Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-080748-d8cfa3-67939688
2024-11-06T14:31:27-05:00 - Pagina 1 de 55

FICHAS TECNICAS DE MATERIA PRIMA

ANEXO 04: QUESOS Y LACTEOS

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-080748-d8cfa3-67939688
2024-11-06T14:31:27-05:00 - Pagina 2 de 55

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**ALIMENTO LACTEO FERMENTADO CONDULCE DE FRUTAS DUO PACK X 140 GRAMOS**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Alimento lácteo: blanco- brillante; Dulce de fruta: de acuerdo al sabor.
	Olor	Característico
	Textura	Alimento lácteo: cremoso; Dulce de fruta: viscosa.
ASPECTO GENERAL	Alimento lácteo fermentado entero para combinar con salsa de fruta y/o diferentes toppings (surtidos), consta de alimento lácteo fermentado obtenido a partir de leche entera higienizada, fermentada por la acción de los Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus, Streptococcus salivarius subsp. thermophilus, endulzado con azúcar, adicionado con almidón, pectina, conservante, color y sabor característico de sabor suave, dulce y baja percepción de acidez. Referencias a solicitud de la entidad.	
PRESENTACIÒN/PESO	Duo pack x 140 gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina, y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4°C	
VIDA ÙTIL	45 días.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, sinéresis, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, fugas, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, condiciones de transporte inadecuadas, incumplimiento de temperatura de entrega.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionandocorrectamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-080748-d8cfa3-67939688
2024-11-06T14:31:27-05:00 - Pagina 3 de 55

NOMBRE DEL PRODUCTO		**AREQUIPE GALON X 5.000 GRS**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Dorado Brillante.
	Olor	Característico
	Textura	Pastosa Y Suave
ASPECTO GENERAL	Producto higienizado obtenido por concentración térmica de una mezcla de leche, sacarosa y eventualmente otros azúcares, de textura suave, blanda, elástica y apariencia fina, lisa y dulce. No se admite la presencia de suero en polvo de cualquier origen, ni de grasas de procedencia no lácteas.	
PRESENTACIÒN/ PESO	5000 gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empaque con tapa y manija del mismo material. El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas ysensoriales y que asegure su conservación y calidad. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar en una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura ambiente en lugar fresco y seco a y protegido de la luz solar, una vez abierto a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	Mino 6 meses.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, textura arenosa, cristalizado, sinéresis, fermentación, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, fugas, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Condiciones de transporte inadecuadas.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe 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.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-080748-d8cfa3-67939688
2024-11-06T14:31:27-05:00 - Pagina 4 de 55

NOMBRE DEL PRODUCTO		**AREQUIPE X 50 GRAMOS**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Dorado Brillante.
	Olor	Característico
	Textura	Pastosa Y Suave
ASPECTO GENERAL	Producto higienizado obtenido por concentración térmica de una mezcla de leche, sacarosa y eventualmente otros azúcares, de textura suave, blanda, elástica y apariencia fina, lisa y dulce.	
PRESENTACIÒN/ PESO	50 gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Vaso de poliestireno. El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsatina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4°C o a temperaturaambiente en lugar fresco y seco a y protegido de la luz solar.	
VIDA ÙTIL	Mínimo 5 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, textura arenosa, cristalizado, sinéresis, fermentación, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, fugas, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Condiciones de transporte inadecuadas.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-080748-d8cfa3-67939688
2024-11-06T14:31:27-05:00 - Pagina 5 de 55

NOMBRE DEL PRODUCTO		**AVENA VASO NATURAL. 250 GRAMOS**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Claro
	Olor	Característico
	Textura	Viscosa
ASPECTO GENERAL	Bebida con leche y avena ultra pasteurizada lista para consumir. Avena Sabor Natural UHT. Las bebidas lácteas con avena deben cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la NTC 1419 y la resolución 2310 de1986 del Ministerio de Salud.	
PRESENTACIÒN/PESO	250 gramos (8.45 oz).	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empaque aséptico en vaso termoformado en línea a partir de una lámina plástica coextruída de alta barrera, foil multicapa de alta barrera y etiqueta de papel termoadherible. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina, de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto,capacidad máxima 20 Kg.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4°C o ambiente.	
VIDA ÙTIL	Mínimo 120 días	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, sinéresis, fermentación, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, fugas, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Condiciones de transporte inadecuadas, incumplimiento de temperatura de entrega.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-080748-d8cfa3-67939688
2024-11-06T14:31:27-05:00 - Pagina 6 de 55

NOMBRE DEL PRODUCTO		**GELATINA. SABORES SURTIDOS VASO X108 GRAMOS**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Surtidos
	Olor	Característico
	Textura	Semisólida
ASPECTO GENERAL	Coloide gel, compuesta por agua, azúcar, gelatina, reguladores de acidez, sabores artificiales, conservantes, zinc, colorante artificial, vitamina B12, ácido fólico.	
PRESENTACIÒN/ PESO	108 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	VASO. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	90 días	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, sinéresis, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, fugas, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Condiciones de transporte inadecuadas, incumplimiento de temperatura de entrega.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-080748-d8cfa3-67939688
2024-11-06T14:31:27-05:00 - Pagina 7 de 55

NOMBRE DEL PRODUCTO		**KUMIS ENTERO VASO X 200 GRAMOS**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Blanco
	Olor	Característico
	Textura	Lisa Y Cremosa
ASPECTO GENERAL	Derivado lácteo que se obtiene a partir de la fermentación de la leche. Para la elaboración del kumis se utiliza cierto tipo de cultivos Streptococus lactis y cremoris que le proporcionan características de sabor, acidez y consistencia.	
PRESENTACIÒN/PESO	200 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	VASO. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto,	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	Producto se requiere con una vida útil mínima de treinta y cinco (35) días.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, sinéresis, sabor u olor objetable, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, fugas, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Condiciones de transporte inadecuadas, incumplimiento de temperatura de entrega.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-080748-d8cfa3-67939688
2024-11-06T14:31:27-05:00 - Pagina 8 de 55

