limpia, con olor y color característico. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El producto no debe exceder los limites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.
Requisitos Específicos	De color rojo las cebollas deben estar en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. L a cebolla debe estar libre de raíces y hojas para lo cual se debe realizar un buen curado de los bulbos y regular las condiciones de humedad y temperatura en el almacenamiento. Debe cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 1221-2.
Empaque y rotulado	Al granel x kilo
Presentación	Cebolla cabezona roja al granel, limpia, fresca, sin manchas, sin magulladuras, ni huellas de insectos.x kilo
Garantías	Cebolla cabezona roja granel, limpia, fresca, sin manchas, sin magulladuras, ni huellas de insectos.x kilo
Imágen	

Item #	107
Nombre del producto	CEBOLLA CABEZONA BLANCA Limpia, Bolsa X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50405305
Calidad	NTC 1291 y NTC 1221-1
Generalidades	La cebolla cabezona blanca pertenece a la familia Liliaceae o Amarillydaceae variedad Yellow Granex y su nombre científico es Allium cepa. Morfológicamente posee hojas tubulares o cilíndricas y alargadas que se juntan en una base que se llama bulbo que es la principal parte comestible del tallo, el cual está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado. La cebolla cabezona blanca se clasifica de acuerdo a sus características de calidad en: calidad extra, de primera y segunda.

Requisitos Generales	El producto debe estar libre de humedad externa anormal, libre de presencia de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas. Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación. Descartar producto que presenten cuello húmedo o blando al presionar, magulladuras o grietas, manchas cafés o moho el tallo deberá estar doblado o con un corte limpio. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El producto no debe exceder los limites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.
Requisitos Específicos	Las cebollas deben presentarse, sanas, de consistencia dura, firme, enteras, de aspecto fresco, con olor y color característico. Las cebollas deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. La cebolla cabezona blanca debe cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 1221-1.
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material sanitario, resistentes, inalterable al contacto con el producto y aseguren su conservación. El empaque debe cumplir con la Resolución del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y normas técnicas NTC 1221-2. El rótulo del producto se debe indicar: nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.
Presentación	Al granel x kilo
Garantías	Cebolla cabezona blanca al granel, limpia, fresca, sin manchas, sin magulladuras, ni huellas de insectos. X kilo
Imágen	

Item #	108
Nombre del producto	TOMATE Milano, Fresco, bolsa X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50406502
Calidad	El tomate debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1103-1.

Generalidades	Tomate de las variedades (cultivares) de la especie Lycopersicum esculentum Mill, es una hortaliza perteneciente a la familia de las Solanáceas, el fruto es una baya muy coloreada, de frutos rojos, pero también existen algunos con amarillo, naranja, rosado, púrpura, verde o blanco debido a la presencia de los pigmentos licopeno y caroteno, de pulpa tierna, alcalina, posee un sabor ligeramente ácido, es de color rojo, rosado, amarillo o verde (rojo más común). Presenta varios tamaños dependiendo de su variedad. Entre las variedades más comunes se encuentran: tomate chonto, tomate milano, tomate de mesa, tomate cherry, tomate beefsteak. Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II.
Requisitos Generales	Características organolépticas del tomate: • Color: verde, amarillo, naranja al rojo y banco. • Olor: aromático propio del producto. • Sabor: dulces y agridulces. • Forma: redonda, achatada o ligeramente alargada, depende de la variedad. Los requisitos mínimos de calidad que debe reunir el producto son: estar entero, sano (sin rajaduras, ni enfermedades), libre de daños físicos, mecánicos, fisiológicos o fitopatológicos, limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco, textura suave, exentos de olores y sabores extraños. El tomate debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal.
Requisitos Específicos	El tomate debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1103-1. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto.
Presentación	Tomate chonto al granel. X kilo
Garantías	Tomate chonto al granel verde pintón, al granel, limpio, sin manchas o magulladuras.
Imágen	

Item #	109
Nombre del producto	PLATANO VERDE Bolsa X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50307025

Calidad	NTC 1190. Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social.
Generalidades	El plátano es una de las variedades procedentes de cualquier variedad del género Musa Sapientum., destinados para el consumo, al someterlo a un proceso térmico a excepción de la variedad banano y bocadillo que se pueden consumir en fresco. Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II.
Requisitos Generales	El plátano debe estar entero, duro, con la forma característica de la variedad, debe presentar aspecto fresco y consistencia firme, secos, limpios. El plátano no debe presentar principios de pudrición, magulladuras, heridas no cicatrizadas o cuellos rotos, manchas ni grietas, sin rayas profundas, ni ataques de plagas o enfermedades. Deben estar exentos de material extraño como tierra, polvo, agroquímicos, visibles en el producto o en el empaque.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1190. Debe cumplir con los limites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección social.
Empaque y rotulado	El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene, que evite daños por acción mecánica durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social (especialmente productos de exportación). El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene, que evite daños por acción mecánica durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social (especialmente productos de exportación).
Presentación	Al granel. X kilo
Garantías	Plátano verde, limpio, fresco, sin manchas, sin magulladuras, ni huellas de insectos.
Imágen	

Item #	110
Nombre del producto	AHUYAMA Bolsa X kilo

Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50406707
Calidad	NTC 1291
Generalidades	Ahuyama (Cucurbita maxima L), se consumen como verdura, los frutos son por lo general, esferoidales, nunca claviformes, curvos o estrangulados y carecen de excrecencias cerosas; la superficie del fruto (cáscara) puede ser lisa o rugosa, de color externo generalmente verde o verde grisáceo y la pulpa es anaranjada. Fruto de tamaño variable, existen muchas variedades de ahuyama. El período vegetativo depende de la variedad y va de 5 a 6 meses. Es rico en betacaroteno y glucosa.
Requisitos Generales	El fruto se debe conservar en condiciones adecuadas de luz, temperatura y humedad. La ahuyama no debe presentar magulladuras, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
Requisitos Específicos	El fruto debe presentar olor y color característico dependiendo de la variedad. Requisitos de calidad el producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio y libre de magulladuras, insectos, humedad externa anormal y olores extraños. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	Se exceptúan de la obligatoriedad de utilización de empaques a la Ahuyama según la Resolución 224 de 2007.
Presentación	Al granel x kilo
Garantías	Ahuyama sakata al granel. Fresca limpia. Sin magulladuras. X kilo
Imágen	

Item #	111
Nombre del producto	COLIFLOR Fresco Bolsa X kilo

Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50402610
Calidad	NTC 1374
Generalidades	Coliflor inflorescencia proveniente de la especie Brassica eleracea variedad Betrytis L., destinada para consumo en fresco, se reproduce por semillas y es considerada una planta anual. Según su grado de madurez se clasifica como calidad extra, de I y II.
Requisitos Generales	Las inflorescencias de la coliflor deben encontrarse firme ser de consistencia apretada, de color blanco o marfil o los característicos de la variedad, (con exclusión de otro color), La coliflor debe encontrarse exenta de defectos tales como manchas presencia de ataque de roedores o gusanos, enfermedades, golpes o daños. Las inflorescencias no debe mostrar apariencia arrozuda deben estar sanas, limpias libres de humedad exterior anormal, sin olores ni sabores extraños. Las hojas deben tener aspecto fresco, sin manchas, sin ataque de hongos ni maltrato, deben estar limpias, desprovistas de tierra y libre de cualquier humedad anormal exterior.
Requisitos Específicos	La coliflor de acuerdo a sus calidad deberá cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1374. La coliflor debe cumplir con los limites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.
Empaque y rotulado	El empaque utilizado para la coliflor debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación, durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto. (Empaque rígidos canastas).
Presentación	Al granel x kilo
Garantías	Coliflor al granel, limpio, fresco, sin manchas, sin magulladuras, ni huellas de insectos.
Imágen	

Item #	112
Nombre del producto	ACELGA Fresca bolsa X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50402807
Calidad	NTC 1291
Generalidades	La acelga Beta Vulgaris pertenece a la familia de las Quenopodiáceas y a la variedad Cicla. Constituida por hojas onduladas con un promedio de 10 cm. de anchura grande, de color verde fresca, sin maltratar y una penca o tallo, de color blanco. Las acelgas contienen 91% de agua, poquísimas calorías, Hidratos de Carbono, y Fibra.
Requisitos Generales	Las hojas deben tener aspecto fresco debe estar sana, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Color: Hoja verde oscuro y tallo blanco muy puro. Consistencia firme. Sabor: característico.
Requisitos Específicos	Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	El empaque utilizado para la acelga debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto.
Presentación	Al granel x kilo
Garantías	Acelga al granel, limpia, fresca, sin manchas, sin magulladuras, ni huellas de insectos.

Imágen	

Item #	113
Nombre del producto	ESPINACA Fresca, Bolsa X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50406201
Calidad	NTC 4423 - Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Generalidades	La espinaca (Spinacia oleracea) es una planta anual, de la familia de las amarantáceas, subfamilia quenopodioideas, cultivada como verdura por sus hojas comestibles, grandes y de color verde muy oscuro. Su cultivo se realiza durante todo el año y se puede consumir fresca, cocida o frita. Es rica en vitaminas A, E y K, yodo y varios antioxidantes. También contiene bastante ácido oxálico, por lo que se ha de consumir con moderación. Con todo, es muy apreciada por su elevado valor nutritivo en general y su riqueza vitamínica en particular.
Requisitos Generales	Características organolépticas de la especia: • Color: verde. • Sabor: propio del producto El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. La espinaca debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.
Requisitos Específicos	El producto seco debe cumplir con los siguientes requisitos: • Humedad: 10% máximo • Cenizas: 7% máximo • Cenizas insolubles: 1,5% máximo Aceite esencial: 0,6% mínimo. Deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	Al granel x kilo
Presentación	Al granel x kilo

Garantías	Espinaca al granel, limpio, fresco.
Imágen	
Item #	114
Nombre del producto	CILANTRO Fresco X atado
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50404106
Calidad	NTC 4423 - Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Generalidades	El cilantro, culantro o xilantro coriandro (Coriandrum sativum) es una planta de la familia de las apiáceas. Es considerada como especia o hierva aromática, se puede emplear fresca o desecada. En caso de las especias molidas, para efectos de tecnología de molienda, se permite utilizar carbohidratos, proteínas comestibles, anticompactantes, grasas o aceites comestibles, en una proporción máxima de 10%.
Requisitos Generales	Características organolépticas de la especia: • Color: verde. • Olor: aromático propio del producto. • Sabor: propio del producto. El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. El cilantro debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.
Requisitos Específicos	El producto seco debe cumplir con los siguientes requisitos: • Humedad: 10% máximo • Cenizas: 7% máximo • Cenizas insolubles: 1,5% máximo Aceite esencial: 0,6% mínimo. El cilantro y los productos elaborados a partir del mismo, deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	Al granel por atados
Presentación	Al granel x atados x peso aproximado de 90 grs a 100 grs

Garantías	Cilantro al granel, limpio, fresco. X atado.
Imágen	

Item #	115
Nombre del producto	PEREJIL (CRESPO), Fresco X atado
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	10151524
Calidad	NTC 4423 - Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Generalidades	El perejil puede ser de hojas planas y de hojas rizadas (Petroselinum hortense, Petroselinum crispum) son plantas sanas y limpias, frescas o desecadas, empleadas como especias o condimentos vegetales porque contienen sustancias saborizantes o aromatizantes, las cuales se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma, sabor y apariencia de los alimentos.
Requisitos Generales	Características organolépticas de la especia: • Color: verde característico de la planta. • Olor: aromático propio del producto. • Sabor: ligeramente picante tendiendo a dulce. El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. La planta de perejil, debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.
Requisitos Específicos	Deben cumplir con los siguientes requisitos: • Humedad, máximo 10%; • Cenizas, máximo 13 %; Extracto etéreo 2 a 5%. El perejil y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

Presentación	Al granel, Crespo X atado x 80 gramos a 90 gramos
Garantías	Perejil verde, Crespo, fresco. X atado
Imágen	

Item #	116
Nombre del producto	LAUREL x atado
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50404102
Calidad	NTC 4423 - Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Generalidades	Laurel: hojas sanas, limpias y secas, provenientes del árbol de ``Laurus nobilis L.”, aromático empleado. Sus hojas denominadas como especias o condimentos vegetales porque contienen sustancias saborizantes o aromatizantes, las cuales se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos. En caso de las especias molidas, para efectos de tecnología de molienda, se permite utilizar carbohidratos, proteínas comestibles, anticompactantes, grasas o aceites comestibles, en una proporción máxima de 10%.
Requisitos Generales	Características organolépticas del Laurel: • Color: verde característico de las hojas. • Olor: aromático propio del producto. • Sabor: propio del producto. El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. Las hojas de laurel deben estar libres de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.

Requisitos Específicos	Deben cumplir con los siguientes requisitos: • Humedad, máximo 15%. • Cenizas, máximo 6 %; cenizas insolubles, máximo 1% . • Fibra bruta, máximo 30%; aceite esencial, mínimo 1.6% . Las hojas de laurel y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	Al granel, fresco por atado x 20 gramos.
Garantías	Laurel en hoja verde fresco. Por atado
Imágen	

Item #	117
Nombre del producto	ARROZ BLANCO BOLSA Libra
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50221101
Calidad	NTC 671
Generalidades	Arroz elaborado, descascarado al cual se le ha eliminado parcial o totalmente el germen y las capas de la aleurona Denominado como arroz pulido. El arroz blanco se clasifica por tipos y por grados, de acuerdo con el porcentaje de defectos presentes.
Requisitos Generales	No se acepta arroz que posea olores objetables, ni exceda de 0.1 % de impurezas. No se debe brillar adicionando aceite mineral ni utilizar colorantes no permitidos por legislación nacional vigente. Debe estar libre de infección o infestación, ni exceder los límites de metales pesados, plaguicidas prohibidos ni exceder los límites de plaguicidas permitidos por el Codex Alimentarius.

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 limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	Los empaques destinados para contener el producto deben ser de fibras naturales, polipropileno, polietileno u otro material que no altere la calidad del producto y que permita realizar el muestreo. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Resolución 05109 del Ministerio de Protección Social.
Presentación	Al granel Bolsa x Libra marca reconocida
Garantías	Arroz blanco grano largo al granel en bolsa x Libra
Imágen	

Item #	118
Nombre del producto	YUCA BOLSA X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50407070
Calidad	NTC 1255
Generalidades	Raíz tuberculosa proveniente de (Manihot esculenta, Crantz M.) denominado como mandioca, casava o casabe es un (arbusto) perenne euforbiácea. En su composición presenta elementos cianogénicos haciéndola inutilizable y venenosa por lo cual requiere una prolongada cocción, necesaria además para reducir la rigidez de la pulpa.

Requisitos Generales	La yuca debe ser limpia fresca, entera, libre de raíces secundarias de cortaduras y nódulos. No debe estar torcida ni bifurcada y debe presentar las características de la variedad. Debe estar libre del ataque de plagas, enfermedades (pudrición) y olores y sabores extraños. • Forma: la raíz de la yuca es cilíndrica y oblonga. • Tamaño: longitud aproximada de un metro de largo y 10 cm de diámetro. • Consistencia: cáscara dura y leñosa, e incomestible. • La pulpa: es firme e incluso dura antes de la cocción, surcada por fibras longitudinales más rígidas. • Color de la pulpa: blanco o amarillento según variedad. El producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio, sin presencia de insectos, humedad externa anormal y olores extraños. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	100 gr de yuca contiene: • Hidratos de carbono (g): 26,9 g • Grasas (g): 0,4 g • Defectos máximos permitidos: 10%. El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de clasificación y calidad establecidos en la NTC 1255.
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.
Presentación	Al granel x kilo
Garantías	Yuca al granel, limpia, fresca, sin manchas, sin magulladuras, ni huellas de insectos.
Imágen	

Item #	119
Nombre del producto	HABICHUELA BOLSA X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50405904
Calidad	NTC 1250
Generalidades	Las habichuelas son unas legumbres ricas en beneficios y propiedades. Descubre sus virtudes y su aporte nutricional, como su contenido en proteínas, hidratos de carbono, fibra, vitaminas y minerales.

Requisitos Generales	Las vainas deben estar enteras cerradas y deben presentar el color verde típico de la variedad. No debe tener hojas ni parte del tallo y deben estar desprovistas de humedad exterior extra normal. Las vainas deben estar sanas libres de manchas, plagas y daños mecánicos, exentas de olores y sabores extraños no marchitas. Los granos de la arveja deben estar bien formados frescos, suficientemente duros, y tener un olor verde característico de la variedad.
Requisitos Específicos	Se permite un 10 a 15% de defectos en sus vainas dependiendo de su clasificación. Humedad: 28% máximo. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Las arvejas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1250 según su clasificación.
Empaque y rotulado	A granel o en empaques que garanticen su conservación y permitan la ventilación, protejan al producto de daños mecánicos. Los empaques deben estar construidos con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; su diseño debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento.
Presentación	Al granel por kilo
Garantías	Al granel , fresca, verde vivo.x kilo
Imágen	

Item #	120
Nombre del producto	PAPA CRIOLLA BOLSA X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50405706
Calidad	NTC 341
Generalidades	La papa o patata Batata (Solanum Tuberosum), Papa: es un vocablo Quechua que significa tubérculo. Planta suculenta, herbácea, que presenta tubérculos (tallos subterráneos), El tubérculo de la papa es un tallo subterráneo ensanchado. En la superficie posee yemas axilares en grupos de 3-5 y protegidas por hojas escamosas.

Requisitos Generales	Debe presentar color blanco crema, olor y sabor característico de la papa. Libre de defectos fisiológicos libres de daños causados por hongos o bacterias, sin contaminantes químicos. Sin daños causados por insectos o presencia de éstos.
Requisitos Específicos	Debe ser almacenado a temperatura ambiente. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 341. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya.
Empaque y rotulado	Debe ser envasado o empacado en canastas o cualquier otro empaque de material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, que impida la contaminación y adulteración. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	Al granel x kilo
Garantías	Papa amarilla al granel, limpia, fresca, sin manchas, sin magulladuras, ni huellas de insectos. X kilo
Imágen	

Item #	121
Nombre del producto	PAPA ROJA bolsa x Arroba (25 Libras)
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50405703
Calidad	NTC 341
Generalidades	La papa o patata Batata (Solanum Tuberosum), Papa: es un vocablo Quechua que significa tubérculo. Planta suculenta, herbácea, que presenta tubérculos (tallos subterráneos), El tubérculo de la papa es un tallo subterráneo ensanchado. En la superficie posee yemas axilares en grupos de 3-5 y protegidas por hojas escamosas.

Requisitos Generales	Debe presentar color blanco crema, olor y sabor característico de la papa. Libre de defectos fisiológicos libres de daños causados por hongos o bacterias, sin contaminantes químicos. Sin daños causados por insectos o presencia de éstos.
Requisitos Específicos	Debe ser almacenado a temperatura ambiente. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 341. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya.
Empaque y rotulado	Debe ser envasado o empacado en canastas o cualquier otro empaque de material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, que impida la contaminación y adulteración. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	Bolsa x Arroba (25 Libras)
Garantías	Papa roja al granel, limpia, fresca, sin manchas, sin magulladuras, ni huellas de insectos. Por Bolsa x Arroba (25 Libras)
Imágen	

Item #	122
Nombre del producto	PAPA PARDA X bulto
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50405702
Calidad	NTC 341
Generalidades	La papa o patata Batata (Solanum Tuberosum), Papa: es un vocablo Quechua que significa tubérculo. Planta suculenta, herbácea, que presenta tubérculos (tallos subterráneos), El tubérculo de la papa es un tallo subterráneo ensanchado. En la superficie posee yemas axilares en grupos de 3-5 y protegidas por hojas escamosas.

Requisitos Generales	Debe presentar color blanco crema, olor y sabor característico de la papa. Libre de defectos fisiológicos libres de daños causados por hongos o bacterias, sin contaminantes químicos. Sin daños causados por insectos o presencia de éstos.
Requisitos Específicos	Debe ser almacenado a temperatura ambiente. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 341. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya.
Empaque y rotulado	Debe ser envasado o empacado en canastas o cualquier otro empaque de material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, que impida la contaminación y adulteración. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	Por bulto
Garantías	Papa parda al granel, limpia, fresca, sin manchas, sin magulladuras, ni huellas de insectos. Por bulto
Imágen	

Item #	123
Nombre del producto	ARVEJA FRESCA BOLSA X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50407107
Calidad	NTC 1250
Generalidades	Comprende a las vainas con sus granos en estado verde procedentes de la especie Pisum sativum L. Pertenece a la familia de los guisantes. Existen varias variedades de arvejas: Corne de belier, Perfect frezeer, Utrillo ente otras. La arveja se clasifica en dos calidades de primera y segunda.

Requisitos Generales	La arveja verde debe comercializarse entera con vainas y granos. Las vainas deben estar enteras cerradas y deben presentar el color verde típico de la variedad. No debe tener hojas ni parte del tallo y deben estar desprovistas de humedad exterior extra normal. Las vainas deben estar sanas libres de manchas, plagas y daños mecánicos, exentas de olores y sabores extraños no marchitas. Los granos de la arveja deben estar bien formados frescos, suficientemente duros, y tener un olor verde característico de la variedad.
Requisitos Específicos	Se permite un 10 a 15% de defectos en sus vainas dependiendo de su clasificación. Humedad: 28% máximo. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Las arvejas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1250 según su clasificación.
Empaque y rotulado	A granel o en empaques que garanticen su conservación y permitan la ventilación, protejan al producto de daños mecánicos. Los empaques deben estar construidos con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; su diseño debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento.
Presentación	Al granel x kilo
Garantías	Al granel arveja desgranada, fresca.
Imágen	

Item #	124
Nombre del producto	GARBANZO BOLSA X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50407018
Calidad	NTC 923

Generalidades	El garbanzo son leguminosas, sus granos provenientes de la especie Cicer arietinum L., comprende los granos de garbanzo enteros y sanos de tamaño y forma rugosidad y color que difiere notoriamente de la variedad que se considere. El garbanzo se clasifica por su tamaño en dos tipos: garbanzo grande y garbanzo pequeño.
Requisitos Generales	Características sensoriales del garbanzo: Debe presentar color y olor característico propio del grano. Textura: rugoso. Consistencia: firme dura, el grano debe estar seco. Libre de infestación en cualquiera de sus estados biológicos (huevos, larvas, pulpas o adultos) o que estén infestados o infectados. Los granos no deben presentar olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, deben estar libres de humedad exterior anormal.
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 a su calidad del garbanzo se clasificara en tipo I y tipo II, para lo cual debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 923. El garbanzo no debe exceder los limites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.
Empaque y rotulado	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	Al granel x kilo
Garantías	Garbanzo al granel en bolsa peso 1 kilo (1000 grs).
Imágen	

Item #	125
Nombre del producto	HARINA DE MAIZ PRECOCIDA BOLSA X libra
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50221303
Calidad	NTC 3594

Generalidades	La harina de maíz precocida blanca o amarilla es un producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz, clasificados para el consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, precocción y molturación o molienda.
Requisitos Generales	Características sensoriales de la harina de maíz precocido: • Olor: característico de la maíz precocido. • Color: blanco o amarillo depende de la variedad. • Sabor: ligeramente dulce propio del maíz precocido. • Aspecto: polvo o harinoso sin aglutinación o compactación, de aspecto homogéneo. No se permite el uso de conservantes. La harina de maíz precocida debe estar libre de impurezas, presencia de plagas y olor extraño objetable. La harina de maíz precocido debe mantenerse empacado en condiciones de humedad y limpieza que garanticen su conservación. La harina de maíz precocida no debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables.
Requisitos Específicos	Requisitos que debe cumplir la harina de maíz precocida: • Proteína % (m/m): 6% mínimo. • Humedad % (m/m): 13% máximo. La harina de maíz precocido debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 3594.
Empaque y rotulado	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 Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.
Presentación	Al granel x libra
Garantías	Al granel harina de maíz precocida en bolsa por 1 libra (500 grs).
Imágen	

Item #	126
Nombre del producto	PAPEL VINIPEL rollo x 500 mts
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	48102109
Calidad	ETMP190-DID-C-A2: Especificación técnica, que establece los requisitos y características que debe cumplir y los ensayos a los cuales debe someterse el vinipel. FT.0133.DINTR/2008 - IDENTIFICACIÓN CODIFICACIÓN UNSPSC “COMPRA EFICIENTE” DE BARRAS EJÉRCITO NACIONAL numeral.
Generalidades	Grosor inferior a 0,2 mm, habiendo medidas tan finas como las que están por debajo de los 0,006 mm. Así, la hoja es sumamente flexible, maleable y puede ser doblada o cubrir objetos con mucha facilidad, empleado en aislamientos térmicos y barreras contra el vapor. Sin embargo, este producto es frágil y fácilmente se daña, siendo comúnmente laminado en combinación con otros materiales como plástico o papel para hacerlo más útil.
Requisitos Generales	No debe venir roto, sucio, arrugado y con un ancho homogéneo.
Requisitos Específicos	El Vinipel debe cumplir con los siguientes requisitos. • Color: trasparente, sin manchas
Empaque y rotulado	• Empaque individual: Debe ser empacado en rollos de metros lineales. • Empaque colectivo: El elemento debe ser empacado en cajas de cartón con el fin garantizar la calidad en el transporte y el almacenamiento. • Rotulado: Para efectos de almacenaje.
Presentación	Rollo por 500 mts o por 500 hasta completar la cantidad de mt
Garantías	Debe venir empacado de acuerdo a la norma técnica. 

