Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 1 de 155

FICHAS TECNICAS DE MATERIA PRIMA

ANEXO 10: FRUTAS Y VERDURAS

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 2 de 155

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**ACELGA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color:	Color Verde Oscuro Uniforme Y Brillante En LasHojas Y En El Tallo Blanco Crema
	Olor:	Característico
	Textura:	Textura Lisa En Hojas Y EnTallo Con Ligeras Vinosidades Verticales Firme
ASPECTO GENERAL	Fresca, Las hojas muy verdes, onduladas, anchura grande, brillantes, tersas, sin picaduras ni manchas, las pencas rígidas blanco crema. Debe cumplir NTC 1291.Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Hojas de 20 - 30 centímetros de ancho y tallo de 15 -20 centímetros de largo. Peso variable	
EMPAQUE AL RECIBIDO	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 estiramiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C, en canastilla debidamente rotulado, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración	
CRITERIO DE RECHAZO	Magulladuras, pudrición en las hojas, tallo quemado, hojas marchitas secas o quemadas, presencia de contaminación física química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 3 de 155

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**ACHIOTE FRESCO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rojizo Anaranjado Concentrado.
	Olor	Suave Aroma, Típico De Achiote.
	Textura	Característico Vegetal
ASPECTO GENERAL	Rojizo anaranjado concentrado, Fruto natural obtenido del ACHIOTE (Bixa, Orellana, L) Utilizado como colorante natural y condimento.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Frasco 500 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	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.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías del producto.	
VIDA ÙTIL	Mínimo 12 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Empaque averiado, propiedades organolépticas no características.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 4 de 155

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**APIO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Verde Claro En El Tallo Y Verde Oscuro En Las Hojas
	Olor	Característico Muy Aromático.
	Textura	Textura Del Tallo Estriada Y Lisa En Hojas
ASPECTO GENERAL	Planta gruesa de color fresco brillante, las pencas estriadas y firmes, las hojas enteras, deben tener aspecto fresco y sana	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo 20-23 cms de largo del tallo	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Canastillas limpias, en buen estado, limpias y desinfectadas. Las canastillas deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Apariencia marchita, cortes, quemaduras en las hojas, pencas muy amarillas o partidas, evidencia de maltrato o presencia de contaminación física química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 5 de 155

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**AROMATICAS HIERBAS ATADOS**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Multi Tonos Verdes Y Algunas De Biso Blancos O Lila. Ver Las Fichas Técnicas De Albahaca, Sidrón, Toronjil, Hierbabuena Y Limonaria
	Olor	Popurrí Herbal, Mezcla De Aromas Característicos De Cada Una De LasHierbas Que Hacen Parte Del Mix
	Textura	Textura Sujeta De La Hierba Aromática: Lisa, Vellosa, Venosa Y Fibrosa.
ASPECTO GENERAL	Mix de hierbas aromáticas: Hojas sanas, limpias y secas, provenientes de plantasque tienen propiedades, saborizantes y olores muy aromáticos.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Limonaria, baritas de 30-35 cms de largo, Peso 100 gramos Albahaca, ramas de 20-25 cms de largo, Peso 100 gramos Hierbabuena, ramas de 30-35 cms de largo, Peso 100 gramos Toronjil, ramas de 20-25 cms de largo, Peso 100 gramos Sidrón, ramas de 30-35 cms de largo, Peso 100 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Bolsas trasparentes individuales empacadas por 0,5 kilo. Canastillas limpias, en buen estado, limpias y desinfectadas. Las canastillas deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Hojas marchitas, rotas, agujereadas, quemadas, o amarillas, zonas ennegrecidaspor exceso de humedad, ramas cortas, tallo baboso o con presencia de mohosidad, contaminación química, física o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 6 de 155

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**AROMATICAS TURCOS (EUCALIPTO)**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Multi Tonos Verdes Y Algunas De Biso Blancos O Lila.
	Olor	Popurrí Herbal, Mezcla De Aromas Característicos De Cada Una De Las Hierbas Que Hacen Parte Del Mix
	Textura	Textura Despendida De La Hierba Aromática.
ASPECTO GENERAL	Mix de hierbas aromáticas: Hojas sanas, limpias y secas, provenientes de plantasque tienen propiedades, saborizantes y olores muy aromáticos.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Atado por Kilo	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Bolsas trasparentes individuales empacadas por 0,5 kilo. Canastillas limpias, en buen estado, limpias y desinfectadas. Las canastillas deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Hojas marchitas, rotas, agujereadas, quemadas, o amarillas, zonas ennegrecidas por exceso de humedad, ramas cortas, tallo baboso o conpresencia de mohosidades, contaminación química, física o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 7 de 155

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**ARRACACHA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Marrón Café Claro
	Olor	Perfumado Característico.
	Textura	Piel Con Textura Rugosa, Brusca AlTacto.
ASPECTO GENERAL	Tronco corto cilíndrico y ovoide. La pulpa es de color amarillo claro y de sabor agridulce. Debe estar limpia, sin raíces secundarias, turgente, libre de daños y no debe presentar bifurcaciones. El producto debe presentar forma característica, aspecto fresco.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Canastillas limpias, en buen estado, limpias y desinfectadas. Las canastillas deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C o a temperatura ambiente, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Cortes en la piel, magulladuras, quemaduras o manchas, pudriciones, color muy oscuro presencia de contaminación física química o plagas. Ataque de los insectos, suciedad y enfermedades y magulladuras.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

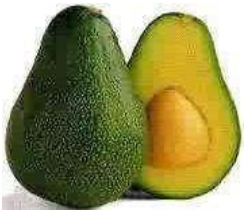
Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 8 de 155

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**ARVEJA VERDE DESGRANADA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Verde Claro.
	Olor	Característico Neutro.
	Textura	Textura Lisa Y Suave.
ASPECTO GENERAL	Semilla redonda pareja de color verde homogéneo. Presentada a granel, semillas parejas. Los granos de la arveja deben estar bien formados frescos, suficientemente duros, y tener un color verde característico de la variedad.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo	
EMPAQUE AL RECIBIDO	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. Canastillas limpias, en buen estado, limpias y desinfectadas. Las canastillas deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C o a temperatura ambiente, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Semillas marchitas o muy amarillas, con quemaduras en la piel o picadura de insectos, presencia de contaminación física química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 9 de 155

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**AGRAZ**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Vino Tinto
	Olor	Característico
	Textura	Lisa Al Tacto
ASPECTO GENERAL	Bayas redondas de aproximadamente 1,2 cm de diámetro, color rojo oscuro vino tinto (dando la apariencia de negro o violeta) cuando alcanza su madurez y sabor ácido. Se recibirá el producto completamente maduro, firme y fresco, sin presencia de agentes patógenos o contaminantes.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo	
EMPAQUE AL RECIBIDO	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. Canastillas limpias, en buen estado, limpias y desinfectadas. Capacidad máxima 20 kilogramos	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C, en canastilla debidamente rotulado, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Mínimo 20 días	
CRITERIO DE RECHAZO	Magulladuras, bayas blandas, sobre maduradas, olor no característico, presencia de moho, fermentación, presencia de contaminación física, química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 10 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**AGUACATE**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Verde Oscuro
	Olor	Característico
	Textura	Firme Al Tacto
ASPECTO GENERAL	Fruto ovalado de color verdoso, piel fina, con pulpa suave, cremosa en su interior con una semilla, Variedad papelillo. Nivel de maduración solicitado a requerimiento.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo con 30 a 35 cm de circunferencia	
EMPAQUE AL RECIBIDO	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. Canastillas limpias, en buen estado, limpias y desinfectadas. Las canastillas deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C, en canastilla debidamente rotulado, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Exento de enfermedades en la piel, pudriciones. Cáscara cede al tacto. Magulladuras, presencia de golpes, manchas cafés, pulpa de color no característico. Evidencia de contaminación, física, química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 11 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**AHUYAMA / ZAPAYO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Verde Oscuro
	Olor	Característico
	Textura	Firme Al Tacto
ASPECTO GENERAL	La pulpa es de color amarillo-anaranjado, densa, y de sabor dulce y en su interior se encuentran semillas planas de color blanco hueso. Limpio. De acuerdo a solicitud de la entidad	
PRESENTACIÒN/ PESO	kilogramo	
EMPAQUE AL RECIBIDO	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. Canastillas limpias, en buen estado, limpias y desinfectadas. Las canastillas deben estar recubiertas conbolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C o temperatura ambiente en canastilla debidamente rotulado, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de golpes, picaduras. Corteza blanda al tacto, pudriciones, quemaduras o enfermedades en la piel, hongo en la parte del sombrero, cortes o maltratos. Evidencia de contaminación, física, química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 12 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO **FOTO**		AJI ROJO
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Rojo, Verde, Naranja, Amarillo Intenso Brillante
	Olor	Característico
	Textura	Textura Lisa Con Ligeras Protuberancias Hacia El Lado Del Pedúnculo
ASPECTO GENERAL	Vegetal picante con semillas internas de color beige en el centro, de origen nacional. El producto debe estar entero, sanos, limpio sin materiales extraños.	
PRESENTACIÒN/ PESO	kilogramo	
EMPAQUE AL RECIBIDO	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. Canastillas limpias, en buen estado, limpias y desinfectadas. Las canastillas deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de Pudriciones en la piel hacia el lado del pedúnculo, cortes, manchas quemaduras, presencia de contaminación física química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 13 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**AJI LIMO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**Color**	Amarillo Y Naranja Vibrante
	Olor	Característico
	Textura	Textura Lisa Con Ligeras Protuberancias Hacia El Lado Del Pedúnculo
ASPECTO GENERAL	Fruto de origen peruano, es una variedad de ají picante, que se destaca por su aroma a limón. El mismo es un condimento popular en Perú. El ají posee forma de cono alargado, con un color amarillo y naranja vibrante, mide unos 60mm de largo y 12mm de diámetro presentando algunas arrugas.	
PRESENTACIÒN/ PESO	kilogramo	
EMPAQUE AL RECIBIDO	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. Canastillas limpias, en buen estado, limpias y desinfectadas. Las canastillas deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de Pudriciones en la piel hacia el lado del pedúnculo, cortes, manchas quemaduras, presencia de contaminación física química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 14 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**AJI ROCOTO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Rojo Vibrante
	Olor	Característico
	Textura	Textura Lisa
ASPECTO GENERAL	Este fruto de origen peruano, es una variedad de ají picante, que se destaca por su aroma afrutado. El ají de forma redonda cuadrada, con un color rojo vibrante, mide unos 60mm de largo y 40mm de diámetro y de piel lisa.	
PRESENTACIÒN/ PESO	kilogramo	
EMPAQUE AL RECIBIDO	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. Canastillas limpias, en buen estado, limpias y desinfectadas. Las canastillas deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de Pudriciones en la piel hacia el lado del pedúnculo, cortes, manchas quemaduras, presencia de contaminación física química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 15 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**CHILE CHIPOTLE**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Marrón Oscuro
	Olor	Característico
	Textura	Piel Arrugada
ASPECTO GENERAL	El fruto del jalapeño secado y ahumado naturalmente, alcanzando los 7 cm de largo y alrededor de 3 de ancho en la base. De color marrón oscuro y pielarrugada.	
PRESENTACIÒN/ PESO	kilogramo	
EMPAQUE AL RECIBIDO	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. Canastillas limpias, en buen estado, limpias y desinfectadas. Las canastillas deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de Pudriciones en la piel hacia el lado del pedúnculo, cortes, manchas quemaduras, presencia de contaminación física química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 16 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**AJO IMPORTADO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Blanco Claro A Blanco Hueso
	Olor	Característico
	Textura	Textura Lisa Y Firme,
ASPECTO GENERAL	Los bulbos deben estar sanos y limpios, tiene forma achatada, los dientes debensentirse aglomerados y apretados uno al lado del otro, se caracteriza por funcionar como condimento y aromatizante, sin brotes o retoños verdes y con una envoltura seca, sin golpes. El ajo o los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991.	
PRESENTACIÒN/ PESO	kilogramo	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Canastillas limpias, en buen estado, limpias y desinfectadas. Las canastillas deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C o temperatura ambiente en canastilla debidamente rotulado, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Exenta de Dientes separados y/o aislados, pudriciones, olor a rancio,quemaduras, cortes o presencia de contaminación física química o plagas	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 17 de 155