NOMBRE DEL PRODUCTO		**LECHE EN CAJA SABORES SURTIDOSCAJA X 200 ML**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Surtidos
	Olor	Característico
	Textura	Liquida
ASPECTO GENERAL	Bebida láctea larga vida (UHT) enriquecida, que se produce con leche, saborizantes y azúcar: achocolatada o sabores surtidos a requerimiento de la entidad. Consistencia líquida, con sabor dulce y olor característico.	
PRESENTACIÒN/ PESO	200 mililitros.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Caja. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buenestado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	Mínimo 35 días	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, sinéresis, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, fugas, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Condiciones de transporte inadecuadas, incumplimiento de temperatura de entrega.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-080748-d8cfa3-67939688
2024-11-06T14:31:27-05:00 - Pagina 9 de 55

NOMBRE DEL PRODUCTO		**MANTEQUILLA PREEMPACADA PESO UNIDAD 10 GRAMOS. CAJA X 42 UNIDADES**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Amarillento.
	Olor	Característico
	Textura	Cremosa
ASPECTO GENERAL	Producto graso higienizado obtenido a partir de la crema de leche, cultivos lácticos específicos, sometida a proceso de batido. En el gramaje solicitado.	
PRESENTACIÒN/ PESO	10 gramos. caja x 42 unidades	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	Mínimo 65 días.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, rancidez, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, fugas, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Condiciones de transporte inadecuadas, incumplimiento de temperatura de entrega.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-080748-d8cfa3-67939688
2024-11-06T14:31:27-05:00 - Pagina 10 de 55

NOMBRE DEL PRODUCTO		**MANTEQUILLA SIN SAL**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Amarillento.
	Olor	Característico
	Textura	Cremosa
ASPECTO GENERAL	Producto graso higienizado obtenido a partir de la crema de leche, cultivoslácticos específicos, sometida a proceso de batido.	
PRESENTACIÒN/PESO	500 gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsatina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	Mínimo 65 días	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, sinéresis, rancidez, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, fugas, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Condiciones de transporte inadecuadas, incumplimiento de temperatura de entrega.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-080748-d8cfa3-67939688
2024-11-06T14:31:27-05:00 - Pagina 11 de 55

NOMBRE DEL PRODUCTO		**MERMELADA PREEMPACADA PESOUNIDAD 15 GRAMOS. CAJA X 60 UNIDADES**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Surtidos
	Olor	Característico
	Textura	Semisólido, Pastoso, Firme
ASPECTO GENERAL	Producto alimenticio al cual se le adiciona la pulpa y/o los trozos de frutas junto con azúcar se lleva a ebullición hasta que llegue a 70°Brix, luego se agrega los aditivos. Producto semisólido, pastoso, firme, de color uniforme, con trozos de fruta, con sabor dulce y olor característicos de la fruta procesada. Libre de olores, sabores y colores extraños. Sabor a requerimiento de la entidad.	
PRESENTACIÒN/PESO	Peso unidad 15 gramos caja x 60 unidades	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4°C o ambiente.	
VIDA ÙTIL	Mínimo 120 días	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, sinéresis, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, fugas, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Condiciones de transporte inadecuadas, incumplimiento de temperatura de entrega.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-080748-d8cfa3-67939688
2024-11-06T14:31:27-05:00 - Pagina 12 de 55

NOMBRE DEL PRODUCTO		**QUESO AMERICANO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Amarillo
	Olor	Característico
	Textura	Semiduro Y Graso
ASPECTO GENERAL	Quesos madurados (leche entera pasteurizada de vaca, sal yodada, calcio, cuajo, cultivos lácticos), leche descremada, grasa vegetal, almidón, suero de leche, sales fundentes (citrato de sodio, fosfato disodilo), proteína láctea, sal yodada, saborizante natural, ácido láctico, mono estearato de gliconio, potasio, extracto de anato y extracto de chile.	
PRESENTACIÒN/ PESO	1000 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg.	
CONSERVACIÓN	Refrigeración máx. 6 °C	
VIDA ÙTIL	60 Días	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, sinéresis, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, fugas, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Condiciones de transporte inadecuadas, incumplimiento de temperatura de entrega.	
TRANSPORTE	Se transporta en vehículos para el transporte refrigerado de alimentos evitando cualquier contaminación y/o proliferación microbiana que atente contra la inocuidad del producto, debe de estar aislado de la superficie del vehículo. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-080748-d8cfa3-67939688
2024-11-06T14:31:27-05:00 - Pagina 13 de 55

NOMBRE DEL PRODUCTO		**QUESO AZUL BLOQUE X 1000 GRAMOS**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Verde - Azuloso
	Olor	Característico
	Textura	Suave
ASPECTO GENERAL	Queso madurado en cava en condiciones ambientales apropiadas para producircambios bioquímicos y físicos de maduración debido al desarrollo de mohos específicos en su interior, de pasta blanda, de corteza débil.	
PRESENTACIÒN/ PESO	1000 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	Mínimo 30 días	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, sinéresis, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, fugas, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Condiciones de transporte inadecuadas, incumplimiento de temperatura de entrega.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-080748-d8cfa3-67939688
2024-11-06T14:31:27-05:00 - Pagina 14 de 55

NOMBRE DEL PRODUCTO		**QUESO BONCHIZ X 2.7 KG**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Amarillo
	Olor	Característico
	Textura	Blanda, Untuosa Y Esparcible
ASPECTO GENERAL	Queso fundido para untar, producto higienizado obtenido mediante un proceso de fundición de quesos semi-maduros, de sabor característico	
PRESENTACIÒN/ PESO	2.7 kilogramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	Mínimo 45 días	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, sinéresis, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, fugas, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Condiciones de transporteinadecuadas, incumplimiento de temperatura de entrega.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-080748-d8cfa3-67939688
2024-11-06T14:31:27-05:00 - Pagina 15 de 55

