



**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
REGIONAL TOLIMA
CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS**

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, de conformidad con los principios de transparencia para la contratación, convoca públicamente a todos los interesados a participar con sus precotizaciones, como parte del estudio de mercado, en un proceso para **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION DESTINADOS A LAS ACCIONES DE FORMACION PROFESIONAL DE LOS APRENDICES DE POBLACION DESPLAZADOS, INTEGRACION CON LA MEDIA TECNICA, CAMPESENA Y ECONOMIA POPULAR EN EL AREA DE COCINA Y PANADERIA; EN EL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS EN LA VIGENCIA 2025.**

Se solicita registrar sus precotizaciones a los siguientes contactos:

Correo electrónico: **contrataciontolima@sena.edu.co / contratacionccstolima@gmail.com**

Dirección radicación correspondencia: En la oficina de gestión documental de la Regional, ubicada en el primer piso, bloque operativo del transversal 1 número 42-244, De 7:30 a.m. a 12:00 m. y de 2:00 p.m. a las 5:00 p.m.

Por favor si anexa algún archivo digital, este debe venir en formato PDF, Word o Excel en ningún caso se aceptan archivos comprimidos.

FECHA LIMITE DE RECEPCION DE PRECOTIZACIONES: desde el 12 al 14 de marzo de 2025 hasta las 6:00 P.M.

Se presenta la siguiente información como referencia de consulta:

1.- DESCRIPCION DEL OBJETO A PRECOTIZAR: CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION DESTINADOS A LAS ACCIONES DE FORMACION PROFESIONAL DE LOS APRENDICES DE POBLACION DESPLAZADOS, INTEGRACION CON LA MEDIA TECNICA, CAMPESENA Y ECONOMIA POPULAR EN EL AREA DE COCINA Y PANADERIA; EN EL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS EN LA VIGENCIA 2025.

2.- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR:

El proponente seleccionado debe garantizar las siguientes especificaciones:

LOTE 1. MATERIALES DE FORMACION COCINA Y PANIFICACION DESPLAZADOS

LOTE 2. MATERIALES DE FORMACION COCINA ARTICULACION

**Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500**



Certificado No. SC-CER33681-1
Certificado No. CO-SC-CER33981-1

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N°	DENOMINACION TECNICA Y/O COMERCIAL	UM	CODCLASIFICACION DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC) unspsc	DESCRIPCION DEL PRODUCTO / CALIDAD MINIMA	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA /ASPECTO DEL PRODUCTO	PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS /EMPAQUE
1	ACEITE VEGETAL, LIBRE DE GRASAS	FRASCO *1000 CC	50151513	LIBRE DE RANCIDEZ, DE MATERIALES EXTRAÑOS, FECHA DE VENCIMIENTO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA	ACEITE VEGETAL REFINADO, LIBRE DE GRASAS TRANS	NTC 258
2	ACEITE *1000 /GIRASOL	FRASCO *1000 CC	50151513	LIBRE DE RANCIDEZ, DE MATERIALES EXTRAÑOS, FECHA DE VENCIMIENTO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA	ACEITE DE GIRASOL REFINADO, LIBRE DE GRASAS TRANS	NTC 258
3	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN	BOTELLA DE VIDRIO *750 CC	50151513	El aceite de oliva debe tener un aspecto limpio a 25 °C, tener sabor y olor característico y estar libre de rancidez. No deben contener sustancias extrañas. No presentar mezcla con otros aceites y grasas	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN, PRESENTACION LITRO	NTC 258
4	ACEITE SOLIDO / CREMOSO	FRASCO *1000 CC	50151513	LIBRE DE RANCIDEZ, DE MATERIALES EXTRAÑOS, FECHA DE VENCIMIENTO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA	100% aceite vegetal. Rendidor en el proceso de freído. Deja a todos los fritos crocantes y secos. Naturalmente libre de grasas trans y colesterol. Práctico empaque.	NTC 258
5	ACEITUNA MANZANILLA EN CONSERVA	FCO *250GR	50367218	Las aceitunas podrán estar en un medio de cobertura liquido como salmuera, vinagre o aceite	El producto se deberá empacar en envases o empaques de material inocuo que asegure su conservación o higiene durante su almacenamiento	Cumplir con los requisitos establecidos en: Norma Técnica Colombiana NTC 4842 – Aceitunas de mesa Norma

						Técnica Colombiana NTC 512-1
6	ACEITUNA MORADAS EN CONSERVA	FCO *250GR	50367210	Las aceitunas podrán estar en un medio de cobertura liquido como salmuera, vinagre o aceite	El producto se deberá empacar en envases o empaques de material inocuo que asegure su conservación o higiene durante su almacenamiento	Cumplir con los requisitos establecidos en: Norma Técnica Colombiana NTC 4842 – Aceitunas de mesa Norma Técnica Colombiana NTC 512-2
7	ACEITUNA RELLENA EN CONSERVA	FCO *250GR	50367211	Las aceitunas podrán estar en un medio de cobertura liquido como salmuera, vinagre o aceite	El producto se deberá empacar en envases o empaques de material inocuo que asegure su conservación o higiene durante su almacenamiento	Cumplir con los requisitos establecidos en: Norma Técnica Colombiana NTC 4842 – Aceitunas de mesa Norma Técnica Colombiana NTC 512-3
8	ALCAPARRA EN VINAGRE /EN CONSERVA	FCO *250GR	50476814	NTC 4107 Resolución 14712 del Ministerio de Salud.	Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento , lote de producción, peso neto	En envase de vidrio que conserve las características organolépticas del producto.



9	ACHIRAS / BISCOCHO DE ACHIRA	PAQ* 250GR	5018200 1	Producto que no lleva grasas Hidrogenadas. - Producto sin aditivos - Conserva sabor natural. F11	BISCOCHO DE ALMIDON DE ACHIRA	En condicion es adecuadas de almacenamiento hasta seis (6) meses . (Condiciones adecuadas de almacenamiento son : 40 - 60 % de humedad relativa , 18 - 25 ° c de temperatura
10	AJO /MOLIDO	PAQ*12 5GR	5017190 2	Aspecto: Característico de la especia. Molido. Color: Crema y característico del producto deshidratado. Olor: Típico de la especia. Exento de olores atípicos. Sabor: Intenso y típico de la especia. Textura: Típica del producto Otras: Ausencia materias extrañas	Ajo natural deshidratado y pulverizado. Contiene sulfitos.	NO APLICA
11	AJONJOLI TRADICIONAL	BOLSA* 500GR	1015160 6	Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud. NTC 4423	El producto debe estar libre de impurezas o materiales extraños. El color: puede ser amarillo o característico de la variedad. Sabor: a nuez Olor: característico de la variedad. Forma: ovalada. No debe presentar olores	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preservan durante

					extraños, ni humedad externa anormal, no se permite la presencia de plagas, residuos químicos y signos de pudrición. El producto no debe contener sustancias destinadas a dar aroma, color o a modificar las características fisicoquímicas	su vida útil
12	AJONJOLI DESCORTEZADO	SOBRE* 125GR	1015160 6	Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud. NTC 4423	El producto debe estar libre de impurezas o materiales extraños. El color: puede ser amarillo o característico de la variedad. Sabor: a nuez. Olor: característico de la variedad. Forma: ovalada. No debe presentar olores extraños, ni humedad externa anormal, no se permite la presencia de plagas, residuos químicos y signos de	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil

					<p>putridión. El producto no debe contener sustancias destinadas a dar aroma, color o a modificar las características fisicoquímicas</p>	
13	ALMIDON DE YUCA	BOLSA *12KG	50221303	NTC 926	<p>Debe presentar color blanco, olor característico y sabor ligeramente dulce. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar exento de sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas</p>	<p>El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad</p>
14	ALMENDRA EN PEPA	SOBRE* 150GR	50101716	NTC 1291	<p>Color: que sea uniforme característico de producto Olor y sabor: característico</p>	<p>Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al</p>

					Apariencia: firme seco y duro La almendra debe estar libre de residuos de sustancias tóxicas o infectado.	producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización
15	ARANDANO EN CONSERVA	SOBRE* 100GR	50372100	Producto deshidratado, que consiste en la extracción y evaporación de líquidos del fruto como proceso básico. No contiene aditivos, conservantes, preservantes, endulzantes ni colorantes. Libre de Modificación Genética	Color: Propio de la variedad Olor: Característico de la fruta, exento de olores extraños Textura: Suave - firme Sabor: Intenso sabor dulce-ácido	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización
16	AREQUIPE	TARRO *500GR	50131702	Producto higienizado obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche y azúcares /	Los dulces de leche debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 2310 de 1986 del Ministerio de Salud NTC 3757	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización

17	ARROZ ARBOREO	BOLSA* 900 GR	50221101	SABOR/OLOR AUSENCIA DE SABORES Y OLORES EXTRAÑAS FORMA/COLOR GRANO MEDIO Y PERLADO DE COLOR BLANCO UNIFORME No se acepta arroz que posea olores objetables, ni exceda de 0.1 % de impurezas. No se debe brillar adicionando aceite mineral ni utilizar colorantes no	RISO ARBORIOes de grano medio, redondo y blanquecino ,	Los empaques destinados para contener el producto deben ser de fibras naturales, polipropileno, polietileno u otro material que no altere la calidad del producto
18	ARROZ PARBORIZADO	BOLSA *1000 GR	50221101	El arroz vaporizado (o "parbolizado") se obtiene tras someter al arroz con cáscara a un remojo de 60 °C y a continuación, a una fuerte presión de vapor, así se elimina una buena parte del almidón, conservando vitaminas y sales minerales que los arroces tradicionales pierden durante su pulido.	El arroz parbolizado, también como arroz vaporizado, es un arroz que industrialmente viene pre-cocido por vapor, por eso el nombre.	NO APLICA
19	ARROZ BLANCO EXCELSO	BOLSA *1000 GR	50221101	NTC 671	Arroz elaborado, descascarado al cual se le ha eliminado parcial o totalmente el germen y las capas de la aleurona Se conoce en el lenguaje internacional como arroz pulido. El arroz blanco se clasifica por tipos y por grados, de acuerdo con el	Los empaques destinados para contener el producto deben ser de fibras naturales, polipropileno, polietileno u otro material que no altere la calidad del producto

					porcentaje de defectos presentes. Requisitos generales: No se acepta arroz que posea olores objetables, ni exceda de 0.1 % de impurezas	
20	ARROZ BLANCO TRADICIONAL	BOLSA* 500GR	50221101	NTC 671	Arroz elaborado, descascarado o al cual se le ha eliminado parcial o totalmente el germen y las capas de la aleurona. Se conoce en el lenguaje internacional como arroz pulido. El arroz blanco se clasifica por tipos y por grados, de acuerdo con el porcentaje de defectos presentes. Requisitos generales: No se acepta arroz que posea olores objetables, ni exceda de 0.1 % de impurezas	Los empaques destinados para contener el producto deben ser de fibras naturales, polipropileno, polietileno u otro material que no altere la calidad del producto

21	ARVEJA AMARILLA SECA	BOLSA* 500GR	50423515	La arveja seca no debe tener una humedad mayor al 13%. Debe presentar color y olor característico propio del grano. La arveja limpia no debe contener más del 1.0% de impurezas.	El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto
22	ARVEJA VERDE SECA	BOLSA* 500GR	50423515	La arveja seca no debe tener una humedad mayor al 13%. Debe presentar color y olor característico propio del grano. La arveja limpia no debe contener más del 1.0% de impurezas.	El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto
23	ARVEJA EN COSERVA CON ZANAHORIA	LATA*300GR	50463516	Producto con tratamiento térmico, elaborado con vegetales.	COLOR Verde característico de la arveja y de la zanahoria OLOR Característico a vegetales en conserva salado SABOR Característico a arveja con sal	Sin colorantes Sin conservantes Abre fácil

24	ATUN AGUA EN CONSERVA	LATA*1 75 GRS	5046700 7	Atún en conserva, es el producto constituido por la carne de atún, aceite de soya, agua y salProducto de la pesca, constituido por la carne de las especies apropiadas envasadas con agua y/o aceite con la adición de sal, aderezos, especias comestibles con o sin aditivos permitidos y de cualquier tipo de ingrediente o sustancia que genera ganancia en el peso drenado; que es envasadoherméticamente y sometido a un tratamiento térmico.	Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento , vigente, con registro sanitario de INVIMA Clasificado como lomos de atún (compacto) en agua. Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la NTC – 1276	El atún enlatado en conserva debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 148 de 2007 y NTC 1276
25	ATUN EN ACEITE EN CONSERVA	LATA*1 75 GRS	5046700 8	Atún en conserva, es el producto constituido por la carne de atún, aceite de soya, agua y salProducto de la pesca, constituido por la carne de las especies apropiadas envasadas con agua y/o aceite con la adición de sal, aderezos, especias comestibles con o sin aditivos permitidos y de cualquier tipo de ingrediente o sustancia que genera ganancia en el peso drenado; que es envasadoherméticamente y sometido a un tratamiento térmico.	Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento , vigente, con registro sanitario de INVIMA Clasificado como lomos de atún (compacto) en aceite. Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la NTC – 1276	El atún enlatado en conserva debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 148 de 2007 y NTC 1276