NOMBRE DEL PRODUCTO **FOTO**		**AJO NACIONAL**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Violáceo
	Olor	Característico
	Textura	Textura Lisa Y Firme,
ASPECTO GENERAL	Los bulbos deben estar sanos y limpios, tiene forma esférica, los dientes deben sentirse aglomerados y apretados uno al lado del otro, se caracteriza por funcionar como condimento y aromatizante, sin brotes o retoños verdes y con una envoltura seca, sin golpes. El ajo o los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991.	
PRESENTACIÒN/ PESO	kilogramo	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Canastillas limpias, en buen estado, limpias y desinfectadas. Las canastillas deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C o temperatura ambiente en canastilla debidamente rotulado, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Exenta de Dientes separados y/o aislados, pudriciones, olor a rancio, quemaduras, cortes o presencia de contaminación física química o plagas	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 18 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**ALBAHACA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Hojas Color Verde Claro Intenso, Poca Presencia De Flores Blancas Y Tallo Verde Claro
	Olor	Característico Perfumado Herbal.
	Textura	Hojas Lisas, Suaves Y Delicadas Con Venas Fibrosas Muy Delgadas, Tallo Fibroso YJugoso.
ASPECTO GENERAL	Hierba aromática de olor perfumado, hojas verdes claro intenso hojas lisas y suaves, poca presencia de flores blancas y tallo fibroso, jugosos y de color verde claro, hojas limpias.	
PRESENTACIÒN/ PESO	500 GRAMOS	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacar en bolsas transparentes (con materiales inertes y libres de residuos de fabricación) individuales. Canastillas limpias, en buen estado, limpias y desinfectadas. Las canastillas deben estar recubiertas con bolsa capuchón bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, olores y sabores extraños, hojas marchitas, rotas, agujereadas, quemadas, o amarillas, zonas ennegrecidas por exceso de humedad, ramas cortas, tallo baboso o con presencia de moho, contaminación química, física o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 19 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**ALBACON**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Verde Lustroso Y Brillante
	Olor	Característico PerfumadoHerbal.
	Textura	Hojas Lisas, TexturaSedosa.
ASPECTO GENERAL	Hierba aromática variedad de albahaca de procedencia italiana, empleada en la gastronomía, con hojas opuestas de un verde lustroso y brillante, ovales u ovaladas, lisa y de textura sedosa, que miden de 6 a 11 cm de longitud por 6 cm de anchura.	
PRESENTACIÒN/ PESO	500 GRAMOS	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacar en bolsas transparentes (con materiales inertes y libres de residuos de fabricación) individuales. Canastillas limpias, en buen estado, limpias y desinfectadas. Las canastillas deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, olores y sabores extraños, hojas marchitas, rotas, agujereadas, quemadas, o amarillas, zonas ennegrecidas por exceso de humedad, ramas cortas, tallo baboso o con presencia de moho, contaminación química, física o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 20 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**ALCACHOFA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Verde Intenso Uniforme Opaco.
	Olor	Característico Vegetal Fresco.
	Textura	Textura Lisa Firme Al Tacto.
ASPECTO GENERAL	Vegetal semi-redondo con pequeñas hojas duras que brotan de su base. Deben estar limpias, desprovistas de tierra. Debe presentar hojas enteras, con aspecto de frescura, y de coloración y aspectos normales para la variedad.	
PRESENTACIÒN/ PESO	KILOGRAMO	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Canastillas limpias, en buen estado, limpias y desinfectadas. Las canastillas deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Magullado o con pudriciones, presencia de cortes, manchas, perforaciones, malformaciones, presencia de contaminación física química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 21 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**ANON**
CARACTERÍSTICA SSENSORIALES	Color	Piel Reticulada De Color Verde Y Una Pulpa Blanca. Contiene NumerosasSemillas Aplastadas De Color Negro.
	Olor	Característico Vegetal Fresco.
	Textura	La Pulpa De Consistencia Cremosa EsSuave La Epidermis,
ASPECTO GENERAL	Alude a la forma característica del fruto. Es generalmente redondo u ovalado, Con escamas exteriores muy pronunciadas, llamadas carpelos, la pulpa es blanca, afrutada y cremosa con un marcado gusto que recuerda a la canela alberga numerosas semillas y hebras. Sabor: dulce y ligeramente ácido. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291.	
PRESENTACIÒN/ PESO	kilogramo	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Canastillas limpias, en buen estado, limpias y desinfectadas. Las canastillas deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Golpes, plagas. Magulladuras, maltrato, pudriciones, evidencia de maduración forzada, reseco, contaminación química, física o Plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 22 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**BANANO BOCADILLO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Amarillo Uniforme Con Ligeros Tonos Verdosos De Acuerdo Al Grado DeMaduración.
	Olor	Característico Dulce Neutro.
	Textura	Firme Y Liso Al Tacto.
ASPECTO GENERAL	Fruta entera, duros con la forma característica de la variedad, seca, limpia, sin manchas, ni grietas. Sin rayas profundas, ni ataques de plagas o enfermedades. Deben presentar aspecto fresco y consistencia firme.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Promedio de peso de 80 a 100 gramos * unidad	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Canastillas limpias, en buen estado, limpias y desinfectadas. Las canastillas deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C o a temperatura ambiente, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Ataques de plagas o enfermedades, principios de pudrición, magulladuras, heridas no cicatrizadas o cuellos rotos, material extraño como tierra, polvo, agroquímicos, visibles en el producto o en el empaque.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 23 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**BANANO CRIOLLO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Amarillo Uniforme Con Ligeros Tonos Verdosos De Acuerdo Al Grado De Maduración.
	Olor	Característico Dulce Neutro.
	Textura	Firme Y Liso Al Tacto.
	Banano nacional, amarillo uniforme, nivel de maduración solicitado a requerimiento. Peso de 270 – 285 gr	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Canastillas limpias, en buen estado, limpias y desinfectadas. Las canastillas deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C o a temperatura ambiente, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Ataques de plagas o enfermedades, principios de pudrición, magulladuras,heridas no cicatrizadas o cuellos rotos, material extraño como tierra, polvo, agroquímicos, visibles en el producto o en el empaque.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