NOMBRE DEL PRODUCTO		**QUESO BRIE X 135 GRAMOS**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Blanco Amarillento
	Olor	Característico
	Textura	Suave
ASPECTO GENERAL	Queso madurado en cava en condiciones ambientales apropiadas para producir cambios bioquímicos y físicos de maduración debido al desarrollo de mohos específicos en su corteza, de pasta blanda, de corteza débil.	
PRESENTACIÒN/ PESO	135 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsatina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	Mínimo 30 días	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, sinéresis, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, fugas, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Condiciones de transporte inadecuadas, incumplimiento de temperatura de entrega.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-080748-d8cfa3-67939688
2024-11-06T14:31:27-05:00 - Pagina 16 de 55

NOMBRE DEL PRODUCTO		**QUESO BURRATA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Blanco
	Olor	Característico
	Textura	Semi – Blando
ASPECTO GENERAL	Queso fresco graso, semiblando de pasta hilada, relleno de crema de leche pasteurizada e hilos de queso mozzarella, fermentos lácticos específicos, cuajo y sal.	
PRESENTACIÒN/ PESO	1000 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg.	
CONSERVACIÓN	Refrigerar entre 0 a 4 °C	
VIDA ÙTIL	38 días	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, sinéresis, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, fugas, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Condiciones de transporte inadecuadas, incumplimiento de temperatura de entrega.	
TRANSPORTE	Se transporta en vehículos para el transporte refrigerado de alimentos evitando cualquier contaminación y/o proliferación microbiana que atente contra la inocuidad del producto, debe de estar aislado de la superficie del vehículo. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-080748-d8cfa3-67939688
2024-11-06T14:31:27-05:00 - Pagina 17 de 55

NOMBRE DEL PRODUCTO		**QUESO CAMEMBERT X 120 GRAMOS.**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Características Sensoriales
	Olor	Blanco Amarillento
	Textura	Característico
ASPECTO GENERAL	Queso madurado en cava en condiciones ambientales apropiadas para producircambios bioquímicos y físicos de maduración debido al desarrollo de mohos específicos en su corteza, de pasta blanda, de corteza débil y color blanco amarillento; de textura suave.	
PRESENTACIÒN/ PESO	120 gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	30 días	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, sinéresis, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, fugas, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Condiciones de transporte inadecuadas, incumplimiento de temperatura de entrega.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-080748-d8cfa3-67939688
2024-11-06T14:31:27-05:00 - Pagina 18 de 55

NOMBRE DEL PRODUCTO		**QUESO CAMPESINO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Blanco
	Olor	Característico
	Textura	Suave
ASPECTO GENERAL	Es un queso fresco y de color blanco, de consistencia compacta pero suave, libre de lactosuero	
PRESENTACIÒN/PESO	1000 gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsatina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	Mínimo 25 días	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, sinéresis, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, fugas, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Condiciones de transporte inadecuadas, incumplimiento de temperatura de entrega.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-080748-d8cfa3-67939688
2024-11-06T14:31:27-05:00 - Pagina 19 de 55

NOMBRE DEL PRODUCTO		**QUESO CHEDDAR**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Amarillo
	Olor	Característico
	Textura	Cremosa
ASPECTO GENERAL	Producto higienizado obtenido mediante un proceso de fundición y combinación de quesos Amarillos semi-madurado, de consistencia blanda, untuosa y esparcidle, de sabor característico. Mezcla de quesos fundidos con sabor a Mozzarella y Cheddar y antiaglomerante (celulosa microcristalina).	
PRESENTACIÒN/PESO	500 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg.	
CONSERVACIÓN	Refrigerar a una temperatura de 4 °C	
VIDA ÙTIL	El producto sellado puede durar entre 2 a 4 meses. Al abrirlos su duración máxima es de 6 semanas.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, sinéresis, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, fugas, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Condiciones de transporte inadecuadas, incumplimiento de temperatura de entrega.	
TRANSPORTE	Se transporta en vehículos para el transporte refrigerado de alimentos evitando cualquier contaminación y/o proliferación microbiana que atente contra la inocuidad del producto, debe de estar aislado de la superficie del vehículo. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-080748-d8cfa3-67939688
2024-11-06T14:31:27-05:00 - Pagina 20 de 55

NOMBRE DEL PRODUCTO		**QUESO DOBLE CREMA BLOQUE**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Blanco Amarillento
	Olor	Característico
	Textura	Semiblando.
ASPECTO GENERAL	El queso doble crema es un producto fresco, ácido, no madurado de pasta semicocida e hilada, elaborado a partir de leche fresca y acida. Es un alimentocon un contenido de humedad y grasa altas, lo que lo hace un queso semiblando.	
PRESENTACIÒN/ PESO	1000 gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empaque al vacío. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsatina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	30 días.	
CRITERO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, sinéresis, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, fugas, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Condiciones de transporte inadecuadas, incumplimiento de temperatura de entrega.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-080748-d8cfa3-67939688
2024-11-06T14:31:27-05:00 - Pagina 21 de 55

NOMBRE DEL PRODUCTO		**QUESO DOBLE CREMA TAJADO X 1000GRAMOS**
CARACTERÍSTICASENSORIALES	Color	Blanco Amarillento
	Olor	Característico
	Textura	Semiblando.
ASPECTO GENERAL	El queso doble crema es un producto fresco, ácido, no madurado de pasta semicocida e hilada, elaborado a partir de leche fresca y acida. Es un alimento con un contenido de humedad y grasa altas, lo que lo hace un queso semiblando.	
PRESENTACIÒN/ PESO	1000 gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empaque al vacío. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentesy atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsatina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	Mínimo 30 días.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, sinéresis, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, fugas, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Condiciones de transporte inadecuadas, incumplimiento de temperatura de entrega.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-080748-d8cfa3-67939688
2024-11-06T14:31:27-05:00 - Pagina 22 de 55