Item #	127
Nombre del producto	PAPEL ALUMINIO rollo x 500 mts
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	48102108
Calidad	ETMP190-DID-C-A2 Especificación técnica, que establece los requisitos y características que debe cumplir y los ensayos a los cuales debe someterse el papel aluminio. FT.0133.DINTR/2008 - IDENTIFICACIÓN CODIFICACIÓN UNSPSC “COMPRA EFICIENTE” DE BARRAS EJÉRCITO NACIONAL numeral.
Generalidades	El papel aluminio, (también conocido como papel de plata o platita por su semejanza al brillo cromado que refleja la alúmina), son hojas delgadas de aluminio de un grosor inferior a 0,2 mm, habiendo medidas tan finas como las que están por debajo de los 0,006 mm. Así, la hoja de metal es sumamente flexible, maleable y puede ser doblada o cubrir objetos con mucha facilidad, empleado en aislamientos térmicos y barreras contra el vapor. Sin embargo, este producto es frágil y fácilmente se daña, siendo comúnmente laminado en combinación con otros materiales como plástico o papel para hacerlo más útil.
Requisitos Generales	El papel aluminio no debe venir roto, sucio, arrugado y con un ancho homogéneo.
Requisitos Específicos	El papel aluminio debe cumplir con los siguientes requisitos. • Color Plateado • Ancho 30 cm • Composición Aluminio al 99.5 % de pureza • Calibre 0.02 mm
Empaque y rotulado	• Empaque individual: Debe ser empacado en rollos de 40 metros lineales. • Empaque colectivo: El elemento debe ser empacado en cajas de cartón por 12 rollos con el fin garantizar la calidad en el transporte y el almacenamiento. • Rotulado: Para efectos de almacenaje.
Presentación	Rollo por 500 mts
Garantías	Rollo por 500 mts
Imágen	

Item #	128
Nombre del producto	FECULA DE MAÍZ BOLSA Libra
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50221303
Calidad	NTC 1055
Generalidades	Fécula de maíz es el almidón de maíz sin modificar. Es un polvo fino, blanco, de sabor y olor característico, recomendado como agente espesante y de retención de humedad en diferentes productos industriales y alimenticios. La fécula de maíz es utilizada como ingrediente o complemento en la manufactura de productos en la industria del papel (cartón corrugado), textiles (aprestos), pegamentos y productos farmacéuticos, así como en la industria de alimentos en general por sus propiedades y bajo costo en la fabricación de conservas, arequipes, dulces, salsas, batidos, espolvoreo y en la panadería. También se usa como moldeador en la fabricación de gomas y dulces blandos, en sopas y cremas como espesante y suavizante, como agente de relleno. Obtenido de las diversas variedades de Sea Mays L. familia del gramínea polvo blanco fino soluble.
Requisitos Generales	Debe presentar color, olor característico sabor sin sabor. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar exento de sustancias extrañas, o sustanciasdestinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas, libre de la presencia de plagas y protegido de la humedad. Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997.
Requisitos Específicos	La fécula de maíz tienen solo un grado de calidad, debe estar libre de impurezas y cumplir 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 establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya.
Empaque y rotulado	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y 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 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

Presentación	Al granel por libra
Garantías	Al granel en bolsa por 1 kilo (1000 grs), la fecha de vencimiento no debe ser inferior a la actual vigencia.
Imágen	

Item #	129
Nombre del producto	VINO TINTO para cocina CAJA X litro
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50202203
Calidad	Cumplir con los requisitos establecidos en: Norma Técnica Colombiana NTC 1245. – Bebidas Alcoholicas. Vino. Definiciones y clasificación. Norma Técnica Colombiana NTC 223 – Vinos. Practicas permitidas en la elaboración. Norma Técnica Colombiana NTC 281 – Rotulado de vinos. Decreto 3192 de 1983 del Ministerio de Salud por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a fábricas de alcohol y bebidas alcohólicas, elaboración, hidratación envase, distribución, exportación, importación y venta de estos productos y se establecen mecanismos de control en el territorio nacional y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Decreto 1686 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social – Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir para la fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, expendio, exportación e importación de bebidas alcohólicas destinadas para consumo humano y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Norma Técnica Colombiana NTC 1853 – Envases de vidrio para bebidas alcohólicas.
Generalidades	Vino es el producto obtenido por la fermentación alcohólica normal del mosto de uvas frescas y sanas o del mosto concentrado de uvas sanas, sin adición de otras sustancias. Vino tinto es aquel que se elabora a partir de uvas tintas. La fermentación se hace con el mosto junto con el hollejo, que es el que aporta el color.
Requisitos Generales	El vino tinto debe ser un líquido oscuro, brillante, que va desde el púrpura, pasando por el rubí, ladrillo y café. El color del vino depende de su edad; entre más joven, más purpura y entre más añejo, encontraremos colores pálidos.
Requisitos Específicos	Grado Alcoholimétrico: Mínimo 6°. El vino tinto generalmente proviene de las siguientes cepas: Agliánico Ancellota Arinarnoa Barbera Bonarda Bourboulenc Cabernet Franc Cabernet Sauvignon Caladoc Carignan Carmenere Ekigaina Graciano Grenache Noir Lambrusco Malbe.

Item #	136
Nombre del producto	VINO TINTO para cocina CAJA X litro
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50202203
Garantías	El comprador requerirá que el producto cuente con registro sanitario. En caso de requerir compra por marca, el comprador deberá contar con la justificación técnica que le permita hacerlo.El comprador requerirá que el vendedor se encuentre a paz y salvo con el pago del impuesto al consumo de licores. Si se requiere para su uso en cocina, Al granel en envase vidrio por 750 ml la fecha de vencimiento no debe ser inferior a la actual vigencia.

El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y sellado de tal manera que se garantice la inviolabilidad del recipiente y las características del producto. El rotulado debe cumplir con la NTC 281 y con el Capítulo IX del Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado en vidrio, el Envase debe cumplir con la NTC 1853.

Litro

Imágen	

Item #	130
Nombre del producto	VINO BLANCO para cocina CAJA X litro
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50202203
Calidad	Cumplir con los requisitos establecidos en: Norma Técnica Colombiana NTC 1245. – Bebidas Alcoholicas. Vino. Definiciones y clasificación. Norma Técnica Colombiana NTC 1244 – Bebidas Alcoholicas. Vino de mesa. Norma Técnica Colombiana NTC 1588 – Vinos espumosos. Norma Técnica Colombiana NTC 1740 – Vinos licorosos o generosos. Norma Técnica Colombiana NTC 223 – Vinos. Practicas permitidas en la elaboración. Norma Técnica Colombiana NTC 281 – Rotulado de vinos. Norma Técnica Colombiana NTC 708 – Bebidas alcohólicas. Vinos de frutas. Decreto 3192 de 1983 del Ministerio de Salud por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a fábricas de alcohol y bebidas alcohólicas, elaboración, hidratación envase, distribución, exportación, importación y venta de estos productos y se establecen mecanismos de control en el territorio nacional y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Decreto 1686 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social – Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir para la fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, expendió, exportación e importación de bebidas alcohólicas destinadas para consumo humano y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Norma Técnica Colombiana NTC 1853 – Envases de vidrio para bebidas alcohólicas.
Generalidades	Vino es el producto obtenido por la fermentación alcohólica normal del mosto de uvas frescas y sanas o del mosto concentrado de uvas sanas, sin adición de otras sustancias. Vino blanco es un vino elaborado con uvas blancas o tintas? en el caso de estas últimas, se separa inmediatamente el mosto del hollejo para que no se tiña de color. La fermentación de los blancos se hace sólo con el mosto, libre de hollejos y semillas. Aunque existen vinos blancos con crianza, no suelen añejarse. El vino blanco puede ser seco o dulce.

Requisitos Generales	El vino blanco debe ser un líquido transparente, brillante, de amarillo verdoso pálido a dorado intenso. El color del vino depende de su edad; entre más joven, más pálido y entre más añejo, encontraremos colores dorados.
Requisitos Específicos	Grado Alcoholimétrico: Mínimo 6°. El vino blanco generalmente proviene de las siguientes cepas: Chardonnay Chenin Gewurztraminer Champagne Grecánico Dorato Moscatel Moscato Pedro Ximénez Pinot Gris Riesling Sauvignon Blanc Semillón Tocai Friulano Torrontés Ugni.
Empaque y rotulado	El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y sellado de tal manera que se garantice la inviolabilidad del recipiente y las características del producto. El rotulado debe cumplir con la NTC 281 y con el Capítulo IX del Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la NTC 1853.
Presentación	Litro
Garantías	El comprador requerirá que el producto cuente con registro sanitario. En caso de requerir compra por marca, el comprador deberá contar con la justificación técnica que le permita hacerlo.El comprador requerirá que el vendedor se encuentre a paz y salvo con el pago del impuesto al consumo de licores. Si se requiere para su uso en cocina, Al granel en envase vidrio por 750 ml la fecha de vencimiento no debe ser inferior a la actual vigencia.
Imágen	

Item #	131
Nombre del producto	AZUCAR REFINADA BOLSA X libra
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50161509
Calidad	NTC 778
Generalidades	El azúcar refinado es el producto cristalizado constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa obtenidos a partir de la fundición de azúcares crudo o blanco, mediante los procedimientos industriales de purificación, decoloración y recristalización apropiados.

Requisitos Generales	El azúcar refinado debe tener: Color: blanco. Olor: característicos del producto Sabor: dulce. El azúcar refinado no debe presentar impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto. Debe cumplir con los limites permitidos de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.
Requisitos Específicos	El azúcar refinado de be cumplir con los siguientes requisitos específicos de calidad. • Humedad granulado, % m/m: 0.05 máximo • Humedad, moldeado, % m/m: 0.1 máximo • Cenizas, % m/m: 0.04 máximo. El azúcar refinado debe cumplir con los requisitos microbiológicos y de metales pesados establecidos en la NTC 778.
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento. El transporte a granel debe cumplir las mismas condiciones. Los empaques del producto debe contener la siguiente información: - 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	Al granel por libra
Garantías	Al granel azúcar refinada, en bolsa por 1 libra (500 grs).
Imágen	

Item #	132
Nombre del producto	CREMA DE LECHE UTH BOLSA Unidad * 900 ml
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50131701
Calidad	Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y NTC 930

Generalidades	Es el producto higienizado, obtenido por reposo o centrifugación de la leche, adicionado o no de cultivos lácticos específicos, se puede obtener como crema de leche para batir, crema de leche batida, crema de leche en pulverizadores y crema de leche en polvo. Según su contenido en grasa láctea la crema de leche se clasificará en: rica en grasa, entera y semientera. La crema de leche proviene de la leche de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. La crema de leche fresca, podrá estar elaborado a partir de leche cruda y ser sometida a proceso de pasteurización ultrapasteuruzación (UHT) o esterilización.
Requisitos Generales	La crema de leche destinada al consumo humano directo, debe ser higienizada. Debe estar exenta de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctica y demás sustancias diferentes a las lácteas. La crema de leche debe estar exenta de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Producto lácteo debe presentar color blanco, sabor, característico, olor a aroma lácteo, consistencia semi - liquida y cremosa a excepción de la crema de leche en polvo.
Requisitos Específicos	Materia grasa % m/m: • semientera: 18 % mínimo • Entera: 35% mínimo • Rica en grasa: 48% mínimo. 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. La crema de leche en polvo, debe presentar un máximo de 5% m/m de humedad. La crema de leche ultrapasteurizada (UHT) y esterilizada bien sea semientera, entera o rica en grasa, no debe presentar crecimiento microbiano. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. No pueden exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 930.
Empaque y rotulado	El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inertes, resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. La crema de leche debe denominarse según clasificación y el proceso de higienización utilizado. Por ejemplo “Crema de Leche Entera, Pasteurizada”. En el rótulo se debe declarar el contenido de grasa láctea en porcentaje m/m. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	En bolsa por 900 gr. UTH
Garantías	Crema de leche uth en bolsa plástica sellada por 900 ml. La fecha de vencimiento no debe ser inferior a la actual vigencia.
Imágen	

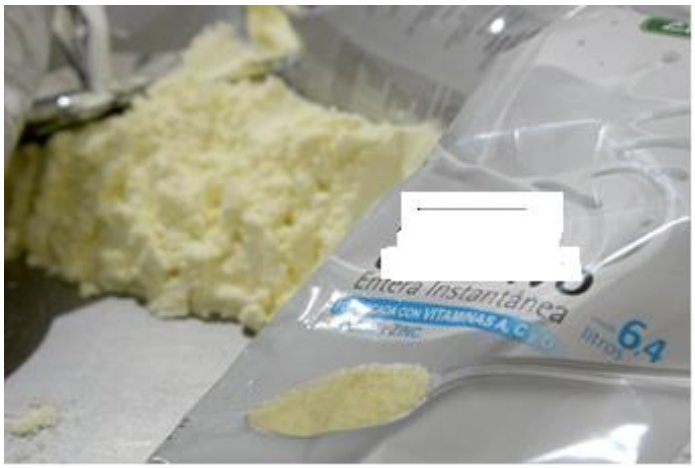
Item #	133
Nombre del producto	LECHE CONDENSADA X Galon
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50131701
Calidad	Resolución 2310 de 1986 del Ministerio de Salud. Decreto 616 de 2006 del Ministerio de la Protección Social. NTC 879.
Generalidades	La leche condensada es el producto higienizado, obtenido por deshidratación parcial, a baja presión, de una mezcla de leche y azúcares.
Requisitos Generales	• Color: blanco o crema. • Sabor: dulce. • Olor característico a aroma lácteo. • Consistencia: liquida. El producto debe presentar un aspecto y consistencia uniformes, exentos de grumos y cristales de azúcar. Estar exenta de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. La leche debe estar exenta de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos según establecido en la Resolución 0676 de 2007 y en las demás disposiciones la modifiquen, adicionen o sustituyan. La leche condensada debe cumplir con los requisitos de Buenas prácticas de manufactura establecidos en el Decreto 3075 de 1997.
Requisitos Específicos	• Materia grasa láctea % m/m: - 8,0% mínimo entera. - 4,0 % mínimo semidescremada - 1,0% máximo descremado. • Sólidos grasos no lácteos % m/m: 20% mínimo • Humedad %m/m: 30,0% máximo. • Colorantes: cantidad máxima permitida 30mg/kg. La leche condensada después de ser envasada, podrá almacenarse a temperatura ambiente y según las condiciones estipuladas en el Decreto 3075 de1997 y en las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en el. Resolución 2310 de 1986 la NTC 879. No pueden exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007.
Empaque y rotulado	El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. En el rotulo se debe declarar según el contenido de grasa láctea si es entera, semidescremada y descremada. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	Al granel, en envase plástico.x galon
Garantías	Al granel en envase plástico por 1 litro (1000 ml), la fecha de vencimiento no debe ser inferior a la actual vigencia.

Imágen	

Item #	134
Nombre del producto	LECHE LIQUIDA UTH bolsa x 1000 ml
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50131701
Calidad	NTC – 3856
Generalidades	Leche pasteurizada mediante tratamiento con ultra alta temperatura.
Requisitos Generales	Pasterizada y ultra pasterizada mínimo a 135 grados centígrados durante 2 a 4 segundos, en flujo continuo seguido inmediatamente de enfriamiento rápido y envasado en recipiente estéril a prueba de luz y oxígeno. Textura liquida, color blanco característico olor característico y aroma característico. Los residuos de medicamentos, sustancias tóxicas y plaguicidas no deben ser superiores a lo dispuesto en el Codex Alimentarius.
Requisitos Específicos	Cumplir con los requisitos generales, fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la NTC – 3856.
Empaque y rotulado	La leche UHT debe envasarse en recipientes no retornables que cumplan con las barreras a la luz y al oxígeno y que permita un cierre hermético. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Norma técnica NTC 512-1.
Presentación	Empacado en unidades denominadas por medidas de peso del sistema métrico decimal. Bolsa por 1000 ml.
Garantías	Recipientes no retornables que cumplan con las barreras a la luz y al oxígeno y que permita un cierre hermético. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Norma técnica NTC 512-1.

Imágen	

Item #	135
Nombre del producto	LECHE EN POLVO BOLSA metalizada X libra
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50131704
Calidad	NTC 1036
Generalidades	Polvo producto de la deshidratación de leches enteras, parcialmente descremada previamente higienizada de vaca o de otros mamíferos.
Requisitos Generales	El producto debe presentar color blanco-amarillento homogéneo característico. Debe presentar olor y sabor característico. Debe estar exento de sabores extraños.
Requisitos Específicos	No se permite la adición de conservantes, adulterantes ni neutralizantes. Los residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas no deben ser superiores a lo dispuesto 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 la NTC 1036.

Empaque y rotulado	Empacada en bultos o en bolsas de diferentes materiales y presentaciones que protejan el producto de contaminación, humedad y 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 aluminado. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Resolución 05109 del Ministerio de Protección Social.
Presentación	Bolsas metalizada por libra,
Garantías	Empacado en unidades denominadas por medidas de peso del sistema métrico decimal. Bolsa metalizada por 1 libra (500 gr).
Imágen	

Item #	136
Nombre del producto	MANTEQUILLA ORIGEN ANIMAL X libra
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50151514
Calidad	Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 2310 de 1986 del Ministerio de Salud. NTC 734
Generalidades	Mantequilla es el producto graso higienizado, obtenido a partir de la crema de leche fresca, adicionado o no de cultivos lácticos específicos y sometidos a proceso de batido.
Requisitos Generales	La mantequilla debe presentar: • Olor: Característico, libre de rancidez. • Color: crema, característico del producto. La mantequilla no higienizada sólo podrá utilizarse como ingrediente en preparados alimenticios, Industriales o culinarios que se sometan a proceso de higienización y no podrá expenderse para consumo humano directo. Esto debe declararse en el rótulo. La mantequilla debe estar exenta de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea. El producto debe estar libre de contaminación química, materias extrañas, olores objetables o infestación de insectos.

Requisitos Específicos	La mantequilla debe cumplir con los siguientes requisitos: • Materia grasa %m/m: 80% mínimo • Humedad: 16% máximo. • Sólidos lácteos no grasos % mlm, 2,0%máximo • Cloruro de sodio %m/m: 3,0% máximo. • Índice de Reichert-Meissel : 22-32 • Prueba de Kreiss: negativa • Prueba de fosfatasa:negativa
Empaque y rotulado	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 y que asegure su conservación y calidad durante el 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	Al granel por libras
Garantías	Al granel por libras en empaque de papel parafinado.
Imágen	

Item #	137
Nombre del producto	MARGARINA para Repostería caja x 15 kilos
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50151514
Calidad	Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 126 de 1964 del ministerio de Salud. NTC 241
Generalidades	Margarina, toda grasa alimenticia simple o compuesta, de consistencia blanda, constituido por una emulsión de aceites y/o grasas comestibles de origen vegetal o animal que o por una mezcla de ambas, con o sin aceites o grasas hidrogenadas, leche entera o descremada, derivados lácteos, fermentos lácteos, vitaminas y colorantes aprobados o autorizados. Margarina industrial: Emulsión de consistencia líquida o plástica constituida por agua y/o leche y/o sus derivados, con aceites vegetales y grasas vegetales comestibles, adicionada o no de saborizantes y/o especias, con un contenido de grasa no menor de 75% y cuyo punto de fusión está comprendido entre 20°C y 42°C, empleadas como materias primas en la elaboración de otros alimentos.

Requisitos Generales	La margarina debe presentar: • Olor: Característico, libre de rancidez. • Color: crema, característico del producto. Se prohíbe la venta de margarinas Industriales para consumo humano directo y sólo podrá hacerse con destino a panaderías, bizcocherías y similares. El producto debe estar libre de contaminación química, materias extrañas, olores objetables o infestación de insectos.
Requisitos Específicos	La margarina debe cumplir con los siguiente 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 grasas 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.
Empaque y rotulado	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 y que asegure su conservación y calidad durante el 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	En bloque por 15 kilos.
Garantías	Caja bloque por 15 kilos. La fecha de vencimiento no debe ser inferior a la actual vigencia.
Imágen	

Item #	138
Nombre del producto	CHAMPIÑONES FRESCO X libra
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50404803
Calidad	NTC 940 y NTC 940-2. Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.

Generalidades	Los champiñones (Agaricus spp), son hongos de la familia de las lepiotácias. Las setas de los champiñones son los cuerpos fructíferos de estos hongos, es decir los órganos encargados de la reproducción de esporas que, dispersas por el viento producirán nuevos hongos. El champiñón más utilizado desde el punto de vista alimentario es el champiñón común o champiñón de Paris (Agaricus bisporus var hortensis) es una subespecie que produce una carne blanca con un toque rosado, esta variedad se caracteriza por poseer un sombrero blanco manchado con gris con láminas de color marrón, no presenta ningún aroma particular y la carne enrójese al ponerse en contacto con el aire. Los champiñones frescos según su calidad se clasifican en categorías Extra, I y II.
Requisitos Generales	Características organolépticas del Champiñón: • Color: blanco. • Olor: aromático propio del producto. • Sabor: propio del producto. El producto debe estar entero, limpio (sin materiales extraños). El champiñón debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.
Requisitos Específicos	El champiñón debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 940. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. El producto empacado debe cumplir con la NTC 940-2 El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 de Ministerio de la Protección social.
Presentación	El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o empacado. Su peso estará establecido en unidades de masa del Sistema Internacional. Los champiñones frescos enteros.
Garantías	Al granel frescos en bandeja de icopor, por 1 libra (500 grs).
Imágen	

Item #	139
Nombre del producto	HARINA DE TRIGO (Empaque fibra) bulto por 25 Libras
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50221002
Calidad	NTC 267

Generalidades	Harina de trigo producto elaborado con granos de trigo común Triticum aestivum L., o trigo ramificado Triticum compactum host.,o combinaciones de ellos por medio de procedimientos de trituración o molienda en los que se separa parte del salvado o germen y el resto se muele hasta darle un grado determinado de finura.
Requisitos Generales	Características sensoriales de la harina de trigo: • Olor: propio de la harina de trigo. • Color: blanco. • Sabor: característico del producto • Aspecto: polvo o harinoso sin aglutinación o compactación, de aspecto homogéneo. No se permite el uso de conservantes. La harina de trigo debe estar libre de impurezas, presencia de plagas y olor extraño objetable. La harina de trigo debe mantenerse empacado en condiciones de humedad y limpieza que garanticen su conservación.
Requisitos Específicos	• Proteína % (m/m): 7%mínimo • Humedad % (m/m): 15% máximo. • Aflatoxinas máximo 10mg/kg. La harina de trigo debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 267.
Empaque y rotulado	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 Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.
Presentación	Por bulto empaque costal de fibra x 25 Libras
Garantías	Por bulto de 25 Libras, en empaque de fibra.
Imágen	

Item #	140
Nombre del producto	HUEVOS TIPO AA en bandeja x 30 unidades
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50131612
Calidad	Resolución 01937 de 2003 Instituto Colombiano Agropecuario ICA. Resolución 957 de 2008 del Instituto Colombiano- ICA Agropecuario. Resolución 2896 de 2005 Instituto Colombiano Agropecuario- ICA. Resolución 2896 de 2005.