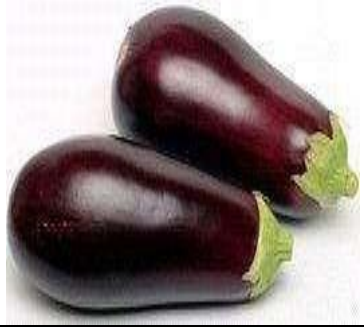
Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Página 24 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**BANANO URABA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Amarillo Uniforme Con Ligeros Tonos Verdosos De Acuerdo Al Grado De Maduración.
	Olor	Característico Dulce Neutro.
	Textura	Firme Y Liso Al Tacto.
ASPECTO GENERAL	Fruta de forma alargada con venas pronunciadas pedúnculo y cuello firme, pulpa suave dulce, de color blanco hueso. Peso de 200 - 250 gris	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Canastillas limpias, en buen estado, limpias y desinfectadas. Las canastillas deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C o a temperatura ambiente, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Ataques de plagas o enfermedades, principios de pudrición, magulladuras, heridas no cicatrizadas o cuellos rotos, material extraño como tierra, polvo, agroquímicos, visibles en el producto o en el empaque.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 25 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**BATATA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Marrón Claro Ligeramente Crema.
	Olor	Característico Vegetal Terroso.
	Textura	Textura Firme Al Tacto, Piel Lisa, Limpia Y Brillante
ASPECTO GENERAL	Tubérculo o camote, sabor suave y ligero en pulpa de color claro y saborarenoso. El producto debe ser sano, parejo y limpio.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C o a temperatura ambiente, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Textura muy blanda o magullada, callosidades en la cáscara, cortaduras, color verde o asoleada, hueca, nacida, presencia de contaminación física química oplagas	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 26 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**BERENJENA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Purpura Brillante Uniforme.
	Olor	Característico Vegetal.
	Textura	Textura Consistente, Firme Al Tacto, Piel Lisa Brillante.
ASPECTO GENERAL	Forma alargada, con pulpa de color verde claro o blanco, semillas blandas internas. La pulpa es consistente, de textura esponjosa, de color blanco, sabor amargo, presenta pequeñas semillas de color amarillo. La berenjena debe estar entera, brillante, lisa, limpia firme.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Tamaño 23-25 cms de circunferencia en la parte más ancha Peso de 300-350 gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Canastillas limpias, en buen estado, limpias y desinfectadas. Las canastillas deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Manchas verdes grietas, magulladuras, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. Piel arrugada, color opaco, hundimiento con la presión suave, contaminación física química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 27 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**BERROS**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Verde
	Olor	Característico Vegetal.
	Textura	Fina Y Tierna
ASPECTO GENERAL	Proviene de planta acuática de la familia de las crucíferas. Las hojas, son alargadas de forma oval y con nervaduras muy marcada, de sabor amargo, se incorporan en ensaladas, en salsas, en potajes o en cremas de verduras, a las que aportan su característico sabor. Se requiere manojos frescos, de hojas verdes y sanas	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Paquetes por 0,5 kilo. Canastillas limpias, en buen estado, limpias y desinfectadas. Las canastillas deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Manojos que están amarillentos o mustios, hojas podridas o maltratados, marchitas, contaminación física, química o plagas	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 28 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**BOROJÒ**
CARACTERÍSTICA SSENSORIALES	Color	Color Chocolate, Tanto En Cáscara Como En Pulpa
	Olor	Característico Ácido Frutal.
	Textura	Textura Suave.
ASPECTO GENERAL	Fruta redonda suave al tacto, moldeable, internamente con semillas recubiertaspor la pulpa de color marrón oscuro y acida.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo 14-16 cms de circunferencia, peso 750-850 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Vinipelada y enmallada individual unidad en canastillas, en buen estado, limpia y desinfectada. Las canastillas deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Fruta dura indicando falta de madurez, presencia de moho, olor fermentado,cáscara reseca, evidencia de contaminación química, física o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 29 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**BREVAS**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Verde Amarilloso.
	Olor	Característico Dulce Aromático.
	Textura	La Cáscara Es Suave Lisa Y Firme Al Tacto, La Pulpa Es Crujiente Y Jugosa.
ASPECTO GENERAL	Fruta ovoide, firme, suave y lisa con semilla interna, El producto debe estarentero, firme, limpio, sano, consistencia firme.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. peso de 40 a 45 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	En bolsa por kilos. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoríacolor y calibre. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Contaminación química, física o plagas, sobre maduración.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 30 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**BRÓCOLI**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Verde Claro En El Pedúnculo O Tronco Y Verde Oscuro En Los Arboles
	Olor	Característico Vegetal.
	Textura	Textura Lisa Y Firme En El Tronco O Pedúnculo Y Los Árboles Son Esponjosos Suaves Y Coposos
ASPECTO GENERAL	Pedúnculo base conformado por un ramillete superior con árboles cerrados de la verdura. El producto debe estar limpio, sano, consistencia firme.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso 300- 350 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	El producto podrá ser empacado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Árboles quemados, tallos duros, hojas quemadas que no están cerradas protegiendo los arboles centrales, tamaño muy grande, presencia de contaminación física química o plagas Contaminación química, física o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 31 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**COLIFLOR**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Flor De Color Amarillo Vibrante, El TalloY Las Hojas En Tonalidades Verdosas
	Olor	Característico Vegetal.
	Textura	Firme
ASPECTO GENERAL	Vegetal con árboles en la parte superior del tallo de sabor agradable y con olor característico.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	El producto podrá ser empacado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Arboles muy quemados, tallos muy duros, hojas quemadas que no están cerradas protegiendo los árboles centrales, presencia de contaminación físicaquímica o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 32 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**CALABAZA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Amarillo Intenso Brillante Uniforme.
	Olor	Característico Vegetal Neutro.
	Textura	Textura Lisa Firme Al Tacto.
ASPECTO GENERAL	Hortaliza de cáscara dura con ligeras venosidades verticales de sabor ligero yneutro	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo.1500 a 2000 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	El producto podrá ser empacado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C o temperatura ambiente con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Variación de colores, enfermedades en la piel hongos, cortes, magulladuras, malformaciones, evidencia de maltrato, presencia de contaminación física química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 33 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**CARAMBOLO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Amarillo Dorado, Sin Manchas. Con Algunas Variaciones Verdosas
	Olor	Característico Ácido Frutal.
	Textura	La Cáscara Es Suave Lisa Y Firme Al Tacto,La Pulpa Es Crujiente Y Jugosa
ASPECTO GENERAL	Fruta exótica, conocida popularmente como "fruta estrella" piel fina comestible. Ofrece una textura crujiente y suave, un sabor refrescante ligeramente agridulce, piel limpia y textura tersa. Firme al tacto con 5 costillas prominentes que forman una estrella.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso 190 - 210 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	El producto podrá ser empacado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de magulladuras o cortes, cáscara manchada o con evidencia de contaminación física, química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 34 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**CEBOLLA CABEZONA BLANCA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Verde Alrededor Del Sombrero YColor Blanco La Parte Restante.
	Olor	Característico Vegetal Penetrante.
	Textura	Textura Lisa Firme Al Tacto.
ASPECTO GENERAL	Color verde alrededor del sombrero y color blanco la parte restante. Bulbos comestible duros, sin indicios de germinación, compactos y secos. Limpia, sin humedad, sin manchas, sin cuello blando. 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.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. (Pareja de 200 a 230 gramos)	
EMPAQUE AL RECIBIDO	El producto podrá ser empacado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C o temperatura ambiente, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia cuello húmedo o blando al presionar, magulladuras o grietas, manchas cafés o moho el tallo. Presencia de contaminación física química o plagas, color amarillo en el corazón.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 35 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**CEBOLLA CABEZONA MORADA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Morado Con Tonalidades Vino Tinto Claras Y Blanco.
	Olor	Característico Vegetal Penetrante.
	Textura	Textura Lisa Firme Al Tacto.
ASPECTO GENERAL	Bulbos comestible duros, enteras y sanas, se caracterizan por tener trazos morados en la carne blanca. Sin indicios de germinación, compactos y secos.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. (Pareja de 200 a 230 gramos)	
EMPAQUE AL RECIBIDO	El producto podrá ser empacado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C o temperatura ambiente, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia cuello húmedo o blando al presionar, magulladuras o grietas, manchas cafés o moho el tallo. Presencia de contaminación física química o plagas, color amarillo en el corazón.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 36 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**CEBOLLA LARGA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Morado Con Tonalidades Vino Tinto Claras Y Blanco.
	Olor	Característico Vegetal Penetrante.
	Textura	Textura Lisa Firme Al Tacto.
ASPECTO GENERAL	Bulbos comestible duros, parejas, enteras y sanas, se caracterizan por tenertrazos morados en la carne blanca. Sin indicios de germinación, compactos y secos. Limpia (sin tierra)	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. 55 - 58 cms de largo la parte blanca y ramas, Peso variable por tallo.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	El producto podrá ser empacado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C, concanasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de humedad externa anormal, Pudriciones en el tallo, plagas, moho u hongos o daños causados por éstas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 37 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**CEBOLLA PUERRO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Verde Oscuro En La Punta De Las Hojas Y Va Descendiendo En DegradeHasta Llegar A Blanco
	Olor	Característico Vegetal.
	Textura	Textura Firme Al Tacto.
ASPECTO GENERAL	Limpia, tallo corto, con un bulbo en un extremo y hojas verdes en el otro, el bulbo es de color blanco y las hojas van del blanco al verde oscuro.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. 20-22 cms de largo base blanca y 30-32 cm puntas verde. Peso 150- 200 gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	El producto podrá ser empacado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Hojas amarillentas, blandas, descoloridas o en mal estado, hojas secas, tallo hinchado, hojas muy largas o quemadas, cortes, putrefacciones en el tallo presencia de contaminación física química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 38 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**CEBOLLÍN**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Verde Oscuro Intenso Uniforme
	Olor	Característico Vegetal Penetrante
	Textura	Tallos Erguidos, Textura Lisa Firme Al Tacto
ASPECTO GENERAL	Vegetal con olor penetrante y sabor Característico a cebolla ligeramente perfumada a hierba. Debe presentarse, sana, de consistencia dura, firme y de aspecto fresco	
PRESENTACIÒN/ PESO	500 gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	El producto podrá ser empacado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Pudriciones, excesiva humedad, rancidez, parte inferior de las hojas muy amarillas o quemadas, contaminación física química o plagas	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 39 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**CHAMPIÑONES**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	COLOR	Color blanco crema.
	OLOR	Característico vegetal terroso.
	TEXTURA	Textura suave al tacto liso acartonado.
ASPECTO GENERAL	Vegetal entero, que se consume crudo o cocido, de buen sabor y olor característico de carne suave y delicada. El producto debe estar entero, limpio (sin materiales extraños). El champiñón debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 940.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. De 12 a 19 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación (Debe incluir fecha de vencimiento). Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Mínimo 10 días	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de plagas, humedad exterior anormal, olores y sabores extraños.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 40 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**CHAMPIÑONES PORTOBELLO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Marrón
	Olor	Característico Vegetal Terroso.
	Textura	Textura Suave Al Tacto Liso Acartonado.
ASPECTO GENERAL	Vegetal entero, que se consume crudo o cocido, de buen sabor y olor característico de carne suave y delicada. El producto debe estar entero, limpio (sin materiales extraños). Ofrecen una textura firme y tersa, un sabor más dulce, fresco, delicado. champiñón debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 940.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. 60 a 110 gr	
EMPAQUE AL RECIBIDO	El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación (Debe incluir fecha de vencimiento). Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Mínimo 10 días	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de plagas, humedad exterior anormal, olores y sabores extraños.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 41 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**HONGO SHITTAKE**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Marrón
	Olor	Característico
	Textura	Firme
ASPECTO GENERAL	Seta de color marrón originaria de Asia, producida en Colombia, utilizada en la gastronomía. Se solicita cruda y fresca, entero, sin tierra.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Contenedor con circulación de aire. El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación (Debe incluir fecha de vencimiento). Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Mínimo 10 días	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de plagas, humedad exterior anormal, tierra, olores y sabores extraños.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 42 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**ORELLANAS**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Blanco Crema Y Tonalidades Grisáceas
	Olor	Característico
	Textura	Tierna Y Carnosa
ASPECTO GENERAL	Seta de color blanco crema y tonalidades grisáceas, de producción nacional, textura tierna y carnosa, utilizada en la gastronomía. Se solicita cruda y fresca, sin tierra.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado en contenedor con circulación de aire. El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación. Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C, concanasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de plagas, humedad exterior anormal, tierra, olores y sabores extraños.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 43 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**CHONTADURO**
CARACTERÍSTICA SENSORIALES	Color	Variedades De Color Amarillo, Rojo Y Naranja
	Olor	Característico
	Textura	Dura Al Tacto, Grasoso, Fibrosa Y Arenosa En Su Interior
ASPECTO GENERAL	Fruto de una palma de forma ovoide, con poca presencia de olor, su carne es de color naranja. El color de la cascara define su variedad, tiene variaciones de color amarillo, rojo y naranja. Se requiere crudo.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. De 30 a 60 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación. Embalado en canastas que evitesu deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Magulladuras, contaminación, física química o plagas	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 44 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**CIRUELA IMPORTADA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Rojo Cereza O Rojo Oscuro Uniforme E Intenso.
	Olor	Característico Ácido Frutal.
	Textura	Textura Suave, Lisa, Firme Al Tacto.
ASPECTO GENERAL	Fruta redonda firme, suave y lisa con semilla interna. De origen chileno o peruano. El producto debe estar entero, limpio, sano y consistencia firme. Exentas de síntomas de deshidratación, no se permitirá desgarramientos de la cáscara en la parte adyacente al pedúnculo.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. De 60 a 70 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación. Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Fruta sobre madura con magulladuras, cortes, cáscara quemada o con videncia de contaminación física, química o plagas	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 45 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**CHUGUAS**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Morado Fuerte Brillante
	Olor	Característico Neutro A Verdura Al Partirlo
	Textura	Textura Lisa Y Suave Pero Firme, Debe Partir Al Doblarlo
ASPECTO GENERAL	Similar tubérculo color morado homogéneo	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación. Embalado en canastas que evitesu deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	marchitas o muy amarillas, con quemaduras o manchas en la piel o evidenciade ataque de insectos, presencia de contaminación física química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 46 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**CILANTRO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Verde Oscuro Intenso Uniforme.
	Olor	Característico Vegetal.
	Textura	Textura Lisa Y Suave En Sus Hojas Y Quebradizo En El Tallo.
ASPECTO GENERAL	Vegetal de hojas muy delicadas con sabor algo picante. El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio (sin tierra), sin materiales extraños. El cilantro y los productos elaborados a partir del mismo, deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Atado por 500 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación. Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Hojas quemadas de color amarillo, tallo con putrefacciones, rancidez presencia de contaminación física química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 47 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**CIRUELA NACIONAL**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Rojo Cereza O Rojo Oscuro Uniforme Intenso.
	Olor	Característico Ácido Frutal.
	Textura	Textura Suave, Lisa, Firme Al Tacto.
ASPECTO GENERAL	Fruta redonda firme, suave y lisa con semilla interna. De origen nacional. El producto debe estar entero, limpio, sano y consistencia firme. Exentas de síntomas de deshidratación, no se permitirá desgarramientos de la cáscara en la parte adyacente al pedúnculo.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación. Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C, concanasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Fruta sobre madura con magulladuras, cortes, cáscara quemada o con evidencia de contaminación física, química o plagas, residuos de productos químicos en niveles que pudieran ser dañinos para la salud.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 48 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**COCO NATURAL**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Cáscara Externa De Color Marrón Con Algunas Fibras Naturales Adheridas.
	Olor	Característico Neutral.
	Textura	Cáscara Dura Fibrosa, Con Pelos Bruscos Adheridos A La Misma.
ASPECTO GENERAL	Fruta redonda dura, la cual es marrón y firme por uno de sus lados y por el otro es blanca, suave, lisa y Húmeda. Producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color según la variedad, el producto No debe presentar capa fibrosa gruesa externa.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. De 1000 a 1300 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C o a temperatura ambiente, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia olores y sabores extraños, con evidencia de contaminación física, química o plagas, rajaduras, putrefacción en el interior, olor o sabor fermentado y/o rancio de la carne o agua de coco, presencia de capa fibrosa externa.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

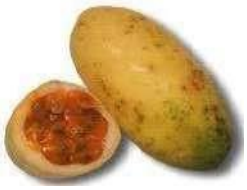
Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 49 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**COLES DE BRUCELAS**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Verde Claro Con Tonalidades En Blanco Crema.
	Olor	Característico Vegetal.
	Textura	Textura Lisa Firme Al Tacto Ligeramente Acolchada
ASPECTO GENERAL	Las coles que presentan inflorescencias no deben mostrar apariencia arrocada 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, pequeño diámetro (generalmente de 2,5-4 cm de diámetro) que se asemejan a diminutas coles.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. De 15 a 20 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de o manchas presencia de ataque de roedores o gusanos, enfermedades, golpes o daños; con evidencia de contaminación física, químicao plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 50 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**CUBIOS**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Crema Fuerte Opaco
	Olor	Característico Neutro A Verdura Al Partirlo
	Textura	Textura Lisa Y Suave Pero Firme, Debe Partir Al Doblarlo
ASPECTO GENERAL	Tubérculo rojizo y pequeño, limpio. Los cubios deben encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. El producto no debe ser de consistencia leñosa, ni presentar bifurcaciones ni raíces secundarias.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. De 4 a 5 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de quemaduras, manchas en la piel o evidencia de ataque de insectos, golpes o daños, presencia de contaminación física química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 51 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**CURUBA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Amarillo Pálido Con Algunos Visos Verdes Y Pequeños Lunares Color Café En Muy Poca Proporción.
	Olor	Característico Ácido- Dulce Y Frutal.
	Textura	Textura Lisa, Suave Y Con Presencia De Vellosidad Fina.
ASPECTO GENERAL	Fruta ovalada de exterior liso, suave y con presencia de vellosidad, de pulpa color curuba que cubre las semillas pequeñas y aplanadas de sabor ácido dulce. Entera, sanas, con la forma característica, de aspecto fresco, consistente al tacto y limpia.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso 115- 120 gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de ataque de insectos, enfermedades, moho, magulladuras, fruta seca o pasada de madurez, grietas en su cáscara, evidencia de maltrato, contaminación física, química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 52 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**DURAZNO NACIONAL**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Amarillo Pálido Con Algunos Visos Verdes Y Pequeños Lunares Color Café EnMuy Poca Proporción.
	Olor	Característico Ácido- Dulce Y Frutal.
	Textura	Textura Lisa, Suave Y Con Presencia De Vellosidad Fina.
ASPECTO GENERAL	Fruta que contiene una semilla única en el centro, piel aterciopelada y consistencia dura, Entera, sanas, con la forma característica, de aspecto fresco, consistente al tacto y limpia.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso de 120 a 150 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de ataque de insectos, enfermedades, moho, magulladuras,evidencia de maltrato, contaminación física química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 53 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**DURAZNO IMPORTADO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Amarillo Con Tonos Rojizos.
	Olor	Característico Fragancia Dulce Y Suave.
	Textura	Piel Suave, Delicada Y Lisa.
ASPECTO GENERAL	Fruta redonda suave pero firme al tacto con semilla interna, rodeada por la carnede color amarilla - naranja pálida y de sabor dulce.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso 195 - 210 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de ataque de insectos, enfermedades, magulladuras, evidencia de maltrato, contaminación física química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 54 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**ENELDO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Verde
	Olor	Característica Hierba Aromática
	Textura	Tallo Verde Fistuloso Con Abundante Célula Blanca
ASPECTO GENERAL	Hierba aromática verde.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Atado por 500 gramos. Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C o temperatura ambiente, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Coloración marchita, amarilla o café, contaminación, física química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema detransporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 55 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**ESPARRAGOS**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Verde Claro Uniforme En El Tallo Y
	Olor	Característico Vegetal.
	Textura	Textura Escamosa Firme Al Tacto.
ASPECTO GENERAL	Frescos, con los tallos tiernos y hojas intactas. Vegetal cilíndrico delgado de gran sabor carne suave	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Paquetes por 0,5 kilo. Canastillas limpias, en buen estado, limpias ydesinfectadas. Las canastillas deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Color marrón oscuro en punta y color amarillo en tallo, partidos, podridas o maltratados, marchitos, exceso de raíz, contaminación física, química o plagas	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 56 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**ESPINACA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Verde Oscuro Uniforme En Hojas.
	Olor	Característico Vegetal.
	Textura	Textura Suave Y Firme Al Tacto, Pero CrujienteAl Partir.
ASPECTO GENERAL	Hojas lisas o rizadas dispuestas en roseta que surgen de un tallo más o menos ramificado, color de las hojas es verde oscuro y brillante con aspecto fresco y tierno. Debe presentar hojas enteras, limpias y desprovistas de tierra.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. 30 – 33 cms de largo, peso variable	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
CRITERIO DE RECHAZO	Hojas marchitas, quemadas, magulladuras, amarillas resecas, tallo amarillo con presencia de contaminación física química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 57 de 159