26	ATUN EN ACEITE DE OLIVA EN CONSERVA	LATA*1 60 GRS	5046700 9	Atún en conserva, es el producto constituido por la carne de atún, aceite de soya, agua y salProducto de la pesca, constituido por la carne de las especies apropiadas envasadas con agua y/o aceite con la adición de sal, aderezos, especias comestibles con o sin aditivos permitidos y de cualquier tipo de ingrediente o sustancia que genera ganancia en el peso drenado; que es envasado herméticamente y sometido a un tratamiento térmico.	Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento, vigente, con registro sanitario de INVIMA Clasificado como lomos de atún (compacto) en aceite. Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la NTC – 1276	El atún enlatado en conserva debe cumplir con los requisitos físicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 148 de 2007 y NTC 1276
27	AVENA DE FIBRA MOLIDA	BOLSA* 250 GR	1015160 5	Harina color uniforme, ligeramente crema, razonablemente libre de manchas oscuras cascarillas y material extraño	100% Avena de Grano Entero Molida, obtenida de la molienda de las avena en hojuelas o de granos de avena precocidos.	Para Tarros: Cartón corrugado de resistencia adecuada, impreso y sellado con goma. Para bolsa con Zipper: Bolsa exterior de Polietileno impresa y caja corrugada. Para otras bolsas: Bolsa exterior de Polietileno o Para la línea industrial (12 kg, 25 kg): Bolsa exterior de Papel

						o Polipropileno impresa
28	AZUCAR BLANCA	BOLSA* 500 GR	5016181 4	Cumplir con los requisitos establecidos en la norma Técnica -NTC 611	El azúcar blanco no deberá presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una inadecuada manipulación del producto.	El azúcar blanco se debe empacar en recipientes de material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento. El rotulado debe cumplir con la Resolución 05109 del ministerio de Protección Social

29	AZUCAR MORENA	BOLSA* 1000GR	5016181 4	Cumplir con los requisitos establecidos en la norma Técnica -NTC 611	El azúcar morena no deberá presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una inadecuada manipulación del producto.	El azúcar morena se debe empacar en recipientes de material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento. El rotulado debe cumplir con la Resolución 05109 del ministerio de Protección Social
30	AZUCAR PULVERIZADA	BOLSA* 500 GR	5016181 4	NTC 778, El azúcar pulverizado es sacarosa finamente triturada o molida hasta que quede convertida en polvo, con cristales de un diámetro inferior a 0,15 mm. Azúcar en polvo o para glasear, es azúcar granulado y procesado hasta convertirlo en un polvo fino, pero que no puede reemplazar al azúcar granulado	El azúcar pulverizada debe cumplir con los siguientes requisitos específicos de calidad. Humedad granulado, % m/m: 0.05 máximo Humedad, moldeado, % m/m: 0.1 máximo Cenizas, % m/m: 0.04 máximo.	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento

31	AVENA DE HOJUELA BASE DE FIBRA	BOLSA* 500 GR	10151605	<p>Producto obtenido a partir de la laminación del grano de avena entero, limpio y sano, sometido previamente a un tratamiento térmico que asegure la inactivación de sus enzimas.</p> <p>En la elaboración de este producto no se han utilizado aditivos ni conservantes químicos.</p>	<p>Color: Debe presentar un color castaño o caoba claro uniforme.</p> <p>Aspecto: Mezcla homogénea de hojuelas de tamaño uniforme, de forma ovalada, bordes suaves, superficie suave, compacta y sin desprendimiento de partículas.</p> <p>Olor y Sabor: El producto tendrá olor y sabor característico a avena tostada, estará libre de olores o sabores extraños (rancio, amargo, a productos químicos).</p>	<p>Tipo de envase primario : Saco Polipropileno Termo Laminado</p> <p>Tipo de envase secundario (opcional) : Bolsa de polietileno</p>
32	CREMA EN POLVO /PARA POSTRES Y TORTAS	SOBRE *50 GRS	50171833	<p>Polvo para preparar Crema Chantilly Artificial libre de gluten.</p> <p>Ideal para rellenar y decorar tortas, pasteles, postres y helados.</p>	<p>Aproximadamente 1 litro de crema</p>	<p>Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transport</p>

						e y almacena miento
33	BIZCOCHO DE CUAJADA	PAQ*18 5 GRS	5018190 4	Producto que no lleva grasas Hidrogenadas. - Producto sin aditivos - Conserva sabor natural.	BISCOCHO DE ALMIDON DE ACHIRA	En condicion es adecuadas de almacena miento hasta seis (6) meses . (Condicio nes adecuadas de almacena miento son : 40 - 60 % de humedad relativa , 18 - 25 ° c de temperat ura
34	BOCADILLO DE GUAYABA EN LONJA	BARRA *500 GR	5016181 4	Producto sólido obtenido de la concentración por cocción del jugo o pulpa de guayaba con la adición de edulcorantes y aditivos permitidos. Producto de consumo directo.	El producto se empacará en material inerte que garantice al producto el mantenimie nto de las característi cas microbiológi cas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto	Color: rojo oscuro. Sabor: dulce, caracterís tico de la guayaba. Debe estar libre de la presencia de plagas (insectos o larvas), humedad extra anormal y fermentac ión.

35	CEBADA PERLADA EN GRANO SECO	BOLSA* 500 GR	10151603	Producto obtenido de la limpieza del grano de cebada, cumpliendo con parámetros de humedad menor o igual a 14. Libre de impurezas y/o contaminantes.	COLOR : AMARILLO CREMA ASPECTO: GRANOS OVALADOS OLOR: CARACTERÍSTICO FRESCO SABOR : CARACTERÍSTICO	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
36	CARNE DE DIABLO / EN CONSERVA	LATA *80 GR	50112005	Delicioso sabor con un toque picante. Perfecta para comer con galletas, tostadas o con pan	en conserva	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
37	CALAMARES EN SU TINTA EN CONSERVA	LATA*1 15 GR	50112005	Aspecto: Trozos Color: negro característico Olor: Típico del producto. Exento de olores atípicos. Sabor: Característico del producto. Exento de sabores atípicos. Textura: Consistente y firme. Otras:	NO APLICA	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su

						conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
38	CEBOLLITAS ROJA EN CONSERVA	FCO *250 GRS	50405319	NTC 4107 Resolución 14712 del Ministerio de Salud.	Los vegetales empleados deben tener aspecto fresco debe estar sanos, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Sabor: a cebolla Color: blanco o rojo. Olor y sabor: característico o depende el medio de cobertura empleado, tendiendo a ácido. Apariencia: brillante, transparente.	En envase de vidrio que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o emparador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto
39	CEBOLLITAS BLANCA EN CONSERVA	FCO*250 GRS	50405319	NTC 4107 Resolución 14712 del Ministerio de Salud.	Los vegetales empleados deben tener aspecto fresco debe estar sanos, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato,	En envase de vidrio que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre

					libre de la presencia de insectos y enfermedades. Sabor: a cebolla Color: blanco o rojo. Olor y sabor: característico o depende el medio de cobertura empleado, tendiendo a ácido. Apariencia: brillante, transparente.	del producto, nombre del productor o emparador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto
40	CEREAL DE CHOCOLATE	CAJA*5 50 GRS	5022120 1	elaborados con cereales integrales y tienen el sabor a chocolate	Bolsa laminada de polipropileno o biorientado o poliéster más polietileno de baja densidad pigmentado blanco con cierre tipo zipper	NO APLICA
41	CEREAL AZUCARADO	CAJA*7 30 GRS	5022120 1	elaborados con cereales integrales	Bolsa laminada de polipropileno o biorientado o poliéster más polietileno de baja densidad pigmentado blanco con cierre tipo zipper	NO APLICA

42	CHUCULA (HARINA A BASE DE CEREALES)	BOLSA* 225GR	5022120 1	<p>Producto procesado que resulta de mezclar harinas tostadas de cereales como:</p> <p>Maíz, habas, arveja, trigo y cebada, además de cacao, maní, clavo y canela.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Forma esférica maciza o en polvo. - Color marrón - Producto fresco, fácil de disolver - Consistencia dura y fácil de disolver. - Olor y sabor propio del producto. - Al producto no se le debe adicionar sustancias inertes, dextrinas, conservantes o materias extrañas. - Libres de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima</p>	No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.	Bolsa de polietileno o polipropileno, grado alimentario o de primer uso. - El producto debe ser homogéneo
43	COBERTURA DE CHOCOLATE SEMIAMARGA / Elaborada con manteca de cacao, azúcar y leche en polvo.	CAJA*5 00GR	5016151 1	<p>Producto obtenido de chocolate, sucedáneos del chocolate, chocolate compuesto o chocolate aromatizado que se utilizan generalmente para recubrir otros productos o hacer productos de chocolates o productos de sucedáneos para consumo directo</p>	El chocolate de cobertura debe contener, en extracto seco, no menos del 35% de extracto seco total de cacao, del cual no menos del 31% será manteca de cacao y el 2,5%, por lo menos, extracto seco magro de cacao	El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC-512-1 y NTC 512-2 Se deben envasar en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes

44	CEREZAS /MARRASQUINO	FCO*25 0 GRS	5030252 7	Características de la organolépticas cereza: Color: rojo negruzco dependiendo del grado de madurez. Sabor: ácido y dulce característico de la cereza. Olor: propio de la fruta. El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme. La cereza debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños.	La cereza debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291 Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre
45	CHAMPIÑONES ENTEROS EN CONSERVA	FCO*28 0GR	5046481 5	El aspecto de los champiñones es de textura lisa, color crema claro, y su sabor característico	en conserva	En envase de vidrio que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o emparador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto



El empleo
es de todos

Mintrabajo

46	CHAMPIÑONES CORTADOS EN CONSERVA	FCO*28 0GR	5046481 5	El aspecto de los champiñones es de textura lisa, color crema claro, y su sabor característico	en conserva	En envase de vidrio que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o emparador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto
47	COCO DESHIDRATADO	PAQ* 45 GR	5037700 8	NTC 695	Características de la organolépticas del coco: Color: depende de la variedad, la pulpa de blanca. Textura: la pulpa es dura. Sabor: dulce. Olor: La pulpa es aromática Forma: redonda u ovalada	Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (Sin materiales extraños), con un color según la variedad. El coco debe estar libre de la presencia de plagas exentas

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1 CO-SC-CER33681-1

						de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños
48	COCTEL DE FRUTAS EN CONSERVA	LATA*8 20 GRS	5016151 2	Elaborado con mezcla de frutas en almíbar compuesta por un mínimo de 4 un máximo de 6. Los constituyentes obligatorios son: melocotón, pera y cereza, y los facultativos albaricoque, uva y piña.	en conserva	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
49	CREMA DE COCO	FCO*59 5 GR	5020280 1	La Crema de coco es un alimento de consistencia suave, cremosa y de color blanco que puede ser utilizado en diferentes preparaciones culinarias y bebidas frías.	Ideal para pasteles, postres y de cocteles.	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y

						almacena miento
50	CREMA PASTELERA PARA COBERTURA Y RELLENO DE PARA PANADERIA Y RESPONTERIA SABOR A VAINILLA	CAJA*4 LTRS	5017183 3	Es el producto obtenido de las emulsiones de grasas, aceites vegetales y almidones modificados que conjugados con sólidos lácteos obtenemos una crema de uso inmediato, en decoraciones en pan, pasteles. Es un producto elaborado con las técnicas más modernas de fabricación y sometida a estrictas normas de control de calidad.	Es una crema que al ser sometida a un proceso de horneado o cambios bruscos de temperatura, se conserva con la firmeza, color y sabor agradable con textura suave, cuerpo homogéneo y humedad agradable al paladar. Además tiene gran rendimiento, estabilidad en el decorado. Es ideal para rellenos con cualquier tipo de pan.	EMPAQUE PRIMARIO : Manga de polietileno o de baja densidad. Grado alimenticio o EMPAQUE SECUNDARIO: Caja de cartón corrugado
51	CREMA DE LECHE EN LATA	LATA*2 95GR	7313180 4	Cumplir con los requisitos establecidos en la norma Técnica – NTC- 930Resolución 2310 de 1986 y Resolución 1804 de 1989	Es el producto higienizado, obtenido por reposo o centrifugación de la leche, adicionado o no de cultivos lácteos específicos, se puede obtener	Debe estar exenta de grasa de origen vegetal o animal diferentes a la láctea. La crema de leche debe cumplir con los límites de

					como crema de leche para batir, crema de leche batida, crema de leche en pulverizadores y crema de leche en polvo.	residuos de plaguicidas establecidos en la resolución 2906 de 2007.
52	CROQUETAS DE YUCA PRECOCIDAS	BOLSA* 1000GR	50456868	El producto es elaborado a partir del lavado, pelado, cocción, molienda, formado y fritura de yucas sanas y frescas. Producto con forma prismática el cual requiere un proceso térmico adicional para ser ingerido.	<ul style="list-style-type: none"> • Apariencia: Prismática • Color: Amarillo Claro • Olor: Yuca • Sabor: Salado • Textura: Firme, acabado corrugado, sin presencia de material extraño ni puntos oscuros 	Almacenar en un lugar refrigerado con una temperatura menor a -18 °C, el cuarto debe de estar libre de olores fuertes y debe de permanecer aseado
53	CUCHUCO DE CEBADA EN GRANO SECO	BOLSA* 500 GR	50221001	<p>Producto obtenido de la trituration de la cebada, grano de la especie Hordeum vulgare L. ssp., pelado y trozado.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aspecto grano triturado seco. - Color variable del blanco al café. - Olor característico. - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Libres de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p>	olor sabor y color característicos del producto	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento

54	COCOA EN POLVO	BOLSA* 230GR	5016151 1	Es el producto de la molienda de la torta de cacao o licor de cacao. - Producto al cual se le ha retirado la mayor parte de la manteca de cacao. - Color marrón. - Olor y sabor propio del producto. - No se permite la adición de otra grasa diferente a la manteca de cacao. - Al producto no se le debe adicionar sustancias inertes, dextrinas, conservantes o materias extrañas. - Libres de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.	No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 1511 de 2011. - Cumplir con los requisitos establecidos en NTC NTC 518	Bolsa de polietileno o polipropileno, grado alimentario o de primer uso. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto
55	CIRUELAS PASAS EN CONSERVA	PAQ*50 0GR	5035280 0	Producto deshidratado. - Ciruelas enteras, sin semilla, sanas, libres de ataque de insectos y hongos. - Color marrón oscuro avinado. - Sabor y aroma característicos del producto. - Consistencia semiblanda. - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Libre de ataque de insectos y enfermedades, materiales extraños, daño mecánico, manchas, perforaciones, y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima	No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. - Cumplir con la norma INVIMA: Fruta deshidratada.	Bolsa de polietileno o polipropileno, grado alimentario o de primer uso. - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color.