NOMBRE DEL PRODUCTO		**QUESO CREMA PARA UNTAR TARRO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Crema Claro
	Olor	Característico
	Textura	Uniforme Esparcible
ASPECTO GENERAL	Queso fresco para untar, que se caracteriza por tener una textura suave y cremosa, con un sabor y aroma característicos. Leche semidescremada higienizada, crema de leche, fermentos lácticos, estabilizante cloruro de calcio,cuajo.	
PRESENTACIÒN/ PESO	380 a 400 Gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsatina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	Mínimo 60 días	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, sinéresis, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, fugas, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Condiciones de transporte inadecuadas, incumplimiento de temperatura de entrega.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-080748-d8cfa3-67939688
2024-11-06T14:31:27-05:00 - Pagina 23 de 55

NOMBRE DEL PRODUCTO		**QUESO EMMENTAL**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Crema Claro
	Olor	Característico
	Textura	Duro
ASPECTO GENERAL	Queso madurado en cava, duro, de pasta cocida, de corteza lustrosa y lubricadade color amarillo paja, sin ninguna flora superficial. De estructura abierta y cortable, con ojos grandes, brillantes, distribuidos regularmente. De sabor agradable ligeramente residual a nuez, a frutas y aromático; su olor es característico.	
PRESENTACIÒN/ PESO	500 o 1000 Gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empaque al vacío. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentesy atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	Mínimo 80 días.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, sinéresis, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, fugas, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Condiciones de transporte inadecuadas, incumplimiento de temperatura de entrega.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-080748-d8cfa3-67939688
2024-11-06T14:31:27-05:00 - Pagina 24 de 55

NOMBRE DEL PRODUCTO		**QUESO FETA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Blanco
	Olor	Característico
	Textura	Blanda Sin Corteza
ASPECTO GENERAL	Elaborado con cuajada curada en salmuera y leche de oveja, Con consistencia firme, cremoso y ligeramente desmenuzable con sabores dulces y amargos. La pasta de este queso es blanda con algunos agujeros, su color es completamente blanco y de muy agradable sabor; ligeramente ácido y amargo.	
PRESENTACIÒN/PESO	1000 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg.	
CONSERVACIÓN	Conservarse en su envase original bien cerrado con el líquido de la salmuera, a una temperatura de 7°C.	
VIDA ÙTIL	4 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, sinéresis, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, fugas, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Condiciones de transporte inadecuadas, incumplimiento de temperatura de entrega.	
TRANSPORTE	Se transporta en vehículos para el transporte refrigerado de alimentos evitando cualquier contaminación y/o proliferación microbiana que atente contra la inocuidad del producto, debe de estar aislado de la superficie del vehículo. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-080748-d8cfa3-67939688
2024-11-06T14:31:27-05:00 - Pagina 25 de 55

NOMBRE DEL PRODUCTO		**QUESO GOUDA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Amarillento
	Olor	Característico
	Textura	Compacta, Firme Y Elástica
ASPECTO GENERAL	Leche entera pasteurizada, sal refinada, yodada y fluorizada apta para consumo humano (cloruro de sodio), conservante (nitrato de potasio) estabilizante (cloruro de calcio), enzima (cuajo), cultivo láctico, colorante natural.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Desde 250 a 500 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg.	
CONSERVACIÓN	Conservar refrigerado entre 4ºC - 7ºC	
VIDA ÙTIL	El queso gouda tiene una vida útil de 110 días a partir de la fecha de despacho siempre y cuando se someta a las condiciones de almacenamiento recomendadas.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, sinéresis, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, fugas, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Condiciones de transporte inadecuadas, incumplimiento de temperatura de entrega.	
TRANSPORTE	Se transporta en vehículos para el transporte refrigerado de alimentos evitando cualquier contaminación y/o proliferación microbiana que atente contra la inocuidad del producto, debe de estar aislado de la superficie del vehículo. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-080748-d8cfa3-67939688
2024-11-06T14:31:27-05:00 - Pagina 26 de 55

NOMBRE DEL PRODUCTO		**QUESO PERA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Blanco
	Olor	Característico
	Textura	Serrada, Semi-Blanda
ASPECTO GENERAL	El Queso Pera, es un tipo de queso Fresco, Ácido No madurado de pasta hilada. Presenta un sabor suave y ligeramente ácido, su textura es elástica (Semi - Blanda) lo que proporciona características propias de este tipo de queso por su acidez. Sus componentes son leche entera fresca de vaca, Cloruro de calcio, Sal común y Cuajo.	
PRESENTACIÒN/ PESO	38 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg.	
CONSERVACIÓN	Refrigerar entre 2°C y 4°C	
VIDA ÙTIL	10 a 15 Días	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, sinéresis, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, fugas, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Condiciones de transporte inadecuadas, incumplimiento de temperatura de entrega.	
TRANSPORTE	Se transporta en vehículos para el transporte refrigerado de alimentos evitando cualquier contaminación y/o proliferación microbiana que atente contra la inocuidad del producto, debe de estar aislado de la superficie del vehículo. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-080748-d8cfa3-67939688
2024-11-06T14:31:27-05:00 - Pagina 27 de 55