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**ESTRAGÓN FRESCO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Verde Oscuro
	Olor	Picante Y Anisado, Con Un Toque A Heno.
	Textura	Finos, Ramosos Y Estriados.
ASPECTO GENERAL	Planta vivaz de tallos finos, ramosos y estriados. Hojas largas, delgadas ypuntiagudas.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Atado de 500 gramos. Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de hojas marchitas, rotas, agujereadas, quemadas, zonasennegrecidas por exceso de humedad, ramas cortas, tallo baboso o con presencia de mohosidades, contaminación química, física o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 58 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**FEIJOA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	El Color De Su Cáscara Es Verde GrisáceoCon Presencia De Algunas Manchas Rojas Su Pulpa Es Blanca
	Olor	Característico Persistente Y Fragante
	Textura	Textura Lisa O Rugosa Dependiendo De La Variedad O Maduración
ASPECTO GENERAL	Fruta ovalada con carne gruesa de color blanca granulosa con pequeñas semillasinternas.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso 55-62 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Fruta sobre madura, con enfermedades en la piel, cortes, magullada, conevidencia de contaminación física química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 59 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**FLORES COMESTIBLES**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Variados
	Olor	Característico persistente y fragante
	Textura	Suave
ASPECTO GENERAL	Flores comestibles de origen nacional, se utilizan tanto para decorar como condimentar todo tipo de propuestas culinarias, se solicita mix de variedades de flores con sus pétalos completos en un mismo empaque, (lilas, pensamientos, violetas, capuchinas, azhar, begonias, cebollín, amapola, lavanda). mínimo 5 variedades por paquete. Seguras para consumo, libre de pesticidas agroquímicos	
PRESENTACIÒN/ PESO	Unidad	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacadas en contenedores para transportar flores comestibles, hermético con una base para mantenerlas hidratadas. Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	5 días refrigeración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Flores magulladas, deshidratas, con evidencia de contaminación físicaquímica o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 60 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**FRESA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Rojo Brillante
	Olor	Característico Aroma Intenso Penetrante
	Textura	Textura Superficie Suave Con PequeñasSemillas
ASPECTO GENERAL	Fruta con forma cónica casi redonda gruesa, brillante fresco, carne acida – dulce. El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme. La fresa debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4103.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso de 19 a 23 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Fruta sobre madura con enfermedades en la piel, cortes, putrefacción, magullada o presencia de contaminación física química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 61 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**FRAMBUESA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rojo
	Olor	Aromático Propio De La Fruta.
	Textura	Rugosa
ASPECTO GENERAL	Fruta del arbusto frambueso rojo o europeo, de color rojo con drupas bien formadas y pronunciadas, cada una dividida por un pelo de color amarillo oro, de la variedad “Malling Exploit, Malling Admiral,” producida en Colombia. El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme. Sabor: dulce y ligeramente ácido. La frambuesa debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso de 10 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacada en contenedores herméticos de polietileno, con circulación de aire, en presentación de 200 gr, con cadena de frio. Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Fruta sobre madura con enfermedades en la piel, cortes, magullada o presencia de contaminación física química o plagas	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 62 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**FRIJOL VERDE**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Rosa Con Tonalidades Violetas Y Crema.
	Olor	Característico Vegetal.
	Textura	Extura Lisa Y Firme Al Tacto.
ASPECTO GENERAL	Desgranado, grano ovalado con sabor suave y pulpa firme.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Color amarillo en su totalidad con manchas marrones quemaduras en la piel, separación de su cáscara de la vaina presencia de contaminación físicaquímica o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

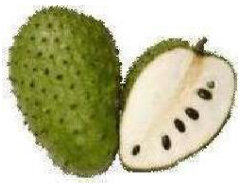
Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 63 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**GENGIBRE**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Marrón
	Olor	Característico
	Textura	Textura Firme, Con Aroma Y Picante
ASPECTO GENERAL	color marrón	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	con quemaduras o manchas en la piel oevidencia de ataque de insectos, presencia de contaminación física química de plagas	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 64 de 159

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**GRANADILLA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Amarillo Naranja Con Presencia De Pequeñas Pecas De Color Marrón
	Olor	Característico Dulce
	Textura	Textura Suave Lisa
ASPECTO GENERAL	Fruta redonda ovalada ligera si se agita se siente saco membranoso interno donde se almacenan las semillas y pulpa dulce, El producto debe estar entero,firme, de forma esférica, de aspecto fresco, sano, limpio y libre de magulladuras,	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso 135-150 gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Envuelta en malla protectora (mallalon), Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Fruta arrugada con manchas color marrón en la piel, pudriciones, cáscararota o evidencia de contaminación química, física o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 65 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**GUANÁBANA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Verde Oscuro
	Olor	Característico Dulce Frutal
	Textura	Textura Áspera Con Ligeras Puntas En Forma De Espinas Protectoras, Que Son En Realidad Una Fruta Cada Una
ASPECTO GENERAL	Fruta ovalada de gran tamaño y Peso, su pulpa es de color blanco hueso y en su interior se encuentran numeras semillas de color marrón oscuro, La guanábana debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 5208. Deben estar frescas, enteras, limpias sin presencia de humedad exterior anormal.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo peso de 2750 a 3000 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Textura blanda al tacto, o fruto demasiado verde, espinas quemadas o piel reseca, cortes o grietas de la piel, contaminación física química o plagas. Daños visibles por insectos, enfermedades, magulladuras, podredumbre o cualquier otro defecto que impida el consumo, olores, sabores o materias extrañas visibles.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 66 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**GUASCAS**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Verde Oscuro Uniforme
	Olor	Característico Vegetal.
	Textura	Textura Rugosa Aterciopelada, Ramas Erguidas Y Abundancia De Hojas Enteras.
ASPECTO GENERAL	Planta o hierba aromática con sabor característico algo amargo.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Atado x 500 gramos. Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Hojas quemadas de color amarillo, hojas o tallo con putrefacciones, presenciade contaminación física química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

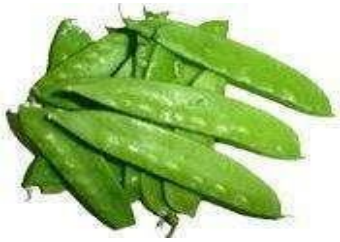
Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 67 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**GUATILA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Verde Oscuro O Verde Claro
	Olor	Olor A Fruta Campo Verde
	Textura	Cascara Lustrosa Espinosa
ASPECTO GENERAL	Vegetal de hojas con sabor característico algo amargo.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. 250 a 400 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Sobre maduración o magulladura, presencia de contaminación física química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 68 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**GUAYABA PERA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Verde Amarilloso
	Olor	Característico Dulce Aromático
	Textura	Textura Firme Al Tacto, Piel, Rugosa / Lisa
ASPECTO GENERAL	Forma redonda o estrecha al pedúnculo tomando forma parecida a la pera, con semillas internas.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso 175-185 gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presenta enfermedades en la piel, pudriciones. Cáscara cede demasiado al tacto. Magulladuras. Evidencia de contaminación, física, química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 69 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**GUISANTES**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Verde Claro Brillante
	Olor	Característico Neutro A Clorofila Al Partirlo
	Textura	Textura Lisa Y Suave Pero Firme, Debe PartirAl Doblarlo
ASPECTO GENERAL	Vaina lisa de color verde homogéneo	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Vainas marchitas o muy amarillas, con quemaduras o manchas en la piel oevidencia de ataque de insectos, presencia de contaminación física química o plagas	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 70 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**HABAS VERDES**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Verde Crema Claro.
	Olor	Característico Vegetal.
	Textura	Textura Lisa Y Firme Al Tacto.
ASPECTO GENERAL	Grano plano con un ojo alargado en la parte superior del mismo, con sabor Característico, suave y ligero. Los granos de las habas deben estar bien formados frescos, suficientemente duros. Las habas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Pudriciones, maltratadas o magulladas, color amarillo crema presencia de contaminación física química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 71 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**HABICHUELA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Verde Oscuro Uniforme.
	Olor	Característico Vegetal.
	Textura	Textura Lisa Y Firme Al Tacto, Debe Partir FácilAl Tratar De Doblarla
ASPECTO GENERAL	Vegetal alargado con semillas internas de color crema.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso 18 - 23 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Vegetal marchito, manchado con manchas hongos o perforaciones en la piel, muy flexible que no se quiebre al doblar. Presencia de contaminación Físicaquímica o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 72 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**HABICHUELIN**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Verde Intenso O Amarillo Claro
	Olor	Característico Vegetal.
	Textura	Textura Lisa Y Firme Al Tacto, Debe Partir Fácil Al Tratar De Doblarla
ASPECTO GENERAL	Vegetal alargado con semillas internas de color crema. vainas de 1 cm de diámetro y 10 a 12 cm de largo.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacados en contenedores herméticos con circulación de aire, cadena de frio. Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Vegetal marchito, manchado con manchas hongos o perforaciones en la piel, muy flexible que no se quiebre al doblar. Presencia de contaminación física química o plagas	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 73 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**HIERBABUENA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Verde Uniforme.
	Olor	Aroma Ligeramente A Menta.
	Textura	Rugosa, Gruesa, Crujiente
ASPECTO GENERAL	Hojas muy aromáticas, cerradas, ovaladas, dentadas en los bordes y vellosas, tallos rojizos	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo	
EMPAQUE AL RECIBIDO	. Atado x 500 gramos. Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Hojas maltratadas, quemadas las hojas, ramas cortas, tallo baboso o con presencia de mohosidades, hojas secas. Contaminación física, química oplagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 74 de 155

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**HIGOS**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Verde Pálido Con Tonalidades Amarillas - Moradas Claras.
	Olor	Característico Ácido Frutal
	Textura	Textura Blanda Cáscara Con Pequeños BellosTipo.
ASPECTO GENERAL	Forma oval alargada y achatada en los extremos, pulpa de color amarilla pálido y sabor dulce. Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez talque les permita soportar su manipulación, transporte y conservación. El producto debe cumplir con la norma NTC 1291	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso 30 -45 gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Fruta dura o muy blanda, marchita, resquebrajada, con pudriciones, evidencia de maltrato o contaminaciones físicas, químicas o plagas	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