Generalidades	El huevo fértil es aquel que es producido por un plantel reproductor, donde conviven los machos con las hembras, y que ha sido fertilizado, en lugar de presentar un blastodisco, presenta un blastodermo, o sea contiene un embrión antes de haber sido puesto, cuya formación ha comenzado a partir de la fecundación en el infundíbulo, 15 minutos después de la ovulación, cuando el huevo es puesto ya hay desarrollo embrionario. El lote de reproductores está compuesto por un 10% de machos con respecto al número de hembras. Para obtener una buena producción de pollitos BB se debe realizar un buen manejo del plantel reproductor y del huevo fértil. La fertilidad es la capacidad de un óvulo de ser fertilizado por un espermatozoide para producir un embrión.
Requisitos Generales	El huevo fértil debe tener buena capacidad de incubabilidad que es la capacidad de un huevo fértil de producir un pollito vivo y apto, y se mide en porcentajes que están dados por los huevos fértiles cargados en la incubadora y los pollitos nacidos. Calidad de la cáscara Buena. Calidad del albumen. No debe presentar manchas de sangre en la yema. El huevo fértil debe estar libre de enfermedades transmisibles a través del huevo, como: Salmonellas pullorum y gallinarum, Leucosis linfoide, Temblor epidémico, Encefalomielitis aviar y Mycoplasma entre otras. Clasificación de los huevos como huevos limpios, ligeramente sucios y sucios.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con los requisitos establecidos en la resolución 2896 de 2005 del instituto Colombiano Agropecuario ICA. El huevo fértil debe tener: • Resistencia a enfermedades. • Porcentaje de la incubabilidad del huevo. • La genética y país de origen. • Buen peso promedio del huevo (Tamaño del huevo). • Certificación que demuestren que el huevo está libre de enfermedades.
Empaque y rotulado	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	Al granel AA. bandeja x 30
Garantías	Al granel en bandeja por 30 unidades AA.
Imágen	

Item #	141
Nombre del producto	COCO X unidad

Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50307008
Calidad	NTC 1291
Generalidades	El Coco o cocotero, (cocus nucifera) pertenece a la familia de las palmáceas. Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como primera (1ª) y (2ª).
Requisitos Generales	Características de la organolépticas del coco: • Color: depende de la variedad, la pulpa de blanca. • Textura: la pulpa es dura. • Sabor: dulce. • Olor: La pulpa es aromática • Forma: redonda u ovalada. Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color según la variedad. El coco debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.
Requisitos Específicos	El coco debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4468 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rótulo del melón debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	Al granel. Por unidad
Garantías	Coco unidad sin pelar.
Imágen	

Item #	142
Nombre del producto	UVAS PASAS libra

Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50303506
Unidad de medida	Libra
Calidad	NTC 4931
Generalidades	Se denomina pasa, uva pasa o pasa de uva a la uva seca, o al producto preparado con uvas sanas de variedades que se ajustan a la características de Vitis vinfera L., la uva o parte de la misma se deshidratada, proceso que consiste en removerle parcialmente el agua de constitución con o sin adición de ingredientes y aditivos permitidos. El proceso de deshidratación de las uvas se puede realizar empleando las técnicas de atomización, secado en rodillos, secado al vacío en bandejas o en cámaras de sacado por aire caliente.
Requisitos Generales	Características de la organolépticas uva pasa: • Color: negro azulado. • Sabor: dulce característico de la uva pasa. • Olor: propio de la fruta. • La uva pasa puede o no contener semilla. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar exento de sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas. El producto debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas, libre de la presencia de plagas y protegido de la humedad.
Requisitos Específicos	Las uvas pasas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4931. En su elaboración se debe cumplir con el decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.
Empaque y rotulado	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rótulo de la uva pasa debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	Al granel.X 1 libra (500 grs).
Garantías	Al granel empacada en bolsa por 1 libra (500 grs).
Imágen	

Item #	143
Nombre del producto	MANI SECO SIN SAL BOLSA Libra
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50405504
Calidad	NTC 748
Generalidades	Grano procedente de cualquier variedad de la especie Arachis hypogaea, y conocido popularmente como maní, cacahuate, el maní es una planta anual de la familia de los guisantes, cuyos frutos, de tipo legumbre se considera como un "fruto seco", de este fruto se obtienen alimentos como la manteca o mantequilla de maní, y se extrae su aceite. El maní se clasifica como tipo 1 maní con cascara y tipo 2 sin cascara de clase 1, 2 y 3 Según su clasificación el maní se puede utilizar en confitería, para extracción de aceite, como ingrediente en la elaboración de otros productos. Debe estar exento de la infección causada por ciertas especies de hongos (Aspergillus flavus o A. parasiticus) contamina las semillas con aflatoxinas.
Requisitos Generales	Color: que sea uniforme característico de producto, Olor y sabor: característico. Apariencia: firme seco y duro. El maní debe estar exento en cualquiera de los grados de clasificación de colores objetables o residuos de sustancias toxicas o que este infectado. Debe estar exento de impurezas sustancias extrañas, o sustancias destinadas modificar sus características fisicoquímicas. El alimento debe estar libre de la presencia de plagas y protegido de la humedad.
Requisitos Específicos	Humedad: 9.0% máximo. Maní sin cascara. Humedad: 10% máximo. Maní con cascara. Limite 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 establecidos en la Resolución 2906 de 2007.
Empaque y rotulado	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	Al granel. Por libra
Garantías	Al granel empacado en bolsa por 1 libra (500 grs), mani tostado sin sal.

Imágen	

Item #	144
Nombre del producto	GELATINA SIN SABOR BOLSA X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50192405
Calidad	NTC 1629 Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.
Generalidades	La Gelatina es una mezcla coloide (sustancia semisólida), incolora, translúcida, quebradiza y casi insípida que se obtiene a partir del colágeno procedente del tejido conectivo de del ganado. El empleo más común de gelatina es en la elaboración de gelatina de postres o jalea. Las preparaciones sólidas de estos postres son sabor izadas con aromas artificiales, edulcorantes naturales o artificiales, colorantes y saborizantes que al ser diluida con agua caliente y posteriormente sometida a refrigeración se puede consumir como postre listo para el consumo. La gelatina puede ser comercializada en forma de polvo granulado para preparar, cuyas indicaciones debe estar en el rótulo de producto. Porque su consistencia es blanda y toma la forma de su empaque o molde una vez preparada. Color propio del colorante empleado. Sabor propio del saborizante empleado (limón, fresa, frambuesa, naranja, durazno etc.). Olor propio del saborizante empleado. La gelatina para preparar debe estar exenta de humedad el color, sabor y olor son característicos de los aditivos empleados. Debe estar exento de sustancias toxicas o residuos de drogas o medicamentos.
Requisitos Generales	
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 limites establecidos para metales pesados y metaloides en las materias primas, en el producto en proceso de elaboración o en el producto terminado establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Los dulces de leche debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1629

Empaque y rotulado	El producto se empacará en recipientes suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El empaque empleado para su comercialización durante el almacenamiento debe garantizar 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 Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.
Presentación	Al granel. X kilo
Garantías	Al granel gelatina sin sabor, empacada en bolsa por 1 kilo (1000 grs).
Imágen	

Item #	145
Nombre del producto	QUESO COSTEÑO BOLSA X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50131802
Calidad	Resolución 2310 de 1986. Resolución 1804 de 1989. NTC 750
Generalidades	Es un queso blanco, higienizado sin madurar, duro, fresco elaborado con leche pasteurizada con un contenido de grasa mayor al 3%, con un periodo de salado de 2 horas y prensado con 20 veces el peso del queso por 2 horas, para su conservación debe mantenerse a temperaturas de refrigeración. El queso puede ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. El queso costeño es de dos tipos: amasado y picado. El queso está clasificado como queso fresco, seco y duro o semigraso no ácido.
Requisitos Generales	Producto lácteo de color blanco, sabor, característico, olor a aroma lácteo, textura sólida blanda y suave, sin babosidades. El queso costeño picado no se deshace fácilmente, puede tener algunos ojos (orificios circulares), presentar textura dura y seca, su contenido de grasa puede variar entre un queso graso o semigraso. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.

Requisitos Específicos	Color : blanco. Sabor: salado.(queso no ácido se detecta un sabor ácido oscilando ente débil y moderado). Humedad: 49% mínimo 56% máximo. El queso fresco para consumo humano no debe estar elaborado a partir de leche cruda, salvo en los casos en que por las condiciones especiales de ubicación, dificultades de transporte, lo autorice la autoridad sanitaria competente. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El queso costeño amasado es moderadamente duro, suelta poco agua y se deshace fácil cuando se frota ente los dedos. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no podrá exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007.
Empaque y rotulado	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto podrá ser empacado al vacío. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social
Presentación	Al granel.por kilo
Garantías	Al granel, en bloque por kilo
Imágen	

Item #	146
Nombre del producto	SAL BOLSA X libra
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50171551
Calidad	NTC 1254
Generalidades	La sal para consumo humano puede ser refinada o yodada. La sal refinada es el producto final refinado constituido predominantemente por cloruro de sodio, que se obtiene a partir de la sal marina o sal gema, clasificado como alimento y al que se le ha adicionado yodo y flúor en forma de sales solubles y un deshidratante o antiaglomerantes o anticompactante en cantidades permitidas

Requisitos Generales	No debe contener impurezas orgánicas, arena y fragmento de concha. Color: blanco Apariencia: cristalino, higroscópico Solubilidad: altamente soluble en agua Textura finamente granulada No debe exceder los limites de metales pesados establecidos en el Decreto 547 de 1996 o norma que adicione modifique o sustituya
Requisitos Específicos	Cloruro de sodio, NaCl m/m 99 mínimo Humedad % m/m : 0.2 máximo Fluor, 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 .
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto, deben garantizar su conservación durante su vida útil. En el rotulo la sal yodada debe tener el contenido de yodo y flúor expresado en ppm. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o la norma que modifique adicione o sustituya.
Presentación	Al granel, BOLSA por Libra
Garantías	Al granel por libra
Imágen	

Item #	147
Nombre del producto	BOCADILLO DE GUAYABA lonja x 300gr
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50161814
Unidad de medida	Lonja

Calidad	Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 14712 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Generalidades	Producto sólido obtenido de la concentración por cocción del jugo o pulpa de guayaba con la adición de edulcorantes y aditivos permitidos. Producto de consumo directo.
Requisitos Generales	Las materias primas empleadas en la elaboración del producto, deben ser inspeccionados, previo al uso y deben cumplir con los requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y organolépticos que garanticen un producto inocuo. Ningún alimento preparado debe contener microorganismos patógenos. El producto debe presentar las siguientes características organolépticas: Olor a guayaba Color: rojo oscuro Sabor: dulce, característico de la guayaba. Debe estar libre de la presencia de plagas (insectos o larvas), humedad extra anormal y fermentación.
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 del Ministerio 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.
Empaque y rotulado	El producto se empacará en material inerte que garantice al producto el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto, y mantenga una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio; con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	Lonja X 300 gr
Garantías	Al granel lonja por 300 gr
Imágen	

Item #	148
Nombre del producto	AREQUIPE MILHOJA MATERA X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50131702
Calidad	

Generalidades	Producto lácteo higienizado, condensado azucarado, obtenido por la condensación térmica de la mezcla de leche, sacarosa u otros azucares naturales, aditivos e ingredientes opcionales.
Requisitos Generales	En la elaboración del producto lácteo condensado azucarado se permite el empleo de saborizantes, incluidos los naturales, de acuerdo a las Buenas Prácticas de Fabricación. En el arequipe queda prohibida la adición de almidones. Se debe establecer mecanismos de control que permitan determinar la presencia y cantidad de metales pesados y metaloides en las materias primas, en el producto en proceso de elaboración o en el producto terminado. Las panelitas de leche son dulces de textura dura, fácilmente quebradizas, la forma puede variar. El arequipe se caracteriza porque su consistencia es blanda y toma la forma de su empaque. Debe estar exento de sustancias toxicas o residuos de drogas o medicamentos.
Requisitos Específicos	Cuando el dulce se combine con otros ingredientes, el dulce de leche debe ser 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 de grasas de procedencia no lácteas. Los dulces de leche debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 2310 de 1986 del Ministerio de Salud NTC 3757.
Empaque y rotulado	El producto se empacará en recipientes suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con los requisitos de la Resolución 5109 de 2005.
Presentación	Al granel. Matera por kilo
Garantías	Al granel por matera de 1 kilo (1000 grs), arequipe blando.
Imágen	

Item #	149
Nombre del producto	AREQUIPE DURO MATERA X kilo

Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50131702
Calidad	NTC 3757 - Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 2310 de 1986 del Ministerio de Salud.
Generalidades	Producto lácteo higienizado, condensado azucarado, obtenido por la condensación térmica de la mezcla de leche, sacarosa u otros azucares naturales, aditivos e ingredientes opcionales.
Requisitos Generales	En la elaboración del producto lácteo condensado azucarado se permite el empleo de saborizantes, incluidos los naturales, de acuerdo a las Buenas Prácticas de Fabricación. En el arequipe queda prohibida la adición de almidones. Se debe establecer mecanismos de control que permitan determinar la presencia y cantidad de metales pesados y metaloides en las materias primas, en el producto en proceso de elaboración o en el producto terminado. Las panelitas de leche son dulces de textura dura, fácilmente quebradizas, la forma puede variar. El arequipe se caracteriza porque su consistencia es blanda y toma la forma de su empaque. Debe estar exento de sustancias toxicas o residuos de drogas o medicamentos.
Requisitos Específicos	Cuando el dulce se combine con otros ingredientes, el dulce de leche debe ser 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 de grasas de procedencia no lácteas. Los dulces de leche debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 2310 de 1986 del Ministerio de Salud NTC 3757.
Empaque y rotulado	El producto se empacará en recipientes suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con los requisitos de la Resolución 5109 de 2005.
Presentación	AL GRANEL matera por kilo
Garantías	Al granel por matera de 1 kilo (1000 grs), arequipe duro.
Imágen	

Item #	150

Nombre del producto	AZUCAR PULVERIZADA BOLSA X libra
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50161509
Unidad de medida	Libra
Calidad **Generalidades**	NTC 778 El azúcar glass es un tipo de azúcar que se caracteriza por estar pulverizado o molido a tamaño de polvo (con cristales de un diámetro inferior a 0,15 mm) con añadido de 2 o 3% de almidón. Este aditivo es de gran importancia para evitar el apelmazamiento del azúcar debido a su elevada higroscopicidad. El nombre es un galicismo que proviene del francés glace (que se pronuncia /glas/), empleado en la expresión culinaria francesa sucre glace (azúcar hieloen español); la referencia al hielo se debe al aspecto del acabado que este azúcar permite dar a muchas preparaciones de repostería.
Requisitos Generales	El azúcar pulverizada debe tener: • Color: blanco • Olor: característico del producto. • Sabor: dulce. El azúcar pulverizada no debe presentar impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto Debe cumplir con los limites permitidos de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007..
Requisitos Específicos	El azúcar pulverizada debe cumplir con los siguientes requisitos específicos de calidad. • Humedad granulado, % 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 en la NTC
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento. El transporte a granel debe cumplir las mismas condiciones. Los empaques del producto debe contener la siguiente información: - La leyenda «Azúcar pulverizado». Forma de presentación, en polvo.
Presentación	Bolsa Plastica x 1 libra (500 gr)
Garantías	• Azúcar pulverizada • Contenido neto: 1 libra (500 gramos) • Tipo de

Imagen	empaque: Bolsa Plastica • Especificaciones de entrega: Trimestral 

Item #	151
Nombre del producto	CREMA DE CHANTILLY EN POLVO BOLSA X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50131702
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 5121. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Norma general. Norma Técnica Colombiana NTC 5122. Industrias alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 2: Rotulado nutricional de alimentos envasados. 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.
Generalidades	La crema chantilly es una crema batida ligeramente azucarada. Puede ser saborizada con esencias o licores. Ideal para rellenos y decoraciones en tortas, postres, semifríos y miniporciones o masas finas.
Requisitos Generales	Debe ser soluble en agua o en leche fría. La apariencia debe ser un polvo blanco sin grumos. El sabor y aroma debe ser característicos.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con la siguientes especificaciones por cada 100 gr de producto en polvo: • Valor energético (kcal): 438 – 516 • Proteína (g): 0 – 5,0 • Hidratos de carbono (g): 64 – 81 • Grasas totales (g): 12,5 – 28,5 • Grasas saturadas (g): 0 – 23,8 • Grasas trans (g): 0 – 0,4

Empaque y rotulado	Debe cumplir con las NTC 5121, 5122, Resolución 5109 de 2005 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 y de 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	Al granel por Kilo
Garantías	Al granel empacada en bolsa sellada por 1 kilo (1000 grs).
Imágen	

Item #	152
Nombre del producto	LEVADURA DE CERVEZA seca x libra
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50181709
Calidad	NTC 1807
Generalidades	La levadura de cerveza es un tipo de levadura que permite obtener la cerveza a partir de la malta. Queda depositada en el fondo de los tanques de maduración y almacenaje de la cerveza en frío.
Requisitos Generales	Las características organolépticas de la levadura de cerveza como color, olor y sabor son propias del producto y del uso para el cual estén destinadas. El producto debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores extraños.
Requisitos Específicos	Al granel seca por 500 grs. libra

Empaque y rotulado	El producto se debe empacar en envases o empaques de material, inocuos que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio.
Presentación	El producto podrá ser distribuido o comercializado en presentaciones según lo requiera el mercado. Su peso estará establecido en unidades de masa del Sistema Internacional.
Garantías	En la negociación se debe establecer el peso, uso, grado de pureza, tipo de empaque y presentaciones.
Imágen	

Item #	153
Nombre del producto **Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"**	GUANTES DE NITRILO LARGOS NEGROS caja X 100 unidades 42132201
Unidad de medida	Caja x 100 unidades
Calidad	NTC 1726
Generalidades	Prenda de uso industrial que cubre la mano con una funda para cada dedo, elaborada en nitrilo
Requisitos Generales	El guante debe permitir que el usuario pueda realizar normalmente sus actividades obteniendo la protección deseada. Los guantes deben estar elaborados en nitrilo
Requisitos Especificos	Los guantes deben cumplir con la NTC 1726 que requisitos que deben cumplir los guantes de nitrilo sin forrar o revestidos,

Empaque y rotulado **Presentación**	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento. El rotulado debe contener: Nombre del fabricante, material del cual esta elaborado, dirección de fabricante, país de origen y número del lote Caja por 100 unidades talla L
Garantías **IMAGEN**	Especificar Tipo de guante y talla, si es necesario especificar otras características adicionales. El comprador podrá especificar las garantías del producto que considere pertinentes para la negociación. 

Item #	154
Nombre del producto	CHOCOLATE PARA COBERTURA BLANCA BOLSA, METALIZADA X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50161813
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 792 –Chocolate y sucedáneos 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 exporte en el territorio nacional.y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. 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.
Generalidades	Producto obtenido de chocolate, sucedáneos del chocolate, chocolate compuesto o chocolate aromatizado que se utilizan generalmente para recubrir otros productos o hacer productos de chocolates o productos de sucedáneos para consumo directo.

Requisitos Generales	El chocolate de cobertura debe contener, en extracto seco, no menos del 35% deextracto seco total de cacao, del cual no menos del 31% será manteca de cacao y el 2,5%, por lo menos, extracto seco magro de cacao. Para la masa glase la manteca de cacao es reemplazada por grasa vegetal. El chocolate de cobertura con leche contendrá, en extracto seco, no menos del 25% de extracto seco de cacao (incluido un mínimo del 2,5% de extracto magro de cacao) y no menos del 14% de extracto seco de leche (incluido un mínimo del 3,5% de grasa de leche) y un total de grasa no inferior al 31%. El extracto seco de leche se refiere a la adición de ingredientes lácteos en sus proporciones naturales, salvo que la grasa de leche podrá agregarse o eliminarse.
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 792.
Empaque y rotulado	El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC 5121 y NTC 5122. Se deben envasar en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes, de tal 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.
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. Bolsa metalizada por libra
Garantías	Barra empacada el bolsa sellada por Kilo
Imágen	

Item #	155
Nombre del producto	COCO RALLADO CON DULCE BOLSA X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50307008
Calidad	NTC 1291
Generalidades	El Coco o cocotero, (cocus nucifera) pertenece a la familia de las palmáceas. Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como primera (1ª) y (2ª).

Requisitos Generales	Características de la organolépticas del coco: • Color: depende de la variedad, la pulpa de blanca. • Textura: la pulpa es dura. • Sabor: dulce. • Olor: La pulpa es aromática • Forma: redonda u ovalada. Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color según la variedad. El coco debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.
Requisitos Específicos	El coco debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4468. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rótulo del melón debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	Al granel x kilo
Garantías	Coco deshidratado con dulce, en bolsa por 1 kilo (1000 grs).
Imágen	

Item #	156
Nombre del producto	COCO SIN DULCE BOLSA X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50307008
Calidad	NTC 1291
Generalidades	El Coco o cocotero, (cocus nucifera) pertenece a la familia de las palmáceas. Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como primera (1ª) y (2ª).

Requisitos Generales	Características de la organolépticas del coco: • Color: depende de la variedad, la pulpa de blanca. • Textura: la pulpa es dura. • Sabor: dulce. • Olor: La pulpa es aromática • Forma: redonda u ovalada. Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color según la variedad. El coco debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.
Requisitos Específicos	El coco debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4468. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rótulo del melón debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	Al granel x kilo
Garantías	Coco deshidratado sin dulce, en bolsa por 1 kilo (1000 grs).
Imagen	

Item #	157
Nombre del producto	MARGARINA PARA HOJALDRE X libra
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50151514
Calidad	Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 126 de 1964 del ministerio de Salud. NTC 241

Generalidades	Margarina, toda grasa alimenticia simple o compuesta, de consistencia blanda, constituido por una emulsión de aceites y/o grasas comestibles de origen vegetal o animal que o por una mezcla de ambas, con o sin aceites o grasas hidrogenadas, leche entera o descremada, derivados lácteos, fermentos lácteos, vitaminas y colorantes aprobados o autorizados. Margarina industrial: Emulsión de consistencia líquida o plástica constituida por agua y/o leche y/o sus derivados, con aceites vegetales y grasas vegetales comestibles, adicionada o no de saborizantes y/o especias, con un contenido de grasa no menor de 75% y cuyo punto de fusión está comprendido entre 20 °C y 42 °C, empleadas como materias primas en la elaboración de otros alimentos.
Requisitos Generales	La margarina debe presentar: • Olor: Característico, libre de rancidez. • Color: crema, característico del producto. Se prohíbe la venta de margarinas Industriales para consumo humano directo y sólo podrá hacerse con destino a panaderías, bizcocherías y similares. El producto debe estar libre de contaminación química, materias extrañas, olores objetables o infestación de insectos.
Requisitos Específicos	La margarina debe cumplir con los siguiente 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 grasas 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.
Empaque y rotulado	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 y que asegure su conservación y calidad durante el 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	X libra. Margarina para hojaldre
Garantías	Margarina Hidrogenada para hojaldre, unidad x libra (500 grs).
Imágen	

Item #	158
Nombre del producto	PIÑA (EN TROCITOS) BOLSA X kilo

Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50345602
Calidad	NTC 729-1
Generalidades	Piña fruto proveniente de cualquier variedad cayena lisa, (Ananas comosus L. Meer), destinada pasa el consumo en fresco o como materia prima para el procesamiento. La piña contiene un 85% de agua, Hidratos de Carbono y Fibra. Puede servirse como fruta al natural o en variedad de jugos y conservas. Es rico en sacarosa, fructosa, glucosa, vitaminas y mineral. Existen 1.400 especies de la familia de Bromeliáceas y 3 variedades de esta planta herbácea: - Var. Sativus - Var. Comusus - Var. Lucidus El fruto se destinada para el consumo fresco o como materia prima para el procesamiento. Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como primera (1ª) y (2ª).
Requisitos Generales	Características de la organolépticas de la piña: - Color: la epidermis puede ser verdosa o amarilla la pulpa puede presentar diferentes colores: amarillo, naranja, y tonos intermedios depende de la variedad. - Textura: la pulpa es suave la epidermis lisa, - Sabor: dulce. - Olor: La pulpa es aromática. - Forma: redonda u ovalada. Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco. La piña debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.
Requisitos Específicos	La piña debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 729-1. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.
Empaque y rotulado	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.
Presentación	Al granel en bolsa por kilo
Garantías	Piña melada en trocitos en Bolsa por 1 kilo (1000 grs).
Imágen	

Item #	158

Nombre del producto	NUECES BOLSA X Libra
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50101717
Calidad	NTC 1291
Generalidades	Nuez de macadamia o Macadamia integrifolia Macadamia ternifolia var. Integrifolia perteneciente a la familia: Proteáceas (Proteaceae). Los nombres comunes del fruto seco son: macadamia, nuez de arbusto y nuez maroochi. Sólo dos especies poseen importancia comercial por ser las únicas que tienen la nuez comestible: Macadamia integrifolia y Macadamia tetraphylla.
Requisitos Generales	• Color: cascara o pies es café y el interior del fruto es blanco. • Olor y sabor: característico. • Apariencia: firme seco y duro. La nuez de macadamia debe estar exento en cualquiera de los grados de clasificación de colores objetables o residuos de sustancias toxicas o que este infectado. Debe estar exento de impurezas sustancias extrañas, o sustancias destinadas modificar sus características fisicoquímicas. La nuez debe estar libre de la presencia de plagas y protegido de la humedad.
Requisitos Específicos	Composición química de la nuez de macadamia: - Agua 3% - Hidratos de carbono 15% (2% fibra) - Lípidos 71% - Proteínas 8% - Potasio 260 mg/100 g - Calcio 48 mg/100 g - Hierro 20 mg/100 g - Vitamina B1 0,34 mg/100 g - Vitamina B2 0,11 mg/100 gr. Limite de Aflatoxinas permitido 10 microgramos por kilogramo de maní descascarado. 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.
Empaque y rotulado	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	Al granel por libra
Garantías	Al granel empacada en bolsa de plástico por Libra
Imágen	

Item #	159
Nombre del producto	GELATINA CON SABOR BOLSA X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50192405
Calidad	Commodities de origen o destinación agrícola, pecuaria o agropecuaria. Bienes homogéneos destinados al mercado de compras públicas.
Generalidades	NTC 1629 - Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.
Requisitos Generales	La Gelatina es una mezcla coloide (sustancia semisólida), incolora, translúcida, quebradiza y casi insípida que se obtiene a partir del colágeno procedente del tejido conectivo de del ganado. El empleo más común de gelatina es en la elaboración de gelatina de postres o jalea. Las preparaciones sólidas de estos postres son saborizadas con aromas artificiales, edulcorantes naturales o artificiales, colorantes y saborizantes que al ser diluida con agua caliente y posteriormente sometida a refrigeración se puede consumir como postre listo para el consumo. La gelatina puede ser comercializada en forma de polvo granulado para preparar, cuyas indicaciones debe estar en el rótulo de producto. porque su consistencia es blanda y toma la forma de su empaque o molde una vez preparada. Color propio del colorante empleado. Sabor propio del saborizante empleado (limón, fresa, pila, naranja, mora). Olor propio del saborizante empleado. Las gelatina para preparar debe estar exenta de humedad el color, sabor y olor son característicos del los aditivos empleados. Debe estar exento de sustancias toxicas o residuos de drogas o medicamentos.
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 limites establecidos para metales pesados y metaloides en las materias primas, en el producto en proceso de elaboración o en el producto terminado establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Los dulces de leche debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1629.
Empaque y rotulado	Al granel. El rotulado debe cumplir con los requisitos de la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.
Presentación	Al granel gelatina de diversos sabores, empacada en bolsa de 1 kilo (1000 grs) c/u.
Garantías	En la negociación debe especificarse detalladamente características del producto si es listo para el consumo (ya preparado) o es para preparar (en polvo); el peso, tipo de empaque, requisitos específicos de sus composición (ingredientes y materias primas) temperatura de conservación (si se requiere) y entrega. De ser necesario, para su uso y conservación, el comprador podrá especificar el término máximo entre las fechas de vencimiento o de producción y entrega del producto.