NOMBRE DEL PRODUCTO		**QUESO GRUYERE**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Pardo-Dorado
	Olor	Característico
	Textura	Corteza Seca, Rugosa
ASPECTO GENERAL	Queso madurado en cava, duro de pasta cocida, grande en forma de rueda, de corteza seca, rugosa, color pardo-dorado con matices rojos y con alguna proliferación de flora superficial. De estructura cerrada y cortable, con algunos ojos redondos, muy dispersos, de sabor ligeramente dulce, aromático y algo picante.	
PRESENTACIÒN/ PESO	250 gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empaque al vacío. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsatina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	Mínimo 80 días	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, sinéresis, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, fugas, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Condiciones de transporte inadecuadas, incumplimiento de temperatura de entrega.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

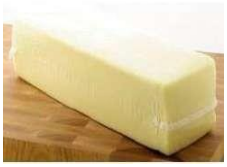
Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-080748-d8cfa3-67939688
2024-11-06T14:31:27-05:00 - Pagina 28 de 55

NOMBRE DEL PRODUCTO		**QUESO HOLANDES BOLA X 450 GRAMOS**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Amarillo Crema
	Olor	Característico
	Textura	Firme Y Dura
ASPECTO GENERAL	Queso semimaduro con corteza, de textura firme, dura y cortable color amarillo crema, con ojos de textura semi-cerrada pequeños distribuidos homogéneamente; sabor suave y no muy ácido, graso y olor neutro.	
PRESENTACIÒN/ PESO	450 gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	Mínimo 180 días.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, sinéresis, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, fugas, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Condiciones de transporte inadecuadas, incumplimiento de temperatura de entrega.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-080748-d8cfa3-67939688
2024-11-06T14:31:27-05:00 - Pagina 29 de 55

NOMBRE DEL PRODUCTO		**QUESO MANCHEGO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Marfil-Amarillento.
	Olor	Característico
	Textura	Mantecosa Y Arenosa, Carente De Elasticidad
ASPECTO GENERAL	Queso madurado graso de pasta prensada elaborado con leche pasteurizada de oveja de raza manchega con una maduración mínima de 60 días para quesos de más de 1,5 Kg y superior a 30 días en quesos de menos de 1,5 Kg.	
PRESENTACIÒN/ PESO	1000 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg.	
CONSERVACIÓN	Conservar entre 2 y 8°C.	
VIDA ÙTIL	2 años desde la fecha de elaboración	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, sinéresis, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, fugas, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Condiciones de transporte inadecuadas, incumplimiento de temperatura de entrega.	
TRANSPORTE	Se transporta en vehículos para el transporte refrigerado de alimentos evitando cualquier contaminación y/o proliferación microbiana que atente contra la inocuidad del producto, debe de estar aislado de la superficie del vehículo. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-080748-d8cfa3-67939688
2024-11-06T14:31:27-05:00 - Pagina 30 de 55

NOMBRE DEL PRODUCTO		**QUESO MOZARELLA BLOQUE**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Blanco Marfil
	Olor	Característico
	Textura	Uniforme
ASPECTO GENERAL	El queso Mozzarella es un queso fresco semiduro, semigraso de sabor suave.	
PRESENTACIÒN/PESO	Bloque x 1000 Gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empaque al vacío. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	Mínimo 45 días	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, sinéresis, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, fugas, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Condiciones de transporte inadecuadas, incumplimiento de temperatura de entrega.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-080748-d8cfa3-67939688
2024-11-06T14:31:27-05:00 - Pagina 31 de 55

NOMBRE DEL PRODUCTO		**QUESO PARMESANO RALLADO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Amarillo
	Olor	Característico
	Textura	Dura Y Granular
ASPECTO GENERAL	Queso maduro, duro, graso que se elabora con leche semidescremada principalmente. Pese a ser un queso maduro, el aroma del queso parmesano incluye características florales y frescas. Al consumirse se percibe ligeramente un sabor dulce, picante y amargo.	
PRESENTACIÒN/ PESO	500 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empaque resellable. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	Mínimo 150 días	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, sinéresis, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, fugas, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Condiciones de transporte inadecuadas, incumplimiento de temperatura de entrega.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-080748-d8cfa3-67939688
2024-11-06T14:31:27-05:00 - Pagina 32 de 55

NOMBRE DEL PRODUCTO		**QUESO REQUESÓN**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Blanco
	Olor	Característico
	Textura	Blanda Y Granulosa
ASPECTO GENERAL	El requesón es un producto lácteo que se obtiene a partir del suero fermentado del queso. Éste se calienta a unos 90ºC para que sus proteínas formen una masa mantecosa, de consistencia blanda y color blanquecino. En su origen, el requesón se elaboraba con suero de leche de cabra o de oveja, pero hoy en día se utiliza, en su mayoría, suero de leche de vaca.	
PRESENTACIÒN/ PESO	250 o 500 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg.	
CONSERVACIÓN	Temperatura de 0 a 4ºC	
VIDA ÙTIL	14 días después del envasado	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, sinéresis, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, fugas, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Condiciones de transporte inadecuadas, incumplimiento de temperatura de entrega.	
TRANSPORTE	Se transporta en vehículos para el transporte refrigerado de alimentos evitando cualquier contaminación y/o proliferación microbiana que atente contra la inocuidad del producto, debe de estar aislado de la superficie del vehículo. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-080748-d8cfa3-67939688
2024-11-06T14:31:27-05:00 - Pagina 33 de 55

NOMBRE DEL PRODUCTO		**QUESO RACLETTE**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Amarillo Pálido
	Olor	Característico
	Textura	Semiduro, Extra Graso
ASPECTO GENERAL	El queso suizo raclette es un queso de fusión fina, semi duro y semiduro, elaborado a partir de leche de vaca cruda o pasteurizada, sin aditivos, con una maduración mínima de tres meses. El queso raclette se caracteriza por su aroma especiado y su excelente fundabilidad.	
PRESENTACIÒN/ PESO	kilo	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg.	
CONSERVACIÓN	Temperaturas entre los 4 ± 8°C	
VIDA ÙTIL	4 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, sinéresis, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, fugas, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Condiciones de transporte inadecuadas, incumplimiento de temperatura de entrega.	
TRANSPORTE	Se transporta en vehículos para el transporte refrigerado de alimentos evitando cualquier contaminación y/o proliferación microbiana que atente contra la inocuidad del producto, debe de estar aislado de la superficie del vehículo. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-080748-d8cfa3-67939688
2024-11-06T14:31:27-05:00 - Pagina 34 de 55