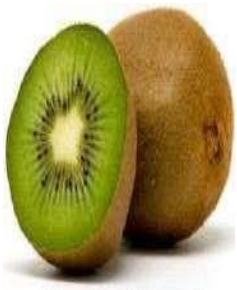
Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 75 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		HOJAS PARA TAMAL
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Verde Oscuro
	Olor	Característico Al Producto
	Textura	Lisa Al Tacto
ASPECTO GENERAL	Hoja de plátano, deben ser enteras, limpias y frescas.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Hojas con color extraño, maltratado o con evidencia de pudriciones o maduración forzada, textura reseca, presencia de contaminación química física o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 76 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**IBIAS**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rojo / Rojo Con Tonalidades Amarillentas
	Olor	Caracteristico
	Textura	Lisa Suave
ASPECTO GENERAL	Tubérculo de la región andina del continente y en nuestro país en el departamento de Boyacá, de forma alargada, de entre 3 cm a 6 cm de largo, , con alto contenido de almidón, es un sustituto de la papa, uno de los ingredientes principales del cocido boyacense.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Magulladuras, presencia de tierra, contaminación física, química o biológica, y olores no acordes con grado de maduración.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 77 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**KIWI**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Café Verdoso Uniforme
	Olor	Característico Ácido
	Textura	Textura De Piel Es Blanda Fina Pero Firme Al Tacto Ligero, Con Piel Llena De Vellosidades Bruscas
ASPECTO GENERAL	Forma ovalada, con pulpa dulce de color verde traslucido y con diminutas semillas internas de color marrón oscuro.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso 90-100 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	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. Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Fruta sin manchas, sobre madurado, con pudriciones en la corona, evidencia de mal trato o contaminaciones físicas, químicas o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 78 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		LAUREL FRESCO
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Verde Oscuro Brillante Uniforme.
	Olor	Característico Vegetal Aromático.
	Textura	Textura Lisa
ASPECTO GENERAL	Vegetal de hojas duras con aspecto seco al tacto. 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.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Atado x 500 gramos. 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. Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Hojas maltratadas, manchadas quemadas, de color amarillo, presencia decontaminación física química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 79 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**LECHUGA BATIVIA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Verde Claro
	Olor	Característico Del Producto
	Textura	Lisa Venosa
ASPECTO GENERAL	Vegetal formado de hojas frescas	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso 1100 a 1300 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	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. Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de hojas sucias insectos, tierra, presencia de contaminación física química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 80 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**LECHUGA CRESPA MORADA/VERDE**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Verde Con Matices Morados, Y Verde Uniforme En Tallo Con Tonos Degrade Que Terminan Morados O Verde En Punta De Hojas
	Olor	Característico Vegetal
	Textura	Textura Crujiente, Firme Al Tacto Y Acolchada
ASPECTO GENERAL	Vegetal de hojas grandes, frescas, sanas y forma redondeada con sabor vegetal agradable	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso 220- 250 gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	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. Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Hojas quemadas de color amarillo, o marrón, pudrición, tallo marchito, presencia de contaminación física química o plagas	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 81 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**LECHUGA ROMANA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Verde Vivo
	Olor	Característico Vegetal
	Textura	Textura Crujiente, Firme Al Tacto Y Acolchada
ASPECTO GENERAL	Planta herbácea u hortaliza que posee unas hojas robustas, alargadas y con un robusto nervio central, de color verde vivo. De producción nacional.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacada en bolsas individuales con circulación de aire, cadena de frio. 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. Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Hojas quemadas de color amarillo, o marrón, pudrición, tallo marchito, presencia de contaminación física química o plagas	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 82 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**LECHUGA RUGULA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Verde Claro Uniforme.
	Olor	Característico Vegetal.
	Textura	Textura Lisa Sin Presencia De AbolladurasNi Marcas, Suave Al Tacto
ASPECTO GENERAL	Hortaliza de hoja, pequeña, Peso liviano. Hojas de color verde claro, textura suave. El pedúnculo es pequeño y firme. Es una variedad de lechuga, con tallos largos y delgados de donde provienen sus hojas pequeñas y onduladas, con un sabor amargo y picante.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso de 220 a 250 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacadas en contenedor hermético con circulación de aire, cadena de frio. Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con elproducto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Hojas quemadas de color amarillo, o marrón, pudrición, tallo marchito, presencia de contaminación física química o plagas	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 83 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**LIMÓN THAITI**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Verde Intenso Uniforme Sin Variaciones
	Olor	Característico Ácido
	Textura	Textura Lisa No Rugosa Brillante
ASPECTO GENERAL	Forma ovalada, dura al tacto con pulpa color verde pálido y acida. El productodebe estar entero, firme, de forma característica, de aspecto fresco, limpio, sano, consistencia firme, y libre de magulladuras,	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso 80-90 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad Máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Fruta rugosa, con variaciones de color amarillo, excesivamente madura, Manchas, callosidades marrones en cáscara, quemaduras, evidencia demaltrato o presencia de contaminación física, química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del Producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 84 de 159

NOMBRE DEL PRODUCTO **FOTO**		**LIMONARIA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Ramas Color Opaco Verde Claro Intenso En Las Puntas, Blanco Con Visos Lila En La Base.
	Olor	Característico Limón Fresco Herbal
	Textura	Hierba Menuda Y Espesa, Fibrosa En Las Puntas Y Carnosa En La Base
ASPECTO GENERAL	Hierba aromática de olor fresco a limón, menara, espesa y opaca, fibrosa y colorverde claro en las puntas, carnosa y color blanco con visos lila en la base	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Atado de 500 gramos. 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. Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de hojas marchitas, rotas, agujereadas, quemadas, o amarillas, ennegrecidas, ramas cortas, con presencia de mohosidades, c ontaminaciónquímica o física.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 85 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**LULO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Naranja Intenso Uniforme
	Olor	Característico Ácido Frutal
	Textura	Textura Ligeramente Flexible A La Presión, Con Pocas O Ninguna Vellosidad En Su Piel.
ASPECTO GENERAL	Forma redonda firme al tacto con semillas internas, pulpa color verde - naranja de sabor dulce. El producto debe estar entero, limpio, sano y de consistenciafirme.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso 92-105 gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	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. Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Fruta arrugada o magullada, con manchas, sinónimo de maltrato, cortes o enfermedades en la piel, evidencia de contaminación física, química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 86 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**MAMEY**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Naranja, Y En El Centro Una Drupa De Color Negro
	Olor	Característico Al Producto
	Textura	Textura Cremosa, Con Pulpa Dulce
ASPECTO GENERAL	El mamey Calocarpummammosum, es un fruto de clima tropical de las regiones cálidas y húmedas de México.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. De 8 a 20 cms de diámetro	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Fruta magullada, pudriciones, evidencia de maduración forzada, reseco, contaminación química física o Plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 87 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**MANDARINA ARRAYANA/MANDARINA FRUTERO SHERBETH**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Amarillo Con Tonalidades Verdosas.
	Olor	Característico Aromático Ácido Frutal.
	Textura	Textura Semi Lisa, Firme A La Presión.
ASPECTO GENERAL	Forma esférica aplanada, con semillas internas pequeñas, fácil de pelar, pulpa ligeramente acida y muy refrescante. Peso de 150- 160 gramos. 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. Jugosas.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso de 150 – 160 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de cortes, moho cerca a pedúnculo, manchas en la piel, presencia de contaminación física, química o plagas, producto seco.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 88 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**MANGO DE AZÚCAR**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Amarillo, Rojizo
	Olor	Característico Vegetal Fresco.
	Textura	Textura Firme Lisa Y Suave
ASPECTO GENERAL	Forma ovoide, oblonga arriñonada, con pedúnculo largo para evitar que derramesavia. Su pulpa es de color naranja claro o marrillo con semilla central Interna leñosa. El producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso 180-195 gamos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Textura blanda al tacto, sin pedúnculo enfermedades cortes o grietas de la piel, contaminación física química o plagas, manchas negras, magulladuras, insectos, olores extraños.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 89 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**MANGO TOMMY**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Piel Color Rojo, Amarillo Y Verde Brillante,Pulpa Color Amarillo Intenso.
	Olor	Característico Dulce Frutal E Intenso.
	Textura	Textura Lisa No Rugosa Sin Malformaciones O Magulladuras Que Se Vean O Sientan Al Tacto.
ASPECTO GENERAL	Fruta de forma redonda y punta alargada más redonda que ovalada, carne dulce, color amarillo intenso, de piel color rojo, amarillo y verde, lisa sin malformaciones. Grado de maduración a requerimiento de la entidad.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso de 930 – 950 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Textura blanda al tacto, sin pedúnculo enfermedades cortes o grietas de la piel, contaminación física química o plagas, manchas negras, magulladuras, insectos, olores extraños.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 90 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**MANZANA ROJA IMPORTADA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Rojizo Con Tonalidades AmarillasPálido
	Olor	Característico Aromatizante Dulce
	Textura	Textura Lisa Brillante Sin MalformacionesO Daños En Piel Que Se Vean O Sientan Al Tacto.
ASPECTO GENERAL	Forma semi redonda, con pulpa de color blanco hueso, sabor dulce y semillasmarrón en su interior,	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso 130-142 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Golpes, pudrición, manchas, arrugas, puntos blandos al tacto, enfermedades enla piel o cualquier tipo de contaminación física, química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 91 de 153

NOMBRE DELPRODUCTO **FOTO**		**MANZANAVERDE IMPORTADA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Verde Claro Brillante Uniforme
	Olor	Característico Aromatizado Ácido.
	Textura	Textura Lisa Brillante Sin MalformacionesO Daños En Piel Que Se Sientan Al Tacto
ASPECTO GENERAL	Forma semi redonda, con pulpa de color blanco hueso, sabor dulce y semillas marrón en su interior,	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso 165-173 gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Golpes, pudrición, manchas, arrugas, puntos blandos al tacto, enfermedades en la piel o cualquier tipo de contaminación física, química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

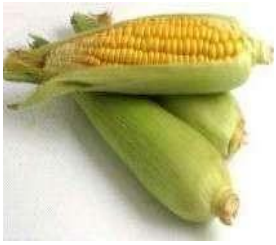
Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 92 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**MARAÑÒN**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rojo Brillante
	Olor	Característico Aromatizado
	Textura	Textura Lisa
ASPECTO GENERAL	Fruto que consta del seudofruto y semilla en forma de riñón, amarillo-naranja.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de magulladuras, y olores no acordes con grado de maduración, contaminación física, química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 93 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**MARACUYÁ**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Amarillo, Intenso, Con Tonalidades Verdosa Y Naranja Pálido
	Olor	Característico Aromático Ácido Frutal
	Textura	Textura Lisa, Dura Y Acolchada Para Proteger Pulpa
ASPECTO GENERAL	Forma redonda u ovoide con un extremo acabado en semi punta, en su interior la pulpa de color amarillo / naranja cubre las semillas de color marrón oscuro, Elproducto debe estar entero, limpio, sano y de consistencia firme.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso 190-200 gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Fruta arrugada, con golpes, moho en la piel por total perdida de líquidos,contaminación física química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 94 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**MAZORCA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Amarillo Crema En Granos Y Verde Claro En Hojas (Ameros)
	Olor	Característico Vegetal.
	Textura	Textura Firme Al Tacto Con Granos Suaves Y Tiernos Que Se Perforan Fácil Con La Uña
ASPECTO GENERAL	Frutos homogéneos por tusa, La mazorca debe ser entera y fresca. Granos enteros, regulares, tiernos y de color amarillo vibrante, recubierta con una sola capa de amero.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso entre 170 y 200 granos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Escases de granos, o granos maltratados, quemados o duros por exceso de maduración, evidencia de contaminación física química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 95 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		MELÓN CANTALOUP
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Amarillo Marrón Pálido Con Tonalidades Naranja.
	Olor	Característico Dulce Frutal.
	Textura	Textura Membranosa / Venosa, Firme Al Tacto
ASPECTO GENERAL	Forma ovalada, con pulpa dulce de color naranja pálido que cubre en su interior semillas de color blanco. Producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), de aspecto fresco.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso 1800-2000 gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Magulladuras, golpes, manchas, moho por humedad, muy verde o muy madura, presencia de contaminación física, química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 96 de 159

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**MENTA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Verde-Limón
	Olor	Menta
	Textura	Hojas Cilíndricas
ASPECTO GENERAL	Finas Hierbas aromática con aroma a menta	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo, atado por 500 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de hojas marchitas, rotas, agujereadas, quemadas, o amarillas, ennegrecidas, ramas cortas, con presencia de mohosidades, contaminación química o física.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

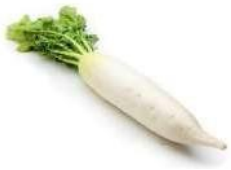
Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 97 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**MORA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Morado- Rojizo Brillante
	Olor	Característico A Baya, Dulce-Ácido
	Textura	Textura Suave Con Pequeñas Estructuras Redondas Delicadas Rellenas De Pulpa YSemillas.
ASPECTO GENERAL	Baya con forma cónica, con estructuras delicadas redondas rellenas de pulpa y semillas, corazón firme y blanco, con pedúnculo en forma de estrella normalmente de 4 hojas. El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme. La mora debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4106.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso 6 a 8 gramos x fruta	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Frutas pequeñas, verdes, golpeadas o aplastadas, magulladas, presencia de contaminación, física, química o plagas, moho o pudrición.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 98 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO **FOTO**		**MUTE**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Blanco Con Tonalidades Crema.
	Olor	Característico Vegetal.
	Textura	Textura Lisa Y Firme Al Tacto.
ASPECTO GENERAL	Grano ovalado con sabor suave, el mute es una preparación tradicional de Boyacá y los Santanderes, en la que su ingrediente principal es el maíz blanco, pelado y cocido.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío. Embalado en canastas que evite su deterioro ycontaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Color amarillo en su totalidad con manchas marrones quemaduras en la piel, fermentación, presencia de contaminación física química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 99 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**NABOS**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Blanco Y Verde
	Olor	Especifico Del Tallo
	Textura	Cilíndricas Lisa Con Hojas Corrugadas
ASPECTO GENERAL	Piel y carne blanca. El producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano,limpio, humedad externa anormal y olores extraños.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Atado de 500 gramos. Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Sobre maduración, presencia de contaminación física química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 100 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**NARANJA TANGELO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Anaranjado Brillante
	Olor	Textura Lisa Firme Al Tacto.
	Textura	Textura Firme Al Tacto Semi Lisa Ya QuePuede Tener Partes Semi Arrugadas.
ASPECTO GENERAL	Forma ovalada en su interior la pulpa es de color naranja - amarillento de sabor dulce con gran cantidad de fibra, posee pocas semillas.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso 290-310 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Fruta de color verde, textura blanda, cortes, magulladuras o enfermedades en la piel, contaminación física química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 101 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**NARANJA VALENCIA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Amarillo Con Tonalidades Naranja
	Olor	Textura Lisa Firme Al Tacto.
	Textura	Textura Lisa Firme Al Tacto.
ASPECTO GENERAL	Forma ovalada ligeramente aplanada, con cáscara fina, pulpa de color naranja con escasas semillas en su interior, jugosa.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso 170-195 gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia golpes, magulladuras, enfermedades en la piel, producto seco, sin sabor, contaminación física química o plagas	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 102 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**ÑAME**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Marrón
	Olor	Característico Del Producto
	Textura	Tubérculo Terroso
ASPECTO GENERAL	Cascara café terrosa interior blanco y rico en almidón. El ñame debe encontrarseen un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. El ñame estará libre de tierra, sin arrugamiento superficial, sin infección por hongos, sin germinar.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso de 1 a 1.5 kilos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C o a temperatura ambiente, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas.Contaminación física química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 103 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**OREGANO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Verde
	Olor	Aromático Característico Del Producto
	Textura	Hoja Con Vellosidades, Venosidades
ASPECTO GENERAL	Hoja con venosidades, ovales con bordes ligeramente desdentados	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Atado x 500 gramos. Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C o a temperatura ambiente, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de hojas marchitas, rotas, agujereadas, quemadas, ennegrecidas,ramas cortas, con presencia de mohosidades, contaminación química o física o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