Imágen	

Item #	160
Nombre del producto	QUESO CAMPESINO AL VACIO X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50131801
Calidad	Resolución 2310 de 1986. Resolución 1804 de 1989. NTC 750.
Generalidades	Producto fresco higienizado sin madurar, que después de su fabricación está listo para el consumo, obtenido por coagulación enzimática de leche pasteurizada, de color blanco. Para su conservación debe mantenerse a temperaturas de refrigeración. El queso puede ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano El queso esparcible está clasificado como queso fresco, blando graso o semigraso.
Requisitos Generales	Producto lácteo debe presentar color blanco, sabor, característico, olor a aroma lácteo, textura sólida blanda y suave, sin babosidades. Su contenido de grasa puede variar y estar clasificado como graso o semigraso. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.
Requisitos Específicos	El queso fresco no debe estar elaborado a partir de leche cruda, salvo en los casos en que por las condiciones especiales de ubicación, dificultades de transporte, lo autorice la autoridad sanitaria competente. • Humedad:67% máximo. • Materia grasa (en extracto seco) m/m: 45,0% Mínimo. • El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso campesino no podrán exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007.

Empaque y rotulado	El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto podrá ser empacado al vacío. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	Pasteurizado por kilo.
Garantías	queso campesino pasteurizado tipo cuajada con sal. X kilo
Imágen	

Item #	161
Nombre del producto	QUESO MOZARELLA AL VACIO X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50131802
Calidad	Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y NTC 4307.
Generalidades	Es un queso no madurado blando y elástico con una estructura fibrosa de largas hebras de proteínas orientadas en paralelo, (queso de pasta hilada) que no presenta gránulos de cuajada, no contiene corteza. El queso debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. Por su contenido de humedad y su contenido de grasa en extracto seco es clasificado como semigraso y semiblando.
Requisitos Generales	El queso mozzarella es un queso de pasta hilada por lo tanto no debe presentar agujeros. • Color: blanco o crema suave • Olor y sabor: característico de la variedad, variando en intensidad de suave a fuerte. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.
Requisitos Específicos	• Humedad: 40% mínimo y 50% máximo • Grasa (extracto seco) m/m: del 35% mínimo. • El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe ser manipulado al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, Decreto 3075 de 1997. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no puede exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007.

Empaque y rotulado	El producto debe ser envasado o empacado en material grado alimenticio, resistente que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, asegurando su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto podrá ser empacado al vacío. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	Al granel x kilo
Garantías	Empacado al vacío.
Imágen	

Item #	162
Nombre del producto	QUESO PARA UNTAR, ESPARCIBLE tarro x 400 gr
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50131801
Calidad	Resolución 2310 de 1986. Resolución 1804 de 1989. NTC 750.
Generalidades	Producto fresco higienizado sin madurar, que después de su fabricación está listo para el consumo, obtenido por coagulación enzimática de leche pasteurizada, de color blanco. Para su conservación debe mantenerse a temperaturas de refrigeración. El queso puede ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano El queso esparcible está clasificado como queso fresco, blando graso o semigraso.
Requisitos Generales	Producto lácteo debe presentar color blanco, sabor, característico, olor a aroma lácteo, textura sólida blanda y suave, sin babosidades. Su contenido de grasa puede variar y estar clasificado como graso o semigraso. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.

Requisitos Específicos	El queso fresco no debe estar elaborado a partir de leche cruda, salvo en los casos en que por las condiciones especiales de ubicación, dificultades de transporte, lo autorice la autoridad sanitaria competente. • Humedad:67% máximo. • Materia grasa (en extracto seco) m/m: 45,0% Mínimo. • El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no podrán exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007.
Empaque y rotulado	El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto podrá ser empacado al vacío. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	Tarro x 450 grs aprox.
Garantías	Empacado, termosellado de marca reconocida
Imágen	

Item #	163
Nombre del producto	ESCENCIA DE VAINILLA frasco x 500 ml
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE	12164502
Calidad	Cumplir con la Resolución 2606 de 2009 y NTC 1453
Generalidades	son preparados de sustancias que contienen los principios sápido-aromáticos, extraídos de la naturaleza (vegetal) o sustancias artificiales, de uso permitido en términos legales, capaces de actuar sobre los sentidos del gusto y del olfato, pero no exclusivamente, ya sea para reforzar el propio (inherente del alimento) o transmitiéndole un sabor y/o aroma determinado, con el fin de hacerlo más apetitoso o agradable.

Requisitos Generales	Alto rendimiento por su concentración. Mantiene su aroma y sabor en el producto terminado. Estable al horneo. Todas las esencias, por ser saborizantes artificiales, en la etiqueta, se reportan como esencia con sabor
Requisitos Específicos	Concentrado líquido que aporta aroma y sabor a los productos alimenticios El producto debe estar rotulado con el nombre del producto, productor y/o empacador (marca comercial), peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses;
Empaque y rotulado	El producto debe estar rotulado con el nombre del producto, productor y/o empacador(marca comercial), peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses
Presentación	Frasco por 500 ml
Garantías	Fecha de vencimiento superior a doce meses, esencias de vainilla blanca
Imagen	

Item #	164
Nombre del producto	ALMENDRA BOLSA X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50101717
Calidad	NTC 1291

Generalidades	La almendra cordobesa es un fruto seco que proviene del almendro pertenece a la familia de las Rosáceas, cuyo nombre botánico es Prunus dulcis. La almendra tiene forma ovalada su drupa con exocarpo y mesocarpio correosos y endocarpio duro, y la semilla es el producto de consumo; posee dos tegumentos envolventes difícilmente separables, la testa y el tegmen, que inicialmente son verdosos, pasan a color amarillo y de él a castaño claro y marrón, que va oscureciéndose con el tiempo; siendo un buen índice de envejecimiento de la semilla. La almendra posee nutrientes como el calcio y ácidos grasos le confieren muchas propiedades a la semilla por su elevado contenido en ácidos grasos monoinsaturados (ácido oleico), además de cantidades significativas de vitamina E, buena fuente de fibra. El núcleo de la semilla es comestible, usándose tanto en crudo como cocinado (entero o en pasta). La piel oscura que recubre la semilla tiene sabor amargo por lo que en ocasiones se retira para el consumo. También se obtiene de la almendra un aceite de sabor fuerte y característico que es de uso alimentario. Las almendras se utilizan en confitería, y mezclada en la elaboración de diversos alimentos.
Requisitos Generales	• Color: que sea uniforme característico de producto. • Olor y sabor: característico. • Apariencia: firme seco y duro. La almendra debe estar libre de residuos de sustancias toxicas o infectado. Debe estar exento de impurezas sustancias extrañas, o sustancias destinadas modificar sus características fisicoquímicas. El alimento debe estar libre de la presencia de plagas y protegido de la humedad.
Requisitos Específicos	Cada almendra común está compuesta por un: • Carbohidratos: 2,3% mínimo • Celulosa:15,2% máximo Proteína: 18,7 mínimo • Grasas: 58,1% de (grasa saturada 0,4; grasa monosaturada 0,32; grasa polyinsaturada 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.
Empaque y rotulado	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 producto debe ser envasado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	Al granel empacadas en bolsa sellada por kilo
Garantías	Al granel empacadas en bolsa sellada por kilo
Imágen	

Item #	165

Nombre del producto	CARNE DE CERDO _ COSTILLA X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50111514
Calidad	Decreto 1500 de 2007, Resolución 4282 de 2007 , Decreto 2278 de 1982 y NTC 4271
Generalidades	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie porcina, 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 la carne del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo.
Requisitos Generales	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales. La carne de cerdo 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. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión patología y que es apta para el consumo humano.
Requisitos Específicos	En la carne de cerdo la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne de cerdo debe cumplir con los límites de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas Establecidos en la normatividad sanitaria vigente. La carne de cerdo debe provenir de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de cerdo debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección social.
Empaque y rotulado	Los materiales de envase, empaque y embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de la carne, que no transmitan a la misma, sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a la manipulación, al transporte y deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento. Nombre del corte. El etiquetado deberá garantizar la trazabilidad del producto. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la protección Social, para materias primas.
Presentación	Emapacada al vacio, precortada x kilo
Garantías	Al vacio refrigerada, y transportado en carro refrigerado. No debe presentar color verde pálido o fuerte, aroma fresco, limpio de pelaje, y ficha donde indique fecha de sacrificio y mínimo 72 horas de desangre refrigerado.

Imágen	

Item #	166
Nombre del producto	CARNE DE CERDO _CHULETA X kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50111514
Calidad	Decreto 1500 de 2007, Resolución 4282 de 2007 , Decreto 2278 de 1982 y NTC 4271
Generalidades	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie porcina, 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 la carne del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo.
Requisitos Generales	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales. La carne de cerdo 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. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión patología y que es apta para el consumo humano.
Requisitos Específicos	En la carne de cerdo la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne de cerdo debe cumplir con los límites de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas Establecidos en la normatividad sanitaria vigente. La carne de cerdo debe provenir de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de cerdo debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección social.

Empaque y rotulado	Los materiales de envase, empaque y embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de la carne, que no transmitan a la misma, sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a la manipulación, al transporte y deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento. Nombre del corte. El etiquetado deberá garantizar la trazabilidad del producto. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la protección Social, para materias primas.
Presentación	Emapacada al vacio porcionada 220 250 grs c/u x kilo.
Garantías	Especificaciones de refrigerado, y transportado en carro refrigerado. No debe presentar color verde pálido o fuerte, aroma fresco, limpio de pelaje, y ficha donde indique fecha de sacrificio y mínimo 72 horas de desangre refrigerado.
Imágen	

Item #	167
Nombre del producto	BRANDY Botella X 750 ML
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50202206
Calidad	Cumplir con los requisitos establecidos en: Norma Técnica Colombiana NTC 634 - Bebidas alcohólicas. Brandy. Decreto 3192 de 1983 del Ministerio de Salud - Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a fábricas de alcohol y bebidas alcohólicas, elaboración, hidratación envase, distribución, exportación, importación y venta de estos productos y se establecen mecanismos de control en el territorio nacional y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Decreto 1686 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social – Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir para la fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, expendio, exportación e importación de bebidas alcohólicas destinadas para consumo humano y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Norma Técnica

	Colombiana NTC 4676 – Bebidas Alcohólicas. Rotulado. Norma Técnica Colombiana NTC 1853 – Envases de vidrio para bebidas alcohólicas.
Generalidades	Es un aguardiente de alta graduación alcohólica. Es obtenido por destilación. Su elaboración se basa en el calentamiento, evaporación del alcohol de vino y su recuperación posterior en toneles de roble (crianza).
Requisitos Generales	Sabor característico, color café suave. El producto se podra envasar en vidrio o porcelana
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 634. Graduación alcoholimétrica: Máximo 60°
Empaque y rotulado	El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y sellado de tal manera que se garantice la inviolabilidad del recipiente y las características del producto. El rotulado debe cumplir con la NTC 4676 y con el Capítulo IX del Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la NTC 1853
Presentación	BOTELLA X 750 ml
Garantías	BOTELLA INDIVIDUAL
Imágen	

Item #	168
Nombre del producto	ARROZ PARBOLIZADO Bolsa X 1000 GR
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50221101
Calidad	Debe cumplir con la NTC – 671
Generalidades	. Producto que mediante un proceso el arroz con cascara es sometido a un tratamiento hidrotérmico (Agua-Vapor) con secado constante y uniforme permitiéndole así absorber todas aquellas propiedades naturales provenientes del grano y que son desechadas en el momento del descascarado y pulido. Debido a este proceso el grano adquiere un característico color dorado y un más grande y suelto otorgándole un aspecto más provocativo
Requisitos Generales	No se debe adicionar aceite mineral. No se deben adicionar colorantes no permitidos por legislación nacional vigente. No se acepta el arroz blanco que esté infectado o infestado. El arroz blanco no debe exceder los límites de metales pesados, ni de plaguicidas establecidos en el Codex alimentarius. Su color debe ser uniforme, no deberá presentar partes decoloradas ni oscuras o ennegrecimientos. El arroz precocido no debe presentar ningún olor objetable. El arroz precocido no debe sobre pasar el contenido máximo de arroz del 10% de granos no gelatinizados. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas (insectos o larvas).
Requisitos Específicos	El arroz precocido debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1643. Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto3075 del Ministerio de Salud. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007delMinisterio de la Protección Social. La humedad del arroz blanco no debe ser mayor a 14%. El arroz debe der grado 1no debe tener contenido de Aflatoxinas superior a 20 ppb. Arroz blanco seleccionado Vitamina A y Acido fólico. Debe cumplir los requisitos establecidos en la NTC 671
Empaque y rotulado	Empacado o a granel. 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 Resolución05109 del Ministerio de Protección Social
Presentación	Bolsa en polietileno en presentación por 1000 gr
Garantías	BOLSA INDIVIDUAL X 1000 GRAMOS
Imágen	

Item #	169
Nombre del producto	ARROZ ARBORIO RISSOTO Frasco X 907 GR
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50221101
Calidad	Debe cumplir con la NTC – 671
Generalidades	Arroz elaborado, descascarado al cual se le ha eliminado parcial o totalmente el germen y las capas de la aleurona Se conoce en el lenguaje internacional como arroz pulido. El arroz Arborio es una variedad italiana de arroz de grano corto, utilizado para hacer rissotos.
Requisitos Generales	No se debe adicionar aceite mineral. No se deben adicionar colorantes no permitidos por legislación nacional vigente. No se acepta el arroz blanco que esté infectado o infestado. El arroz blanco no debe exceder los límites de metales pesados, ni de plaguicidas establecidos en el Codex alimentarius.
Requisitos Específicos	El arroz Arborio es una variedad italiana de arroz de grano corto y redondo Tipo 1 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
Empaque y rotulado	Empacado o a granel. 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 Resolución05109 del Ministerio de Protección Social.
Presentación	TARRO CON TAPA X 907 GRAMOS
Garantías	FRASCO INDIVIDUAL
Imágen	

Item #	170
Nombre del producto	TANQUE O CILINDRO DE GAS LICUADO

Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	24111816
Cantidad	12
Unidad de medida	100 LIBRAS
Calidad	Cumplir con los requisitos establecidos en: Norma Técnica Colombiana NTC 634. Fórmula : C3H8 Sinónimos: Dimetil metano, hidruro propil Usos: El propano se utiliza como materia prima para diversos procesos químicos como reformación de vapor, clorinación y nitruración. En la fabricación de negro humo y otros productos como tetracloruro de carbono, acrilo-nitrilo, percloroetileno y tetracloroetano. Como combustible mezclado con propileno y butano. Como solvente para retirar asfaltos en el crudo y como refrigerante y propelente.
Generalidades	COMPOSICIÓN / INFORMACIÓN SOBRE LOS COMPONENTES COMPONENTE % MOLAR NUMERO CAS LIMITES DE EXPOSICIÓN Propano 96.0-99% 74-98-6 OSHA : PEL= 1000 ppm ACGIH : TLV = Asfixiante simple NIOSH : IDLH = 1000 ppm
Requisitos Generales	Densidad de gas a 21.1° C (70° F), 1 atm: 1.8580 kg/m3 (0.11599 lb/ft3) Punto de ebullición a 1 atm: -42.04° C (-43.67° F) Punto de congelación / fusión a 1 atm: -187.69° C (-305.84° F) pH: No aplica. Peso molecular: 44.097 Gravedad especifica 21.1° C (70° F), 1 atm: 1.56 Solubilidad en agua vol/vol a 17.8 o C (64° F) y 1 atm: 0.065 Volumen especifico del gas a 21.1° C (70° F) 1 atm: 8.5 ft 3 /lb Presión de vapor a 21.1° C (70° F): 756.56 Kpa (109.73 psig) Coeficiente de distribución agua / aceite: 2.36 Apariencia y color: Gas incoloro e inodoro (para que las fugas del propano comercial sean fácilmente detectables deben contener una pequeña concentración de compuestos de azufre que le dan olor como los mercaptanos)
Requisitos Específicos	Cilindro con tapón de seguridad, pipeta de 100 libras
Imagen	. 

ITEM	171
Nombre del Producto	Ácido Ascórbico, Grado Alimentario Presentación Bolsa* Kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	12162201
Calidad	El ácido ascórbico dentro de la industria de alimentos actúa como antioxidante, regulador de acidez y conservante.
Generalidades	Cristales blancos (generalmente en placas, a veces en agujas) Soluble en agua, ligeramente soluble en alcohol, insoluble en éter, cloroformo, éter de petróleo, aceites y grasas. Estable al aire cuando está seco.
Requisitos Generales	Dadas sus características, el ácido ascórbico se puede usar en panificación, pastelería, bebidas, frutas troceadas, productos cárnicos, dulces y suplementos alimenticios.
Requisitos Específicos	Es termolábil y fotosensible. En solución acuosa se oxida fácilmente, sobre todo en medio neutro o alcalino (estabilidad máxima a pH=5-6,5). Si se disuelve en propilenglicol es mucho más estable que en agua. También se puede añadir sodio bisulfito para evitar su oxidación.
Empaque y rotulado	Exigencias técnicas para almacenes y recipientes: Mantener el producto en recipientes cerrados. Envasar en frascos no metálicos. Material adecuado: cristal y materias plásticas. Indicaciones para el almacenamiento conjunto: No almacenar junto con productos para alimentación animal. Mantener en espacios secos y herméticamente cerrados los recipientes. Proteger del agua y de la humedad del aire. Proteger de la acción de la luz. Impedir la entrada de aire/oxígeno.
Presentación	Kilogramo
Garantías	Cumplimiento de las normas sanitarias y de producción según resolución MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL
Imagen	

ITEM	172
Nombre del Producto	Almidón De Yuca, Agrio Presentación Bolsa*LIBRA
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50221303
Calidad	REGISTRO SANITARIO NSA-003718-2017
Generalidades	Polvo fino que se obtiene a través de la molienda de la yuca, tubérculo originario de Brasil y muy presente en otras zonas tropicales y subtropicales. Existen dos tipos: el almidón de yuca dulce y el agrio. Este último ha sido fermentado y secado antes de su comercialización. El almidón de yuca no contiene gluten y, sin embargo, es muy panificable, por lo que se utiliza como sustituto de la harina de trigo en caso de intolerancias al gluten.
Requisitos Generales	El almidón o fécula de maíz s e debe presentar en forma de polvo fino, blanco libre de partículas negras, suciedad u otras impurezas, no debe tener olor En el almidón o fécula de maíz no se permite la adición de edulcorantes, saborizantes ni ningún otro producto.
Requisitos Específicos	Producto granulado que se obtiene de la fermentación del almidón de yuca. Útil como ingrediente en la fabricación de productos de queso, como pan de yuca, buñuelos, almojábanas, pan de bono y pan de queso. Polvo granulado de color blanco. Fermentado artesanalmente. Olor y sabor ligeramente ácido. Proporciona excelente volumen. Ideal para elaboración de achiras y panderos.
Empaque y rotulado	Bolsa de Polietileno Bolsa de Papel Kraft
Presentación	Libra
Garantías	Cumplimiento de las normas sanitarias y de producción según resolución MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL
Imagen	 

ITEM	173
Nombre del Producto	Azúcar Morena, Granulada, En Bolsa De Polietileno x kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50161814
Calidad	Cumplir con los requisitos establecidos en la norma Técnica NTC 611
Generalidades	Azúcar Morena: producto sólido cristalizado constituido esencialmente por Sacarosa 96% Mínimo (NTC 607) obtenido mediante procedimientos industriales apropiados y que ha sido sometido a proceso de refinación
Requisitos Generales	La azúcar morena no deberá presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una inadecuada manipulación del producto. El contenido de metales pesados en el azúcar morena no debe ser superior, al indicado en el Codex Alimentarius
Requisitos Específicos	El azúcar moreno destinado para consumo directo deberá cumplir con todos los requisitos indicados en la norma NTC – 607 – Azúcar Morena vida útil 24 meses a partir de la fabricación
Empaque y rotulado	El azúcar morena se debe empacar en recipientes de material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento. El rotulado debe cumplir con la Resolución 05109 del ministerio de Protección Social
Presentación	Kilogramo
Garantías	Cumplimiento de las normas sanitarias y de producción según resolución MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL
Imagen	

ITEM	174
Nombre del Producto	Bandeja Molde Rectangular Para Pan 27.2x15.2x6.7cm Press
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	52151905
Calidad	Diseñado para Hornear
Generalidades	Fabricado en acero al carbón con recubrimiento antiadherente Whitford de la marca Xylan. Puede ser utilizado en hornos convencionales a gas o eléctricos. Los alimentos no se pegan. Fácil de limpiar y almacenar. Ideal para hacer ponqué y pan.
Requisitos Generales	Acero al Carbón con recubrimiento antiadherente.
Requisitos Específicos	No aplica
Empaque y rotulado	No aplica
Presentación	Unidad
Garantías	Antes de utilizar, lavar con agua y secar inmediatamente. Evitar el uso de detergentes y esponjas abrasivas para su limpieza. Apto para hornos convencionales a gas o eléctricos
Imagen	

ITEM	175
Nombre del Producto	Batidores, De Globo Para Repostería De 8 Varillas Y 25 Cm De Long.
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	52151612
Calidad	Para uso en pastelería.
Generalidades	Batidor globo ancho constituido con 8 varillas inoxidables y mango antideslizante.
Requisitos Generales	medidas 24 cm largo 5.5 cm diámetro cuerpo en acero inoxidable
Requisitos Específicos	No aplica
Empaque y rotulado	No aplica
Presentación	Unidad
Garantías	el batidor dispone de 11 varillas de acero inoxidable de primera calidad que no se doblan ni se oxidan con el paso del tiempo.
Imagen	

ITEM	176
Nombre del Producto	Beaker De Plástico De 1000Ml x unidad
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	24112110
Calidad	Para uso en pastelería.
Generalidades	Polipropileno, casi transparente Forma Baja Con graduación en alto relieve Reborde y pico Esterilizable por vapor a 121°C
Requisitos Generales	Resistencia térmica: -80ºC a + 121ºC Capacidad: 1000 mL
Requisitos Específicos	No aplica
Empaque y rotulado	No aplica
Presentación	Unidad Beaker De Plástico De 1000Ml x unidad
Garantías	Vida Útil: 3 a 12 meses Disposición Final: Reciclable 100%
Imagen	
	

ITEM	177
Nombre del Producto	Beaker De Plástico De 500Ml x unidad
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	24112110
Calidad	Para uso en pastelería.
Generalidades	Polipropileno, casi transparente Forma Baja Con graduación en alto relieve Reborde y pico Esterilizable por vapor a 121°C
Requisitos Generales	Resistencia térmica: -80ºC a + 121ºC Capacidad: 1000 mL
Requisitos Específicos	No aplica
Empaque y rotulado	No aplica
Presentación	Unidad Beaker De Plástico De 500Ml x unidad
Garantías	Vida Útil: 3 a 12 meses Disposición Final: Reciclable 100%
Imagen	