NOMBRE DEL PRODUCTO		**QUESO RICOTTA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Blanco
	Olor	Característico
	Textura	Blanda- Granulada
ASPECTO GENERAL	Se obtiene por precipitación de suero de quesería y leche, mediante acción del calor en medio ácido, logrado por la adición de suero acidificado y ácidos permitidos.	
PRESENTACIÒN/PESO	1000 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg.	
CONSERVACIÓN	Se almacena a una temperatura entre 4 y 7 °C.	
VIDA ÙTIL	45 días desde la fecha de elaboración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, sinéresis, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, fugas, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Condiciones de transporte inadecuadas, incumplimiento de temperatura de entrega.	
TRANSPORTE	Se transporta en vehículos para el transporte refrigerado de alimentos evitando cualquier contaminación y/o proliferación microbiana que atente contra la inocuidad del producto, debe de estar aislado de la superficie del vehículo. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-080746-d8cfa3-67939688
2024-11-06T14:31:27-05:00 - Pagina 35 de 55

NOMBRE DEL PRODUCTO		**QUESO SABANA X 500 GRS.**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Amarillo Crema
	Olor	Característico
	Textura	Firme, Dura Y Cortable
ASPECTO GENERAL	Queso semimadurado, con corteza, de textura firme, dura y cortable, color amarillo crema, con ojos de textura semi-cerrada, pequeños, distribuido homogéneamente; sabor suave y un poco ácido.	
PRESENTACIÒN/PESO	500 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsatina y de manera que al encarrila una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	Mínimo 120 días	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, sinéresis, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, fugas, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Condiciones de transporte inadecuadas, incumplimiento de temperatura de entrega.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-080748-d8cfa3-67939688
2024-11-06T14:31:27-05:00 - Pagina 36 de 55

NOMBRE DEL PRODUCTO		**QUESO TILSIT AHUMADO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Marfil Amarillo
	Olor	Característico
	Textura	Cerrada Con Ojos Pequeños.
ASPECTO GENERAL	Queso madurado en cava amarillo, de pasta cocida, de corteza fina, seca, firme, grasosa y color marfil-amarillo; de textura cerrada con ojos pequeños, de sabor ligeramente ácido, picante y ahumado con especias.	
PRESENTACIÒN/ PESO	250 gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsatina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	Mínimo 120 días	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, sinéresis, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, fugas, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Condiciones de transporte inadecuadas, incumplimiento de temperatura de entrega.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-080748-d8cfa3-67939688
2024-11-06T14:31:27-05:00 - Pagina 37 de 55

NOMBRE DEL PRODUCTO		**YOGURT CON CEREAL SURTIDO** **VASOX 180 GRAMOS**.
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Surtidos
	Olor	Característico
	Textura	Suave.
ASPECTO GENERAL	Alimento a base de yogurt entero cremoso con pulpa de fruta, y mezcla de cereales, sabores surtidos.	
PRESENTACIÒN/ PESO	180 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsatina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	Mínimo 30 días	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, sinéresis, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, fugas, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Condiciones de transporte inadecuadas, incumplimiento de temperatura de entrega.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-080748-d8cfa3-67939688
2024-11-06T14:31:27-05:00 - Pagina 38 de 55

NOMBRE DEL PRODUCTO		**YOGURT CON FIBRA Y PROBIOTICOS SABORES SURTIDOS VASO X 200 GRS.**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Surtidos
	Olor	Característico
	Textura	Suave.
ASPECTO GENERAL	Alimento a base de yogurt entero cremoso con pulpa de fruta, con fibra, REGENERIS (Probiótico Bifidobacterium lactis) y mezcla de cereales salvado de trigo y avena	
PRESENTACIÒN/ PESO	200 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsatina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	Mínimo 30 días	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, sinéresis, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, fugas, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Condiciones de transporte inadecuadas, incumplimiento de temperatura de entrega.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-080748-d8cfa3-67939688
2024-11-06T14:31:27-05:00 - Pagina 39 de 55

NOMBRE DEL PRODUCTO		**YOGURT EN BOLSA SABORES SURTIDOS X 1000 ML**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Surtidos
	Olor	Característico
	Textura	Suave Cremosa.
ASPECTO GENERAL	Alimento que se obtiene de la fermentación de la leche por cultivos lácticos. delicioso, cremoso y tiene trozos de fruta	
PRESENTACIÒN/ PESO	1000 mililitros	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsatina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	Mínimo 30 días.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, sinéresis, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, fugas, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Condiciones de transporte inadecuadas, incumplimiento de temperatura de entrega.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-080748-d8cfa3-67939688
2024-11-06T14:31:27-05:00 - Pagina 40 de 55

NOMBRE DEL PRODUCTO		**YOGURT LIGHT SABORES SURTIDOSVASO X 180 GRS**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Surtidos
	Olor	Característico
	Textura	Suave.
ASPECTO GENERAL	Yogurt descremado con diferentes sabores de bajo contenido calórico. Ingredientes: Leche descremada higienizada, fermentos lácticos y probióticos (L. Casei y L. Acidophilus), edulcorantes artificiales acesulfame K y/o sucralosa, sabores artificiales	
PRESENTACIÒN/ PESO	180 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar un sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	Mínimo 30 días	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, sinéresis, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, fugas, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Condiciones de transporte inadecuadas, incumplimiento de temperatura de entrega.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-080748-d8cfa3-67939688
2024-11-06T14:31:27-05:00 - Pagina 41 de 55