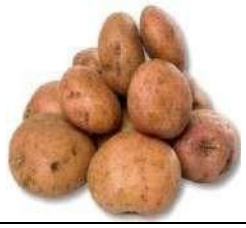
Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 104 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**PAICO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Verde
	Olor	Aromático Característico Del Producto
	Textura	Hoja Con Vellosidades, Venosidades
ASPECTO GENERAL	Hoja Oblongo de forma lanceada	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Atado x 500 gramos. Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de hojas marchitas, rotas, agujereadas, quemadas, ennegrecidas,ramas cortas, con presencia de mohosidades, contaminación química o física o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 105 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**PAPA CRIOLLA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Amarillo Claro Con Ojos Marrón
	Olor	Característico Vegetal Terroso.
	Textura	Textura Firme Al Tacto, Piel Lisa, Limpia Y Brillante
ASPECTO GENERAL	Tubérculo de cáscara fina de sabor suave y particular, pulpa de color crema. El producto debe ser sano, parejo y limpio. Y entregado como sea requerido por la entidad según el uso gastronómico.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso de 50-60 (picadas) a 80-100 (puré o ajiaco)	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C o a temperatura ambiente, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Textura muy blanda o magullada, callosidades en la cáscara, cortaduras, color verde o asoleada, hueca, nacida, presencia de contaminación física química o plagas	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 106 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**PAPA PASTUSA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Marrón Claro Ligeramente Crema.
	Olor	Característico Vegetal Terroso.
	Textura	Textura Firme Al Tacto, Piel Lisa, Limpia YBrillante
ASPECTO GENERAL	Tubérculo de cáscara fina de sabor suave y ligero en pulpa de color claro y sabor arenoso. El producto debe ser sano, parejo y limpio.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso de 150 a 160 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C o a temperatura ambiente, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Textura muy blanda o magullada, callosidades en la cáscara, cortaduras, color verde o asoleada, hueca, nacida, presencia de contaminación física química o plagas	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 107 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**PAPA SABANERA PRIMERA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Marrón Con Tonalidades Moradas
	Olor	Característico Vegetal
	Textura	Textura Firme Al Tacto Lisa Brillante
ASPECTO GENERAL	Tubérculo de cáscara fina de sabor suave y ligero en pulpa de color crema traslucido. Limpio.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso de 130 a 140 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C o a temperatura ambiente, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Textura muy blanda o magullada, callosidades en la cáscara, cortaduras, colorverde o asoleada, hueca, nacida, presencia de contaminación física química o plagas	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 108 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**PAPA SABANERA CERO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Marrón Medio Oscuro Homogéneo
	Olor	Característico Vegetal
	Textura	Textura Firme Al Tacto, Piel Lisa, Limpia YOpaca
ASPECTO GENERAL	Tubérculo de cáscara fina de sabor suave y ligero en pulpa de color pálido traslucido. Limpio.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso de 300 a 340 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C o a temperatura ambiente, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Textura muy blanda o magullada, callosidades en la cáscara, cortaduras, color verde o asoleada, hueca, nacida, presencia de contaminación física química o plagas	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 109 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**PAPAYA HAWAIANA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Amarillo
	Olor	Fruta Olor Característico Del Producto
	Textura	Lisa, Abrillantada
ASPECTO GENERAL	Fruta entera de forma oval, pulpa jugosa. a requerimiento de la entidad.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso de 450 a 600 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C o a temperatura ambiente, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Excesivo color verde o muy duras al tacto. Hendiduras, golpes, pudrición, manchas, arrugas, puntos blandos al tacto, enfermedades en la piel o cualquiertipo de contaminación física, química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 110 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**PAPAYA MELONA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Naranja Brillante Con Tonalidades Amarillas Y / O Ligeramente Verdosas
	Olor	Característico Dulce Frutal.
	Textura	Textura Lisa Firme Al Tacto.
ASPECTO GENERAL	Forma ovalada, alargada casi cilíndrica grande ranurada en su parte superior,con la pulpa interna de color naranja intenso uniforme dulce con semillas de color marrón oscuro.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso de 2100 a 2400 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C o a temperatura ambiente, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Excesivo color verde o muy duras al tacto. Hendiduras, golpes, pudrición, manchas, arrugas, puntos blandos al tacto, enfermedades en la piel o cualquier tipo de contaminación física, química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

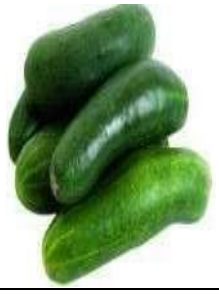
Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 111 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**PAPAYUELAS**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Amarillo Con Tonalidades Naranja.
	Olor	Característico Al Producto.
	Textura	Textura Lisa Firme Al Tacto.
ASPECTO GENERAL	Forma ovalada, alargada casi cilíndrica grande ranurada en su parte superior, con la pulpa interna de color naranja intenso uniforme dulce con semillas de color marrón oscuro	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C o a temperatura ambiente, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Excesivo color verde o muy duras al tacto. Hendiduras, golpes, pudrición, manchas, arrugas, puntos blandos al tacto, enfermedades en la piel o cualquier tipo de contaminación física, química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 112 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**PATILLA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Cáscara De Color Verde Brillante Jaspeada De Cerda Pálido Y Blanco Hueso De
	Olor	Característico Dulce Neutro.
	Textura	Textura Lisa, Suave.
ASPECTO GENERAL	Forma ovoide con cáscara gruesa, pulpa de color rosado, rojizo con numerosas semillas de color marrón oscuro. 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 patilla debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1271.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso de 3000 a 4500 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C o a temperatura ambiente, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	La cáscara blanda a la presión de los dedos, presenta magulladuras, enfermedades en la piel con tono marrón evidencia de mal trato contaminación física, química o plagas. Sobre maduración.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 113 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**PEPINO COHOMBRO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Verde Oscuro Uniforme Brillante
	Olor	Característico Vegetal
	Textura	Textura Lisa Y Dura Al Tacto
ASPECTO GENERAL	Vegetal alargado delgado con semillas internas de color crema. Los pepinos deben estar bien formados frescos o secos, suficientemente duros, y tener color característico de la variedad.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso de 280 a 295 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Color amarillento, muy grande, manchas rugosidades, blando o magullado, cortado o partido, deformidades, contaminación física química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 114 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**PEPINO CRIOLLO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Verde
	Olor	Frescura
	Textura	Lisa Abrillantada Con Superficie Espinosa
ASPECTO GENERAL	Fruto alargado hueco por dentro con forma cónica duro y seco. PEPINO CAIMA: popularmente llamado en nuestra gastronomía “pepino criollo ó pepino de guiso” Mide de 10 a 20 cm de largo por 3 a 08 cm de ancho. La superficie irregular, con vetas oscuras, puede ser lisa o algo espinosa. Su color varía del verde oscuro al blanco. Presenta estrías longitudinales en su superficie.El mesocarpio de color blanco (de 3-4 mm de grosor), y hueco con semillas de color negro y rugoso.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso 125 a 200 gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Color amarillento, muy grande, manchas rugosidades, blando o magullado, cortado o partido, deformidades, contaminación física química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 115 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**PEPINO EUROPEO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Verde Oscuro Uniforme Brillante
	Olor	Caracteristico
	Textura	Estrías
ASPECTO GENERAL	Vegetal alargado delgado con pocas semillas internas, color verde oscuro uniforme brillante con pequeñas estrías en la piel, con una circunferencia de 5 cm y 15 a 20 cm de largo.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Color amarillento, muy grande, manchas, deshidratación, blando o magullado, cortado o partido, deformidades, contaminación física química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 116 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**PERA IMPORTADA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Verde Oliva Claro Con Lunares Pequeños Color Amarillo Quemado MásOscuro Que La Piel.
	Olor	Característico, Dulce Frutal
	Textura	Textura Lisa, Firma Al Tacto
ASPECTO GENERAL	Forma cónica de base pompa con pedúnculo adherido a la punta, canosa, jugosa y dulce, de color amarillo quemado y verde oliva claro y lunares pequeños color amarillo quemado más oscuros que la piel. El producto debe ser entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un colortípico de la especie y variedad, de aspecto fresco. De origen chileno o peruano. La pera debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso de 235-240 gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Producto blando o magullado, cortado o partido, deformidades, contaminaciónfísica química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 117 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO **FOTO**		**PEREJIL LISO/CRESPO FRESCO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Verde Oscuro Uniforme Brillante
	Olor	Característico Vegetal
	Textura	Textura Coposa Ligera
ASPECTO GENERAL	Hierba aromática de hojas coposas y tallo delgado de sabor ligeramente amargo.El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Atado x 500 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Variaciones de color, putrefacciones, magulladuras, textura blanda, manchas enla piel, presencia de contaminación física química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 118 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**PIMENTON AMARILLO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Amarillo Uniforme IntensoBrillante
	Olor	Característico Vegetal
	Textura	Textura Firme Al Tacto Lisa
ASPECTO GENERAL	Es un fruto, utilizado en la gastronomía colombiana como verdura para guisos, este es de forma ovoide alargada, con terminación en punta redondeada, de color verde cuando esta inmadura y de color rojo intenso cuando alcanza su madurez, de un aroma y sabor dulce, de carne delgada de no más de 1 cm, hueco en su interior y con un grupo de semillas pequeñas de color blanco crema. Verde o rojo según requerimiento. El pimentón debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 3634-1.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso de 230 a 250 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Variaciones de color, putrefacciones, magulladuras, textura blanda, manchas enla piel, presencia de contaminación física química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

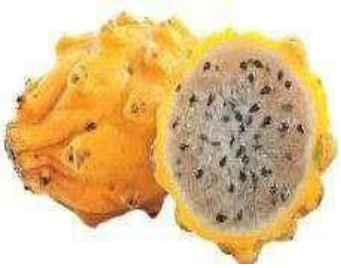
Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 119 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**PIMENTON VERDE Y ROJO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Rojo Cereza Uniforme IntensoBrillante O Verde Fuerte
	Olor	Característico Vegetal
	Textura	Textura Firme Al Tacto Lisa
ASPECTO GENERAL	Es un fruto, utilizado en la gastronomía colombiana como verdura para guisos, este es de forma ovoide alargada, con terminación en punta redondeada, de color verde cuando esta inmadura y de color rojo intenso cuando alcanza su madurez, de un aroma y sabor dulce, de carne delgada de no más de 1 cm, hueco en su interior y con un grupo de semillas pequeñas de color blanco crema. Verde o rojo según requerimiento. El pimentón debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 3634-1.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso de 230 a 250 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Variaciones de color, putrefacciones, magulladuras, textura blanda, manchas en la piel, presencia de contaminación física química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

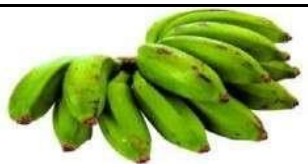
Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 120 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**PIÑA GOLD**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Naranja Con Tonalidades Verdosas
	Olor	Característico Dulce Semi Ácido
	Textura	Textura Escamosa (Brácteas) Dura Al Tacto
ASPECTO GENERAL	Forma ovalada y gruesa, con corona de hojas verdes duras, en su interior la pulpa es de color amarilla dulce. 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 cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 729-1.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso 2000 - 2300 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Piña muy dura, presenta moho en el tallo, hojas marchitas, golpes, magulladuras o contaminación física química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