ITEM	178
Nombre del Producto	Benzoato De Sodio En Polvo En Bolsa Plástica Por Kilogramo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	12164501
Calidad	Almacenar sobre tarimas en lugar seco, fresco, ventilado y libre de fauna nociva y protegido de la luz solar directa, a temperatura no mayor de 35 grados centígrados y humedad relativa menor de 65 %.
Generalidades	Es soluble en agua y ligeramente soluble en alcohol. La sal es antiséptica y se usa generalmente para conservar los alimentos y evitar el deterioro de los productos. El benzoato sódico sólo es efectivo en condiciones ácidas, lo que hace que su uso más frecuente sea en conservas.
Requisitos Generales	Es el conservador de mayor uso en la industria de los alimentos. Es la sal sódica del ácido benzoico, en forma de perlas o polvo color blanco-marfil usado ampliamente en el procesamiento de alimentos.
Requisitos Específicos	Fórmula: C7H5NaO2 Estado físico: Sólido en polvo Apariencia: Sólido en polvo o cristales de color blanco, sin olor
Empaque y rotulado	Bolsas de papel Kraft etiquetadas con nombre del producto, lote, fechas elaboración y caducidad, declaración de ingredientes
Presentación	Kilogramo
Garantías	Vida Útil: En condiciones adecuadas de almacenaje es de 12 meses.
Imagen	

ITEM	179
Nombre del Producto	"Bolsa Celofán, Con Adhesivo En La Solapa Para Empaque De Gomas Y Chocolates. Decoradas Y Transparentes. Dimensiones 7,5X17 Cm; 8,5 X 19 Cm; 10.5X 23 Cm. Paquete * 1000 Unidades"
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	24111503
Calidad	No aplica

Generalidades	Material apto para uso alimentario: no tóxico, ligero y resistente, no daña tu salud y puede proteger bien la comida, añade un animado a tu fiesta.
Requisitos Generales	Adhesivo autoadhesivo, muy cómodo de usar y mantenerlo sano. Retira la tira y dobla la parte superior sobre el cuerpo de la bolsa para sellar el contenido.
Requisitos Específicos	Las bolsas de celofán, también conocidas como bolsas de polipropileno, protegen y realzan cualquier cosa que se empaque con ellas, ya que son 100% transparentes. Es un material muy manejable, impermeable y reciclable.
Empaque y rotulado	Paquete de bolsa celofán decoradas x 1000 unidades
Presentación	PAQUETE X 1000 UNDADES
Garantías	No aplica
Imagen	

ITEM	180
Nombre del Producto	Bowl, Profesional En Acero Inoxidable, Capacidad De 2,8 Litros .
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	52151904
Calidad	ALTA
Generalidades	Bowl mezclador. Fabricado en acero inoxidable, Capacidad: 2,8 litros Este producto brinda un agarre conveniente y se mantiene perfectamente equilibrado sobre superficies planas.
Requisitos Generales	Herramienta multipropósito excelente para mezclar, rebozar, batir, amasar, derretir productos como mantequilla o chocolate, entre otros usos.
Requisitos Específicos	No aplica
Empaque y rotulado	No aplica
Presentación	Unidad

Garantías	Este recipiente es resistente a abolladuras y golpes, soportando los rigores de una cocina industrial.
Imagen	

ITEM	181
Nombre del Producto	Café Instantáneo En Presentación De 50 Gramos En Bolsa
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50201709
Unidad de medida	Frasco de vidrio x 50 gr
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Café liofilizado en polvo o granulado que se puede disolver con agua caliente para ser consumido
Requisitos Generales	Café soluble o instantáneo es el producto comercial consistente granular, de color, sabor y aroma característico, obtenidos por liofilización del extracto acuoso de granos de café tostados y molidos sin preservantes
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	Frasco de vidrio x 50 gr
Garantías	Cumplimiento de las normas sanitarias y de producción según resolución MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL

Imagen	

ITEM	182
Nombre del Producto	canela molida paquete x 500 gramos
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	10151803
Calidad	Resolución 4241 de 1991, NTC 4423, y NTC 1417
Generalidades	Canela en polvo se obtiene de la corteza desecada privada en su mayor parte de la capa epidérmica proveniente del árbol de la canela Canelero de Ceilá Canelo, (Cinnamomum zeylanicum o Cinnamomum verum Se aprovecha como especia su corteza interna.
Requisitos Generales	Características Sensoriales de la canela en polvo Color: marrón claro. Textura: polvo fino. Sabor y olor son propios del producto. El producto debe estar limpio libre de materiales extraños. La canela en polvo debe estar libre de la presencia de plagas
Requisitos Específicos	La canela en polvo debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 14% máximo Cenizas: 6% máximo Cenizas insolubles: 2%máximo. Extracto etéreo volátil: 0.8% mínimo La canela molida se permite adicionar carbohidratos proteínas comestibles anti compacta
Empaque y rotulado	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 510
Presentación	Unidad POR 500 GRAMOS
Garantías	Cumplimiento de las normas sanitarias y de producción según resolución MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL

Imagen	

Ítem	183
Nombre del Producto	FILTRO DE PAPEL (CAPACILLOS # 3) Bolsa Plástica x 1000 Unidades
Codificación UNSPSC	52151903
Calidad	Debe cumplir con las especificaciones de la presente ficha y con las siguientes normas: Este papel está elaborado con materiales que cumplen con los requerimientos establecidos para el empaque de alimentos NTC- 6019
Generalidades	Paquete de capacillos por 1000 unidades número 5, elaborado con papel para alimentos texturizado, evita el pegado del producto en el proceso de horneado, resistente a temperaturas de 230 c°
Requisitos Generales	Los capacillos deben estar elaborados en materiales que cumplan con las condiciones sanitarias y físico mecánicas para su adecuado uso y debe garantizarse que el producto no sufra deterioro ni contaminación debido al contacto con los alimentos, no deben venir rotos, sucios, arrugados, con olor, con partículas de papel y debe ser resistente al paso de la grasa y a temperatura de horneado.
Requisitos Específicos	Los capacillos deben cumplir con todas las especificaciones establecidas en la Normas Técnicas Colombianas, que establece los requisitos y ensayos que deben cumplir para uso comercial y doméstico, apta para que estén en contacto con alimentos para consumo humano sin alterar la apariencia, el olor, ni el sabor del producto.
Empaque y rotulado	Deben empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Este producto debe estar rotulado, dependiendo de su tamaño, con la identificación al fondo del tipo de papel o cartón. Identificación del fabricante o marca, lote, contenido, condiciones de manejo y país de origen.
Presentación	Bolsa Plástica x 1000 Unidades # 3

Imagen	

ITEM	184
Nombre del Producto	"Carboximetilcelulosa, Cmc, Aditivo Para Alimentos, Conservante Y Espesante De Color Blanco, Harinoso, A Base De Celulosa Presentación Bolsa X Libra"
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	12161805
Calidad	Alta
Generalidades	es un compuesto orgánico que deriva de la celulosa. Está compuesto por grupos carboximetil, que se enlazan a algunos grupos hidroxilo. A diferencia de la celulosa, la carboximetilcelulosa es soluble y se disuelve rápidamente en agua fría.
Requisitos Generales	Colirio en solución en envase unidosis (colirio). La solución es transparente e incolora.
Requisitos Específicos	Formula: C6H7O2(OR1) (OR2) (OR3), Presentación: Polvo granulado o fibroso, blanco o ligeramente amarillento o grisáceo, ligeramente higroscópico, inodoro e insípido
Empaque y rotulado	Bolsa de polipropileno
Presentación	LIBRA
Garantías	Almacenamiento: Bien cerrado. En lugar fresco y seco.
Imagen	

ITEM	185
Nombre del Producto	Cbs. Cbr Cocoa Butter Substitutes, Sustituto Manteca De Cacao Grasas Vegetales. Presentación Bolsa * Kilogramo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50161511
Unidad de medida	Paquete
Calidad	Alta
Generalidades	Es la grasa obtenida por expresión en caliente de las semillas tostadas y mondadas de Theobroma cacao L. (Fam. Esterculiáceas). Químicamente es una mezcla de estearina, palmitina, oleína, laurina, linoleína y trazas de otros glicéridos
Requisitos Generales	En la producción de chocolate se usa casi siempre los cristales β debido a su alto punto de fusión. Es por eso por lo que en la producción de chocolate destinada a bombones y otros dulces parecidos, es de suma importancia llevar a cabo el proceso de templado del chocolate, gracias al cual podremos equiparar los puntos de fusión de estos cristales, ya que, de lo contrario, nunca se lograra que el chocolate llegue a estar completamente sólido. Una estructura uniforme de cristal brindará textura lisa, suave, brillo y además el característico chasquido al masticar el chocolate.
Requisitos Específicos	Sólido untuoso, amarillo-cremoso, de olor característico. Soluble en 2 p. de éter y en 10 p. de etanol absoluto caliente, muy soluble en cloroformo y en éter, insoluble en agua. Densidad: 0,950 – 0,976 g/ml a 15ºC. Punto de fusión: 31-36 ºC.
Empaque y rotulado	En envases bien cerrados. PROTEGER DE LA LUZ. Recomendado < 25ºC.
Presentación	paquete
Garantías	Cumplimiento de las normas sanitarias y de producción según resolución MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL
Imagen	

ITEM	186

Nombre del Producto	Chips De Chocolate, Decoración Alimentos Presentación Bolsa X Libra
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50161813
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Producto de confitería, elaborado a partir subproductos del cacao con diámetro inferior a 1 cm
Requisitos Generales	Las chispas de chocolate son pequeños trozos de chocolate. A menudo se venden en una ronda, de forma plana o con forma de lágrima. Están disponibles en numerosos tamaños, desde grandes a miniaturas, pero en general miden 1 centímetro de diámetro
Requisitos Específicos	La cereza debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.
Empaque y rotulado	Color: Característico. Sabor: Característico. Humedad: Menor a 1,0%. Conservar en lugar fresco, seco y aireado a no más de 18ºC. Evitar exposición solar.
Presentación	LIBRA
Garantías	Cumplimiento de las normas sanitarias y de producción según resolución MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL
Imagen	

ITEM	187
Nombre del Producto	Cobertura De Chocolate Al 55% Contenido De Licor De Cacao Presentación Bolsa X Kilogramo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50161813
Unidad de medida	Kilo
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 792 –Chocolate y sucedáneos para consumo directo. Resolución 1511 de 2011 – Ministerio de la Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate

Generalidades	Producto obtenido de la mezcla de subproductos del cacao, manteca de cacao, leche,
Requisitos Generales	Las ventajas que nos presenta el chocolate de tipo cobertura son el brillo pronunciado que se consigue al atemperar el chocolate, que se funde fácilmente y es muy moldeable. Esto hace que los pasteleros por lo general trabajen con este tipo de chocolate
Requisitos Específicos	Cobertura de chocolate al 55% de licor de cacao
Empaque y rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	Kilo
Garantías	Cumplimiento de las normas sanitarias y de producción según resolución MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL
Imagen	

ITEM	188
Nombre del Producto	"Cobertura De Chocolate Al 70% Contenido De Licor De Cacao Presentación Bolsa X Kilogramo"
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50161813
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 792 –Chocolate y sucedáneos para consumo directo. Resolución 1511 de 2011 – Ministerio de la Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate
Generalidades	Producto obtenido de la mezcla de subproductos del cacao, manteca de cacao, leche,
Requisitos Generales	Las ventajas que nos presenta el chocolate de tipo cobertura son el brillo pronunciado que se consigue al atemperar el chocolate, que se funde fácilmente y es muy moldeable. Esto hace que los pasteleros por lo general trabajen con este tipo de chocolate
Requisitos Específicos	Cobertura de chocolate al 70% de licor de cacao

Empaque y rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	Kilo
Garantías	Cumplimiento de las normas sanitarias y de producción según resolución MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL
Imagen	

ITEM	189
Nombre del Producto	"Cobertura De Chocolate Con Leche Al 36% Contenido De Licor De Cacao Presentación Bolsa X Kilogramo"
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50161813
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 792 –Chocolate y sucedáneos para consumo directo. Resolución 1511 de 2011 – Ministerio de la Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate
Generalidades	Producto obtenido de la mezcla de subproductos del cacao, manteca de cacao, leche,
Requisitos Generales	Las ventajas que nos presenta el chocolate de tipo cobertura son el brillo pronunciado que se consigue al atemperar el chocolate, que se funde fácilmente y es muy moldeable. Esto hace que los pasteleros por lo general trabajen con este tipo de chocolate
Requisitos Específicos	Color: Característico. Sabor: Característico. Humedad: Menor a 1,0%. Conservar en lugar fresco, seco y aireado a no más de 18ºC. Evitar exposición solar.
Empaque y rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	Kilo

Garantías	Cumplimiento de las normas sanitarias y de producción según resolución MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL
Imagen	

ITEM	190
Nombre del Producto	Cocoa, No Alcalina, Sin Azúcar, Instantánea Presentación Bolsa * Libra
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50161511
Calidad	La cocoa obtenida a partir del cacao que ha sido industrializado y acidicado para su uso comercial. Polvo seco de color oscuro, que tiene el sabor característico de cacao
Generalidades	El cacao en polvo es la parte del cacao desprovista de su manteca. El cacao en polvo se labora por medio de la reducción de la manteca mediante el uso de prensas hidráulicas y disolventes alimentarios especiales, que suelen ser álcalis
Requisitos Generales	Producto utilizado para la elaboración de productos de panadería y Repostería
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	Libra
Garantías	Cumplimiento de las normas sanitarias y de producción según resolución MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL
Imagen	

ITEM	191
Nombre del Producto	Colador, Plástico Grande, Diámetro 25 Cm
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	52151662
Calidad	Alta
Generalidades	Medida de 25 cm de diámetro. aprox
Requisitos Generales	Elaborado en material plástico
Requisitos Específicos	No aplica
Empaque y rotulado	No aplica
Presentación	unidad
Garantías	Resistente, marca reconocida, material grado alimenticio.
Imagen	
ITEM	192
Nombre del Producto	Color Caramelo, Es Un Aditivo Alimenticio, Tipo Colorante Para Las Tortas
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	31211706
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Compuesto viscoso oscuro obtenido por la caramelizarían del azúcar. Aporta color a productos de panadería, pastelería, bizcochería y galletería
Requisitos Generales	Alta concentración de color. Se incorpora fácilmente a los demás ingredientes. Óptima viscosidad.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.

Empaque y rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	Envase Frasco plasrtico x 500 cc / Ml
Garantías	Cumplimiento de las normas sanitarias y de producción según resolución MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL
Imagen	

ITEM	193
Nombre del Producto	Colorante Amarillo, Liquido Natural X Presentación Frasco * 250 Ml
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	12171506
Unidad de medida	Frasco
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Compuesto viscoso amarillo traslucido obtenido por la caramelizarían del azúcar. Aporta color a productos de panadería, pastelería, bizcochería y galletería
Requisitos Generales	Alta concentración de color. Se incorpora fácilmente a los demás ingredientes. Óptima viscosidad.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	frasco
Garantías	Cumplimiento de las normas sanitarias y de producción según resolución MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL

Imagen	

ITEM	194
Nombre del Producto	"Colorante Artificial Rojo Fresa, Polvo, EN FRASCO 370 ML
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	12171506
Unidad de medida	Frasco
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Compuesto viscoso rojo traslucido obtenido por la caramelizarían del azúcar. Aporta color a productos de panadería, pastelería, bizcochería y galletería
Requisitos Generales	Alta concentración de color. Se incorpora fácilmente a los demás ingredientes. Óptima viscosidad.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	frasco
Garantías	Cumplimiento de las normas sanitarias y de producción según resolución MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL
Imagen	

ITEM	195
Nombre del Producto	Colorante Grado Alimentario En Polvo Para Aplicación Con Pincel, Frasco X 25 Gr, Para Chocolatería Y repostería.
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50161509
Unidad de medida	FRASCO X 25 GRAMOS
Calidad	Alta calidad
Generalidades	Es un colorante en polvo con brillo para aplicar en forma superficial mediante un pincel de forma directa o disuelto en alcohol etílico que ayuda a su dispersión
Requisitos Generales	son un tipo de aditivos alimentarios que proporcionan color a los alimentos,
Requisitos Específicos	se usan para sombrear el fondant, para dar diferentes tonalidades a las hojas y flores de fondant incluso para hacer las mejillas de alguna figura.
Empaque y rotulado	FRASCO X 25 GRAMOS
Presentación	GRAMOS
Garantías	Empacado en frasco de plástico con tapa de seguridad. La fecha de vencimiento no debe ser inferior a la actual vigencia.

Imagen	

ITEM	196
Nombre del Producto	Colorante Rojo Fresa, Liquido Natural Presentación Frasco * 250Ml
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50161509
Calidad	Alta calidad.
Generalidades	Estos colorantes tienen una base de agua, por lo que son fáciles de usar y nos quedarán unos tonos pastel, nunca tan intensos como parecen.
Requisitos Generales	Los colorantes alimentarios sintéticos de base líquida van bien para panadería, bebidas, confitería, toffee, licores, refrescos, farmacia, jalea y mermeladas.
Requisitos Específicos	Colorante líquido (goteros) aptos para consumo alimenticio. Aplicable a diferentes tipos de alimentos ya que es comestible. Fácil aplicar.
Empaque y rotulado	FRASCO X 250 ML
Presentación	Mililitro
Garantías	Empacado en frasco de plástico con tapa de seguridad. La fecha de vencimiento no debe ser inferior a la actual vigencia.
Imagen	

ITEM	197

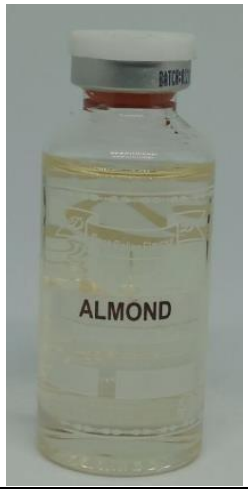
Nombre del Producto	Colorante Rojo, Mora Frasco x 250 Ml
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	41106211
Unidad de medida	FRASCO X 250 ML
Calidad	Alta calidad
Generalidades	Colorantes en líquido, Aportan vistosas tonalidades, haciendo más atractivos los alimentos. Pueden ser usados en Cremas, Helados en agua y leche,
Requisitos Generales	Los colorantes para alimentos pueden ser usados en todo tipo de comestibles. Brinda a los alimentos una magnífica gama de tonalidades
Requisitos Específicos	Colorantes grado alimenticio de calidad garantizada, brindan una amplia gama de tonalidades que ayudan a resaltar los alimentos haciéndolos más atractivos.
Empaque y rotulado	FRASCO X 250 ML
Presentación	Mililitro
Garantías	Empacado en frasco de plástico con tapa de seguridad. La fecha de vencimiento no debe ser inferior a la actual vigencia.
Imagen	

ITEM	198
Nombre del Producto	Cortapastas En Acero Inoxidable, Juego Praline de 18 Piezas Para Pastelería.
Codificación UNSPSC “COMPRA EFICIENTE"	52151610
Unidad de medida	Unidad
Calidad	Marca reconocida, material grado alimenticio
Generalidades	Cortadores de galletas elaboradas en acero con diferentes tamaños y de forma redondo liso
Requisitos Generales	Elaboradas en material higiénico sanitario, plástico o acero
Requisitos Específicos	No aplica
Empaque y rotulado	No aplica
Presentación	Unidad
Garantías	Resistente, marca reconocida, material grado alimenticio.
Imagen	

ITEM	199
Nombre del Producto	Cremor tártaro por kilo
Codificación UNSPSC “COMPRA EFICIENTE"	12161806
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013

Generalidades	es un compuesto denominado bitartrato potásico o también llamado sal ácida. Un polvo blanco que se encuentra de forma natural en plantas, pero también en el mundo del vino formados tras la fermentación de la uva y decantados en el fondo de los barriles.
Requisitos Generales	el cremor tártaro es uno de los ingredientes de la levadura en polvo o impulsor que, en contacto con la harina y el agua, dependiendo de la receta, hace que aumente su volumen. De este modo, cada sobre contiene una mezcla de bicarbonato, cremor tártaro y en algunas ocasiones, almidón de maíz, para evitar que se apelmace.
Requisitos Específicos	sirve para estabilizar las claras de huevo y evitar que se bajen. Una cucharadita de café ayuda a aumentar el volumen de estas. También, puede utilizarse para estabilizar la nata montada y en los glaseados para bañar tartas y pasteles, prolongando su solidificación. Otro uso es para prevenir la cristalización del azúcar al preparar confituras o caramelos, concretamente, ese reborde blanco que queda en la olla y que opaca el caramelo.
Empaque y rotulado	El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inertes, resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante
Presentación	Kilo
Garantías	Cumplimiento de las normas sanitarias y de producción según resolución MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL
Imagen	

ITEM	200
Nombre del Producto	ESCENCIA DE ALMENDRA X 500 CC
Codificación UNSPSC “COMPRA EFICIENTE"	50171550
Unidad de medida	FRASCO X 500CC

Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	La esencia de almendra es utilizada en repostería para añadir sabor a almendra. La esencia de almendras es utilizada para añadir el sabor de almendra acompañando a otros alimentos como postres o cocktails.
Requisitos Generales	Guarde la esencia de almendra en un lugar fresco, seco y no expuesto a la luz Se recomienda consumir la esencia de almendra antes de los 18 meses de su fecha de envasado
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y rotulado	la esencia de almendra se envasa en frascos de cristal
Presentación	FRASCO X 500CC
Garantías	Cumplimiento de las normas sanitarias y de producción según resolución MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL
Imagen	

ITEM	201
Nombre del Producto	ESCENCIA AREQUIPE X 500 CC
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50171550
Unidad de medida	FRASCO X 500CC
Calidad	NTC 1417
Generalidades	Líquido translucido semiviscoso de olor y sabor característico diferentes tipos de alimentos, de acuerdo con las especificaciones requeridas, como, vainilla, canela, frutas, productos lácteos y especias, entre otros, utilizado como saborizante y/o aromatizante

Requisitos Generales	Debe presentar color, olor y sabor característico. No debe estar alterada, mal conservada, ácido benzoico, azúcar, ni sustancias extrañas. No debe contener cumarina. Se permite saborizante artificial grado alimenticio
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
Empaque y rotulado	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. En el rótulo de los productos, se debe establecer las características del producto.
Presentación	FRASCO X 500CC
Garantías	Cumplimiento de las normas sanitarias y de producción según resolución MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL
Imagen	

ITEM	202
Nombre del Producto	ESCENCIA DE HINOJO X 500 CC
Codificación UNSPSC “COMPRA EFICIENTE"	50171550
Calidad	NTC 1417
Generalidades	Líquido translucido semiviscoso de olor y sabor característico diferentes tipos de alimentos, de acuerdo con las especificaciones requeridas, como, vainilla, canela, frutas, productos lácteos y especias, entre otros, utilizado como saborizante y/o aromatizante
Requisitos Generales	Debe presentar color, olor y sabor característico. No debe estar alterada, mal conservada, ácido benzoico, azúcar, ni sustancias extrañas. No debe contener cumarina. Se permite saborizante artificial grado alimenticio
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

Empaque y rotulado	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. En el rótulo de los productos, se debe establecer las características del producto.
Presentación	FRASCO X 500CC
Garantías	Cumplimiento de las normas sanitarias y de producción según resolución MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL
Imagen	

ITEM	203
Nombre del Producto	ESCENCIA DE NARANJA X 500 CC
Codificación UNSPSC “COMPRA EFICIENTE"	50171550
Calidad	NTC 1417
Generalidades	Líquido translucido semiviscoso de olor y sabor característico diferentes tipos de alimentos, de acuerdo con las especificaciones requeridas, como, vainilla, canela, frutas, productos lácteos y especias, entre otros, utilizado como saborizante y/o aromatizante
Requisitos Generales	Debe presentar color, olor y sabor característico. No debe estar alterada, mal conservada, ácido benzoico, azúcar, ni sustancias extrañas. No debe contener cumarina. Se permite saborizante artificial grado alimenticio
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
Empaque y rotulado	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. En el rótulo de los productos, se debe establecer las características del producto.
Presentación	FRASCO X 500CC

Garantías	Cumplimiento de las normas sanitarias y de producción según resolución MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL
Imagen	

ITEM	204
Nombre del Producto	ESCENCIA LECHE CONDENSADA X 500 CC
Codificación UNSPSC “COMPRA EFICIENTE"	50171550
Calidad	NTC 1417
Generalidades	Líquido translucido semiviscoso de olor y sabor característico diferentes tipos de alimentos, de acuerdo con las especificaciones requeridas, como, vainilla, canela, frutas, productos lácteos y especias, entre otros, utilizado como saborizante y/o aromatizante
Requisitos Generales	Debe presentar color, olor y sabor característico. No debe estar alterada, mal conservada, ácido benzoico, azúcar, ni sustancias extrañas. No debe contener cumarina. Se permite saborizante artificial grado alimenticio
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
Empaque y rotulado	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. En el rótulo de los productos, se debe establecer las características del producto.
Presentación	FRASCO X 500CC
Garantías	Cumplimiento de las normas sanitarias y de producción según resolución MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL

Imagen	

ITEM	205
Nombre del Producto	Esencia De Ron Con Pasas Presentación Frasco X 500 CC
Codificación UNSPSC “COMPRA EFICIENTE"	50171550
Calidad	NTC 1417
Generalidades	Líquido translucido semiviscoso de olor y sabor característico diferentes tipos de alimentos, de acuerdo con las especificaciones requeridas, como, vainilla, canela, frutas, productos lácteos y especias, entre otros, utilizado como saborizante y/o aromatizante
Requisitos Generales	Debe presentar color, olor y sabor característico. No debe estar alterada, mal conservada, ácido benzoico, azúcar, ni sustancias extrañas. No debe contener cumarina. Se permite saborizante artificial grado alimenticio
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
Empaque y rotulado	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. En el rótulo de los productos, se debe establecer las características del producto.
Presentación	FRASCO X 500CC
Garantías	Cumplimiento de las normas sanitarias y de producción según resolución MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL
Imagen	

ITEM	206
Nombre del Producto	Esencia De Banano, Presentación Frasco * FRASCO X 500 CC
Codificación UNSPSC “COMPRA EFICIENTE"	50171550
Calidad	NTC 1417
Generalidades	Líquido translucido semiviscoso de olor y sabor característico diferentes tipos de alimentos, de acuerdo con las especificaciones requeridas, como, vainilla, canela, frutas, productos lácteos y especias, entre otros, utilizado como saborizante y/o aromatizante
Requisitos Generales	Debe presentar color, olor y sabor característico. No debe estar alterada, mal conservada, ácido benzoico, azúcar, ni sustancias extrañas. No debe contener cumarina. Se permite saborizante artificial grado alimenticio
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
Empaque y rotulado	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. En el rótulo de los productos, se debe establecer las características del producto.
Presentación	FRASCO X 500CC
Garantías	Cumplimiento de las normas sanitarias y de producción según resolución MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL
Imagen	

ITEM	207
Nombre del Producto	Esencia De Coco, X Presentación Frasco *500CC
Codificación UNSPSC “COMPRA EFICIENTE"	50171550
Unidad de medida	FRASCO X 500CC
Calidad	NTC 1417

Generalidades	Líquido translucido semiviscoso de olor y sabor característico diferentes tipos de alimentos, de acuerdo con las especificaciones requeridas, como, vainilla, canela, frutas, productos lácteos y especias, entre otros, utilizado como saborizante y/o aromatizante
Requisitos Generales	Debe presentar color, olor y sabor característico. No debe estar alterada, mal conservada, ácido benzoico, azúcar, ni sustancias extrañas. No debe contener cumarina. Se permite saborizante artificial grado alimenticio
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
Empaque y rotulado	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. En el rótulo de los productos, se debe establecer las características del producto.
Presentación	FRASCO X 500CC
Garantías	Cumplimiento de las normas sanitarias y de producción según resolución MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL
Imagen	

ITEM	208
Nombre del Producto	Esencia De Mantequilla Producto Líquido* 500CC
Codificación UNSPSC “COMPRA EFICIENTE"	50171550
Calidad	NTC 1417
Generalidades	Líquido translucido semiviscoso de olor y sabor característico diferentes tipos de alimentos, de acuerdo con las especificaciones requeridas, como, vainilla, canela, frutas, productos lácteos y especias, entre otros, utilizado como saborizante y/o aromatizante
Requisitos Generales	Debe presentar color, olor y sabor característico. No debe estar alterada, mal conservada, ácido benzoico, azúcar, ni sustancias extrañas. No debe contener cumarina. Se permite saborizante artificial grado alimenticio
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

Empaque y rotulado	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. En el rótulo de los productos, se debe establecer las características del producto.
Presentación	FRASCO X 500CC
Garantías	Cumplimiento de las normas sanitarias y de producción según resolución MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL
Imagen	

ITEM	209
Nombre del Producto	Gelatina Sin Sabor, Tipo A, Bolsa X Kilo
Codificación UNSPSC “COMPRA EFICIENTE"	51131903
Calidad	NTC 1629 Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.
Generalidades	Producto elaborado a partir de colágeno con adición de sabor a frutas, sabores surtidos, presentación por libra
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y rotulado	El producto debe tener sabor y aroma característicos, envase higiénico, fecha de vencimiento mínimo 12 meses a partir de la fecha de entrega. Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados
Presentación	KILO
Garantías	Cumplimiento de las normas sanitarias y de producción según resolución MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL
Imagen	

ITEM	210
Nombre del Producto	Gelatina Sin Sabor, Tipo C, Bolsa X Kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	51131903
Unidad de medida	KILO
Calidad	NTC 1629 Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.
Generalidades	Producto elaborado a partir de colágeno con adición de sabor a frutas, sabores surtidos, presentación por libra
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y rotulado	El producto debe tener sabor y aroma característicos, envase higiénico, fecha de vencimiento mínimo 12 meses a partir de la fecha de entrega. Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados
Presentación	KILO
Garantías	Cumplimiento de las normas sanitarias y de producción según resolución MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL
Imagen	

ITEM	211
Nombre del Producto	Glaseado De Fruta, Fresa Presentación Bolsa X Kilogramo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50192302
Unidad de medida	KILO
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Uso del producto para repostería, sustancia abrillantadora de tortas, sabores surtidos. Gel a base de almidones modificados, con colores y sabores variados (fresa, mora, melocotón, piña, kiwi y chocolate), ideal para cubrir, decorar y rellenar tortas, galletas

Requisitos Generales	• Colores brillantes y atractivos. • Puede rendirse con agua o jarabes. • Realza el sabor y color de las frutas. • Resalta la exhibición de las tortas en vitrina. • Inspira la creatividad del pastelero.
Requisitos Específicos	• Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y rotulado	• Fecha de vencimiento mínimo 3 meses a partir de la fecha de entrega Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	• KILO
Garantías	Cumplimiento de las normas sanitarias y de producción según resolución MINISTERIO • DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL
Imagen	

ITEM	212
Nombre del Producto	Glaseado De Fruta, Sabor Kiwi Bolsa X Kilogramo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50161509
Unidad de medida	KILO
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Uso del producto para repostería, sustancia abrillantadora de tortas, sabores surtidos. Gel a base de almidones modificados, con colores y sabores variados (fresa, mora, melocotón, piña, kiwi y chocolate), ideal para cubrir, decorar y rellenar tortas, galletas
Requisitos Generales	• Colores brillantes y atractivos. • Puede rendirse con agua o jarabes. • Realza el sabor y color de las frutas. • Resalta la exhibición de las tortas en vitrina. Inspira la creatividad del pastelero.
Requisitos Específicos	• Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.

Empaque y rotulado	• Fecha de vencimiento mínimo 3 meses a partir de la fecha de entrega Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	• KILO
Garantías	Cumplimiento de las normas sanitarias y de producción según resolución MINISTERIO • DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL
Imagen	

ITEM	213
Nombre del Producto	Glucosa, Jarabe De 60 Ed POR GALON
Codificación UNSPSC “COMPRA EFICIENTE"	12164502
Calidad	Decreto 677 de 1995
Generalidades	Líquido viscoso acuoso no cristalizable que consiste en una mezcla de dextrosa, maltosa y sacáridos superiores y obtenidos por hidrólisis controlada de almidón.
Requisitos Generales	La glucosa debe tener: Color: blanco Olor: característico del producto. Sabor: dulce. La glucosa no debe presentar impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto Debe cumplir con los límites permitidos de plaguicidas establecidos
Requisitos Específicos	El jarabe de glucosa es usado como endulzante ya que proporciona una dulzura relativa de 40 (el azúcar de mesa tiene un valor de 100, igual que el jarabe de maíz rico en fructosa). Además, es un producto muy utilizado en las masas fermentadas
Empaque y rotulado	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 Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.
Presentación	Galón
Garantías	Cumplimiento de las normas sanitarias y de producción según resolución MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL
Imagen	

ITEM	214
Nombre del Producto	"Goma Agar-Agar, Grado Alimentario, Estabilizante En Polvo Presentación Bolsa * Kilogramo"
Codificación UNSPSC “COMPRA EFICIENTE"	50405901
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013

Generalidades	Se trata de un almidón utilizado como espesante en recetas de cocina saludable. La combinación de agar-agar con arrurruz nos permite aportar una textura gelatinosa y cremosa a la vez, proporcionando una suave pero firme consistencia muy útil en recetas de repostería vegana.
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	Kilogramo
Garantías	Cumplimiento de las normas sanitarias y de producción según resolución MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL
Imagen	

ITEM	215
Nombre del Producto	HARINA DE ALMENDRA
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50221301
Unidad de medida	Kilogramo
Calidad	NTC 535-2
Generalidades	fuente de grasas saludables, antioxidantes, proteínas vegetales y vitamina E, calcio, magnesio y cobre. Además, no tiene gluten, y por eso en dietas sin gluten se usa como sustitutivo de otros productos que sí lo tienen como la harina de trigo
Requisitos Generales	Ayuda a que la masa se mantenga elástica y capture aire durante el horneado para que se eleve y se vuelva esponjosa
Requisitos Específicos	Características sensoriales de la harina de almendra color y olor característico de la variedad de almendras empleada. Aspecto: polvo o harinoso sin aglutinación o compactación, de aspecto homogéneo. La harina debe estar libre de impurezas
Empaque y rotulado	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	Kilogram
Garantías	Cumplimiento de las normas sanitarias y de producción según resolución MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL
Imagen	

ITEM	216
Nombre del Producto	Leche De Coco Empacada En Tarro *350 Gramos
Codificación UNSPSC “COMPRA EFICIENTE"	12164502
Unidad de medida	Galon
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	La leche de coco es un ingrediente que se obtiene mezclando agua con carne o endospermo de coco maduro triturado
Requisitos Generales	No se debe confundir la leche de coco con el agua de coco, ya que el agua se encuentra de forma líquida y natural en la cavidad central del coco, mientras que la leche se genera de la pulpa triturada. Con aspecto similar a la leche.
Requisitos Específicos	La leche de coco debe estar pasteurizada para garantizar calidad organoléptica y microbiológica.
Empaque y rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	Galon
Garantías	Cumplimiento de las normas sanitarias y de producción según resolución MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL
Imagen	

ITEM	218
Nombre del Producto	Lecitina De Soya E322 (Emulsionante) Presentación Bolsa * Kilo
Codificación UNSPSC “COMPRA EFICIENTE"	50192404
Calidad	es un emulsionante y condimento, producido al fermentar semillas de soya con los hongos Aspergillus oryzae o Aspergillus sojae.
Generalidades	Se fabricabcon agua, soja, trigo y sal mediante un proceso de elaboración natural consistente en reacciones enzimáticas de microorganismos específicos.
Requisitos Generales	Sabor : Salado, agrio, con regusto agradable Aroma: Con notas fuertes, bien balanceado Aspecto: Transparente, color marrón rojizo; sin impurezas visibles.
Requisitos Específicos	Debe contar con excelentes características organolépticas y conservar a temperatura ambiente
Empaque y rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	Libra
Garantías	Cumplimiento de las normas sanitarias y de producción según resolución MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL
Imagen	

ITEM	219
Nombre del Producto	Licor Aguardiente Nacional, Empacado En Botella De Vidrio Botella*750Ml
Codificación UNSPSC “COMPRA EFICIENTE"	50202206
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Bebida alcohólica destilada proveniente de un fermentado alcohólico botella de vidrio 750 ml
Requisitos Generales	El aguardiente es una bebida alcohólica destilada de un fermentado alcohólico. Existe gran variedad de sustancias orgánicas agrícolas cuya pasta o zumo fermentado es usado para su extracción, incluyendo frutas, cereales, hortalizas y granos.

Requisitos Específicos	% alcohol: entre 30% y 59% de grado o volumen de alcohol
Empaque y rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	Botella botella de vidrio 750 ml
Garantías	Cumplimiento de las normas sanitarias y de producción según resolución MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL
Imagen	

ITEM	220
Nombre del Producto	Licor De Amareto Presentación Botella De 750Ml
Codificación UNSPSC “COMPRA EFICIENTE"	50202206
Unidad de medida	Botella
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Bebida alcoholica elaborado a partir de almendras maceradas en alcohol de vino. Botella por 750 ml
Requisitos Generales	El amaretto combina el dulzor de los huesos de albaricoque con el amargo de las almendras los cuales están acompañados por alcohol puro, azúcar caramelizado y la esencia de diecisiete plantas y frutas aromáticas
Requisitos Específicos	Su graduación alcohólica suele rondar los 25 grados y no supera en ningún caso los 30°
Empaque y rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	Botella por 750 ml
Garantías	Cumplimiento de las normas sanitarias y de producción según resolución MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL

Imagen	

ITEM	221
Nombre del Producto	Licor De Café Presentación Botella De 750Ml
Codificación UNSPSC “COMPRA EFICIENTE"	50202206
Calidad	Colombia NTC 1035 Bebidas alcohólicas. Cremas Norma Técnica
Generalidades	La Crema de Cacao es un dulce licor de cafe elaborado principalmente apartir de granos de cafe y vainilla.
Requisitos Generales	Graduación alcoholimétrica: Máximo 25° Sabor cafe, color negro, densidad suave
Requisitos Específicos	es una bebida espirituosa obtenida por maceración de café arábica de tueste natural en alcohol neutro de origen agrícola, con una graduación alcohólica comprendida entre 15 y 25 % vol. y de una coloración pardo-oscura.
Empaque y rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano Colombiana NTC 4676 – Bebidas Alcohólicas. Rotulado. Norma Técnica Colombiana NTC 1853 – Envases de vidrio para bebidas alcohólicas
Presentación	Botella De 750Ml
Garantías	Cumplimiento de las normas sanitarias y de producción según resolución MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL
Imagen	

ITEM	222
Nombre del Producto	Licor Ron Añejo O Viejo, Con 35º Alcohol Botella*750Ml
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50202206
Calidad	Colombia NTC 1035 Bebidas alcohólicas. Cremas Norma Técnica
ITEM	82
Nombre del Producto	Licor Ron Jamaica 70% De Alcohol Botella * 750 Ml Para Chocolatería
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50202206
Generalidades	También conocido como ron oscuro, es el que ha pasado más tiempo reposando en la barrica. De hecho, para que se clasifique en esta categoría de ron debe pasar un mínimo de un año, aunque hay tipos de ron que pasan 10, 15 o 30 años. Ideales para degustarlo sin mezclar
Requisitos Generales	Grado alcohólico: 37,5°. Tiempo de envejecimiento y tipo de madera: Ron de melazas madurado en barricas de roble americano con uso previo en bourbon.
Requisitos Específicos	Esta bebida alivia el dolor muscular y aumenta la densidad mineral ósea, así que también puede impedir la osteoporosis. El ron aplicado directamente en el cabello funciona para estimular su crecimiento. Puede beneficiar a quienes padecen de hipertensión debido a su bajo nivel de sodio.
Empaque y rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano Colombiana NTC 4676 – Bebidas Alcohólicas. Rotulado. Norma Técnica Colombiana NTC 1853 – Envases de vidrio para bebidas alcohólicas
Presentación	Botella * 750
Garantías	Cumplimiento de las normas sanitarias y de producción según resolución MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL
Imagen	

ITEM	223
Nombre del Producto	Licor Ron Jamaica 70% De Alcohol Botella * 750 Ml Para Chocolatería
Codificación UNSPSC “COMPRA EFICIENTE"	50202206
Generalidades	También conocido como ron oscuro, es el que ha pasado más tiempo reposando en la barrica. De hecho, para que se clasifique en esta categoría de ron debe pasar un mínimo de un año, aunque hay tipos de ron que pasan 10, 15 o 30 años. Ideales para degustarlo sin mezclar
Requisitos Generales	Grado alcohólico: 37,5°. Tiempo de envejecimiento y tipo de madera: Ron de melazas madurado en barricas de roble americano con uso previo en bourbon.
Requisitos Específicos	Esta bebida alivia el dolor muscular y aumenta la densidad mineral ósea, así que también puede impedir la osteoporosis. El ron aplicado directamente en el cabello funciona para estimular su crecimiento. Puede beneficiar a quienes padecen de hipertensión debido a su bajo nivel de sodio.
Empaque y rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano Colombiana NTC 4676 – Bebidas Alcohólicas. Rotulado. Norma Técnica Colombiana NTC 1853 – Envases de vidrio para bebidas alcohólicas
Presentación	Botella * 750
Garantías	Cumplimiento de las normas sanitarias y de producción según resolución MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL
Imagen	

ITEM	224
Nombre del Producto	Manga Pastelera Silicona Repostería Reutilizable 29,5 Cm
Codificación UNSPSC “COMPRA EFICIENTE"	48101802
Unidad de medida	Unidad
Calidad	Material apto para contener alimentos
Generalidades	Manga pastelera desechable para decorar productos de pastelería
Requisitos Generales	No aplica
Requisitos Específicos	No aplica

Empaque y rotulado	Paquete por 20 unidades
Presentación	Unidad
Garantías	Resistente, marca reconocida, material grado alimenticio
Imagen	

ITEM	225
Nombre del Producto	Manteca De Cacao Presentación Bolsa * libra
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	48101802
Calidad	Alta
Generalidades	Es la grasa obtenida por expresión en caliente de las semillas tostadas y mondadas de Theobroma cacao L. (Fam. Esterculiáceas). Químicamente es una mezcla de estearina, palmitina, oleína, laurina, linoleína y trazas de otros glicéridos
Requisitos Generales	En la producción de chocolate se usa casi siempre los cristales β debido a su alto punto de fusión. Es por eso que en la producción de chocolate destinada a bombones y otros dulces parecidos, es de suma importancia llevar a cabo el proceso de templado del chocolate, gracias al cual podremos equiparar los puntos de fusión de estos cristales, ya que, de lo contrario, nunca se lograra que el chocolate llegue a estar completamente sólido. Una estructura uniforme de cristal brindará textura lisa, suave, brillo y además el característico chasquido al masticar el chocolate.
Requisitos Específicos	Sólido untuoso, amarillo-cremoso, de olor característico. Soluble en 2 p. de éter y en 10 p. de etanol absoluto caliente, muy soluble en cloroformo y en éter, insoluble en agua. Densidad: 0,950 – 0,976 g/ml a 15ºC. Punto de fusión: 31-36 ºC.
Empaque y rotulado	En envases bien cerrados. PROTEGER DE LA LUZ. Recomendado < 25ºC.
Presentación	libra
Garantías	Cumplimiento de las normas sanitarias y de producción según resolución MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL
Imagen	

ITEM	226
Nombre del Producto	Mantequilla barra por libra
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50131702
Unidad de medida	Libra
Calidad	Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 2310 de 1986 del Ministerio de Salud. NTC 734
Generalidades	Mantequilla es el producto graso higienizad obtenido a partir de la crema de leche fresc adicionado o no de cultivos lácticos específicos sometidos a proceso de batido..
Requisitos Generales	La mantequilla debe presentar: Olor: Característico, libre de rancidez. Color: crema, característico del producto. La mantequilla no higienizada sólo podrá utilizarse como ingrediente en preparados alimenticios, Industriales o culinarios
Requisitos Específicos	La mantequilla debe cumplir con los siguiente requisitos: Materia grasa %m/m: 80% mínimo Humedad: 16% máximo. Sólidos lácteos no grasos % mlm, 2,0%máximo Cloruro de sodio %m/m: 3,0% máximo. Índice de Reichert-Meissel : 22-32 Prueba de Kreiss: negativa
Empaque y rotulado	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 y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento
Presentación	libra
Garantías	Cumplimiento de las normas sanitarias y de producción según resolución MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL
Imagen	

ITEM	227
Nombre del Producto	Margarina, Industrial Tipo Extra, Presentación * libra
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50151514
Unidad de medida	Libra
Calidad	Cumplir con la NTC 241 Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 126 de 1964 del ministerio de Salud.
Generalidades	Mezcla grasa de aceites comestibles totalmente refinados y desodorizados, emulsificantes, agua, preservativos, sinergistas, regulador de PH, antioxidantes, colorantes, sabor y aromas permitidos
Requisitos Generales	se elabora a partir de diferentes grasas vegetales como la soja, el maíz o el girasol y pasa por un proceso de hidrogenación asociado a las grasas trans, en el cual se insaturan las grasas de manera artificial. Tanto la margarina como la mantequilla contienen elevadas cantidades de grasas
Requisitos Específicos	e consistencia plástica, obtenido a partir de una mezcla de grasas y aceites comestibles de alta calidad. APLICACIONES: Está indicada para la elaboración de todo tipo de pan, ponqué, torta industrial y galletería.
Empaque y rotulado	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Producto empacado en bolsa y protegido en caja - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros
Presentación	Libra
Garantías	Cumplimiento de las normas sanitarias y de producción según resolución MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL
Imagen	

ITEM	228
Nombre del Producto	Molde De Silicona Rizado Para Pie Postres 24x3 Cm Press
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	48101805

Unidad de medida	Unidad
Calidad	Resistente, marca reconocida, material grado alimenticio.
Generalidades	Molde de Silicona en diferentes motivos, para hacer Postres, chocolate, gelatinas y gomas.
Requisitos Generales	La silicona distribuye el calor uniformemente, lo que permite hacer unos deliciosos muffins, por ejemplo. Además, son flexibles, por lo que se pueden almacenar en un espacio muy reducido
Requisitos Específicos	24x3 Cm
Empaque y rotulado	No aplica
Presentación	Unidad
Garantías	Cumplimiento de las normas sanitarias.
Imagen	

ITEM	229
Nombre del Producto	ESPATULAS de SILICONA LARGO TOTAL 27 CM (mango 17 cm)
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	48101617
Calidad	Marca reconocIda, material grado alimenticio.
Generalidades	Espátula de silicona de 25 cm de ancho, color blanco, mango plástico. aprox.
Requisitos Generales	Material higiénico temperatura de trabajo de 300°c.
Requisitos Específicos	No aplica

Empaque y rotulado	No aplica
Presentación	unidad
Garantías	Cumplimiento de las normas sanitarias.
Imagen	

ITEM	230
Nombre del Producto	Pistachos Sin Cascara, Frutos Secos Presentación Bolsa X Kilo
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50101717
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	son uno de los los frutos secos más ricos en proteínas, además de tener gran cantidad de fibra, ácido fólico y grasas buenas. Contiene además proteínas vegetales, ácido oleico y triglicéridos. Es alto en vitamina B6 y E, carotenos y fitoesteroles
Requisitos Generales	pueden comerse crudos o tostados, salados o no. En algunos países (por ejemplo, Turquía) se consume como una pasta hecha con aceite, azúcar y pistacho. Al igual que muchos frutos secos y semillas oleaginosas, el pistacho contiene una cantidad importante de proteínas y es rico en ácidos grasos insaturados
Requisitos Específicos	Hay 595 calorías en 100 g es un alimento altamente energético, 594 kcal por cada 100 gramos, debido a su alto contenido en gradas. Además, es rico en fibra, tiene un alto aporte de proteína y es fuente de vitamina E, folatos y minerales como el calcio, el magnesio, el zinc, el potasio y el fósforo
Empaque y rotulado	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Producto empacado en bolsa y protegido en caja - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros
Presentación	Kilo

Garantías	Cumplimiento de las normas sanitarias.
Imagen	

ITEM	231
Nombre del Producto	Polvo de hornear paquete x libra
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50181708
Calidad	Levadura química para aligerar las masas y aumentar el volumen de productos horneados Cumplir con la NTC 1582
Generalidades	Mezcla homogénea de ingredientes que actúan como agentes leudantes en productos de panadería, pastelería, etc. Fina glanulometría Alto y constante poder de gasificación Doble acción: actúa en el reposo y en el horneo Seguridad de volumen
Requisitos Generales	El producto se debe elaborar con buenas prácticas de manufactura. Se deben inocuos por si mismos en condiciones normales de uso, se deben presentar en forma de polvo. Debe tener color, sabor y aroma característicos del producto
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la norma NTC 1582
Empaque y rotulado	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Producto empacado en bolsa y protegido en caja - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros
Presentación	Libra
Garantías	Cumplimiento de las normas sanitarias.