NOMBRE DEL PRODUCTO		**YOGURT SABORES SURTIDOS VASO X 200 GRAMOS**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Surtidos
	Olor	Característico
	Textura	Suave.
ASPECTO GENERAL	Alimento que se obtiene de la fermentación de la leche por cultivos lácticos. delicioso, cremoso y tiene trozos de fruta	
PRESENTACIÒN/PESO	200 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Vaso. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsatina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	Mínimo 30 días	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, sinéresis, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, fugas, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Condiciones de transporte inadecuadas, incumplimiento de temperatura de entrega.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-080748-d8cfa3-67939688
2024-11-06T14:31:27-05:00 - Pagina 42 de 55

NOMBRE DEL PRODUCTO		**CREMA DE LECHE UHT BOLSA X 1.1LITROS**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Blanco
	Olor	Característico
	Textura	Suave Y Cremosa
ASPECTO GENERAL	Producto lácteo elaborado a partir de la grasa de la leche entera, puede ser utilizado endiferentes preparaciones culinarias. Se elabora a partir de la grasa de la leche,que es higienizada y estandarizada para obtener un producto inocuo y de suave consistencia.	
PRESENTACIÒN/ PESO	1.1 litros	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Bolsa. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsatina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	Mínimo 60 días	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto semienter, producto averiado, sinéresis, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, fugas, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Condiciones de transporte inadecuadas, incumplimiento de temperatura de entrega.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-080748-d8cfa3-67939688
2024-11-06T14:31:27-05:00 - Pagina 43 de 55

NOMBRE DEL PRODUCTO		**CUAJADA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Blanco
	Olor	Característico
	Textura	Suave
ASPECTO GENERAL	Queso fresco, semiblando, graso, baja en sal.	
PRESENTACIÒN/ PESO	500 gramos- 1 Kilogramo.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Bolsa polietileno. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillasplásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar un sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	10 días	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, sinéresis, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, fugas, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Condiciones de transporte inadecuadas, incumplimiento de temperatura de entrega. Exceso de suero, coloraciones anormales, bravosidad, fermentación, sabor amargo, acido, rancio.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando, correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperaturaentre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-080748-d8cfa3-67939688
2024-11-06T14:31:27-05:00 - Pagina 44 de 55

NOMBRE DEL PRODUCTO		**LECHE DESLACTOSADA UHTX 1100 ML. BOLSAMULTIPACK X 6 UNIDADES**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Blanquecino Opaco
	Olor	Característico
	Textura	Liquida Y Homogénea
ASPECTO GENERAL	Se elabora por medio de la adición previa de lactasa, lo cual la hace másdigerible para las personas que no toleran la lactosa (azúcar de la leche) sometida al proceso UHT.	
PRESENTACIÒN/ PESO	x 1100 ml. Bolsa multipack x 6 unidades x 1100 ml.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en lugares frescos. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.	
VIDA ÙTIL	Mínimo 60 días	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, sinéresis, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, fugas, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Condiciones de transporte inadecuadas, incumplimiento de temperatura de entrega.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe 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. Al momento de entrega del producto debe tener una temperaturaentre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-080748-d8cfa3-67939688
2024-11-06T14:31:27-05:00 - Pagina 45 de 55

NOMBRE DEL PRODUCTO		**LECHE ENTERA UHT x 1100 ML. BOLSAMULTIPACK X 6 UNIDADES**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Blanquecino Opaco
	Olor	Característico
	Textura	Liquida Y Homogénea
ASPECTO GENERAL	Leche que no ha sido sometida a ninguna modificación en su contenido nutricional, lo que la hace ideal para las personas que desean aprovechar todos los nutrientes de la leche, como proteínas, grasas y carbohidratos. Sometida al proceso UHT.	
PRESENTACIÒN/ PESO	X 1100 Ml. Bolsa multipack X 6 Unidades	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg.	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar a temperatura ambiente en lugares frescos. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.	
VIDA ÙTIL	Mínimo 60 días	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, sinéresis, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, fugas, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Condiciones de transporte inadecuadas, incumplimiento de temperatura de entrega.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe 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. Al momento de entrega del producto debe tener una temperaturaentre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-080748-d8cfa3-67939688
2024-11-06T14:31:27-05:00 - Pagina 46 de 55

NOMBRE DEL PRODUCTO		**QUESO COSTEÑO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Blanco Crema
	Olor	Característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Queso fresco, graso y duro, contiene leche entera higienizada, fermento láctico, sal, cloruro de calcio (estabilizante) y cuajo.	
PRESENTACIÒN/ PESO	500 gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	Mínimo 30 días	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, sinéresis, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, fugas, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Condiciones de transporte inadecuadas, incumplimiento de temperatura de entrega. Exceso de sabor salado o rancio.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-080748-d8cfa3-67939688
2024-11-06T14:31:27-05:00 - Pagina 47 de 55

NOMBRE DEL PRODUCTO		**SUERO COSTEÑO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Blanco Crema
	Olor	Característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Crema a base de leche cuajada, sal, cultivos lácteos y estabilizante libre de grasa trans (suero atollabuey)	
PRESENTACIÒN/ PESO	500 gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsatina y de manera que al encarrilar una sobreotra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	Mínimo 30 días	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, sinéresis, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, fugas, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Condiciones de transporte inadecuadas, incumplimiento de temperatura de entrega. Exceso de sabor salado o rancio.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-080748-d8cfa3-67939688
2024-11-06T14:31:27-05:00 - Pagina 48 de 55