56	CUCHUCO DE MAÍZ EN GRANO SECO	BOLSA* 500 GR	5016151 1	<p>Cuchucho de maíz es el producto obtenido de la trituration del grano del maíz blanco previamente trillado (conjunto de granos desgranados y enteros de maíz duro), “de la especie Zea mayz identata L” y dentado “Zea mayz indurata L” pelado y trozado o semisólido.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aspecto grano triturado seco. - Color blanco. - Olor característico. - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Libres de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p>	No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.	Bolsa de polietileno, grado alimentario o de primer uso. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto
57	CREMA CHANTILLI	SOBRE * 100GR	5017183 3	<p>Polvo para preparar Crema Chantilly Artificial libre de gluten.</p> <p>Ideal para rellenar y decorar tortas, pasteles, postres y helados.</p>	olor sabor y color característicos del producto	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento

58	CUCHUCO DE TRIGO EN GRANO SECO	BOLSA* 500 GR	50161511	<p>Cuchuco de trigo es el producto obtenido de la tritución del grano del trigo, comn Triticum aestivum L., o trigo ramificado Triticum compactum host., pelado y trozado o semisólido.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aspecto grano triturado seco. - Color variable del blanco al café. - Olor característico. - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Libres de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p>	No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.	Bolsa de polietileno, grado alimentario o de primer uso. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
59	BREVAS EN CONSERVA	FCO * 520 GR	50323100	<p>Obtenido a partir de breva (higos) seleccionada posteriormente caladas en un almíbar concentrado controladamente hasta obtener un producto de excelentes características sensoriales y de preservación sin el uso de conservantes.</p>	Brevas (higos. Sin colorantes, ni conservantes	Frasco de vidrio con tapa metálica. Peso neto: 520gramos. Embalaje:

60	MARGARINA VITINA HOJALDRE	BOLSA* 500 GR	5013170 3	<p>Margarina industrial: Emulsión de consistencia líquida o plástica constituida por agua y/o leche y/o sus derivados, con aceites vegetales y grasas vegetales comestibles, adicionada o no de saborizantes y/o especias, con un contenido de grasa no menor de 75% y cuyo punto de fusión está comprendido entre 20°C y 42°C, empleadas como materias primas en la elaboración de otros alimentos.</p> <p>Margarina Industrial de excelente plasticidad, la cual permite un rapido empaste y laminado, obteniendo un hojaldre liviano y crujiente.</p>	<p>Color, sabor y aroma característicos del producto. - Libre de rancidez, de materiales extraños. - De fácil untuosidad. - Contenido mínimo de grasa: 80% m/m del producto- Cumplir con la NTC 241 - La margarina debe cumplir con los siguiente requisitos: - Humedad: 12 % 16% máximo. - Grasa (Extracto etéreo) (%) m/m: 80 a 85% Máximo. - Punto de fusión entre 20 y 42°C máximo Margarina Industrial. - Ácidos grasas libres 0.5% - Cloruro de sodio: 3,5% máximo</p>	<p>El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</p>
----	---------------------------------	------------------	--------------	--	--	--

61	DURAZNO EN MITADES EN COSERVA	LATA*4 25GR	5032490 0	<p>Fruto procesado del durazno en mitades, sin semilla ni cáscara, y almíbar a base de azúcar. Fruta firme ideal para cortar y filetear.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sabor: Característico. - Olor: Característico. - Color: Amarillo brillante. - Textura: Suave - No debe presentar sonidos de cliqueo, cuando se hace presión sobre la lata. - Se debe rechazar todas las latas que tengan los lados o extremos inflados; latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor. - Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima. 	<p>No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 4929. 	<p>Tarro, lata, grado alimentario o de primer uso.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto o únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
----	-------------------------------	----------------	--------------	--	---	--

62	ESENCIA LIQUIDA /PARA PARA ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION /SABORES SURTIDOS	FCO *60CC	5016150 9	Líquido translucido semiviscoso de olor y sabor característico diferentes tipos de alimentos, de acuerdo con las especificaciones requeridas, como, vainilla, canela, frutas, productos lácteos y especias, entre otros, utilizado como saborizante y/o aromatizante en productos de pastelería, repostería, galletería y dulces	Debe presentar color, olor y sabor característico o. No debe estar alterada, mal conservada, ácido benzoico, azúcar, ni sustancias extrañas. No debe contener cumarina. Se permite saborizante artificial grado alimenticio. Debe estar exento de sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características físicoquímicas. El producto debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas, libre de la presencia de plagas y protegido de la humedad	Debe cumplir con la Norma técnica NTC 1417
----	--	--------------	--------------	--	--	--

63	ESENCIA LIQUIDA /PARA PARA ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION /SABORES SURTIDOS	FCO*38 00 ML	5016150 9	Líquido translucido semiviscoso de olor y sabor característico diferentes tipos de alimentos, de acuerdo con las especificaciones requeridas, como, vainilla, canela, frutas, productos lácteos y especias, entre otros, utilizado como saborizante y/o aromatizante en productos de pastelería, repostería, galletería y dulces	Debe presentar color, olor y sabor característico o. No debe estar alterada, mal conservada, ácido benzoico, azúcar, ni sustancias extrañas. No debe contener cumarina. Se permite saborizante artificial grado alimenticio. Debe estar exento de sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características físicoquímicas. El producto debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas, libre de la presencia de plagas y protegido de la humedad	Debe cumplir con la Norma técnica NTC 1417
----	--	-----------------	--------------	--	--	--

64	ESPÁRRAGO EN CONSERVA	FRASCO * 340 GR	5040160 0	<p>Producto elaborado con espárragos frescos (<i>Asparagus officinalis</i>), sanos y limpios, envasados herméticamente en un medio de cobertura apropiado (solución a base de sal o ácido acético o vinagre de origen vínico) y sometidos a tratamientos físicos permitidos que garanticen su conservación. En los espárragos en conserva se emplean las siguientes variedades, espárragos blancos, espárragos, verdes y espárragos silvestres o trigueros</p>	<p>Los espárragos empleados deben tener aspecto fresco debe estar sana, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Sabor: característico. Color: que sea uniforme y brillante característico de producto. Olor y sabor: característico o depende el medio de cobertura empleado, tendiendo a ácido. Apariencia: brillante, transparente.</p>	<p>El empaque utilizado para los espárragos en conserva debe garantizar su conservación y debe estar construido o con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación durante el transporte y el almacenamiento y comercialización. El producto en su rótulo debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.</p>
----	--------------------------	-----------------------	--------------	--	--	--



El empleo
es de todos

Mintrabajo

65	FRIJOL BLANQUILLO	BOLSA* 500 GRS	5040180 0	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC -871	No se aceptará frijol con olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados El frijol para consumo no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas	El producto debe ser empacad o de tal forma que el producto quede preservad o de la contamin ación, humedad y que aseguren la buena conservac ión del producto. El rótulo debe ser impreso cumplir con lo indicado en la Resolució n No 005109 Min Protecció n Social
66	FRIJOL BOLO ROJO	BOLSA* 500 GRS	5040180 0	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC -871	No se aceptará frijol con olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados El frijol para consumo no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas	El producto debe ser empacad o de tal forma que el producto quede preservad o de la contamin ación, humedad y que aseguren la buena conservac ión del producto. El rótulo debe ser impreso cumplir con lo indicado en la

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SC-CER33681-1

Certificado No.
CO-SC-CER339081-1

						Resolución No 005109 Min Protección Social
67	FRIJOL CARGAMANTO	BOLSA* 500 GRS	50401800	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC -871	No se aceptará frijol con olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados. El frijol para consumo no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas.	El producto debe ser empacado de tal forma que el producto quede preservado de la contaminación, humedad y que aseguren la buena conservación del producto. El rótulo debe ser impreso cumplir con lo indicado en la Resolución No 005109 Min Protección Social
68	FRUTA CRISTALIZADA	BOLSA* 2500 GRS	50322302	Papaya o cidra cortada, coloreada y preparada por un proceso de pasteurización y secado	Apariencia Color Claro y transparente. Olor neutro. Sabor Artificial a las diferentes frutas. pH 3-4 depende de la fruta.	Bolsa de polietileno

					Textura Semi- dura	
69	GALLETA DE SODA	BOLSA* 9 UND	50181909	Cumplir NTC 1241. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicioneen sustituyan.	Galletas tipo crackers, sometido a proceso de calor hasta obtener un color dorado y con características crocantes evitando que se queme. - Sabor salado. - Olor característico del producto. - Color dorado. - Consistencia crujiente y firme - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia	No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 1241.

					de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.	
70	GALLETAS DE SODA	PAQ*2 TACOS /	5018190 9	Cumplir NTC 1241. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.	Galletas tipo crackers, sometido a proceso de calor hasta obtener un color dorado y con características crocantes evitando que se queme. - Sabor salado. - Olor característico del producto. - Color dorado. - Consistencia crujiente y firme - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios,	No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 1241.



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					<p>amargos o cualquier otro olor o sabor no característico.</p> <p>- Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad.</p> <p>- El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p>	
--	--	--	--	--	--	--

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SC-CER33681-1



Certificado No.
CO-SC-CER33681-1

71	GALLETAS *6 / SABORES SURTIDOS	PAQ*6 / SABORES SURTIDOS	5018190 5	<p>Cumplir NTC 1241. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.</p>	<p>Galletas tipo crackers saborizada, sometido a proceso de calor hasta obtener un color dorado y con características crocantes evitando que se queme.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sabor característico. - Olor característico del producto. - Color café – dorado uniforme. - Consistencia crujiente y firme. - Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Libre de impurezas, 	<p>No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 1241.
----	--------------------------------------	-----------------------------------	--------------	--	--	---



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					<p>insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad.</p> <p>- El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima</p>	
--	--	--	--	--	---	--

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SG-CER33681-1



Certificado No.
CO-SG-CER339081-1

72	GARBANZO /EN GRANO CORRIENTE	BOLSA* 500 GRS	5042681 8	<p>Cumplir NTC 923. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.</p>	<p>Granos procedentes de la especie Cicer arietinum L. - Garbanzo grande, comprende granos enteros y sanos con tegumentos externos de color generalmen te uniformes amarillo claro (amarillo). - Olor característic o - Color amarillo. - Textura rugosa. - Libre de olores y sabores fungosos, fermentado s, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característic o. - Limpio, libre de impurezas, insectos y materiales extraños. - Libre de ataque de insectos y enfermedad es, daño mecánico, manchas, perforacion es, y sin presencia de humedad. - La clasificación</p>	<p>No deben presentar signos de infestació n o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos</p>
----	------------------------------------	----------------------	--------------	---	--	--

					del alimento debe ser tipo 1, grado 2 de acuerdo a lo establecido en la NTC 923. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.	
73	GASEOSA SABORES SURTIDOS	BOTELL A*1,5 ML	5020230 0	La gaseosa, o bebida carbonatada, es una bebida saborizada, efervescente (carbonatada) y sin alcohol.	NO APLICA	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento

74	GASEOSA MEGA FAMILIAR /SABORES SURTIDOS	BOTELL A*3000 ML	5020230 0	La gaseosa, o bebida carbonatada, es una bebida saborizada, efervescente (carbonatada) y sin alcohol.	NO APLICA	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
75	REFAJO 1500 CM3 / PET ELABORADA A BASE DE MALTA	BOTELL A*1.5 ML	5020230 0	Agua, cerveza, azúcar, gas carbónico, acidulante (E330), saborizantes artificiales (Kola champaña, Crema soda), colorantes artificiales (E102, Rojo N° 40 y Azul N°1)	NO APLICA	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
76	CERVEZA / EXTRA	6*355 ML	5020220 1	Cerveza rubia oscura extra fuerte con espuma firme y aromas dulces de fruta madura y granos con una nota alcohólica subyacente. Sabor potente con un cuerpo robusto, chispeante con una textura completa.	NO APLICA	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su

						conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
77	GASEOSA MEGAFAMILIA R SURTIDA	BOTELLA 2.5LITROS MEGA	50202300	La gaseosa, o bebida carbonatada, es una bebida saborizada, efervescente (carbonatada) y sin alcohol.	NO APLICA	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
78	GASEOSA SURTIDA	*600 ML / PET.	50202300	La gaseosa, o bebida carbonatada, es una bebida saborizada, efervescente (carbonatada) y sin alcohol.	NO APLICA	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento

79	GLASEADOS PARA RELLENO (PARA ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION)	BOLSA* 1000GR	50181708	Los glaseados son considerados como una salsa dulce, obtenidos a base de una mezcla de agua, espesantes y saborizantes. Los hacen especiales para cobertura de postres y tortas proporcionando un alto brillo a las frutas y por su fácil aplicación son ideales en esponjados y toda clase de repostería.	Producto listo para consumir, ideal para toda clase de repostería, como rellenos, coberturas de tortas, decoración postres y helados, proporcionando un alto brillo y sabor a los alimentos. Producto para todo el público en general.	Bolsas plásticas con tapas plásticas de polietileno o en presentaciones de 1000 g y tarros plásticos con tapa plástica de polietileno
80	GELATINA EN POLVO SIN SABOR	CAJA *30GR	51131903	NTC 1629 Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.	El producto puede contener aditivos (colorantes y saborizantes) de uso permitido de acuerdo a las Buenas Prácticas de Fabricación. preparar debe estar exenta de humedad el color, sabor y olor son característicos de los aditivos empleados. Debe estar exento de sustancias tóxicas o residuos de drogas o medicamentos.	En su elaboración se debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. La gelatina debe cumplir con los límites establecidos para metales pesados y metaloides en las materias primas, en el producto en proceso de elaboración o en el

						producto terminado o establecido en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social
81	GELATINA EN POLVO SABORES SURTIDOS	CAJA *40GR	51131903	NTC 1629 Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.	El producto puede contener aditivos (colorantes y saborizantes) de uso permitido de acuerdo a las Buenas Prácticas de Fabricación. preparar debe estar exenta de humedad el color, sabor y olor son característicos de los aditivos empleados. Debe estar exento de sustancias tóxicas o residuos de drogas o medicamentos.	En su elaboración se debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. La gelatina debe cumplir con los límites establecidos para metales pesados y metaloides en las materias primas, en el producto en proceso de elaboración o en el producto terminado o establecido

						os en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social
82	GRAGEAS	PAQ.*1 25 GR	5016181 4	GRAGEA CONFETTI PRIMARIOS X 100 GR. GRAGEA COMESTIBLE CONFETTI EN COLORES SURTIDOS (VERDE- AZUL CLARO- AMARILLO- NARANJA- ROJO), ESPECIALES PARA DECORACIÓN DE TORTAS, CUPCAKES, GALLETAS Y UNA GRAN VARIEDAD DE CREACIONES EN BIZCOCHERÍA, PASTELERÍA, GALLETERÍA Y HELADERÍA.	LIBRE DE MATERIALES EXTRAÑOS, SIN OLORES EXTRAÑOS	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento

83	GRANOLA	CAJA*4 00 GRS	5010171 7	<p>Cumplir NTC 3749. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan</p>	<p>Alimento formado por mezcla de cereales y frutos secos. - Consistencia suelta típica de cereales. - Hojuelas de color crema, ligeramente caoba característic a y un sabor y aroma característic os. - Sabor, color y olor característic o del fruto seco. - Libre de olores y sabores fungosos, fermentado s, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característic o. - Libre de ataque de insectos y enfermedad es, materiales extraños, daño mecánico, manchas, perforacion es, y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las característic as</p>	<p>Bolsa de polietilen o o polipropil eno biorentad o, grado alimentari o de primer uso. - El producto debe estar empacad o en materiale s atóxicos que aseguren la buena conservac ión e higiene del producto</p>
----	---------	------------------	--------------	---	---	--



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					mencionada s en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima	
--	--	--	--	--	--	--

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SC-CER33681-1



Certificado No.
CO-SC-CER339081-1

84	HARINA DE MAÍZ	BOLSA* 500 GRS	5022100 2	<p>Cumplir NTC 3594. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.</p>	<p>Producto alimenticio obtenido de la molturación y clasificación por granulometría de granos de maíz.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Color amarillo o blanco de acuerdo a su declaración. - Sabor y olor característico - La harina de maíz, debe ser inocua y apropiada para el consumo humano - La adición de vitaminas y minerales debe cumplir con lo estipulado en la legislación vigente - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin 	<p>No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 3594
----	-------------------	----------------------	--------------	--	--	--

					<p>presencia de humedad.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p>	
85	HARINA DE PAN / MIGA DE PAN	BOLSA* 500GR	50221002	<p>Producto de la panadería molido, de baja humedad.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sabor característico. - Color de la miga dorado uniforme. - Textura granulada. - Partículas pequeñas. - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima</p>	<p>Cumplir NTC 1363.</p> <p>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.</p>	<p>Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento</p>

86	HARINA DE TRIGO	BOLSA* 500GR	50221002	Características sensoriales de la harina de trigo: Olor: propio de la harina de trigo. Color: blanco. Sabor: característico del producto Aspecto: polvo o harinoso sin aglutinación o compactación, de aspecto homogéneo. No se permite el uso de conservantes. La harina de trigo debe estar libre de impurezas, presencia de plagas y olor extraño objetable. La harina de trigo debe mantenerse empacado en condiciones de humedad y limpieza que garanticen su conservación.	NTC 267	El producto podrá ser empacado o en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación.
87	HELADO SABORES SURTIDOS	CAJA*1 LITRO	50192303	NTC-4979 Cumplir con la NTC 1239: Helado y Cumplir Resolución 1804 de 1989	Helado de crema de sabores surtidos Es el producto higienizado, obteniendo a partir de una mezcla de grasa y proteínas de leche, con edulcorantes y otros ingredientes, presentado al consumidor en estado de congelación total o parcial según la variedad del helado Requisitos generales Color característico o de sabor descrito del helado, textura cremosa,	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.

					suave al paladar, sin grumos o fragmentos de hielo	
88	HUEVO CODORNIZ	CAJA*2 4 UNDS	5013161 8	Blanco amarillento muy pigmentados con manchas café y negras que varían en la intensidad y el brillo	Huevos provenientes de la codorniz para consumo humano, sin roturas, ni suciedad que puedan alterar la calidad del huevo. Pequeños, de cascara frágil, de color blanco amarillento en toda la superficie, con manchas o pigmentaciones de color café oscuro.	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
89	HUEVO DE GALLINA CORRIENTE *30 UND	CUBETA *30 UND	5013162 3	Huevos de gallina con cáscara aptos para el consumo humano en estado natural o para su utilización por las industrias alimenticias	PARÁMETRO ESPECIFICACIÓN ASPECTO Forma ovoidal, cáscara limpia y entera (sin grietas o fisuras apreciables a simple vista) COLOR	El huevo comerciales empacado en bandejas de cartón las cuales presentan un color uniforme, son fabricadas con material reciclable

					Característica de la línea genética. OLOR Característica al producto, ausencia de olores extraños TEXTURA Cáscara lisa SABOR Característica a huevo de gallina.	mediante proceso de moldeo
90	HUEVO DE GALLINA CORRIENTE *15 UND	CUBETA *15 UND	50131623	Huevos de gallina con cáscara aptos para el consumo humano en estado natural o para su utilización por las industrias alimenticias	PARÁMETRO O ESPECIFICACIÓN ASPECTO Forma ovoidal, cáscara limpia y entera (sin grietas o fisuras apreciables a simple vista) COLOR Característica de la línea genética. OLOR Característica al producto, ausencia de olores extraños TEXTURA Cáscara lisa SABOR Característica a huevo de gallina.	El huevo comercial es empacado en bandejas de cartón las cuales presentan un color uniforme, son fabricadas con material reciclable mediante proceso de moldeo
91	SAZONADOR LIQUIDO HUMO DE LEÑA	FCO*165 ML	50171830	está indicada especialmente para sazonar sopas, consomés, sancochos, ajíacos, frijoles, cremas y salsas, este producto se puede agregar al finalizar la cocción o directamente a los platos ya servidos agregando unas gotas a su gusto.	LIBRES de BENZOAPIRENO Y BENZOANTRACENO.	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y

						aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
92	JUGO DE NARANJA TARRO	TARRO *1000 ML	50202409	<p>Producto liquido elaborado con jugo (zumo) o pulpa de fruta concentrados adicionado de agua, aditivos e ingredientes permitidos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Producto sometido a proceso de ultra pasteurización. - Sabores surtidos. - Sabor: Característico al de la fruta declarada. - Olor: Uniforme semejante al de la fruta declarada. - Color: Uniforme semejante al de la fruta declarada. - Textura. libre de impurezas y materiales extraños - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p>	Cumplir NTC 5468. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan	Caja o bolsa UHT (cuando sea requerido por la Entidad), grado alimentario o de primer uso.

93	JUGO DE NARANJA BOTELLA	BOTELL A*2 LTR /	5020240 9	<p>Producto liquido elaborado con jugo (zumo) o pulpa de fruta concentrados adicionado de agua, aditivos e ingredientes permitidos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Producto sometido a proceso de ultra pasteurización. - Sabores surtidos. - Sabor: Característico al de la fruta declarada. - Olor: Uniforme semejante al de la fruta declarada. - Color: Uniforme semejante al de la fruta declarada. - Textura. libre de impurezas y materiales extraños - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p>	Cumplir NTC 5468. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan	Caja o bolsa UHT (cuando sea requerido por la Entidad), grado alimentari o de primer uso.
94	JUGO DE FRUTAS /UHT SABORES SURTIDOS	CAJA*2 00 ML	5020240 9	<p>Producto liquido elaborado con jugo (zumo) o pulpa de fruta concentrados adicionado de agua, aditivos e ingredientes permitidos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Producto sometido a proceso de ultra pasteurización. - Sabores surtidos. - Sabor: Característico al de la fruta declarada. - Olor: Uniforme semejante al de la fruta declarada. - Color: Uniforme semejante al de la fruta declarada. - Textura. libre de impurezas y materiales extraños - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p>	Cumplir NTC 5468. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan	Caja o bolsa UHT (cuando sea requerido por la Entidad), grado alimentari o de primer uso.

95	JALAPEÑO EN CONSERVA RODAJAS	FCO*22 OGR	50465525	Jalapeño, agua, vinagre, sal, endurecedor	Pimiento en rodajas. Verde. Típico del producto. Exento de olores a típicos. Picante. Exento de sabores atípicos. Firme. Ausencia de materias extrañas	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
96	LECHE DE COCO	LATA*400 ML	50202801	Leche de coco para cocinar y postres	Apariencia Blanco, ligeramente gris. Líquido homogéneo Color Blanquecino grisáceo Olor y sabor El típico del coco	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
97	LECHE DE COCO	*LATA 414 ML	50202801	Leche de coco para cocinar y postres	Apariencia Blanco, ligeramente gris. Líquido homogéneo Color Blanquecino grisáceo Olor y sabor El típico del coco	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su



El empleo
es de todos

Mintrabajo

						conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
98	LECHE CONDENSADA	LATA*3 95 GR	5013170 2	NTC 879 Resolución 2310 de 1986	Es el producto higienizado, obtenido por deshidratación parcial, a baja presión, de una mezcla de leche y azúcares. Requisitos generales: Color: amarillo cremoso, sabor lácteo. Sabor: Dulce característico del producto. Olor: Característico del producto. Aspecto: Cremoso, consistente, espeso.	El producto debe ser envasado en lata que no altere sus características organolépticas o puedan generar sustancias tóxicas.
99	LECHE EN POLVO	BOLSA* 380GR	5013170 4	Debe cumplir con lo establecido en el Decreto 616/2006, Decreto 1673/2010 y la NTC 1036	La leche en polvo es un producto desecado hasta obtener un extracto seco de leche en un volumen reducido para obtener una mayor conservación, en donde el agua que contiene la leche es	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1 CO-SC-CER33681-1

					<p>evaporada. Mediante la adición y/o retiro de constituyentes lácteos, de tal forma que no se altere la relación entre proteína de suero y caseína de la leche, con adición de hierro, Calcio y Vitaminas.</p>	transporte y almacenamiento
100	LENTEJA SECA CRUDA EN GRANO	BOLSA* 500 GRS	50424503	<p>Cumplir NTC 937. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan</p>	<p>Granos procedentes de la especie Lens esculenta Moench.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprende lentejas con tegumentos externos de colores marrón o verde característico de la variedad. - Olor característico. - Color verde o marrón. - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Limpio, libre de impurezas, insectos y materiales extraños. 	<p>Bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color.



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					<p>- Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas, perforaciones, y sin presencia de humedad.</p> <p>- La clasificación del alimento debe ser tipo 1, grado 2 de acuerdo a lo establecido en la NTC 937. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p>	
101	LEVADURA FRESCA	PAQ *500 GRS	50181709	NTC 1807.	<p>La levadura de cerveza es un tipo de levadura que permite obtener la cerveza a partir de la malta. Queda depositada en el fondo de los tanques de maduración y almacenaje de la cerveza en frío.</p> <p>Las características organolépticas de la</p>	<p>El producto se debe empaquetar en envases o empaques de material, inocuos que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio</p>

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1 CO-SC-CER339081-1

					<p>levadura de cerveza como color, olor y sabor son propias del producto y del uso para el cual estén destinadas. El producto debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores extraños.</p>	
102	LEVADURA SECA	PAQ*500 GRS	50181709	NTC 1807.	<p>La levadura de cerveza es un tipo de levadura que permite obtener la cerveza a partir de la malta. Queda depositada en el fondo de los tanques de maduración y almacenaje de la cerveza en frío.</p> <p>Las características organolépticas de la levadura de cerveza como color, olor y sabor son propias del producto y del uso para el cual</p>	<p>El producto se debe empaquetar en envases o empaques de material, inocuos que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio</p>

					estén destinadas. El producto debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores extraños.	
103	LINAZA EN PEPA	BOLSA* 250 GRS	1015160 7	La linaza es un cereal que al ser utilizado en panificación permite incorporar ácidos grasos beneficiosos y una alta cantidad de fibra. Semilla de color café brillante, con aroma y sabor característico.	Para decoración, aplicar sobre la superficie del pan antes de fermentar. Como parte de la masa, agregar la semilla en la mitad del amasado	El producto se debe empacar en envases o empaques de material, inocuos que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio

104	GRANOS DE MAIZ CRUPO PÁRA PALOMITAS DE MAIZ	BOLSA *500 GRS	5019211 2	Cumplir NTC 366. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.	Maíz: conjunto de granos desgranado s y enteros de maíz, "zea mayz identata L". - Grano tamaño uniforme. - Grano amarillo duro, apariencia traslúcida. - Libre de olores y sabores fungosos, fermentado s, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característic o. - Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las característic as mencionada s en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.	Bolsa de polietilen o, grado alimentari o de primer uso. - El producto debe ser homogén eo y estar compuest o únicamen te del mismo origen, variedad, categoría y color.
-----	---	----------------------	--------------	--	--	--

105	MAIZ TIERNO EN CONSERVA	LATA*3 00GR	5046322 1	Aspectos Líquido de cobertura opalescente o lechoso y fluido ligeramente turbio a bastante turbio, granos lechosos y cremosos con una altura de corte uniforme, franca y limpia, exentos de granos defectuosos y de materias extrañas. Color Color típico de las variedades utilizadas: amarillo-oro, amarillo vivo homogéneo o blanco. Olor / Sabor Sabor dulce y azucarado, olor franco y típico, exentos de sabores o olores extraños. Textura Granos de textura tierna, sin firmeza excesiva.	en conserva	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
106	MACADAMIA SALADA	PAQ*90 GR	5010171 6	Nuez de macadamia tostada, Sal Alérgenos Puede haber estado en contacto con otras nueces de árbol, maní, soya, ajonjolí e ingredientes que contengan trigo y leche.	Macadamia salada, horneada, sin colorantes, sin conservantes, garantizado. Almacenamiento: manténgase congelado para su conservación.	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento

107	CEREZA TIPO MARRASQUIN O EN CONSERVA	FCO *250GR	5030252 7	Calidad NTC 1291	Características de la organolépticas cereza: Color: rojo negruzco dependiendo del grado de madurez. Sabor: ácido y dulce característico de la cereza. Olor: propio de la fruta. El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme. La cereza debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños. Requisitos Específicos La cereza debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291 Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre
-----	---	---------------	--------------	------------------	--	--



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					de la protección Social.	
--	--	--	--	--	--------------------------------	--

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SC-CER33681-1



Certificado No.
CO-SC-CER33981-1

108	MIEL DE ABEJAS	FCO*53 OGR	5019240 3	Cumplir NTC 1273	<p>Sustancia dulce natural producida por abejas obreras a partir del néctar de plantas</p> <ul style="list-style-type: none"> - El color de la miel de abejas depende de su origen botánico, por lo que presenta una gran variedad de colores que van desde casi incolora hasta rojo ámbar o desde pardo claro verdosos hasta negro. - La miel de abejas de consistencia fluida y viscosa. - El sabor dulce. - Aroma característico. - La miel de abejas no debe presentar indicios de fermentación o efervescencia. - No se permite la adición de ingredientes, aditivos para alimentos, u otras adiciones diferentes a miel de abejas. - No se debe 	<p>Frasco plástico o vidrio, grado alimentario o de primer uso.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto
-----	----------------	---------------	--------------	------------------	--	--



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					utilizar tratamiento s químicos o bioquímicos para influir en la cristalizació n de la miel de abejas. - Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad	
--	--	--	--	--	--	--

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SG-CER33681-1



Certificado No.
CO-SG-CER339081-1

109	MOSTAZA DIJON	FCO*20 OGR	5040490 2	<p>Cumplir NTC 1755. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan</p>	<p>Es el producto emulsionad o de consistencia cremosa o semisólida. - Salsa envasada. - Consistencia pastosa. - Sabor propio. - Color amarillo. - Con adición de condimento s y especias. - El producto debe estar libre de contaminaci ón química - Libre de olores y sabores fungosos, fermentado s, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característic o. - Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las característic as mencionada s en la</p>	<p>El producto debe estar empacad o en materiale s atóxicos que aseguren la buena conservac ión e higiene del producto.</p>
-----	------------------	---------------	--------------	---	--	---



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima	
--	--	--	--	--	---	--

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SC-CER33681-1



Certificado No.
CO-SC-CER339081-1

110	MERMELADA DE FRUTAS EN CONSERVA	PAQ*20 0GR	5019240 1	<p>Cumplir NTC 285. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan</p>	<p>Pasta de fruta semisólida para untar, preparada a partir de frutas enteras, pulpa de fruta, jugos concentrado s de fruta, que puede contener trozos de fruta y/o piel, sometida a procesos de calentamiento y evaporación adicionada de azúcar o edulcorante s calóricos o no calóricos o la mezcla de éstos, con o sin adición de pectinas y aditivos permitidos. - Sabores surtidos. - Color característico o de la fruta procesada. - Sabor distintivo y propio de la fruta procesada. - Apariencia: Componentes uniformemente distribuidos. Se acepta la presencia de burbujas de aire en una cantidad tal que no sea</p>	<p>Doy pack, grado alimentario o de primer uso. - El producto debe estar empacado o en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto</p>
-----	---------------------------------------	---------------	--------------	--	--	--

					<p>susceptible de variar la apariencia normal del producto.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El producto debe estar libre de contaminación química. - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima 	
--	--	--	--	--	--	--

111	MAZAMORRA EN GRANO SECO - AMARILLA	BOLSA *500 GRS	5022100 1	<p>Cumplir NTC 366. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan</p>	<p>Maíz: conjunto de granos desgranado s y enteros de maíz, "zea mayz identata L". - Grano blanco duro, apariencia traslúcida. - Libre de olores y sabores fungosos, fermentado s, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característic o. - Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las característic as mencionada s en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p>	<p>Bolsa de polietilen o, grado alimentari o de primer uso. - El producto debe ser homogén eo y estar compuest o únicamen te del mismo origen, variedad, categoría y color</p>
-----	---	----------------------	--------------	--	--	--



El empleo
es de todos

Mintrabajo

112	MAZAMORRA EN GRANO SECO - BLANCA	BOLSA *500 GRS	5022100 1	Cumplir NTC 366. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan	Maíz: conjunto de granos desgranado s y enteros de maíz, "zea mayz identata L". - Grano blanco duro, apariencia traslúcida. - Libre de olores y sabores fungosos, fermentado s, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característic o. - Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las característic as mencionada s en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.	Bolsa de polietilen o, grado alimentari o de primer uso. - El producto debe ser homogén eo y estar compuest o únicamen te del mismo origen, variedad, categoría y color
113	MANI SALADO	PAQ*25 0 GR	5040550 4	MANÍ O CACAHUETE SIN SAL,	LIBRE DE IMPUREZAS, OLORES Y SABORES OBJETABLES , FRESCO, ENVASADO	El producto debe estar empacad o en materiale

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. 50-CER33681-1 CO-SC-CER33981-1

					HIGIÉNICO, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE SEIS MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA	s atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
114	CHOCOLATE GRANULADO (CACAO EN POLVO Y MALTA SOLUBLE EN LECHE PARA PREPARACION DE BEBIDAS)	BOLSA* 250GR	50161511	Alimento a base de malta y cocoa con vitaminas y minerales - Milo Actigen-E	Extracto de malta (cebada), sólidos lácteos (leche entera en polvo y/o suero de leche en polvo), azúcar, cocoa en polvo, sales minerales, (fosfato de calcio dibásico, carbonato de magnesio dibásico, cloruro de sodio, pirofosfato de hierro), pre mezcla de vitaminas (C, B1, B2, Niacina, B6, B12, ácido pantoténico y biotina), emulsificante (lecitina de soya), regulador de acidez (bicarbonato de sodio), saborizante artificial (etil vainillina). Contiene gluten.	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.



115	MEJILLONES AL NATURAL EN CONSERVA	LATA *115GR	5011151 6	Mejillones enteros sin concha. Anaranjado característico. Marino. Exento de olores atípicos. Característico del producto. Exento de sabores atípicos. Firme y consistente. Ausencia de materias extrañas	Producto enlatado, con cierre hermético mediante sertido. Producto esterilizado. Alimento poco ácido.	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
116	NUTELLA	FCO*35 0 GRS	5016151 1	CREMA PARA UNTAR DE AVELLANAS Y CACAO	SIN GLUTEN	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
117	TE EN POLVO	PAQ* 450GR	5020171 1	MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR BEBIDA INSTANTÁNEA CON PULPA DE FRUTA DESHIDRATADA	SABOR: NOTA CARACTERÍSTICA A LA FRUTA O MEZCLA DE FRUTAS. COLOR: CARACTERÍSTICO A LA FRUTA O MEZCLA DE FRUTAS. TEXTURA: REFRESCO LÍQUIDO LISO.	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.

118	CAFÉ INSTANTANEO	FCO*17 OGR	5020170 9	<p>Cumplir NTC 3534. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan</p>	<p>Café molido de grano pequeño. - Café tostado al cual se le ha extraído la cafeína. - No debe contener materiales o contaminantes extraños. - El café tostado y molido no debe presentar olor, ni sabor diferente al característico o del producto. - El producto debe estar libre de impurezas o materiales extraños. El producto, no debe presentar humedad externa anormal, presencia de plagas, residuos químicos y signos de pudrición. - El producto café debe ser 100% café, y su apariencia debe ser homogénea. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las</p>	<p>Bolsa aluminizada o frasco, grado alimentario o de primer uso. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</p>
-----	---------------------	---------------	--------------	---	--	---

					características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.	
119	ADORNO COMESTIBLE PONQUE (PAPEL DE ARROZ)	UNIDAD STD.	14111609	El papel de arroz se utiliza para la fabricación de pan fresco de verano (rollos) o ensalada rollos de primavera fritos en la cocina . Las láminas se sumergen brevemente en agua caliente para ablandarlas y, entonces, se envuelven los ingredientes salados o dulces.	Galleta de arroz de 22 cm de diámetro	El producto debe estar empacado o en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
120	PALMITOS DE CANGREJO EN CONSERVA	FCO*45 4 G /	50171904	Conserva esterilizada de Palmito envasado en lata	El producto terminado deberá estar exento de materias extrañas de naturaleza orgánica o inorgánica y tendrá que permanecer en condiciones óptimas de	El producto debe estar empacado o en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene



					consumo un mínimo de cuatro años desde la fecha de fabricación	del producto.
121	PAN FRANCES	FCO*250 GR	50181901	NTC 1363	El producto no debe presentar en la corteza ampollas, su color debe ser uniforme de dorado, o ligeramente moreno, la miga debe ser uniforme no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y sabor deben ser característicos a su formulación y acordes a su clasificación	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación.
122	PAN ALIÑADO	PAQ*500GR	50181901	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC -1363	El producto no debe presentar en la corteza ampollas, su color debe ser uniforme de dorado, o ligeramente moreno, la miga debe ser uniforme no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y sabor deben ser característicos a su	El producto debe ser empacado en bolsa plástica que dé al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.

					formulación y acordes a su clasificación. Se permite la adición de harinas de otros cereales, oleaginosas que hayan sido procesados de manera que sean aptos para el consumo humano.	
123	PAN MARIQUITEÑO	PAQ*25 0GR	5018190 1	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC -1363	El producto no debe presentar en la corteza ampollas, su color debe ser uniforme de dorado, o ligeramente moreno, la miga debe ser uniforme no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y sabor deben ser característicos a su formulación y acordes a su clasificación. Se permite la adición de harinas de otros cereales, oleaginosas que hayan sido procesados de manera que sean aptos para	El producto debe ser empacado en bolsa plástica que dé al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.

					el consumo humano.	
124	PAN SUPER HAMBURGUESA	PAQ* 4 *350 GR	50181901	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC -1363	El producto no debe presentar en la corteza ampollas, su color debe ser uniforme de dorado, o ligeramente moreno, la miga debe ser uniforme no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y sabor deben ser característicos a su formulación y acordes a su clasificación. Se permite la adición de harinas de otros cereales, oleaginosas que hayan sido procesados de manera que sean aptos para	El producto debe ser empacado en bolsa plástica que dé al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.

					el consumo humano.	
125	PAN SUPER PERRO	PAQ*6 *405 G	5018190 1	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC -1363	El producto no debe presentar en la corteza ampollas, su color debe ser uniforme de dorado, o ligeramente moreno, la miga debe ser uniforme no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y sabor deben ser característicos a su formulación y acordes a su clasificación. Se permite la adición de harinas de otros cereales, oleaginosas que hayan sido procesados de manera que sean aptos para	El producto debe ser empacado en bolsa plástica que dé al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.

					el consumo humano.	
126	PAN TAJADO	PAQ*70 0 GR	5018190 1	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC -1363	El producto no debe presentar en la corteza ampollas, su color debe ser uniforme de dorado, o ligeramente moreno, la miga debe ser uniforme no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y sabor deben ser característicos a su formulación y acordes a su clasificación. Se permite la adición de harinas de otros cereales, oleaginosas que hayan sido procesados de manera que sean aptos para	El producto debe ser empacado en bolsa plástica que dé al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.

					el consumo humano.	
127	PAPA LISTA LISA FRANCESA *2000 G	BOLSA* 2000GR	50192601	Papa fresca seleccionada, pelada, lavada y cortada en bastón, de textura y aroma característico, sabor característico, color blanco-amarillo claro.	Refrigerado entre 0 y 4°C ó congelado a (-18°C)	Bolsas de polietileno o termoselladas
128	PASTA DE TOMATE	PAQ*200 GRS	50466406	Concentrado de tomate, agua, conservantes (sorbato de potasio, benzoato de sodio).	Aspecto: Pasta homogénea y consistente. Sabor: Característico de la pasta de tomate. Color: Rojo. Aroma: Característico de la pasta de tomate.	No necesita de refrigeración. La Pasta de Tomate debe ser almacenada en local cubierto, limpio, seco y protegido del calor excesivo y de agentes agresivos o químicos



El empleo
es de todos

Mintrabajo

129	PASTA Elaborado con sémola de trigos TIPO FIDEO	PAQ*50 OGR	5019290 1	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico o. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas	En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe indicar nombre del productor o emparador, nombre del producto y fecha de empaque
130	PASTA Elaborado con sémola de trigos TIPO LINGUINI	PAQ*25 OGR	5019290 1	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico o. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar	En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. 50-CER33681-1 CO-SC-CER339081-1

					<p>libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas</p>	<p>eo. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe indicar nombre del productor o emparador, nombre del producto y fecha de empaque</p>
131	<p>PASTA Elaborado con sémola de trigos TIPO LASGANA</p>	<p>PAQ*50 OGR</p>	<p>5019290 1</p>	<p>NTC 1055</p>	<p>Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicas</p>	<p>En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe</p>

					camente activas	indicar nombre del productor o empacad or, nombre del producto y fecha de empaques
132	PASTA Elaborado con sémola de trigos TIPO LETRAS	PAQ*25 0GR	5019290 1	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característic o. Debe ser almacenado a temperatur a ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminan tes especialmen te de sustancias farmacológi camente activas	En empaques plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaques debe ser homogén eo. Los empaques s deben estar limpios y compuest os por materiale s que no causen alteracion es al producto. El rotulado debe indicar nombre del productor o empacad or, nombre del producto y fecha de empaques



El empleo
es de todos

Mintrabajo

133	PASTA Elaborado con sémola de trigos/ TIPO TORNILLO	PAQ*25 OGR	5019290 1	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico o. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas	En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe indicar nombre del productor o emparador, nombre del producto y fecha de empaque
134	PASTA Elaborado con sémola de trigos /TIPO RIGATONE	PAQ*25 OGR	5019290 1	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico o. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar	En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1 CO-SC-CER339081-1