Imagen	

ITEM	232
Nombre del Producto	Salsa De Chocolate * 1,89 Litros
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50161813
Unidad de medida	Litro
Calidad	resolución 2674 de 2013
Generalidades	Salsa de chocolate para decoración o acompañamiento en helados postres, budines, flanes, tortas, queques, compotas de fruta producto elaborado en base de azúcar, cacao.
Requisitos Generales	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas.
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	Litro
Garantías	Cumplimiento de las normas sanitarias.
Imagen	

ITEM	233
Nombre del Producto	semilla de amapola por libra
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50101717
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	tienen un gran aporte de minerales esenciales para nuestro organismo, como son el hierro (fundamental para el sistema inmune), el potasio (eficaz para combatir calambres musculares), el calcio (esencial para los huesos), el magnesio (básico en la regulación de la función de la musculatura y el sistema nervioso), el fósforo (implicado en la salud ósea y los niveles de energía) o el zinc (ayuda a fortalecer las defensas).
Requisitos Generales	se usan en la cocina, especialmente en productos horneados (panes, dulces, etc.), zumos, batidos, ensaladas o pastas. Son consideradas un tesoro nutricional por ser ricas en
	fibras, proteínas, vitaminas y minerales. Se trata de una semilla oleaginosa al contener una significativa proporción de ácidos grasos.
Requisitos Específicos	omega-6: regula la producción de energía, así como la salud ósea, de la piel y el cabello; omega-9: reduce los niveles de colesterol y fortalece el sistema inmunológico;y algo menos de omega-3: reduce los triglicéridos, un tipo de grasa en la sangre.Asimismo, aporta proteína de calidad al contener todos los aminoácidos esenciales.
Empaque y rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	Libra
Garantías	Cumplimiento de las normas sanitarias.
Imagen	

ITEM	234
Nombre del Producto	RODILLO DE AMASAR de 60 cm de largo total, largo del mango 10 cm
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	48101811
Calidad	Fabricado en plástico resistente, apto para alimentos.
Generalidades	Antiadherente y fácil limpieza: superficie de silicona lisa y plana, resistente a las manchas y al olor, la masa no se pega como rodillos de plástico o madera. Solo tienes que lavarlo bajo el agua del grifo y secarlo al aire
Requisitos Generales	Antiadherente y fácil limpieza: superficie de silicona lisa y plana, resistente a las manchas y al olor, la masa no se pega como rodillos de plástico o madera. Solo tienes que lavarlo bajo el agua del grifo y secarlo al aire
Requisitos Específicos	Unidad 60 cm de largo total, (40 de cuerpo y cada mango de10 cm) 9 cm de diametro
Empaque y rotulado	Por unidad en bolsa
Presentación	Unidad 60 cm de largo total, (40 de cuerpo y cada mango de10 cm)
Garantías	Cumplimiento de las normas sanitarias.
Imagen	

ITEM	235
Nombre del Producto	Tapete Silicona Silpat Profesional 40 X 30 Cm Para Horno
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	48101817
Calidad	Fabricado en silicona resistente, apto para alimentos.

Generalidades	Alta calidad. 100% silicona de grado alimenticio, hornea cualquier cosa en él. Incluye galletas, pan, pastel de mármol con aroma a ron, barras de caramelo de mantequilla de maní, brownies de masa de galletas, carne, carne de vacuno, pollo. También se utiliza como mantel de cena
Requisitos Generales	Alta calidad. 100% silicona de grado alimenticio, hornea cualquier cosa en él. Incluye galletas, pan, pastel de mármol con aroma a ron, barras de caramelo de mantequilla de maní, brownies de masa de galletas, carne, carne de vacuno, pollo. También se utiliza como mantel de cena
Requisitos Específicos	No aplica
Empaque y rotulado	No aplica
Presentación	Unidad
Garantías	Cumplimiento de las normas sanitarias.
Imagen	

Ítem	**236**
Nombre del Producto	ARANDANOS
Codificación UNSPSC	50302101
Calidad	Debe cumplir con las especificaciones de la presente ficha y con las siguientes normas: Norma Técnica Colombiana NTC 1291
Generalidades	El arándano es una planta del género Vaccinium, productor de bayas comestibles redondas y con vértices brillantes Arándanos negros o americanos: (Vaccinium. corymbosum L.). Son frutos de color negro azulado y de un tamaño entre 6,5- 12,5 milímetros de diámetro y son los más ricos en vitamina C. Por su dulce sabor se utilizan para elaborar jaleas, mermeladas, vinos, pasteles y diversos platos dulces. Arándanos rojos o agrios: (Vaccinium.oxycoccus L.), necesitan cocinarse para realzar su sabor. Son frutos más agrios que los de color azul, contienen sustancias acidificantes. El arándano es un frutal de aspecto arbustivo, perteneciente a la familia botánica de las Ericáceas. Existen distintas especies de arándanos, el arándano alto y el arándano ojo de conejo son cultivados comercialmente. El arándano azul silvestre posee un sabor y textura superiores a pesar de ser de menor tamaño que los ofrecidos comercialmente. Los arándanos contienen los polifenoles la quercetina y la miricetina. Son de una gran actividad antioxidante.

Requisitos Generales	Los arándanospara exportación en fresco deben consistir en frutos de similares características varietales, los que deben tener buen color, sabor y apariencia; además estos deben estar: - **Limpios, completamente libres de materias extrañas contaminantes: libres de polvo, hojas y otras materias**.
Requisitos Específicos	El arándano debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.
Empaque y rotulado	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 envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerseen buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social
Presentación	Bolsa plástica x 500 gramos
Imagen	

Ítem	**237**
Nombre del Producto	CHAMPIÑONES Frasco de vidrio X 500 gramos
Codificación UNSPSC	50404819
Calidad	Debe cumplir con las especificaciones de la presente ficha y con las siguientes normas: NTC 940 y NTC 940-2 Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Generalidades	Los champiñones (Agaricus spp), son hongos de la familia de las lepiotácias. Las setas de los champiñones son los cuerpos fructíferos de estos hongos, es decir los órganos encargados de la reproducción de esporas que, dispersas por los vientos producirán nuevos hongos. El champiñón más utilizado desde el punto de vista alimentario es el champiñón común o champiñón de Paris (Agaricus bisporus var hortensis) es una subespecie que produce una carne blanca con un toque rosado, esta variedad se caracteriza por poseer un sombrero blanco manchado con gris con láminas de color marrón, no presenta ningún aroma particular y la carne enrójese al ponerse en contacto con el aire. Los champiñones frescos según su calidad se clasifican en categorías Extra, I y II hexagonal o triangular.
Requisitos Generales	Características organolépticas del Champiñón Color: blanco. Olor: aromático propio del producto. Sabor: propio del producto. El producto debe estar entero, limpio (sin materiales extraños). El champiñón debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.

Requisitos Específicos	El champiñón debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 940. Los residuos de plaguicidas no se beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. El producto empacado debe cumplir con la NTC 940-2 El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 de Ministerio de la Protección social.
Presentación	Frasco de Vidrio x 500 Gramos
Imagen	

Ítem	**238**
Nombre del Producto	CHOCOLATE COBERTURA NEGRA
Codificación UNSPSC	50161813
Unidad de medida	Bolsa aluminada x 1 kilo
Calidad	Debe cumplir con las especificaciones de la presente ficha y con las siguientes normas: Norma Técnica Colombiana NTC 792 –Chocolate y sucedáneos 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 exporte en el territorio nacional y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. 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
Generalidades	Producto obtenido de chocolate, sucedáneos del chocolate, chocolate compuesto o chocolate aromatizado que se utilizan generalmente para recubrir otros productos o hacer productos de chocolates o productos de sucedáneos para consumo directo.
Requisitos Generales	El chocolate de cobertura debe contener, en extracto seco, no menos del 35% de extracto seco total de cacao, del cual no menos del 31% será mantecade cacao y el 2,5%, por lo menos, extracto seco magro de cacao. Para la masa glase la manteca de cacao es reemplazada por grasa vegetal. El chocolate de cobertura con leche contendrá, en extracto seco, no menos del 25% de extracto seco de cacao (incluido un mínimo del 2,5% de extracto magro de cacao) y no menos del 14% de extracto seco de leche (incluido un mínimo del3,5% de grasa de leche) y un total de grasa no inferior al 31%. El extracto seco de leche se refiere a la adición de ingredientes lácteos en sus proporciones naturales, salvo que la grasa de leche podrá agregarse o eliminarse
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 792.

Empaque y rotulado	El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC 5121 y NTC 5122. Se deben envasar en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes, de tal 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
Presentación	Bolsa aluminada x 1000 gramos
Imagen	

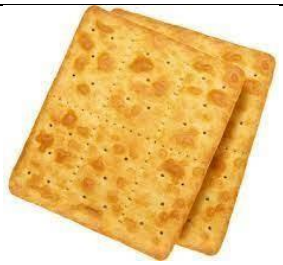
Ítem	**239**
Nombre del Producto	COLORANTES PARA ALIMENTOS
Codificación UNSPSC	12171506
Unidad de medida	Frasco por 0,75 onzas
Calidad	Debe cumplir con las especificaciones de la presente ficha y con las siguientes normas: Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivos 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.
Generalidades	Los colorantes para alimentos son aditivos que carecen de valor nutritivo y se emplean para impartir, mejorar y corregir el color natural de los alimentos. Según su naturaleza se clasifican en colorantes naturales, los cuales son de origen animal, vegetal o mineral o el extracto de principio colorante, obtenido de una fuente natural y los colorantes sintéticos, que se obtienen mediante síntesis.
Requisitos Generales	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Arsénico, como As 3,0 Cobre, como Cu 100,0 Cromo y cromato, expresados como Cr 20,0 Plomo, como Pb 10,0 Sulfato de bario 100,0 Cinc, como Zn 100,0. Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg.
Requisitos Específicos	Los colorantes para alimentos son aditivos que carecen de valor nutritivo y se emplean para impartir, mejorar y corregir el color natural de los alimentos. Según su naturaleza se clasifican en colorantes naturales, los cuales son de origen animal, vegetal o mineral o el extracto de principio colorante, obtenido de una fuente natural y los colorantes sintéticos, que se obtienen mediante síntesis

Empaque y rotulado	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	Frasco 0.75 oz (21 gramos)
Imagen	

Ítem	**240**
Nombre del Producto	CREMA CHANTILLY LIQUIDA
Codificación UNSPSC	50131702
Unidad de medida	Litro
Calidad	Debe cumplir con las especificaciones de la presente ficha y con las siguientes normas: Norma Técnica Colombiana NTC 5121. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Norma general. Norma Técnica Colombiana NTC 5122. Industrias alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 2: Rotulado nutricional de alimentos envasados. 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.
Generalidades	La crema chantilly es una crema batida ligeramente azucarada. Puede ser saborizada con esencias o licores. Ideal para rellenos y decoraciones en tortas, postres, semifríos y mini porciones o masas finas
Requisitos Generales	Debe ser soluble en agua o en leche fría. La apariencia debe ser un polvo blanco sin grumos. El sabor y aroma debe ser característicos
Requisitos Específicos	Debe cumplir con las siguientes especificaciones por cada 100 g de producto en polvo: • Valor energético (kcal): 438 – 516 • Proteína (g): 0 – 5,0 • Hidratos de carbono (g): 64 – 81 • Grasas totales (g): 12,5 – 28,5 • Grasas saturadas (g): 0 – 23,8 • Grasas trans (g): 0 – 0,4

Empaque y rotulado	Debe cumplir con las NTC 5121, 5122, Resolución 5109 de 2005 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 y de 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	Empaque Tetra Pack por 1000 ml
Imagen	

Ítem	**241**
Nombre del Producto	Galletas flavored crackers (tipo ducales) Paquete Plástico por 294 gramos
Codificación UNSPSC	50181905
Calidad	Debe cumplir con las especificaciones de la presente ficha y con las siguientes normas: NTC 1241 Resolución 11488 de 1984 del Ministerio de Salud. Decreto 3075 de 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.
Generalidades	Las galletas y colaciones son alimentos a base de cereales y/o farináceos y/o mezcla de cereales, farináceos, oleaginosas y/o leguminosas elaboradas mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados de trigo u otras farináceas con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Las galletas se clasificar en saladas, dulces, rellenas, wafer (oblea), bajas en calorías.
Requisitos Generales	Las galletas deben presentar color sabor y olor propio a los ingredientes empleados. Las galletas deben estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, Las materias primas e ingredientes empleados deben estar exentas de impurezas, deben estar sanas deben cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura. Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius.

Requisitos Específicos	Galletas: 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 de Manufactura 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. Las galletas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1241 y la Resolución 11488 de 1984 del Ministerio de 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
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en envases impermeables cuyo material no altere el producto y asegura sus condiciones de higiene y conservación. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto apto para el consumo. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.
Presentación	Paquete Plástico por 294 gramos
Imagen	

Ítem	**242**
Nombre del Producto	GELATINA CON SABOR
Codificación UNSPSC	50192405
Unidad de medida	Libra
Calidad	NTC 1629 Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud
Generalidades	La Gelatina es una mezcla coloide (sustancia semisólida), incolora, translúcida, quebradiza y casi insípida que se obtiene a partir del colágeno procedente del tejido conectivo de del ganado. El empleo más común de gelatina es en la elaboración de gelatina de postres o jalea. Las preparaciones sólidas de estos postres son saborizadas con aromas artificiales, edulcorantes naturales o artificiales, colorantes y saborizantes que al ser diluida con agua caliente y posteriormente sometida a refrigeración se puede consumir como postre listo para el consumo. La gelatina puede ser comercializada en forma de polvo granulado para preparar, cuyas indicaciones debe estar en el rótulo de producto.
Requisitos Generales	El producto puede contener aditivos (colorantes y saborizantes) de uso permitido de acuerdo con las Buenas Prácticas de Fabricación. Las gelatinas listas para el consumo presentan textura fácilmente quebradiza, la forma puede variar. Se caracteriza porque su consistencia es blanda y toma la forma de su empaque o molde una vez preparada, color propio del colorante empleado. Sabor propio del saborizante empleado (limón, fresa, frambuesa, naranja, durazno etc.). La gelatina para preparar debe estar exenta de humedad el color, sabor y olor son característicos de los aditivos empleados. Olor propio del saborizante empleado. Debe estar exento de sustancias toxicas o residuos de drogas o medicamentos

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 en el producto terminado establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Los dulces de leche deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1629.
Empaque y rotulado	El rotulado debe cumplir con los requisitos de la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social, especificarse detalladamente características del producto si es listo para el consumo (ya preparado) o es para preparar (en polvo); el peso, tipo de empaque.
Presentación	Bolsa plástica por 500 gramos
Imagen	

ITEM	243
Nombre del Producto	Colorante grado alimentario en Spray metalizado, para chocolateria en frasco de 42 a 55 gr aprox
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	12171506
Unidad de medida	Frasco de 42 a 55 gr aprox
Calidad	Cumplir con los procesos de elaboración según el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013
Generalidades	Compuesto viscoso amarillo traslucido obtenido por la caramelizarían del azúcar. Aporta color a productos de panadería, pastelería, bizcochería y galletería
Requisitos Generales	Alta concentración de color metalizado Se aplica fácilmente al chocolate
Requisitos Específicos	Conservar el producto a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad.
Empaque y rotulado	Empacado y rotulado según resolución 5109 de 2005, los cuales deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Presentación	Spray de 42 a 55 gr aprox coloresmetalizados.
Garantías	Cumplimiento de las normas sanitarias y de producción según resolución MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL
Imagen	

Ítem	244
Nombre del Producto	Mermelada rellena Funda x 1000 gramos
Codificación UNSPSC	50192401
Calidad	Debe cumplir con las especificaciones de la presente ficha y con las siguientesnormas: Resolución 15789 de 1984 / Resolución 14712 de 1984 / Decreto 3075 de 1997
Generalidades	La mermelada es el producto higienizado, pastoso obtenido por la cocción y concentración del jugo o pulpa de una o más frutas, adecuadamente preparada, con edulcorantes naturales, con la adición o no de agua y aditivos permitidos.
Requisitos Generales	El producto deberá someterse a tratamiento físico que garantice su conservación. Las mermeladas deberán presentar las siguientes características organolépticas: • Color: Uniforme, característico de la fruta procesada, sin que puedan presentar color extraño por elaboración defectuosa. • Olor: Propio de la fruta procesada y libre de olores extraños. •Sabor: Distintivo y característico de la fruta procesada, dulce y libre de sabores extraños. • Textura: Producto de buena consistencia, significando con ello un producto pastoso, firme, pero no duro. • Aspecto: libre de materias extrañas, aceptandola presencia de burbujas de aire en cantidad tal que no afecte la calidad normaldel producto. Los componentes deben estar uniformemente distribuidos. El producto deberá poseer sabor y olor distintivo debido a su preparación con ingredientes de buena calidad, además de estar libre de sabor a sobre cocido, no deberá presentar partes decoloradas ni oscuras o ennegrecimientos. Debe estar libre de la presencia de plagas (insectos o larvas).
Requisitos Específicos	Características fisicoquímicas de la mermelada: • Sólidos solubles por lectura Refractométrica: a 20°C: 60 mínimo. • pH a 20°C: 3.4 máximo • % acidez (comoácido 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 el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en laResolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.

Empaque y rotulado	Debe ser envasado en 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	Funda x 1000 gramos sabores variados
Imagen	

Item #	245
Nombre del producto	VINO (DULCE MARSALA)
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"	50202203
Cantidad	Unidfad - botella
Unidad de medida	BOTELLA X 750 MILILITROS
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 281 – Rotulado de vinos. Decreto 3192 de 1983 del Ministerio de Salud Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a fábricas de alcohol y bebidas alcohólicas, elaboración, hidratación envase, distribución, exportación, importación y venta de estos productos y se establecen mecanismos de control en el territorio nacional y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Decreto 1686 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social – Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir para la fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, expendio, exportación e importación de bebidas alcohólicas destinadas para consumo humano y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Norma Técnica Colombiana NTC 1853 – Envases de vidrio para bebidas alcohólicas.
Generalidades	Vino es el producto obtenido por la fermentación alcohólica normal del mosto de uvas frescas y sanas o del mosto concentrado de uvas sanas, sin adición de otras sustancias. Vino tinto es aquel que se elabora a partir de uvas tintas. La fermentación se hace con el mosto junto con el hollejo, que es el que aporta el color.
Requisitos Generales	Vino es el producto obtenido por la fermentación alcohólica normal del mosto de uvas frescas y sanas o del mosto concentrado de uvas sanas, sin adición de otras sustancias. Vino tinto es aquel que se elabora a partir de uvas tintas. La fermentación se hace con el mosto junto con el hollejo, que es el que aporta el color.
Requisitos Específicos	Grado Alcoholimétrico: Mínimo 6° El vino tinto generalmente proviene de las siguientes cepas Agliánico Ancellota Arinarnoa Barbera Bonarda Bourboulenc Cabernet Franc Cabernet Sauvignon Caladoc Carignan Carmenere Ekigaina Graciano Grenache Noir Lambrusco Malbec
Empaque y rotulado	El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y sellado de tal manera que se garantice la inviolabilidad del recipiente y las características del producto. El rotulado debe cumplir con la NTC 281 y con el Capítulo IX del Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la NTC 1853
Presentación	Botella x 750 ml

Garantías	Contenido neto: 750 ml • Tipo de empaque: Botella de Vidrio • Especificaciones de entrega: Trimestral • Grado Alcohólico: 13% Volumen Producto Dulce Márzala color Ambar
Imágen	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

Nombre del Producto	CAFÉ TOSTADO EN GRANO PAQUETE DE 500 GRAMOS
Codificación UNSPSC	50201706
Unidad de medida	Unidad
Generalidades	El café tostado en grano, para moler según el tipo de preparación, sirve para preparar bebidas a base de café.
Requisitos Generales	El café debe ser de origen colombiano, variedad castillo, sin ningún defecto que pueda afectar la preparación de la bebida. Deben estar en bolsa Termosellable con válvula para evitar la oxidación. El producto debe cumplir a cabalidad con la presente Ficha técnica asícomo con Registro Sanitario o Registro Invima
Requisitos Específicos	Café variedad castillo Tostión Agtron 63 (tostión media) Empacado en bolsa para café de 500 gramos Café tostado en grano "SIN MOLER" Clasificado por malla entre la Malla 14-18 Proceso de beneficio húmedo Se requiere que en el pedido se incluya de manera equitativa café de los siguientes orígenes: Paquetes Origen Cundinamarca Paquetes Origen Huila Paquetes Origen Antioquia Paquetes origen Nariño Paquetes origen Tolima Paquetes origen Cauca Deben tener calidad física y sensorial alta; deben tener prueba de taza
Empaque y rotulado	Deberán empacarse de forma tal que el producto no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte. Estar debidamente rotulado según la normatividad vigente.
Presentación	Paquete de 500 gramos
Garantías	El café debe ser de origen colombiano, variedad castillo, sin ningún defecto que pueda afectar la preparación de la bebida. Deben estar en bolsa Termosellable con válvula para evitar la oxidación. El producto debe cumplir a cabalidad con la presente Ficha técnica asícomo con Registro Sanitario o Registro Invima
Imagen	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

Nombre del Producto	CAFÉ HONNEY TOSTADO EN GRANO, PAQUETE DE 500 GRAMOS
Codificación UNSPSC	50201706
Unidad de medida	UNIDAD
Generalidades	El café tostado en grano, para moler según el tipo de preparación, sirve para preparar la bebida.
Requisitos Generales	El café debe ser de origen colombiano, variedad castillo, sin ningún defecto que pueda afectar la preparación de la bebida. PROTECCIÓN Deben estar en bolsa Termosellable para evitar la oxidación. El producto debe cumplir a cabalidad con la presente Ficha técnica así como con Registro Sanitario o Registro Invima
Requisitos Específicos	Café Tostión Agtron 63 (tostion media). Empacado en bolsa para café de 500 gramos, Café tostado en grano "SIN MOLER" Clasificado por malla entre la Malla 14-18 Proceso de Beneficio semiseco tipo Honey o enmielado Deben tener calidad física y sensorial alta Deben tener prueba de taza
Empaque y rotulado	Deberán empacarse de forma tal que el producto no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte. Estar debidamente rotulado según la normatividad vigente. Debe cumplir con las características técnicas que se especifican dentro de la ficha. Sellado, cerrado, fecha de vencimiento mayor a un año
Presentación	Paquete de 500 gramos
Imagen	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

Nombre del Producto	CAFÉ NATURAL TOSTADO EN GRANO, PAQUETE DE 500 GRAMOS
Codificación UNSPSC	50201706
Unidad de medida	UNIDAD
Generalidades	El café tostado en grano, para moler según el tipo de preparación, sirve para preparar la bebida. El producto debe cumplir a cabalidad con la presente Ficha técnica así como con Registro Sanitario o Registro Invima
Requisitos Generales	El café debe ser de origen colombiano, Variedad castillo sin ningún defecto que pueda afectar la preparación de la bebida. PROTECCIÓN Deben estar en bolsa Termosellable para evitar la oxidación.
Requisitos Específicos	Café variedad castillo. Tostión Agtron 63 (tostion media) Empacado en bolsa para café de 500 gramos Café tostado en grano "SIN MOLER" Clasificado por malla entre la Malla 14-18 Proceso de beneficio seco Natural Deben tener calidad física y sensorial alta Deben tener prueba de taza
Empaque y rotulado	Deberán empacarse de forma tal que el producto no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte. Estar debidamente rotulado según la normatividad vigente. Debe cumplir con las características técnicas que se especifican dentro de la ficha. Sellado, cerrado, fecha de vencimiento mayor a un año.
Presentación	Paquete de 500 gramos
Imagen	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

Nombre del Producto	CAFÉ PERGAMINO SECO POR KILO
Codificación UNSPSC	10152003
Unidad de medida	UNIDAD
Calidad	Café peramino seco con olor y color característicos, sin colores ni oleré extraños -Factor drendimiento de 87 a 90 - trasnportado con las características de un alimento.
Generalidades	Café Pergamino seco. Grado alimenticio
Requisitos Generales	Café pergamino seco con Factor drendimiento de 87 -90
Requisitos Específicos	Café pergamino con las siguientes características: Porcentaje de Humedad 10-12 % Contenido total de pasilla máximo: 13,7 g. /250 g. de pergamino. Contenido de impurezas máximo: 0.5% en peso. Color y olor característico de un café correctamente beneficiado. Máximo contenido de pasilla 2% Máximo contenido de impurezas 0.5 % en peso Color y olor característico Beneficio húmedo o suve lavado
Empaque y rotulado	Saco de fribra de yute o costal tipo cafetero tipo tresrayas pergaminero, limpio y seco sin pintura química, sin olores extraños, debidamente rotulado, con fecha de producción y fecha de empaque.
Presentación	Saco de fique nuevo o bolsa especial para emaque de café, bien sellada POR KILO
Garantías	Ficha técnica del producto que asegure la trazabilidad de la calidad para hacer seguimiento, en empaque de único uso, trasnportado con las características de un alimento. Durante el transpotte evitar lag contaminación del café pergamino seco con cualquier productor de origen animal, vegeral o químico.
Imagen	 

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

Nombre del producto	BOLSA CIERRE HERMÉTICO *250 PAQUETE POR 100 UND
Codificación UNSPSC	24111514
Unidad de medida	Unidad
Calidad	Empaque para uso de alimentos, resistente, capacidad de almacenar líquidos o productos con alta humedad.
Generalidades	Las bolsas de plástico con cierre hermético se pueden sellar varias veces, dispone de un zipper que no se desgasta ni se rompe independientemente de cuantas veces se utilice. Dispone de una barrera especial que se encargará de mantener siempre el oxígeno fuera, así como la humedad la luz y otro tipo de agente externo que pueda llevar a alterar su calidad inicial. Empaque para uso de alimentos, resistente, capacidad de almacenar líquidos o productos con alta humedad
Requisitos Generales	Elaboradas en polietileno de baja densidad PEBD. Las bolsas deben ser reutilizables y deben poderse abrir y cerrar repetidas veces sin necesidad de romperlas. Debe garantizarse su adecuado funcionamiento y duración, de acuerdo con las recomendaciones para su uso.
Requisitos Específicos	Bolsa con cierre hermético, tipo cremallera, transparente, elaborada en polietileno de baja densidad 14 * 14 para 250 gms paquetes x 100 unidades empacado en bolsa de polietileno que impida el deterioro y contaminación del empaque.
Empaque y rotulado	Paquete por 100 unidades empacado en bolsa de polietileno que impida el deterioro y contaminación del empaque
Presentación	Paquete por 100 unidades.
Garantías	Empaque en buen estado, único uso.
Imagen	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