NOMBRE DEL PRODUCTO		**QUESO PAIPA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Amarillo
	Olor	Característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Queso semigraso y semimadurado. Su olor es algo añejo, sabor fuerte, se percibe en el paladar como ácido y ligeramente amargo. Tradicional receta ancestral.	
PRESENTACIÒN/ PESO	500 gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentesy atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las característicasdel producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	Mínimo 30 días	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, sinéresis, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, fugas, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Condiciones de transporte inadecuadas, incumplimiento de temperatura de entrega.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-080748-d8cfa3-67939688
2024-11-06T14:31:27-05:00 - Pagina 49 de 55

NOMBRE DEL PRODUCTO		**QUESO DE CABRA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Amarillo Palido
	Olor	Característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Queso a base de leche de cabra, semimadurado, bajo contenido en grasa y alto aporte de calcio, porte de vitaminas del **complejo B**, como la niacina, la tiamina y riboflavina. También contiene **minerales** como el calcio, el potasio, el hierro, el magnesio y el fósforo, y altos niveles de selenio y zinc.	
PRESENTACIÒN/ PESO	1000 gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillasplásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar un sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	Mínimo 30 días	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, sinéresis, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, fugas, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Condiciones de transporte inadecuadas, incumplimiento de temperatura de entrega.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-080748-d8cfa3-67939688
2024-11-06T14:31:27-05:00 - Pagina 50 de 55

NOMBRE DEL PRODUCTO		**YOGURT GRIEGO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Surtidos
	Olor	Característico
	Textura	Suave
ASPECTO GENERAL	Yogurt sin azúcar bajo en grasa, bajo contenido calórico. Ingredientes: Leche pasteurizada, higienizada, fermentos lácticos (L. Casei y L. Acidophilus), edulcorantes artificiales acesulfame K y/o sucralosa, sabores artificiales	
PRESENTACIÒN/ PESO	1000 mililitros	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto,	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	Mínimo 30 días	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, sinéresis, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, fugas, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Condiciones de transporte inadecuadas, incumplimiento de temperatura de entrega.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-080748-d8cfa3-67939688
2024-11-06T14:31:27-05:00 - Pagina 51 de 55

NOMBRE DEL PRODUCTO		**QUESO MOZARELLA TAJADO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Blanco Marfil
	Olor	Característico
	Textura	Uniforme
ASPECTO GENERAL	El queso Mozzarella es un queso fresco semiduro, semigraso de sabor suave.	
PRESENTACIÒN/ PESO	250 - 500 Y 1000 Gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empaque al vacío. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentesy atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	Mínimo 45 días	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, sinéresis, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, fugas, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Condiciones de transporte inadecuadas, incumplimiento de temperatura de entrega.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-080748-d8cfa3-67939688
2024-11-06T14:31:27-05:00 - Pagina 52 de 55

NOMBRE DEL PRODUCTO		**MASS CREAM BOLSA X 1.1LITROS**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Blanco
	Olor	Característico
	Textura	Suave Y Cremosa
ASPECTO GENERAL	Producto vegetal para la elaboración de chantilly, se puede batir con cualquier liquido, que es higienizada y estandarizada para obtener un producto inocuo y de suave consistencia.	
PRESENTACIÒN/ PESO	1.1 litros	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Bolsa. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsatina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	Mínimo 60 días	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto semienter, producto averiado, sinéresis, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, fugas, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Condiciones de transporte inadecuadas, incumplimiento de temperatura de entrega.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-080748-d8cfa3-67939688
2024-11-06T14:31:27-05:00 - Pagina 53 de 55

CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Fecha del cambio	Descripción de la modificación
1	25-10-2022	Creación del documento
2	16-08-2024	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: 20241106-080748-d8cfa3-67939688
2024-11-06T14:31:27-05:00 - Pagina 54 de 55

REGISTRO DE FIRMAS ELECTRONICAS

CM-A&B-IG-13 FICHAS TECNICAS DE MATERIA PRIMA QUESOS Y LACTEOS ANEXO 04

Club Militar

gestionado por: azsign.com.co

Id Acuerdo: 20241106-080748-d8cfa3-67939688

Estado: Finalizado

Creación: 2024-11-06 08:07:48

Finalización: 2024-11-06 14:31:25

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



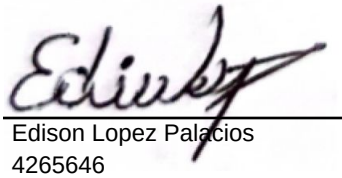
JUAN CARLOS SALCEDO REYES
11227456
jcsalcedo@clubmilitar.gov.co
Profesional de defensa
CLUB MILITAR

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: 20241106-080748-d8cfa3-67939688
2024-11-06T14:31:27-05:00 - Pagina 55 de 55

REPORTE DE TRAZABILIDAD

CM-A&B-IG-13 FICHAS TECNICAS DE MATERIA PRIMA QUESOS Y LACTEOS ANEXO 04

Club Militar

gestionado por: azsign.com.co

Id Acuerdo: 20241106-080748-d8cfa3-67939688

Creación: 2024-11-06 08:07:48

Estado: Finalizado

Finalización: 2024-11-06 14:31:25

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 08:07:49 Lec.: 2024-11-06 11:16:30 Res.: 2024-11-06 11:16:36 IP Res.: 200.91.222.50
Revisión	Yudyett Pulido yapulido@clubmilitar.gov.co	Aprobado	Env.: 2024-11-06 11:16:36 Lec.: 2024-11-06 11:43:14 Res.: 2024-11-06 11:43:19 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 11:43:19 Lec.: 2024-11-06 11:43:28 Res.: 2024-11-06 11:55:40 IP Res.: 191.156.229.96
Firma	PATRICIA MARTINEZ DIAZ pmartinez@clubmilitar.gov.co Coordinador Club Militar Grupo de Mercadeo y Servic	Aprobado	Env.: 2024-11-06 11:55:40 Lec.: 2024-11-06 12:01:23 Res.: 2024-11-06 14:31:25 IP Res.: 200.91.222.50