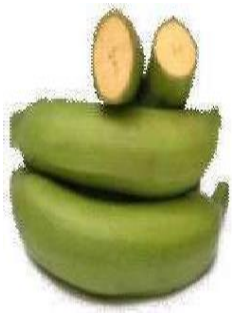
Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 121 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**PITAHAYA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Amarillo Con Ligeras Tonalidades Verdes
	Olor	Característico Dulce Frutal
	Textura	Textura Sinuosa Ligera (Brácteas) Firme Al Tacto
ASPECTO GENERAL	Forma ovoide con cáscara gruesa, en su interior presenta pulpa color gris traslucida, sabor dulce, que cubre semillas color marrón oscuro. El producto debe estar entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco. La pitahaya debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 3554.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso 160- 170 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Excesivo color verde o muy maduras. Evidencia de golpes, pudrición, manchas, arrugas, zonas blandas al tacto, enfermedades en la piel o cualquier tipo de contaminación física, química o plaga.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 122 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**PLATANO COLICERO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Verde Oscuro Con Variación De Tonos Marrones Oscuros.
	Olor	Característico Neutro.
	Textura	Textura Lisa Y Firme Al Tacto.
ASPECTO GENERAL	El plátano colicero debe estar entero, duro, con la forma característica de la variedad, debe presentar aspecto fresco y consistencia firme, secos, limpios.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso 150-165 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C o a temperatura ambiente, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Principios de pudrición, magulladuras, heridas no cicatrizadas o cuellos rotos, manchas, grietas, rayas profundas, ataques de plagas o enfermedades. Presencia de tierra, polvo, agroquímicos, visibles en el producto o en el empaque. Desprendido del racimo color amarillo, moho en racimo o contaminación física química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 123 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**PLATANO VERDE LLANERO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Verde Uniforme Intenso.
	Olor	Característico Vegetal.
	Textura	Textura Firme Al Tacto Lisa.
ASPECTO GENERAL	Fruto alargado delgado con pulpa color crema y sabor ligeramente astringente. Debe estar entero, duro, con la forma característica de la variedad, debepresentar aspecto fresco y consistencia firme, secos, limpios.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso 400 - 450 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C o a temperatura ambiente, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Principios de pudrición, magulladuras, heridas no cicatrizadas o cuellos rotos, manchas, grietas, rayas profundas, ataques de plagas o enfermedades. Presencia de tierra, polvo, agroquímicos, visibles en el producto o en el empaque. Desprendido del racimo color amarillo, moho en racimo o contaminación física química o plagas. Pintón o maduro, manchado, reseco.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 124 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**PLATANO HARTON/LLANEROMADURO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Amarillo Claro Con Tonalidades Marrón Oscuro.
	Olor	Característico Vegetal.
	Textura	Textura Firme Al Tacto.
ASPECTO GENERAL	Fruto alargado delgado con pulpa color crema y sabor dulce. Debe estar entero, duro, con la forma característica de la variedad, debe presentar aspecto fresco y consistencia firme, secos, limpios. Uso gastronómico: asado. Variedad hartón o llanero	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso 400 - 450 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frío a 0 a 4°C o a temperatura ambiente, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Principios de pudrición, magulladuras, heridas no cicatrizadas o cuellos rotos, manchas, grietas, rayas profundas, ataques de plagas o enfermedades. Presencia de tierra, polvo, agroquímicos. Desprendido del racimo color amarillo, moho en racimo o contaminación física química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 125 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**POLEO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Verde, Morado
	Olor	Mate, Menta
	Textura	Crespa
ASPECTO GENERAL	Hierva aromáticas flores crespas moradas de 100 gramos, similar a la menta tantoen aroma como en sabor.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Atado x 500 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frío a 0 a 4°C o a temperatura ambiente, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Principios de pudrición, hojas dañadas o agujeros, contaminación física químicao plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 126 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**RÁBANO BLANCO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Blanco, Verde
	Olor	Característico Del Producto Fresco
	Textura	Lisa Con Ramas
ASPECTO GENERAL	Raíz con hojas basales. Los rábanos deben presentarse, sanos, de consistenciadura, firme, de aspecto fresco.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso 90 a 100 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frío a 0 a 4°C o a temperatura ambiente, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenersealejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Principios de pudrición, hojas dañadas o agujeros, contaminación física químicao plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 127 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**RÁBANO BLANCO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rojo
	Olor	Característico Del Producto Fresco
	Textura	Lisa Con Ramas
ASPECTO GENERAL	Raíz con hojas basales. Los rábanos deben presentarse, sanos, de consistencia dura, firme, de aspecto fresco.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso 90 a 100 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frío a 0 a 4°C o a temperatura ambiente, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Principios de pudrición, hojas dañadas o agujeros, contaminación física química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 128 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**RAÍCES CHINAS**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Amarillo Con Tonalidades En BlancoCrema
	Olor	Característico Vegetal.
	Textura	Textura Lisa Firme Al Tacto Acolchada, Crujiente Y Homogénea En Todas LasUnidades
ASPECTO GENERAL	Brotes de soja resultantes germinados.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Bandeja por 250 gramos de icopor Vinipelada. Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos. Debe incluir fecha de vencimiento.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frío a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Mínimo 5 días refrigeradas.	
CRITERIO DE RECHAZO	Putrefacciones, color muy amarillento, humedad excesiva o pudriciones, brotesde verdes, impurezas, Sin presencia de contaminación física química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 129 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**GERMINADOS O BROTES**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Sujeto A Variedad.
	Olor	Característico Vegetal.
	Textura	Textura Lisa Firme Al Tacto Acolchada, Crujiente Y Homogénea En Todas Las Unidades
ASPECTO GENERAL	Pequeños brotes germinados de plantas o vegetales comestibles y utilizados en la decoración de platos. Variedades (brócoli, zanahoria, sangre de toro, maíz,berros, arvejas, remolacha, rábano) a requerimiento de la entidad.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacadas en contenedores para transportar germinados comestibles, hermético con una base para mantenerlas hidratadas. Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos. Debe incluir fecha de vencimiento.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frío a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Mínimo 5 días refrigeradas.	
CRITERIO DE RECHAZO	Putrefacciones, color muy amarillento, humedad excesiva o pudriciones, brotes de verdes, impurezas, Sin presencia de contaminación física química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 130 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**REMOLACHA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Púrpura Intenso Uniforme.
	Olor	Característico Vegetal.
	Textura	Textura Firme Al Tacto Las Ramas Deben Ser Firmes Y Erguidas.
ASPECTO GENERAL	Verdura de sabor dulce y crema morada intensa.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso 200- 220 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frío a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Putrefacciones, arrugas, cortes, presencia de enfermedades en la piel o de contaminación física, química o plagas, piel quemada o marchita, muy seca, partida o maltratada, presencia de contaminación física, química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 131 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**REPOLLO BLANCO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Verde Claro Con Tonalidades En Blanco Crema.
	Olor	Característico Vegetal.
	Textura	Textura Lisa Firme Al Tacto Ligeramente Acolchada
ASPECTO GENERAL	Vegetal de hojas muy firmes con sabor algo amargo. El repollo debe estar entero, duro, con la forma característica de la variedad, debe presentar aspecto fresco y consistencia firme, secos, limpios.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso de 700 a 1000 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frío a 0 a 4°C o a temperatura ambiente, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Hojas quemadas, cortes, putrefacciones, presencia de contaminación física química o plaga. Presencia de tierra, polvo, agroquímicos,	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 132 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**REPOLLO MORADO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Púrpura Homogéneo
	Olor	Característico Vegetal.
	Textura	Textura Lisa Firme Al Tacto Ligeramente Acolchada
ASPECTO GENERAL	Vegetal de hojas muy firmes con sabor algo amargo. El repollo debe estar entero, duro, con la forma característica de la variedad, debe presentar aspecto fresco y consistencia firme, secos, limpios.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso de 700 a 1000 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frío a 0 a 4°C o a temperatura ambiente, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Hojas quemadas, cortes, putrefacciones, presencia de contaminación físicaquímica o plaga. Presencia de tierra, polvo, agroquímicos,	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 133 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**ROMERO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Verde Claro Con Tonalidades Marrón.
	Olor	Característico Vegetal Muy Aromático
	Textura	Textura Áspera Al Tacto Semi Escamosa.
ASPECTO GENERAL	Hierba de hojas muy finas con gran olor aromático y sabor ligeramente amargo.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Atado x 500 gramos. Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frío a 0 a 4°C o a temperatura ambiente, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenersealejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Hojas quemadas, cortes, putrefacciones, presencia de contaminación físicaquímica o plaga. Presencia de tierra, polvo, agroquímicos,	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 134 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**SALVIA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Púrpura-Verde
	Olor	Hierba Aromática
	Textura	Crespa
ASPECTO GENERAL	Tallos florales	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado por 100 gramos. Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frío a 0 a 4°C o a temperatura ambiente, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Hojas quemadas, cortes, putrefacciones, presencia de contaminación físicaquímica o plaga. Presencia de tierra, polvo, agroquímicos,	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 135 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**TALLOS**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Verde
	Olor	Característico Del Producto
	Textura	Lisa
ASPECTO GENERAL	Tallos	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado por 500 gramos. Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frío a 0 a 4°C o a temperatura ambiente, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de plagas o tallos dañados o agujeros, putrefacciones, presencia de contaminación física química, tierra, polvo o agroquímicos.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

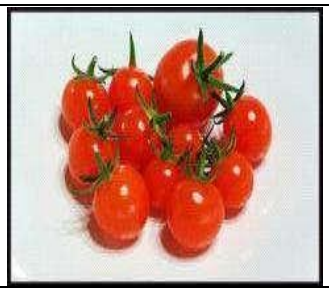
Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 136 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**TAMARINDO(PULPA)**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Marrón
	Olor	Característico Del Producto
	Textura	Pegajosa
ASPECTO GENERAL	Pulpa de color marrón, acida, consistencia pegajosa, exenta de vaina, Sin azúcar añadida. Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido de la fracción comestible del tamarindo maduro, sano y limpio.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado por 150 a 200 gramos. Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos. Debe incluir fecha de vencimiento.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frío a 0 a 4°C o a temperatura ambiente, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Mínimo 6 meses.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de contaminación física química o plaga, tierra, polvo o agroquímicos,sabor fermentado.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 137 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**TOMATE DE ÁRBOL**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Rojo - Vino Brillante Uniforme.
	Olor	Característico Semi Ácido Frutal.
	Textura	Textura Lisa Uniforme
ASPECTO GENERAL	Forma ovalada con pedúnculo verde, piel firme al tacto, pulpa gelatinosa dulce color naranja - morado oscuro traslúcido, llena de semillas marrón. Producto debe estar entero, sano (sin rajaduras, ni enfermedades), libre de daños físicos, mecánicos, fisiológicos o fisiopatológicos, limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco, textura suave, exentos de olores y sabores extraños.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso 210- 230 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frío a 0 a 4°C, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Producto muy duro o sobre maduro. Presencia de golpes, magulladuras, enfermedades en la piel, presencia de contaminación física química o Plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 138 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**TOMATE CHERRY**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Rojo Intenso Uniforme.
	Olor	Característico Vegetal Fresco.
	Textura	Textura Lisa Firme Al Tacto.
ASPECTO GENERAL	Vegetal redondo con semillas internas de color crema pequeñas y de gran jugosidad. Debe estar entero, sano (sin rajaduras, ni enfermedades), libre de daños físicos, mecánicos, fisiológicos o fisiopatológicos, limpio (sin materiales extraños).	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso de 5 a 6 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualizar su conservación y manipulación del producto. Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frío a 0 a 4°C, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Magullado o con pudriciones, presencia de cortes, manchas, perforaciones, malformaciones, variación de grados de maduración, presencia de contaminación física química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 139 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**TOMATE CHONTO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Rojo Intenso Uniforme Brillante.
	Olor	Característico Vegetal Fresco.
	Textura	Textura Lisa Firme Al Tacto.
ASPECTO GENERAL	Vegetal redondo con semillas internas de color crema pequeñas y de gran jugosidad. Es un fruto, utilizado en la gastronomía principalmente de Colombia como verdura para guisos, este es de forma ovoide, de color verde cuando este inmaduro o biche, y de color rojo intenso cuando alcanza su madurez, de un aroma y sabor dulce, carnoso y jugoso en su interior y con un grupo de semillas pequeñas de color blanco crema. El producto debe estar maduro de color rojo, pero firme y brillante, es en este punto de madurez donde aporta valor a la receta Debe estar entero, sano (sin rajaduras, ni enfermedades), libre de daños físicos, mecánicos, fisiológicos o fitopatológicos, limpio (sin materiales extraños).	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso 110- 140 gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frío a 0 a 4°C, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Magullado o con pudriciones, presencia de cortes, manchas, perforaciones, malformaciones, variación de grados de maduración, presencia de contaminación física química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 140 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**TOMATE MILANO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Rojo Cereza Intenso Brillante.
	Olor	Característico Vegetal Fresco.
	Textura	Textura Lisa Firme Al Tacto, Maduro, PeroNo Blando
ASPECTO GENERAL	Vegetal redondo con semillas internas de color crema pequeñas y de gran jugosidad. Debe estar entero, sano (sin rajaduras, ni enfermedades), libre de daños físicos, mecánicos, fisiológicos o fisiopatológicos, limpio (sin materiales extraños).	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso 200 A 220 gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frío a 0 a 4°C, concanasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Magullado o con pudriciones, presencia de cortes, manchas, perforaciones, malformaciones, variación de grados de maduración, presencia de contaminación física química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