					<p>libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas</p>	<p>eo. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe indicar nombre del productor o emparador, nombre del producto y fecha de empaque</p>
135	<p>PASTA Elaborado con sémola de trigos /TIPO CODOS</p>	<p>PAQ*25 OGR</p>	<p>5019290 1</p>	<p>NTC 1055</p>	<p>Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicas</p>	<p>En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe</p>

					camente activas	indicar nombre del productor o empacad or, nombre del producto y fecha de empaques
136	PASTA Elaborado con sémola de trigos/ TIPO ESPAGUETI	PAQ*25 0GR	5019290 1	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característic o. Debe ser almacenado a temperatur a ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminan tes especialmen te de sustancias farmacológi camente activas	En empaques plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaques debe ser homogén eo. Los empaques s deben estar limpios y compuest os por materiale s que no causen alteracion es al producto. EL rotulado debe indicar nombre del productor o empacad or, nombre del producto y fecha de empaques



El empleo
es de todos

Mintrabajo

137	PASTA Elaborado con sémola de trigos/ TIPO CONCHA	PAQ*25 OGR	5019290 1	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico o. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas	En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe indicar nombre del productor o emparador, nombre del producto y fecha de empaque
138	PASTA Elaborado con sémola de trigos/ TIPO TALLARIN	PAQ*25 OGR	5019290 1	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico o. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar	En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. 50-CER33681-1 CO-SC-CER339081-1

					<p>libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas</p>	<p>eo. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe indicar nombre del productor o emparador, nombre del producto y fecha de empaque</p>
139	<p>PASTA Elaborado con sémola de trigos /TIPO CABELLO DE ANGEL</p>	<p>PAQ*25 OGR</p>	<p>5019290 1</p>	<p>NTC 1055</p>	<p>Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicas</p>	<p>En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe</p>

					camente activas	indicar nombre del productor o empacad or, nombre del producto y fecha de empaques
140	PASTA Elaborado con sémola de trigos /TIPO BUCATINI	PAQ*50 0 GRS	5019290 1	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característic o. Debe ser almacenado a temperatur a ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminan tes especialmen te de sustancias farmacológi camente activas	En empaques plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaques debe ser homogén eo. Los empaques s deben estar limpios y compuest os por materiale s que no causen alteracion es al producto. EL rotulado debe indicar nombre del productor o empacad or, nombre del producto y fecha de empaques



El empleo
es de todos

Mintrabajo

141	PASTA Elaborado con sémola de trigos /TIPO CONCHIGLI	PAQ*50 0 GRS	5019290 1	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característic o. Debe ser almacenado a temperatur a ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminan tes especialmen te de sustancias farmacológi camente activas	En empaques plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaques debe ser homogén eo. Los empaques deben estar limpios y compuest os por materiales que no causen alteracion es al producto. EL rotulado debe indicar nombre del productor o empacador, nombre del producto y fecha de empaques
142	PASTA Elaborado con sémola de trigos/TIPO FUSILLI	PAQ*50 0 GRS	5019290 1	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característic o. Debe ser almacenado a temperatur a ambiente, en su envase original. Debe estar	En empaques plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaques debe ser homogén

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. 50-CER33681-1 CO-SC-CER339081-1

					<p>libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas</p>	<p>eo. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe indicar nombre del productor o emparador, nombre del producto y fecha de empaque</p>
143	<p>PASTA Elaborado con sémola de trigos/ VERMICELLI</p>	<p>PAQ500 GRS</p>	<p>5019290 1</p>	<p>NTC 1055</p>	<p>Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicas</p>	<p>En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe</p>

					camente activas	indicar nombre del productor o empacad or, nombre del producto y fecha de empaques
144	PASTA Elaborado con sémola de trigos INSTANTANEA TIPO MACARRON QUESO	SOBRE *53 G /	5019290 1	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característic o. Debe ser almacenado a temperatur a ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminan tes especialmen te de sustancias farmacológi camente activas	En empaques plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaques debe ser homogén eo. Los empaques s deben estar limpios y compuest os por materiale s que no causen alteracion es al producto. El rotulado debe indicar nombre del productor o empacad or, nombre del producto y fecha de empaques



El empleo
es de todos

Mintrabajo

145	PASTA *500 G / PENNE RIGATTI	PAQ*50 0 G /	5019290 1	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico o. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas	En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe indicar nombre del productor o emparador, nombre del producto y fecha de empaque
146	PASTA Elaborado con sémola de trigos /TALLARIN	PAQ*50 0 G /	5019290 1	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico o. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar	En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. 50-CER33681-1 CO-SC-CER339081-1

					libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas	eo. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe indicar nombre del productor o emparador, nombre del producto y fecha de empaque
147	PANELA CUADRO	FCO*50 OGR	30161505	Cumplir con las especificaciones de la norma técnica NTC-1311	Para la elaboración de panela sólo se podrá utilizar como materia prima las mieles vírgenes procedentes de trapiches paneleros autorizados por la autoridad competente . Las mieles utilizadas en el procesamiento de la panela deben estar libres de olores, hongos, sabores extraños, ablandamie	Panela libre de materias, olores y sabores extraños, verdeamientos, ablandamiento excesivo; no puede estar fermentada, ni presentar ataques de hongos o insectos cumplir con las especificaciones de la norma técnica NTC-1311

					nto, verdeo, insectos y fermentacio nes.	
148	PEPINILLOS EN CONSERVA AGRIDULCE	FCO*25 0 GRS	5017190 4	Pepinillos enteros en salmuera pasteurizados	Aspecto: pepinillos frescos de tamaño uniforme color verde Calificación: 9 11 unds/kg. Olor: Fresco, ácido Sabor:a pepinillo, agridulce Textura: firme	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las caracterís ticas del producto y aseguren su conservac ión lo preserven durante su transport e y almacena miento
149	PEPINILLOS EN CONSERVA VINAGRE	FCO*25 0 GRS	5017190 4	Pepinillos enteros en salmuera pasteurizados	Aspecto: pepinillos frescos de tamaño uniforme color verde Calificación: 9 11 unds/kg. Olor: Fresco, ácido Sabor:a pepinillo, vinagre Textura: firme	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las caracterís ticas del producto y aseguren su conservac ión lo preserven durante su transport e y

						almacena miento
150	PIÑA EN RODAJAS EN CONSERVA	LATA*5 65 GRS	5036560 2	Conserva preparada a partir de frutos de calidad Choice, que son higiénicamente envasados con adición de azúcar dando por resultado un producto de calidad superior.	Piña rodajas, agua, azúcar y acidulante; acido cítrico.	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las caracterís ticas del producto y aseguren su conservac ión lo preserven durante su transport e y almacena miento
151	PREMEZCLA PARA BISCOCHUELO /	BOLSA* 2,5 KG	5018170 8	: Harina de trigo, azúcar flor, almidón de maíz, agente de batido, agentes leudantes (bicarbonato de sodio y fosfatos), propionato de calcio, Carboximetilcelulosa , sabor idéntico a natural.	especial para elaboracion de prodctos de panificacion	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las caracterís ticas del producto y aseguren su conservac ión lo preserven durante su transport e y almacena miento

152	HARINA DE MAIZ BLANCA	BOLSA* 500 GRS	5022100 2	Calidad NTC 3594	<p>Características sensoriales de la harina de maíz precocido:</p> <p>Olor: característico de la maíz precocido.</p> <p>Color: blanco o amarillo depende de la variedad.</p> <p>Sabor: ligeramente dulce propio del maíz precocido.</p> <p>Aspecto: polvo o harinoso sin aglutinación o compactación, de aspecto homogéneo. No se permite el uso de conservantes.</p> <p>La harina de maíz precocida debe estar libre de impurezas, presencia de plagas y olor extraño objetable.</p> <p>La harina de maíz precocido debe mantenerse empacado en condiciones de humedad y limpieza que garanticen su conservación.</p> <p>La harina de</p>	<p>El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación.</p> <p>El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social</p>
-----	--------------------------	----------------------	--------------	------------------	--	--

					maíz precocida no debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables.	
153	POLVO DE HORNEAR	FCO* 80GR	50181708	Mezcla homogénea de ingredientes que actúan como agentes leudantes en productos de panadería, pastelería, etc. .	Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, peso, lote de producción y fecha de vencimiento . Registro sanitario INVIMA	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento

154	RAIZ CHINA	RECIPIE NTE *250 GRS	5041191 5	NTC 1291	Raíz de tubérculo. Generalmen te de de 1 cm de largo, de color café claro y extremos café oscuro. Deben tener aparición fresca, sin signos de envejecimie nto que genere devolución del producto. No presencia de tierra ni sustancias extrañas. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social	Debe ser de color homogén eo. No presentar coloracio nes ni signos de pardeami entos, ni babosidad es. Debe llegar en bolsa bandeja plástica de baja densidad, máximo y con orificios en la misma, para que permita la aireación del producto. Debe llegar refrigerad o. Cumplir con normas de rotulación para alimentos .
-----	------------	-------------------------------	--------------	----------	---	---

155	FECULA DE MAIZ	CAJA*3 80GR	5022130 3	Cumplir con la NTC 926	El almidón o fécula de maíz se debe presentar en forma de polvo fino, blanco libre de partículas negras, suciedad u otras impurezas, no debe tener olor. En el almidón o fécula de maíz no se permite la adición de edulcorantes, saborizantes ni ningún otro aditivo. Requisitos Específicos El almidón o fécula de maíz sin modificar para la industria alimentaria debe cumplir con los requisitos establecidos en la norma NTC 926 y Microbiológicos	El almidón de maíz en sus usos, se debe empacar en bolsas de papel kraft o plásticas que permitan conservar la calidad e higiene del producto y facilitar el manejo como mínimo. El rotulado del producto debe
-----	-------------------	----------------	--------------	------------------------	--	--

156	SAL MARINA	CAJA *800GR	5017155 1	NTC 603	<p>No debe contener impurezas orgánicas, arena entre otros. Color: blanco Solubilidad: altamente soluble en agua Textura: granulada en forma de polvo o en solido granulado en forma de bloque. El contenido de minerales estará determinado por especie y etapa productiva del animal. Requisitos Específicos Características fisicoquímicas de las sal mineralizada: Humedad % m/m : 5 % máximo Fluor, con respecto al fosforo, mg/kg (ppm) : 1 parte por 100 partes de fosforo Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 603</p>	<p>Los empaques deben ser de un material, inalterable al contacto con el producto y debe garantizar su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la NTC 421..</p>
-----	------------	----------------	--------------	---------	--	---

157	SALSA / CHINA	FCO *180 GRS	5017183 1	ES UN CONDIMENTO PRODUCIDO AL FERMENTAR SEMILLAS DE SOYA CON LOS HONGOS ASPERGILLUS ORYZAE O ASPERGILLUS SOJAE. SE ELABORA TRADICIONALMENTE MEDIANTE LA FERMENTACIÓN DE GRANOS DE SOJA CON TRIGO TOSTADO PARTIDO, QUE SE ACOMODAN EN BLOQUES Y SE SUMERGEN Y SACAN VARIAS VECES EN UN CALDO FRÍO DE AGUA Y SAL, EL PROCESO DURA CERCA DE UN AÑO EN OLLAS DE BARRO, EN OCASIONES SE LE AGREGAN HONGOS SECOS COMO CHAMPIÑONES.	Ideal para sazonar comidas, acompañar al sushi, aromatizar sopas..	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
158	SALSA DE AJO	FCO*15 5ML	5017183 1	Producto 100% natural, obtenido a partir de ajo en polvo de origen chino, adicionado de azúcar, sal y otros aditivos, envasado en condiciones altamente higiénicas para garantizar su conservación y características de calidad. COMPOSICION: Agua, Vinagre, Ajo en polvo, Azúcar, Sal, Glutamato, Goma Xanthan	La Salsa de Ajo está elaborada de tal forma que su aplicación directa en diversas comidas saladas, no requiera la adición de otro tipo de aderezo y complemente además la dieta diaria.	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
159	SALSA / NEGRA	FCO*180 GRS	5017183 1	COMPUESTA POR: AGUA, VINAGRE, AZÚCAR INVERTIDO, PROTEÍNA VEGETAL HIDROLIZADA (SOYA, MAÍZ), SAL, AZÚCAR, SABOR NATURAL (SALSA NEGRA, LIMA), COLORANTE NATURAL (COLOR CARAMELO) , ES USADA COMO CONDIMENTO LÍQUIDO EN PREPARACIONES CON CARNES.	MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES , FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su

					MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.	conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
160	SALSA BOLOGNESE	FCO*42 5GR	5017183 1	Agua, carne vacuno molida, cebollas, tomate polvo (puré de tomate deshidratado (54%), azúcar, almidón de pasta, sal aceite, grasa vegetal (girasol y palma), extracto de levadura cebolla, especias y ácido cítrico), zanahoria, soja, aceite de girasol, ajos, sal, azúcar, vino tinto, puerros, apio, nuez moscada, comino molido, orégano, albahaca, pimienta blanca,)	Salsa de carne molida con tomate y especias	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
161	SALSA CURRY	FCO*17 5GR	5017183 1	Agua, pulpa de piña en su jugo, puré de manzana, aceite vegetal de girasol, almidón modificado, azúcar, curry 2% (cúrcuma, pimienta blanca, macis, cilantro, jengibre, cardomomo, clavo, canela, cayena y anís), sal, vinagre de alcohol	MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento

162	SALSA NAPOLITANA	PAQ*20 0 GR DP -	5017183 1	La salsa napolitana es una salsa con base de tomate y vegetales para pasta, envasada al vacío Y congelada, siguiendo estrictas condiciones higiénicas. Para uso profesiona	Olor Característic a tomate frito Color: Rojo Sabor: Sabor a sofrito de tomate con vegetales Textura Textura semilíquida	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las caracterís ticas del producto y aseguren su conservac ión lo preserven durante su transport e y almacena miento
163	SALSA /SOYA	BOTELL A*10 ONZ	5017183 1	LA SALSA DE SOYA, TAMBIÉN ES CONOCIDA COMO SALSA CHINA, ES UN CONDIMENTO PRODUCIDO AL FERMENTAR SEMILLAS DE SOYA CON LOS HONGOS ASPERGILLUS ORYZAE O ASPERGILLUS SOJAE. SE ELABORA TRADICIONALMENTE MEDIANTE LA FERMENTACIÓN DE GRANOS DE SOJA CON TRIGO TOSTADO PARTIDO, QUE SE ACOMODAN EN BLOQUES Y SE SUMERGEN Y SACAN VARIAS VECES EN UN CALDO FRÍO DE AGUA Y SAL, EL PROCESO DURA CERCA DE UN AÑO EN OLLAS DE BARRO, EN OCASIONES SE LE AGREGAN HONGOS SECOS COMO CHAMPIÑONES.	MARCA RECONOCID A, PRODUCTO SIN CARACTERÍS TICAS ORGANOLÉP TICAS OBJETABLES , FECHA DE VENCIMIEN TO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las caracterís ticas del producto y aseguren su conservac ión lo preserven durante su transport e y almacena miento
164	SALSA TERIYAQUI	BOTELL A*10 ONZ	5017183 1	La salsa Teriyaki Kikkoman está hecha con salsa de soja elaborada naturlamente, vino y especias y es ideal para todas las carnes, aves, pescados y verduras, ya sea a la barbacoa, a la parrilla al horno o fritos	Sabor: Salado, ácido, carnoso, regusto agradable, especiado y con sabor a vino Aroma: Con notas a salsa de soja, bien balanceado,	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las caracterís ticas del producto y aseguren su

					picante Aspecto: marrón rojizo	conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
165	MIEL MOSTAZA	PAQ*20 OGR	5017183 1	Agua, aceite de girasol, miel (10%), mostaza Maille a la antigua (8%) (agua, semillas de MOSTAZA, vinagre de alcohol, sal, vino blanco (contiene SULFITOS), azúcar, especias, acidulante (ácido cítrico), conservante (E224)(contiene SULFITOS)), vinagre de sidra, almidón modificado de maíz, yema d	MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
166	SALSA MOSTAZA	PAQ*20 OGR	5017183 1	Es el producto preparado a partir de la semilla de mostaza en cualquiera de sus formas de utilización, sazonado con vinagre con la adición facultativa de los ingredientes de sal, azúcares, almidones, especias diversas y sustancias aromatizantes.	Aspecto y color: color amarillo más o menos intenso. Sabor y olor característicos, libre de presencias extrañas.	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento

167	SALSA MOSTANEZA RANCHERA	PAQ*20 0 GR	5017183 1	Salsa mayonesa & mostaza, preparada con huevos de gallina libres de jaula, baja en sodio, sin conservantes, colorantes ni saborizantes artificiales.	MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
168	SALSA MOSTANEZA AJO	PAQ*20 0 GR	5017183 1	Salsa mayonesa & mostaza, preparada con huevos de gallina libres de jaula, baja en sodio, sin conservantes, colorantes ni saborizantes artificiales.	MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
169	SALSA MOSTAZA DIJON	FCO *200 GR	5017183 1	Agua, semilla de mostaza, vinagre de alcohol, sal, acidulante: ácido cítrico y conservador (metabisulfito potásico). mostaza cuidadosamente seleccionadas se cortan finamente, no se trituran, para garantizar la textura más suave posible.	De sabor intenso, ligeramente picante y con una suave textura cremosa.	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su

						conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
170	SALSA MOSTAZA DIJON A LA ANTIGUA	FCO*20 0 GR	5017183 1	Agua, semilla de mostaza, vinagre de alcohol, sal, acidulante: ácido cítrico y conservador (metabisulfito potásico). mostaza cuidadosamente seleccionadas se cortan finamente, no se trituran, para garantizar la textura más suave posible.	De sabor intenso, ligeramente picante y con una suave textura cremosa.	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento

171	SALSA DE TOMATE	PAQ*40 OGR	5017183 1	<p>Cumplir NTC 921. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan</p>	<p>Producto elaborado a partir de tomates sanos y maduros, enteros, troceado s o triturados, o de pulpa, pasta o concentrado de tomate, adicionado de sal, edulcorante s, vinagre, condimento s, especies y aditivos con o sin la adición de aditivos permitidos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - De consistencia semisólida. - Con adición de condimento s y especias. - Consistencia blanda y uniforme. - Olor propio del tomate y libre de olores extraños. - Sabor agridulce y libre de sabores extraños. - Olor rojo uniforme. - No deberá presentar partes decoloradas ni oscuras o ennegrecimientos. - El producto debe estar libre de contaminaci 	<p>Doy pack, grado alimentari o de primer uso.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El producto debe estar empacad o en materiale s atóxicos que aseguren la buena conservac ión e higiene del producto.
-----	-----------------	---------------	--------------	--	--	---



					<p>ón química</p> <ul style="list-style-type: none">- Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico.- Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad.- El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.	
--	--	--	--	--	---	--



172	SALSA DE TOMATE IMPORTADA	FCO*14 ,5 ONZ	5017183 1	<p>Cumplir NTC 921. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan</p>	<p>Producto elaborado a partir de tomates sanos y maduros, enteros, troceado s o triturados, o de pulpa, pasta o concentrado de tomate, adicionado de sal, edulcorante s, vinagre, condimento s, especias y aditivos con o sin la adición de aditivos permitidos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - De consistencia semisólida. - Con adición de condimento s y especias. - Consistencia blanda y uniforme. - Olor propio del tomate y libre de olores extraños. - Sabor agridulce y libre de sabores extraños. - Olor rojo uniforme. - No deberá presentar partes decoloradas ni oscuras o ennegrecimientos. - El producto debe estar libre de contaminaci 	<p>Doy pack, grado alimentari o de primer uso.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El producto debe estar empacad o en materiale s atóxicos que aseguren la buena conservac ión e higiene del producto.
-----	---------------------------	------------------	--------------	--	--	---



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					<p>ón química</p> <ul style="list-style-type: none">- Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico.- Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad.- El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.	
--	--	--	--	--	---	--

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SC-CER33681-1



Certificado No.
CO-SC-CER33981-1

173	SALSA DE AJI	FCO * 180 GR	5017183 1	Calidad NTC 4423	La pasta o salsa de ají, es el producto elaborado a partir de jugo o pulpa o concentrado del ají (<i>Capsicum annuum</i> , L.), baya que debe estar maduros, limpios y sanos; al que se le puede adicionar tomate, pimentón, edulcorantes, especias colorantes y conservantes permitidos y que son sometidos a tratamiento físico que garantice su conservación. Requisitos generales Características organolépticas de la pasta de ají: Color: generalmente rojo característico del producto. Olor: fuerte propio del producto. Sabor: fuerte astringente y picante La pasta de ají debe tener un producto limpio (sin materiales	El ají debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1631.
-----	--------------	-----------------	--------------	------------------	---	--



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					extraños), con un color típico de la variedad, de aspecto fresco. La pasta de ají debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.	
--	--	--	--	--	---	--

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SC-CER33681-1

Certificado No.
CO-SC-CER33681-1

174	VINAGRETA MANGO-CHIA	FCO*33 OGR	5017170 7	<p>: Agua, aceite de girasol (32%), vinagre de vino blanco, mostaza (10%) (agua, semillas de MOSTAZA, vinagre de alcohol, sal, aromas, especias), azúcar, vinagre de alcohol, especias, sal, aceite de oliva virgen extra (1%), almidón modificado de maíz, plantas aromáticas (0,2%) (orégano, majorana, albahaca, romero), zumo de limón concentrado, espesante (goma xantana), jarabe de azúcar invertido, zumo de zanahoria concentrado, cártamo concentrado, extracto de levadura, aroma natural, antioxidante (EDTA de calcio y disodio).</p> <p>Puede contener sésamo</p>		Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
175	VINAGRE BLANCO	FCO * 500ML	5017170 7	<p>Cumplir con NTC 2188: Vinagre.</p>	<p>Producto proveniente de la fermentación alcohólica y la Subsiguiente fermentación acética de infusiones, maceraciones o cocimiento de frutas azucaradas. Requisitos generales Transparente, libre de partículas en suspensión, vegetación criptogámica Residuos animales. No puede tener estos residuos Olor propio y sabor ácido no acre</p>	El producto debe estar envasado en recipientes de vidrio.

176	VINAGRE DE FRUTAS	FCO*50 OML	50171707	Cumplir con NTC 2188: Vinagre.	Producto proveniente de la fermentación alcohólica y la Subsiguiente fermentación acética de infusiones, maceraciones o cocimiento de frutas azucaradas. Requisitos generales Transparente, libre de partículas en suspensión, vegetación criptogámica Residuos animales. No puede tener estos residuos Olor propio y sabor ácido no acre	El producto debe estar envasado en recipientes de vidrio.
177	VINAGRE BALSAMICO	BOTELLA*250 ML	50171707	Cumplir con NTC 2188: Vinagre.	Vinagre obtenido por maceración en barrica, de vino de Módena (Italia). Composición Vinagre de vino, mosto de uva concentrado, mosto de uva cocido, colorante caramelo E-150d. Contiene sulfitos.	Olor/sabor Característico Color Marrón oscuro

178	YUCARINA	*CAJA 300GR	5022130 3	<p>El harina de yuca es un producto blanco, fino, que se obtiene del secado y molienda de la raíces de yuca (Manihotsp.). Este producto contiene además de almidón, proteínas, azúcares, fibra y cenizas.</p> <p>Requisitos generales</p> <p>Características sensoriales de la harina de yuca: Olor: propio de la harina de yuca. Color: blanco. Sabor: característico del producto</p> <p>Aspecto: polvo o harinoso sin aglutinación o compactación, de aspecto homogéneo</p>	<p>No se permite el uso de conservantes. La harina de yuca debe estar libre de impurezas, presencia de plagas y olor extraño objetable. La harina de yuca debe mantenerse empacado en condiciones de humedad y limpieza que garanticen su conservación</p>	<p>El producto podrá ser empacado o en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación</p>
179	SALVADO NATURAL	BOLSA* 450 GRS	5022110 1	<p>Cumplir NTC 5986.</p> <p>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan</p>	<p>Hierba aromática, intenso olor y característico sabor.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Producto seco - Color verde. - Uso como especia en diversas preparaciones - Sin presencia de palos, cascarillas o piedras, libre de impurezas, insectos y materiales extraños. - Libre de ataque de insectos y enfermedades, materiales extraños, daño 	<p>Bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto del mismo origen, categoría y color

					<p>mecánico, manchas y sin presencia de humedad.</p> <p>- El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima</p>	
180	HIELO	PAQ*2K G	5020230 2	<p>El hielo es básicamente agua en estado sólido. Es incoloro, transparente y cristaliza en el sistema hexagonal.</p> <p>Requisitos Específicos</p> <p>El agua para la elaboración de hielo debe ser de calidad potable y para su almacenamiento debe cumplir con la normatividad sanitaria vigente. El agua para producción de hielo no deberá contener sustancias o cuerpos extraños de origen biológico, orgánico.</p>	<p>El rotulado del producto debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.</p>	<p>El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación</p>

181	LECHE DE SOYA CORRIENTE	BOLSA* 500 GRS	50151515	<p>Cumplir Resolución 2674 de 2013. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan</p>	<p>Producto que se obtienen a partir de las semillas de soja, molidas con agua y calentadas al vapor durante un periodo de tiempo comprendido entre 15 y 20 minutos. Posteriormente se le añaden minerales como el calcio y vitaminas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Con aditivos e ingredientes permitidos. - Sabores surtidos. - Sabor: Característico o al sabor declarado. - Olor: Uniforme semejante al sabor declarado. - Color: Uniforme semejante al sabor declarado. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su 	<p>Caja o bolsa UHT), grado alimentario o de primer uso.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
-----	-------------------------	----------------	----------	--	---	--

					vida útil mínima.	
182	TORTILLA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCA	PAQ 8 UND DE*30GR	50221303	Tortillas a base de harina de maíz precocida y maíz blanco	MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
183	ACELGA	*KILO	50402800	NTC 5400	Hojas verdes onduladas de color verde, penca de color blanco muy puro, con una anchura hasta 10 centímetros.	la hoja y debe presentar un color verde amarillo claro en sus hojas, no debe presentar color amarillo pálido

					Las hojas deben tener aspecto fresco, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas	en sus hojas ó tallo
184	AGRAZ BANDEJA	BANDEJ A*200 GRS	5030220 4	NTC 1291	No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. No deben ser verde, bayas enteras, limpias, sanas, libres de daños causados por plagas y enfermedades o maltratos en poscosecha	Fruto pequeño de color rojo o morado, sin muestras de ataque por insectos o pudrimiento, firme al tacto En bandeja de icopor envuelta en papel vinipel dentro de Canastillas con perforaciones que permitan su conservación y transporte.
185	AGUACATE COMÚN	*KILO	5040170 3	NTC – 1248	los aguacates deben estar Intactos y enteros, sanos; se excluye la producción afectada por podredumbre o alteraciones que los hagan inadecuados para el consumo,	Los aguacates se deben empaquetar de tal forma que se proteja el producto adecuadamente. Los materiales utilizados para el empaque deben ser

					libres de daños causados por baja temperatura, los pedúnculos deben tener un corte limpio	nuevos, limpios ecológicamente y de una calidad tal que evite ocasionar daños externo o interno al fruto. Los empaques deben estar libres de cualquier materia extraña.
186	AHUYAMA	*KILO	50403906	Calidad Debe cumplir con NTC 1291	El producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio y libre de magulladuras, insectos, humedad externa anormal, olores extraños	Sin magulladuras, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos, químicos y signos de pudrición. Textura suave y firme al tacto y aspecto de fruto lleno y fresco El producto se requiere con un vida útil mínima de 3 días contados a partir de la fecha de entrega

187	AJO IMPORTADO	MALLA *3UND	1015153 2	Deberá cumplir con NTC-4423	Los dientes del producto deben estar enteros homogéneos de 3 cm cada cabeza aprox. y con la cáscara integra. No presentar signos de ataque de plagas. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Debe estar libre de agentes extraños y sabores y olores desagradables diferentes al propio. Deben tener color uniforme, olor a vegetal; sin magulladuras y debe estar entero. El producto debe tener una vida útil de 10 días como mínimo.	Deberán ser empacadas en bolsas grado alimentario de primer uso que garanticen su preservación. Los recipientes deberán brindar la suficiente protección al producto, de manera que se garantice la manipulación, transporte, y conservación.
-----	------------------	----------------	--------------	-----------------------------	--	---