Nombre del Producto	BOLSA CIERRE HERMÉTICO *500GR PAQUETE X 100 UNIDADES
Codificación UNSPSC	24111514
Unidad de medida	UNIDAD
Generalidades	Las bolsas de plástico con cierre hermético se pueden sellar varias veces, dispone de un zipper que no se desgasta ni se rompe independientemente de cuantas veces se utilice. Dispone de una barrera especial que se encargará de mantener siempre el oxígeno fuera así como la humedad la luz y otro tipo de agente externo que pueda llevar a alterar su calidad inicial. Empaque para uso de alimentos, resistente , capacidad de almacenar líquidos o productos con alta humedad
Requisitos Generales	Elaboradas en polietileno de baja densidad PEBD. Las bolsas deben ser reutilizables y deben poderse abrir y cerrar repetidas veces sin necesidad de romperlas. Debe garantizarse su adecuado funcionamiento y duración, de acuerdo con las recomendaciones para su uso.
Requisitos Específicos	Bolsa con cierre hermético, tipo cremallera, transparente, elaborada en polietileno de baja densidad 17 * 18 para 500 g. paquetes x 100 unidades, empacado en bolsa de polietileno que impida el deterioro y contaminación del empaque
Empaque y rotulado	Paquete por 100 unidades empacado en bolsa de polietileno que impida el deterioro y contaminación del empaque
Presentación	Paquete por 100 unidades.
Garantías	Empaque en buen estado, único uso.
Imagen	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

Nombre del Producto	FILTRO DE CAFÉ TIPO CONO #4 CAJA POR 40 UND
Codificación UNSPSC	23181801
Unidad de medida	Unidad
Calidad	Elaborados 100% en pulpa virgen, libres de cloro y biodegradables. Avalados por la FDA (Federal Food and Drug Administration)
Generalidades	Filtro de café cónico de papel que resalta el sabor. Papel especial que asegura una óptima extracción del sabor del café.
Requisitos Generales	Filtro para cuaquier cafetera, color blanco o natural brown
Requisitos Específicos	Papel grueso, con doble plisado para más resistencia, con miroperforaciones para mejor filtrado, capacidad de 8 a 14 tazas.
Empaque y rotulado	Empaque de cartón, debidamente rotulado
Presentación	Caja por 40 unidades
Garantías	Empaque sellado, seco, limpio con código de barras, lote, descripción del fabricante y distribuidor
Imagen	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

Nombre del Producto	BANDEJA PLÁSTICA PARA CAFÉ PERGAMINO Y VERDE DIMENSIONES, 22 CM*11CM*4 CM
Codificación UNSPSC	23181801
Unidad de medida	Unidad
Calidad	Plástico para alimentos, material duradero
Generalidades	Bandeja profesional para el manejo de café verde o pergamino. La más utilizada en los laboratorios de café en el mundo
Requisitos Generales	Bandeja para cata de café, Hecho de polietileno de grado alimenticio para la longevidad.
Requisitos Específicos	Bandeja de color azul o blanca capacidad 250 gramos Tamaño: aprox. 22cm x 11cm x 4 cm/8.8x5.1x1.4in
Empaque y rotulado	En bolsa, debidamente marcadas
Presentación	Empacada en bolsa individual, debidamente marcada
Garantías	Único uso, en buen estado
Imagen	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

Nombre del Producto	JARRA CUELLO DE GANSO DE 1 LITRO
Codificación UNSPSC	48101506
Unidad de medida	Unidad
Calidad	Acero inoxidable, de único uso
Generalidades	Tetera con cuello de cisne. Diseñada para controlar el flujo del agua y ser consistente en las preparaciones de café. Ideal para los amantes de los métodos de preparación de café. Se puede utilizar directamente en estufa eléctrica, de infrarrojo y estufa de gas Para el servicio de agua en sistemas por goteo, su diseño permite el correcto humedecimiento en Acero inoxidable
Requisitos Generales	Mango ergonómico – Salida lenta, controlada y constante de agua Funciona perfecto con el método de goteo de café
Requisitos Específicos	En acero inoxidable Capacidad de 1 litro Con tapa accesorios En Baquelita Negra con termometro
Empaque y rotulado	La jarra debe venir empacada en la caja de cartón con sus respectivo manual de instrucciones
Presentación	Unidad
Garantías	En buen estado, que los aplique estén completos y en buen estado, sin Golpes
Imagen	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

Nombre del Producto	BANDEJA RECTANGULAR PARA MUESTRAS DE CAFÉ
Codificación UNSPSC	23181801
Unidad de medida	unidad
Calidad	Plástico para alimentos, material duradero
Generalidades	Bandeja profesional para el manejo de café verde o pergamino. La más utilizada en los laboratorios de café para tomar muestras de café verde o tostado.
Requisitos Generales	Bandeja para cata de café, Hecho de polipropileno de grado alimenticio para la longevidad.
Requisitos Específicos	color blanco perlado, con capacidad de 400 mililitros o 13.53 onzas. Sus medidas son: ancho, 11 cm; largo, 19 cm; alto, 3 cm.
Empaque y rotulado	En bolsa, debidamente marcadas
Presentación	Empacada en bolsa individual, debidamente marcada
Garantías	Único uso, en buen estado
Imagen	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

Nombre del Producto	JABÓN PARA MÁQUINAS ESPRESSO FRASCO DE 500 G
Codificación UNSPSC	53131608
Unidad de medida	Unidad
Calidad	Que no contega fosfatos
Generalidades	Detergente 100% biodegradable para limpiar las máquinas espresso, en polvo. 500g. Limpia, desengrasa y desinfecta. especial puede eliminar los residuos de café de los grupos y las válvulas gracias a un equilibrio perfecto entre la capacidad emulsionante y solubilidad.
Requisitos Generales	Detergente 100% biodegradable para maquinas espresso
Requisitos Específicos	Limpiador desincrudtante En Polvo Soluble
Empaque y rotulado	El producto debe estar rotulado con el nombre del producto, productor y/o empacador (marca comercial), peso, lote de producción, debidamente sellado.
Presentación	Frasco Frasco de 500g
Garantías	Frasco sellado , deben incluir Ficha técnica de composición del producto
Imagen	

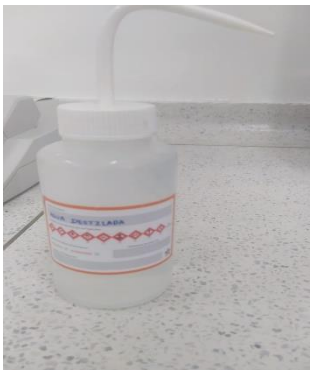
FICHA TECNICA DE PRODUCTO

Nombre del Producto	BALANZA DE CAFÉ CON CRONÓMETRO CAPACIDAD 3000G
Codificación UNSPSC	41111502
Unidad de medida	Unidad
Calidad	NTC 2031, Instrumentos de pesaje.
Generalidades	Se usa para una mejor medición del tiempo al momento de la preparación de un método de filtrado.
Requisitos Generales	Balanza digital diseñada para hacer café de especialidad. Con baterías AAA, con Temporizador integrado
Requisitos Específicos	Balanza digital rango 3000g resolución 0,1g con timer con aviso cada 1 minuto, Temporizador integrado • 0.1 gr de precisión • Apagado automático después de 5 minutos • Pantalla LED de gran tamaño e iluminada • Equipada con almohadilla de silicón antideslizante • Función de tarado con botón TARE
Empaque y rotulado	Debe tener su empaque de forma tal que no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte. Alejado de la humedad.
Presentación	Unidad
Garantías	Los productos se recibirán con previa autorización del comité Técnico. Garantía Un (1) año y por defectos de fábrica. Deben funcionar en perfecto estado con sus respectivos accesorios.
Imagen	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

Nombre del producto	CINTA PARA MEDIR PH DE 0 A 9. CAJA X 100 TIRAS DE ESCALA DE 0,5
Codificación UNSPSC	41113034
Unidad de medida	Unidad
Generalidades	La cinta medidora de pH es un papel indicador universal para medir pH de 0.0 a 9 Es un papel que cambia su tonalidad de color, este color nos indica el pH y se compara con una escala de colores el cual nos indica el pH. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la presente ficha Técnica
Requisitos Generales	Caja dispensadora de plástico con una escala de color impresa en intervalos de 0.5 unidad de pH DE 0 a 9. El valor del pH se lee comparando el resultado con una escala de colores que se suministra
Requisitos Específicos	Ancho mínimo: 7 mm Rango de medida: 0¬9 pH Resolución máx.: 0,5 pH
Empaque y rotulado	El producto se debe empacar en envases o empaques de material, inocuos que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio.
Presentación	Caja por 100 unidades.
Garantías	Caja en buen estado.
Imagen	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

Nombre del Producto	FRASCO PLÁSTICO LAVADOR DE LABORATORIO DE 500 ML
Codificación UNSPSC	41121806
Unidad de medida	Unidad
Requisitos Generales	Función principal es contener agua para procesos de lavado en laboratorio
Requisitos Específicos	Frasco de plástico con tapa rosca y manguera para lavado con cuello largo Capacidad 500ml
Empaque y rotulado	Empacados en material que garanticen su protección durante el almacenamiento, transporte y entrega del producto. Debe cumplir con todo lo establecido en la presente ficha de acuerdo con las especificaciones y técnicas requeridas y las normas técnicas relacionadas. fabricado 100% en polipropileno
Presentación	Unidad empacada en Bolsa transparente
Garantías	Empacados en material que garanticen su protección durante el almacenamiento, transporte y entrega del producto. La garantía se toma con base al producto sin usar. No presentar fisuras y salida de agua
Imagen	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

Nombre del Producto	LECHE CONDENSADA FRASCO POR 1 LITRO
Codificación UNSPSC	50131701
Unidad de medida	Unidad
Calidad	Resolución 2310 de 1986 del Ministerio de Salud. Decreto 616 de 2006 del Ministerio de la Protección Social. NTC 879.
Generalidades	La leche condensada es el producto higienizado, obtenido por deshidratación parcial, a baja presión, de una mezcla de leche y azúcares.
Requisitos Generales	Color: blanco o crema. • Sabor: dulce. • Olor característico a aroma lácteo. • Consistencia: liquida. El producto debe presentar un aspecto y consistencia uniformes, exentos de grumos y cristales de azúcar. Estar exenta de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. La leche debe estar exenta de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos según establecido en la Resolución 0676 de 2007 y en las demás disposiciones la modifiquen, adicionen o sustituyan. La leche condensada debe cumplir con los requisitos de Buenas prácticas de manufactura establecidos normativa vigente.
Requisitos Específicos	Materia grasa láctea % m/m: - 8,0% mínimo entero. - 4,0 % mínimo semidescremada - 1,0% máximo descremado. • Sólidos grasos no lácteos % m/m: 20% mínimo • Humedad %m/m: 30,0% máximo. • Colorantes: cantidad máxima permitida 30mg/kg. La leche condensada después de ser envasada podrá almacenarse a temperatura ambiente y según las condiciones estipuladas en el Decreto 3075 de1997 y en las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en el. Resolución 2310 de 1986 la NTC 879. No pueden exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007
Empaque y rotulado	El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. En el rotulo se debe declarar según el contenido de grasa láctea si es entera, semidescremada y descremada. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social
Presentación	Envase por 1 litro
Garantías	La fecha de vencimiento no debe ser mayor a un año con respecto a la entrega

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

Nombre del Producto	VASO DE CARTÓN PARA CAFÉ DE 7 ONZAS PAQUETE X 50 UNIDADES
Codificación UNSPSC	52151504
Unidad de medida	Unidad
Calidad	Empaque para uso de alimentos, resistente, capacidad de almacenar líquidos o productos con alta humedad
Generalidades	los vasos de cartón para servir cafés o demás bebidas calientes, resistente a temperaturas desde -15°c hasta 84°c , como café u otro tipo de infusiones. El material con el que están fabricados este tipo de vasos aísla mejor la temperatura de su contenido de la piel de la mano, que los comunes vasos de plástico. empaque polipropileno translucido para bebidas
Requisitos Generales	El vaso de cartón debe estar elaborado en materiales que cumplan con las condiciones sanitarias y físico mecánicas para su adecuado uso y debe garantizarse que el producto no Sufra deterioro ni contaminación debido al contacto con el vaso.
Requisitos Específicos	Vaso fabricado en cartón de color blanco de 7 onzas de capacidad. Este vaso es orgánico y se utiliza normalmente para servir tanto bebidas frías como calientes en algunos eventos y fiestas. Vaso ecológico apto para microondas.
Empaque y rotulado	Paquete por 50 unidades empacado en bolsa de polietileno que impida el deterioro y contaminación del empaque.
Presentación	Paquete x 50 unidades
Garantías	Envase en Perfecto estado, único uso.
Imagen	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

Nombre del Producto	VASO DE CARTÓN PARA BEBIDA CALIENTE 4 ONZAS PAQUETE X 50 UNIDADES
Codificación UNSPSC	52151504
Unidad de medida	Unidad
Calidad	Empaque para uso de alimentos, resistente, capacidad de almacenar líquidos o productos con alta humedad
Generalidades	los vasos de cartón para servir cafés o demás bebidas calientes, resistente a temperaturas desde -15°c hasta 84°c , como café u otro tipo de infusiones. El material con el que están fabricados este tipo de vasos aísla mejor la temperatura de su contenido de la piel.
Requisitos Generales	El vaso de cartón debe estar elaborado en materiales que cumplan con las condiciones sanitarias y físico mecánicas para su adecuado uso y debe garantizarse que el producto no Sufra deterioro ni contaminación debido al contacto con el vaso.
Requisitos Específicos	Vaso fabricado en cartón de color blanco con diseño bio de 4 onzas de capacidad. Este vaso es orgánico y se utiliza normalmente para servir tanto bebidas frías como calientes en algunos eventos y fiestas. Vaso ecológico apto para microondas.
Empaque y rotulado	Paquete por 50 unidades empacado en bolsa de polietileno que impida el deterioro y contaminación del empaque
Presentación	Paquete x 50 unidades
Garantías	Paquete por 50 unidades empacado en bolsa de polietileno que impida el deterioro y contaminación del empaque
Imagen	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

Nombre del Producto	FILTRO DE PAPEL PARA CHEMEX 6 TAZAS CAJA POR 100 UNIDADES
Codificación UNSPSC	23181801
Unidad de medida	UNIDAD
Calidad	Elaborados 100% en pulpa virgen, libres de cloro y biodegradables. Avalados por la FDA (Federal Food and Drug Administration)
Generalidades	Filtro para café de papel que resalta el sabor. Papel especial que asegura una óptima extracción del sabor del café.
Requisitos Generales	Filtro para cafetera Chemex, color blanco o natural brown
Requisitos Específicos	Papel grueso, cuadrado, para 6 tazas
Empaque y rotulado	Empaque de cartón, debidamente rotulado
Presentación	Caja por 100 unidades
Garantías	Empaque sellado, seco, limpio con código de barras, lote, descripción del fabricante y distribuidor
Imagen	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

Nombre del Producto	FILTRO DE PAPEL PARA CHEMEX 3 TAZAS CAJA POR 100 UNIDADES
Codificación UNSPSC	23181801
Unidad de medida	UNIDAD
Calidad	Elaborados 100% en pulpa virgen, libres de cloro y biodegradables. Avalados por la FDA (Federal Food and Drug Administration)
Generalidades	Filtro para café de papel que resalta el sabor. Papel especial que asegura una óptima extracción del sabor del café.
Requisitos Generales	Filtro para cafetera Chemex, color blanco o natural brown
Requisitos Específicos	Papel grueso, cuadrado, para 3 tazas
Empaque y rotulado	Empaque de cartón, debidamente rotulado
Presentación	Caja por 100 unidades
Garantías	Empaque sellado, seco, limpio con código de barras, lote, descripción del fabricante y distribuidor
Imagen	 

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

Nombre del Producto	PRENSA FRANCESA Ó CAFETERA DE PISTON O CAFETERA DE EMBOLO CAPACIDAD 350 ML
Codificación UNSPSC	23181801
Unidad de medida	Unidad
Calidad	Vidrio resistente y apliques en acero inoxidable
Generalidades	La cafetera de émbolo, cafetera de pistón, cafetera francesa o prensa francesa es un dispositivo simple para elaborar café o té y suele proporcionar café más fuerte que el de otras cafeteras.
Requisitos Generales	Jarra de vidrio y soporte metalico con embolo metalico
Requisitos Específicos	Capacidad 350 ml o 2 tazas Debe garantizar que tenga los filtros metálicos Forma: Cilíndrica Material: Vidrio y Metal Uso: Doméstico Color: gis, metálico
Empaque y rotulado	En caja de cartón, con plástico protector y debidamente rotulado, con hoja de instrucciones
Presentación	Unidad empacada en caja
Garantías	En buen estado, partes originales y en material especificado
Imagen	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

Nombre del Producto	POCILLO PARA CAFÉ ESPRESSO
Codificación UNSPSC	23181801
Unidad de medida	Unidad
Calidad	Porcelana
Generalidades	Pocillo en porcelana cilindrico
Requisitos Generales	Taza para café espresso
Requisitos Específicos	En porcelana hotelera de alta resisitencia color blanco. Referencia: pocillo capacidad 85 CC (2,9 onz) Pocillo para expres, Cónico
Empaque y rotulado	En caja, protegido, debidamente rotulado
Presentación	Por unidad
Garantías	Sin daños, en buen estado
Imagen	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

Nombre del Producto	SUPERBOLSA GRAINPRO 35 KILOS POR UNIDAD
Codificación UNSPSC	24111514
Unidad de medida	Unidad
Generalidades	Bolsa para preservar la calidad del café
Requisitos Generales	Bolsa para almacenamiento de materias primas de alto valor
Requisitos Específicos	Preservación de la calidad Hecho de material de alta calidad en varias capas. Adicionalmente contiene una barrera impermeable a los gases y la humedad. De manera efectiva conserva el sabor, aroma y calidad de los productos agrícolas secos. Garantiza preservación de la calidad de la semilla mantiene una alta germinación y vigor de las semillas almacenadas. Protección contra crecimiento de hongos y producción de aflatoxinas. Inhibe el crecimiento de contaminantes microbianos. Almacenamiento de materias primas de alto valor Establecido en la industria del café y cacao como herramienta estándar de almacenamiento y transporte debido a la probada efectividad en la conservación de sabor, aroma y calidad de los productos de alto valor. Tecnología "Verde" Certificada para uso orgánico como herramienta para mantener la preservación de los productos y obtener un control de plagas sin usar productos químicos. Solución económicamente - eficiente Desarrollada como una solución de almacenamiento no costosa y fácil de usar para una gran variedad de productos agrícolas secos y cultivos de alto valor.
Empaque y rotulado	La bolsa grainpro debe tener su empaque de forma tal que no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte. Alejado de la humedad. El producto debe contar con manual en idioma castellano que indique instrucciones y recomendaciones de uso, instalación y mantenimiento, incluyendo precauciones y modo de limpieza.
Presentación	Unidad
Garantías	Los productos se recibirán con previa autorización del comité Técnico. Garantía. Un (1) año y por defecto
Imagen	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

Nombre del Producto	TAMBOR PLÁSTICO CAPACIDAD DE 5 GALONES PARA ALIMENTOS, COLOR BLANCO
Codificación UNSPSC	24112109
Unidad de medida	Unidad
Calidad	Envases para alimentos, elaborado en HDPE de categoría alimenticia
Generalidades	Envase, especialmente para contener productos líquidos, del tipo constituido de material plástico HDPE, envases soplados óptimos para la línea de alimentos, son una excelente barrera de protección y resistencia.
Requisitos Generales	Elaborado en material pastico resiste a impacto, sirve de barrera y resistencia para un producto que le dé su adecuación para una mejor calidad también se le da buena flexibilidad. Debe incluir tapa
Requisitos Específicos	Tambor de capacidad 5 galones, color blanco. Con tapa.
Empaque y rotulado	Individual, nuevo, de uso para alimentos, bien protegido
Presentación	Unidad individual
Imagen	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

Nombre del Producto	AZÚCAR PULVERIZADA, BOLSA CONTRAMARCADA DE 1 KG
Codificación UNSPSC	50161509
Unidad de medida	Unidad
Calidad	NTC607
Generalidades	Azúcar pulverizada: producto sólido obtenido de la caña o de la remolacha azucarera, constituido esencialmente por Cristales sueltos de sacarosa cubiertos por una película de la miel madre.
Requisitos Generales	Polvo color blanco, olor característico para uso en la industria de alimentos.
Requisitos Específicos	La azúcar pulverizada debe cumplir los siguientes requisitos de calidad: Polarizacióna 20°C 96 mínimo Humedad %: 1 máximo Factordeseguridad0.30 máximo El azúcar crudo destinado para consumo directo deberá cumplir con los requisitos microbiológicos y contenido de metales pesados permitidos en la azúcar pulverizada, indicado en la NTC607. Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximo-establecidos en la Resolución 2906 de 2007, del Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento. El transporte a granel debe cumplir las mismas condiciones.
Presentación	Bolsa contramarcada de 1 kilogramo
Garantías	Fichas técnicas donde referencie el lote del producto. Fecha de vencimiento superior a un año.
Imagen	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

Nombre del Producto	JARRA AFORADA DE PLÁSTICO CAPACIDAD 3 LITROS
Codificación UNSPSC	48101907
Unidad de medida	Unidad
Calidad	Jarra en perfecto estado, único uso
Generalidades	Jarra graduada o aforada de 3 litros con asa abierta. Dimensiones Capacidad 3 litros, material de polipropileno, color transparente.
Requisitos Generales	Jarra en plástico transparente graduada por 3 litros. Ideal para contener y medir líquidos. Con mango y pico para facilitar el uso.
Requisitos Específicos	Jarra graduada o aforada de 3 litros con asa abierta. Dimensiones Capacidad 3 litros, material de polipropileno de uso en alimentos, color transparente, resistente a impacto.
Empaque y rotulado	Individual.
Presentación	Unidad
Garantías	Jarra en perfecto estado, deben ser de único uso, no presentar defectos de fabricación, elaborado con material apto para contacto con alimentos.
Imagen	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

Nombre del Producto	PELÍCULA ELÁSTICA PARA ENVOLTURAS VINIPEL, ROLLO POR 200 METROS
Codificación UNSPSC	24141501
Unidad de medida	Unidad
Calidad	ETMP190-DID-C-A2: Especificación técnica, que establece los requisitos y características que debe cumplir y los ensayos a los cuales debe someterse el vinipel.
Generalidades	Grosor inferior a 0,2 mm, habiendo medidas tan finas como las que están por debajo de los 0,006 mm. Así, la hoja es sumamente flexible, maleable y puede ser doblada o cubrir objetos con mucha facilidad, empleado en aislamientos térmicos y barreras contra el vapor. Sin embargo, este producto es frágil y fácilmente se daña, siendo comúnmente laminado en combinación con otros materiales como plástico o papel para hacerlo más útil.
Requisitos Generales	No debe venir roto, sucio, arrugado y con un ancho homogéneo
Requisitos Específicos	El Vinipel debe cumplir con los siguientes requisitos. • Color: trasparente, sin manchas. Debe ser elaborado con plástico grado alimenticio.
Empaque y rotulado	Empaque individual: Debe ser empacado en rollos de metros lineales. Empaque colectivo: El elemento debe ser empacado en cajas de cartón con el fin garantizar la calidad en el transporte y el almacenamiento. Rotulado: Para efectos de almacenaje.
Presentación	Rollo por 200 metros
Garantías	Empaque sellado Nuevo, sin olores extraños
Imagen	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

Nombre del producto	BOLSA DE PAPEL KRAFT CIERRE HERMETICO CON VENTANA DE 250 GRAMOS PAQUETE X100 UNIDADES
Codificación UNSPSC	24111502
Unidad de medida	Unidad
Calidad	Resolución 005109 - diciembre 29/2005 - Invima
Generalidades	Bolsas de papel con apertura superior en forma de U, compatible con termosellado, Diseño de cierre de cremallera autosellable reutilizable para sus productos y marca; es auto sostenible por la confección de su fuelle en la zona inferior
Requisitos Generales	Estructura laminada interna tres capas que permita proteger el producto de agentes externos como luz, oxígeno, humedad, ofreciendo una alta conservación, dosificación y presentación del contenido.
Requisitos Específicos	Bolsas de papel con lamina interna apta para alimentos con medidas de: 15 cm de ancho, 22 cm de largo, 6 cm de fuelle para 250 gramos de producto, con ventana transparente de 4 cm
Empaque y rotulado	Las bolsas y los rollos son empacadas en bolsas plásticas de PEBD y posteriormente en cajas de cartón
Presentación	Paquete embalado por 100 unidades
Garantías	Empaque cerrado y en buen estado
Imagen	