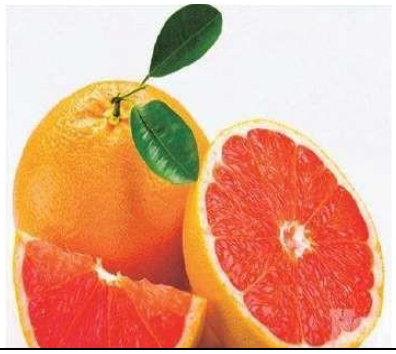
Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 141 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**TOMATE UVALINA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rojo
	Olor	Característico Del Producto
	Textura	Lisa
ASPECTO GENERAL	Vegetal redondo con semillas internas de color crema pequeñas y de gran jugosidad. Es un fruto, utilizado en la gastronomía como verdura para salsas y para ensalada, este es de forma ovoide, con terminación alargada de unos 5 cmaproximadamente, de color rojo intenso cuando alcanza su madurez, de un aroma y sabor muy dulce, carnoso y jugoso en su interior y con un grupo de semillas pequeñas de color blanco crema. Debe estar entero, sano (sin rajaduras, ni enfermedades), libre de daños físicos, mecánicos, fisiológicos o fisiopatológicos, limpio (sin materiales extraños).	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso de 65 a 70 gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frío a 0 a 4°C, concanasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Magullado o con pudriciones, presencia de cortes, manchas, perforaciones, malformaciones, variación de grados de maduración, presencia de contaminación física química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 142 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**TOMILLO FRESCO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	COLOR	Color verde oscuro uniforme.
	OLOR	Característico vegetal aromático.
	TEXTURA	Textura lisa
ASPECTO GENERAL	Vegetal de hojas duras con aspecto seco al tacto. 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.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Atado x 500 gramos. Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto yaseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Hojas maltratadas, manchadas quemadas, de color amarillo, presencia de contaminación física química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 143 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**TORONJA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Amarillo
	Olor	Característico Del Producto
	Textura	Lisa Ligeramente Corrugada
ASPECTO GENERAL	Frutas enteras, sanas y libres de cualquier daño que impida el consumo. No se permiten ligeras separaciones de la piel.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso de 220 a 240 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frío a 0 a 4°C, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Magullado o con pudriciones, presencia de cortes, manchas, perforaciones, malformaciones, variación de grados de maduración, presencia de contaminación física química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

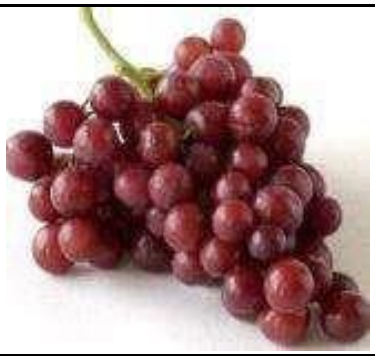
Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 144 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**UCHUVAS**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Naranja Brillante Intenso Uniforme
	Olor	Característico Semi Ácido Frutal
	Textura	Textura Lisa Uniforme
ASPECTO GENERAL	Forma redonda, con piel suave, pulpa con gránulos de semilla, de sabor dulce, y amargo residual. El producto debe presentarse entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso de 5 a 10 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría y color. Embalado encanastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frío a 0 a 4°C, concanasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Magullado o con pudriciones, presencia de cortes, manchas, perforaciones, malformaciones, variación de grados de maduración, presencia de contaminación física, química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 145 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**UVA ROJA CHILENA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Morado
	Olor	Característico Del Producto
	Textura	Lisa, Abrillantada
ASPECTO GENERAL	Fruto entero en racimos, El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso de 12 a 14 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría y color. Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frío a 0 a 4°C, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Magullado o con pudriciones, presencia de cortes, manchas, perforaciones, malformaciones, variación de grados de maduración, presencia de contaminación física química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 146 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**UVA ROJA NACIONAL**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Rojiza - Púrpura Claro
	Olor	Característico Frutal Dulce
	Textura	Textura Lisa Uniforme
ASPECTO GENERAL	Fruto entero en racimos, en su interior la pulpa es de color verde traslucida y las semillas de color marrón claro, El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Kilogramo. Peso de 4 a 6 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría y color. Embalado encanastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frío a 0 a 4°C, concanasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Magullado o con pudriciones, presencia de cortes, manchas, perforaciones, malformaciones, variación de grados de maduración, presencia de contaminación física química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 147 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**UVA VERDE CHILENA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Verde
	Olor	Característico Del Producto
	Textura	Lisa, Abrillantada
ASPECTO GENERAL	Fruto entero en racimos, en su interior la pulpa es de color verde traslucida y las semillas de color marrón claro, El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría y color. Embalado encanastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frío a 0 a 4°C, concanasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Magullado o con pudriciones, presencia de cortes, manchas, perforaciones, malformaciones, variación de grados de maduración, presencia de contaminación física química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

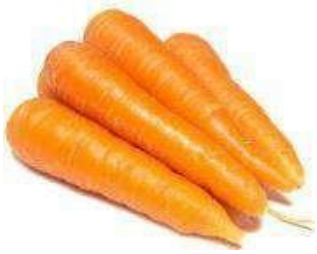
Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 148 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**UVA VERDE NACIONAL**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Verde
	Olor	Característico Del Producto
	Textura	Lisa, Abrillantada
ASPECTO GENERAL	Fruto entero en racimos, El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso de 6 a 8 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría y color. Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frío a 0 a 4°C, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Magullado o con pudriciones, presencia de cortes, manchas, perforaciones, malformaciones, variación de grados de maduración, presencia de contaminación física química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 149 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**YUCA ARMENIA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Marrón Oscuro.
	Olor	Característico Vegetal Neutro
	Textura	Textura Áspera Rugosa Dura Al Tacto
ASPECTO GENERAL	Tubérculo de pulpa blanca de sabor ligero y algo dulce. 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. El producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio, sin presencia de insectos, humedad externa anormal y olores extraños.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frío a 0 a 4°C, concanasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Carencia de cáscara, cortes o malformaciones, humedad excesiva o pudriciones moho, corazón paludo, azul o negro, presencia de contaminación física química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

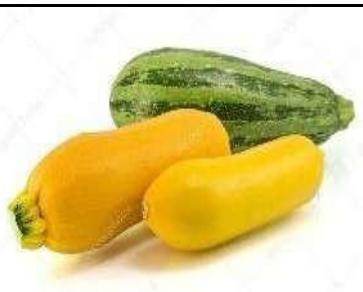
Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 150 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**ZANAHORIA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color Naranja Intenso Uniforme Brillante.
	Olor	Característico Vegetal Neutro.
	Textura	Textura Firme Al Tacto Semi Lisa.
ASPECTO GENERAL	Verdura alargada de con pulpa naranja de sabor dulce. Se solicita zanahorias jóvenes con un diámetro máximo de 6 cm y una longitud de 12 cm. La zanahoria debe presentarse, sana, de consistencia dura, firme, de aspecto fresco, con olor y color naranja característico. La zanahoria no debe ser de consistencia leñosa, ni presentar bifurcaciones ni raíces secundarias	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso entre 140-160 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Embalado en canastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frío a 0 a 4°C o a temperatura ambiente en un lugar seco con buena ventilación, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Carencia de cáscara, cortes o malformaciones, humedad excesiva o pudriciones moho, presencia de contaminación física química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 151 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**ZAPOTE**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Verde Olivo
	Olor	Característico Del Producto
	Textura	Aterciopelada
ASPECTO GENERAL	Fruto entero, El zapote es una **fruta tropical** de tamaño medio, que se caracteriza por su forma esférica y ligeramente aplastada.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo. Peso de 600 a 700 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría y color. Embalado encanastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frío a 0 a 4°C o a temperatura ambiente en un lugar seco con buena ventilación, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Sin magulladuras, exentas de cortes en la piel, libre de humedad, olores extraños, presencia de contaminación física química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 152 de 153

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**ZUKINI/CALABACIN BLANCO, VERDE, AMARILLO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Color verde blanco y amarillo intenso uniforme brillante.
	Olor	Característico vegetal neutro
	Textura	Textura firme al tacto lisa
ASPECTO GENERAL	Verdura alargada de Peso ligero con pulpa de sabor dulce. Debe estar entero,firme, de aspecto fresco, sano, limpio y libre de magulladuras, insectos, humedad externa anormal y olores extraños	
PRESENTACIÓN/ PESO	Kilogramo. Peso 180 a 200 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría y color. Embalado encanastas que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación. Las canastillas en buen estado, limpia y desinfectada deben estar recubiertas con bolsa capuchón o bolsa tina. Capacidad máxima 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frío a 0 a 4°C o a temperatura ambiente en un lugar seco con buena ventilación, con canasta base o estiba, así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.	
VIDA ÙTIL	Sujeto a nivel de maduración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Variación de colores, enfermedades en la piel, hongos, pudriciones, evidencia de maltrato, cortes, magulladuras, manchas, decoloraciones, perforaciones, malformaciones o presencia de contaminación física química o plagas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños del producto. Limpio, desinfectado y con estibas.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 153 de 153

CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Fecha del cambio	Descripción de la modificación
1	25-10-2022	Creación del documento
2	22-10-2024	Se actualiza el documento fichas técnicas de materia prima del Club Militar, segmentando en anexos. Esto facilita su carga en AZ Digital, optimiza la consulta y permite una actualización más eficiente de cada anexo en caso de ser necesario.
3	05-11-2024	Se realiza modificación en flujo de firmas por solicitud de la subdirección, en el documento fichas técnicas de materia prima del Club Militar, segmentando en anexos. Esto facilita su carga en AZ Digital, optimiza la consulta y permite una actualización más eficiente de cada anexo en caso de ser necesario.

VALIDACIÓN DE FIRMAS

	NOMBRE	CARGO
ELABORÓ:	Edison López Palacios	AASD Mercadeo y Servicio
REVISÓ	Yudyett Astrid Pulido Guevara	Sistemas Integrados de Gestión – OAP.
APROBÓ:	PD. Juan Carlos Salcedo	Coordinador Alimentos y Bebidas
FIRMANTE:	PD. Patricia Martínez Diaz	Coordinadora Grupo de Mercadeo y Servicio

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 154 de 159

REGISTRO DE FIRMAS ELECTRONICAS

CM-A&B-IG-13 FICHAS TECNICAS DE MATERIA PRIMA FRUTAS Y VERDURAS ANEXO 10

Club Militar

gestionado por: azsign.com.co

Id Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236

Creación: 2024-11-06 08:44:54

Estado: Finalizado

Finalización: 2024-11-06 12:04:31

Escanee el código para verificación

Firma: Coordinadora Grupo de Mercadeo y Servicio



PATRICIA MARTINEZ DIAZ
24176349
pmartinez@clubmilitar.gov.co
Coordinador
Club Militar Grupo de Mercadeo y Servicios

Aprobación: Coordinador Alimentos y Bebidas



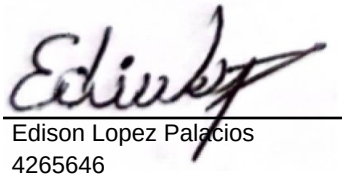
JUAN CARLOS SALCEDO REYES
11227456
jcsalcedo@clubmilitar.gov.co
Profesional de defensa
CLUB MILITAR

Revisión: Sistemas Integrados de Gestión ? OAP



Yudyett Pulido
52915896
yapulido@clubmilitar.gov.co

Elaboración: AASD Mercadeo y Servicio



Edison Lopez Palacios
4265646
elopez@clubmilitar.gov.co
A.A.S.D. Mercadeo y Servicios

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236
2024-11-06T12:04:35-05:00 - Pagina 155 de 159

REPORTE DE TRAZABILIDAD

CM-A&B-IG-13 FICHAS TECNICAS DE MATERIA PRIMA FRUTAS Y VERDURAS ANEXO 10

Club Militar

gestionado por: azsign.com.co

Id Acuerdo: 20241106-084454-0f3c50-55323236

Creación: 2024-11-06 08:44:54

Estado: Finalizado

Finalización: 2024-11-06 12:04:31

Escanee el código para verificación

TRAMITE	PARTICIPANTE	ESTADO	ENVIO, LECTURA Y RESPUESTA
Elaboración	Edison Lopez Palacios elopez@clubmilitar.gov.co A.A.S.D. Mercadeo y Servicios	Aprobado	Env.: 2024-11-06 08:44:56 Lec.: 2024-11-06 11:19:21 Res.: 2024-11-06 11:19:26 IP Res.: 200.91.222.50
Revisión	Yudyett Pulido yapulido@clubmilitar.gov.co	Aprobado	Env.: 2024-11-06 11:19:26 Lec.: 2024-11-06 11:44:00 Res.: 2024-11-06 11:44:08 IP Res.: 200.91.222.50
Aprobación	JUAN CARLOS SALCEDO REYES jcsalcedo@clubmilitar.gov.co Profesional de defensa CLUB MILITAR	Aprobado	Env.: 2024-11-06 11:44:09 Lec.: 2024-11-06 11:56:49 Res.: 2024-11-06 11:56:58 IP Res.: 191.156.231.56
Firma	PATRICIA MARTINEZ DIAZ pmartinez@clubmilitar.gov.co Coordinador Club Militar Grupo de Mercadeo y Servic	Aprobado	Env.: 2024-11-06 11:56:58 Lec.: 2024-11-06 12:04:25 Res.: 2024-11-06 12:04:31 IP Res.: 200.91.222.50