188	ALCACHOFA	*KILO	5040150 9	NTC 3627-2	<p>Debe estar libre de la presencia de plagas, manchas, exenta de humedad no propia del fruto, debe presentar color y olor característico.</p> <p>No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p> <p>Peso aproximado entre 150 y 200gr, color verde oscuro, y dimensiones aproximadas 12 y 15 cm de alto por 8 y 10 cm de diámetro.</p>	<p>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto y separado en bolsas tina, rotulado con el nombre del proveedor y fecha de empaque.</p>
-----	-----------	-------	--------------	------------	---	--

189	APIO	*KILO	5040270 2	Calidad NTC 1291	El tallo debe ser apretado, las hojas no deben tener indicios de contaminación por plagas ni signos de pudrición. Aspecto fresco, sano, no debe dar muestras de amarillamiento en las hojas, marchitamiento, manchas, olores y sabores extraños. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Debe presentar color verde intenso y olor característico de la hortaliza. El apio debe ser categoría I. El producto se requiere con una vida útil mínima de 2 días contados a partir de la fecha de entrega.	Se deben empacar en bolsa plástica. Cerrada solo por un lado para evitar que el producto exudé y se llegue a producir contaminación por hongos.
-----	------	-------	--------------	------------------	---	---

190	ARANDANO FRUTO	*RECIPI ENTE * 200 GR	5030380 5	<p>Baya globosa de color negro azulado cuyo diámetro se encuentra entre los 6mm y los 15mm, su pulpa es aromática, jugosa y de sabores dulces y ácidos, contiene numerosas semillas de pequeño tamaño.</p>	<p>Apariencia Algunos factores a tener en cuenta dentro de la apariencia es la forma, uniformidad, ausencia de deficiencias, tamaño, textura lisa, y firmeza del fruto. Aroma Olor característico del fruto de baja intensidad Color color negro azulado intenso con textura opaca Sabor se expresa en términos de la combinación de principios dulces y ácidos</p>	<p>Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento</p>
-----	-------------------	-----------------------------	--------------	--	---	---

191	ARRACACHA	*KILO	5040720 1	NTC 1251	Sana, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, amarillo claro, de aspecto fresco, libre de cualquier humedad anormal exterior, no debe presentar indicios de deshidratación, ni consistencia leñosa. no debe presentar indicios de pudrición o heridas libre de fisuras, magulladuras y libre de defecto de coloración No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social Sana, la arracacha debe llegar limpia, sin raíces secundarias, turgentes sin bifurcaciones, libre de daños de	A granel para uso alimentario de alta calidad, en canastillas limpias Los recipientes deberán brindar la suficiente protección al producto, de manera que se garantice la manipulación, transporte, y conservación
-----	-----------	-------	--------------	----------	--	--

					consistencia firme y dura, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras. Amarillo claro	
192	ARVEJA VERDE DESGRANADA	BOLSA* 500 GRS	50403515	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 1250. Arveja, Calidad	Deben ser firmes al tacto, no debe tener deterioro en su color, olor y apariencia debido a exceso de humedad, no deben tener indicio de ataque causado por hongos. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio	Deberán ser empacadas en bolsas grado alimentario de primer uso y en empaques que garanticen su transporte y preservación



					de la Protección Social. Color verde claro opaco, no debe tener indicios de germinados ni colores amarillentos ni oscuros.	
193	BANANO	*KILO	5030170 3	NTC 1190 - NTC 5400	Vinagre obtenido por maceración en barrica, de vino de Módena (Italia). Composició n Vinagre de vino, mosto de uva concentrado , mosto de uva cocido, colorante caramelo E- 150d. Contiene sulfitos.	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfecta das.

194	BERENJENA	*KILO	5040350 2	NTC 1220	El fruto, comestible, es una baya de 5 hasta 30 cm de longitud de forma esférica, oblonga o alargada en la mayoría de los casos, con una piel lisa, brillante y de colores diversos según la variedad, la más común es la de color morado al madurar, pero existen blanca, púrpura, negra, amarilla y roja o de colores mezclados, sobre todo blanco, morado y verde. Tiene vitaminas A, B1, B2, B3, C y folatos. La berenjena debe estar madura debe estar entera brillante lisa firme sin manchas verdes ni grietas	Deberán ser empacadas en bolsas grado alimentario o de primer uso y en empaques que garanticen su transporte y preservación.,
-----	-----------	-------	--------------	----------	---	---

195	BOROJO CHONTADUR O	*250 GRS	5030750 3	Borojoa patinoi Cuatrec.; Borojoa sorbilis Cuatrec. Ambas especies son muy parecidas, variando en los tipos de suelo donde crecen. La fruta de Borojo tiene 7-12 centímetros de diámetro, es de color verde y cambia a chocolate cuando madura; la pulpa es de color chocolate, ácida, y densa (30º Brix, consistiendo principalmente de fructosa y glucosa de alto contenido proteínico)	Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas café y sin moho, desprovista de humedad exterior, anormal, no presentar rasgaduras ni coloraciones blancas en la pulpa olor característico y tejidos finos Sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las Hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Color: propio del producto Consistencia firme. Sabor: característico	El producto podrá ser empacado o en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, El cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene
196	BREVA	*KILO	5030000 0	Producto proveniente del árbol de brevo. Color verde oscuro característico, ovalado y con un pezón alargado el cual debe ser cortado en la cosecha a 0.5 cm del fruto. No debe presentar signos de putrefacción. No cortadas producidas por transporte o almacenamiento. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.	Debe ser firme al tacto y no presentar signos de ablandamientos que den la sensación de putrefacción. No se aceptan presencia de coloraciones extrañas ni sospechas de	En bolsas de gr, en canastillas limpias

					fertilizantes ni venenos	
197	BROCOLI	*KILO	5040200 1	<p>NTC - 1291 Brócoli inflorescencia proveniente de la especie Brassica eleracea variedad : legacy, maratón y coronado Linnaeus. Hortaliza de color Verde claro a oscuro a medida que madura. Parte comestible Flor, (inflorescencia). Las hortalizas frescas deben conservarse adecuadamente hasta el momento del consumo. Las condiciones y duración del almacenamiento influyen mucho en el aspecto y valor nutritivo. La mayoría de las hortalizas deben conservarse a temperaturas bajas con una alta humedad ambiental. Se aconseja ponerlas en bolsas agujereadas o con láminas de aluminio y evitar que el envase sea hermético. En el frigorífico se pueden conservar algunos días, según la clase de hortaliza. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social</p>	El producto debe cumplir los requisitos establecidos en la NTC - 1374	<p>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulac</p>



El empleo
es de todos

Mintrabajo

						ión para preservar la calidad del producto en canastillas . El producto se recibe a granel empacada individual envuelta en papel vinipel
--	--	--	--	--	--	---

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SC-CER33681-1



Certificado No.
CO-SC-CER339081-1

198	CALABACÍN AMARILLO	*KILO	1015150 5	<p>El calabacín, calabacita, zucchini, zapallito o zapallo es una de las variedades de Cucurbita pepo L., de la familia de las cucurbitáceas, frutos que se emplean como alimento. Los frutos, oblongos y pepónide carnosos, unilocular, sin cavidad central, de color variable, liso, estriado, reticulado y varían mucho en tamaño dependiendo de la variedad. La cáscara es lisa y dura y también varía en color.</p> <p>El calabacín, con un alto contenido de agua (93%), es rico en minerales, sobre todo potasio, vitamina C y β-caroteno.</p>	<p>Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291</p> <p>Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p>	<p>El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad</p>
199	CALABACÍN VERDE	*KILO	1015150 5	<p>El calabacín, calabacita, zucchini, zapallito o zapallo es una de las variedades de Cucurbita pepo L., de la familia de las cucurbitáceas, frutos que se emplean como alimento. Los frutos, oblongos y pepónide carnosos, unilocular, sin cavidad central, de color variable, liso, estriado, reticulado y varían mucho en tamaño dependiendo de la variedad. La cáscara es lisa y dura y también varía en color.</p> <p>El calabacín, con un alto contenido de agua (93%), es rico en minerales, sobre todo potasio, vitamina C y β-caroteno.</p>	<p>Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291</p> <p>Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p>	<p>El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad</p>

200	CALABAZA	*KILO	50403910	<p>La Calabaza pertenece a la familia de las Cucurbitáceas y su planta es la calabacera. Necesitan de un clima cálido y húmedo. Su origen es incierto, pero parece ser que es de Asia Meridional, que de allí llegó a América Central extendiéndose por todo el país de norte a sur. Los colonizadores españoles la trajeron a España en el siglo XV y de nuestro país se extendió por toda Europa. Actualmente, se cultiva en todo el mundo, principalmente en los terrenos de climas más calurosos.</p>	<p>Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p>	<p>El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad</p>
201	CHAMPIÑONES TAJADOS	CAJA*250GR	50404803	<p>Champiñones frescos que corresponden a las características de variedades cultivadas del género Agaricus (Psalliota). El champiñón contiene una gran variedad de minerales destacando el contenido en Selenio, Fósforo, Magnesio y Potasio. De igual manera, contiene pequeñas cantidades de vitamina A (especialmente los silvestres), C (se pierde rápidamente si no son muy frescos) B1 y D</p>	<p>Tiene forma redondeada, globosa, que recuerda a la de un paraguas; su tamaño es mayor o menor según la edad del hongo; Su tronco tiene forma cilíndrica, es liso, blanco. Las condiciones ambientales dependen en gran parte de las características de los locales donde se realiza el cultivo.</p>	<p>De color blanco, limpios, peso unitario aproximado de 15 a 20 g, enteros, frescos, sin marcas negras o rojas por golpes o humedad excesiva. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 932</p>

202	CHAMPIÑONES ENTEROS	CAJA*2 50GR	5040480 3	Champiñones frescos que corresponden a las características de variedades cultivadas del género Agaricus (Psalliota). El champiñón contiene una gran variedad de minerales destacando el contenido en Selenio, Fósforo, Magnesio y Potasio. De igual manera, contiene pequeñas cantidades de vitamina A (especialmente los silvestres), C (se pierde rápidamente si no son muy frescos) B1 y D	Tiene forma redondeada, globosa, que recuerda a la de un paraguas; su tamaño es mayor o menor según la edad del hongo; Su tronco tiene forma cilíndrica, es liso, blanco. Las condiciones ambientales dependen en gran parte de las características de los locales donde se realiza el cultivo.	De color blanco, limpios, peso unitario aproximado de 15 a 20 g, enteros, frescos, sin marcas negras o rojas por golpes o humedad excesiva. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 932
203	CARAMBOLO	BANDEJA*500	1016152 8	Fruta que tiene una forma muy curiosa, ovalada, alargada, con cinco aristas o alas, y al corte, tiene la forma de una estrella de cinco puntas, es de pequeño tamaño, con una longitud que oscila entre 7 y 12 cm; tiene una piel fina, lustrosa y comestible, de color entre verde o dorado y amarillo-anaranjado cuando está madura; la pulpa es crujiente, de suave textura y amarilla vidriosa, tiene pocas o ninguna semilla, jugosa y con un fino sabor agri dulce; los frutos grandes de la carambola son más sabrosos y dulces que los más pequeños y con un sabor más agri dulce.	Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas café y sin moho, desprovista de humedad exterior, anormal, no presentar rasgaduras ni coloraciones blancas en la pulpa olor característico y tejidos finos Sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las Hojas, libre de la presencia de insectos y	Los defectos no deben exceder el 10% del área total del Producto.



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					enfermedades. Color: amarillo Consistencia firme. Sabor: característico.	
--	--	--	--	--	--	--

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SC-CER33681-1



Certificado No.
CO-SC-CER339081-1

204	CEBOLLA CABEZONA BLANCA	*KILO	5040221 0	<p>Genero Allium, variedad Yellow Granex, Raíz fibrosa, poco profundas y sin ramificaciones. Tallo, está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado.</p>	<p>Las cebollas deberán encontrarse en condiciones satisfactorias al lugar de destino, enteras: se tolera la presencia de pequeñas grietas en la superficie de la piel o ausencia de parte de ésta, siempre y cuando la pulpa quede protegida, exentas de cualquier daño causado por congelamiento, libres de humedad externa anormal, de plagas, mohos u hongos o daños causados por éstas, el tallo deberá estar doblado o con un corte limpio y la longitud no podrá exceder los 4 centímetros. Sana con la forma característica, de aspecto fresco, limpia y libre de</p>	<p>De color blanco. Las cebollas deben estar en un estado y fase de desarrollo que les permita conservar se bien durante el transporte y manipulación. El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1221. Debe estar empacado en bolsa de material de polipropileno por un (1) kilo que permita la transpiración del producto. El empaque debe</p>
-----	-------------------------------	-------	--------------	--	---	--



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					ataques de insectos y enfermedades	cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y normas técnicas NTC 1221-2 Numeral 3 y 5.10. El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado. El producto embalado en cumplimiento la norma técnica NTC 5422.
--	--	--	--	--	------------------------------------	---

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SC-CER33681-1

Certificado No.
CO-SC-CER33681-1

205	CEBOLLA CABEZONA ROJA	*KILO	5040220 5	Las cebollas deberán encontrarse en condiciones satisfactorias al lugar de destino, enteras: se tolera la presencia de pequeñas grietas en la superficie de la piel o ausencia de parte de ésta, siempre y cuando la pulpa quede protegida, exentas de cualquier daño causado por congelamiento, libres de humedad externa anormal, de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas, el tallo deberá estar doblado o con un corte limpio y la longitud no podrá exceder los 4 centímetros. Sana con la forma característica, de aspecto fresco, limpia y libre de ataques de insectos y enfermedades	De color rojo. Las cebollas deben estar en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1221.	Debe estar empacado o en bolsa de material de polipropileno
206	CEBOLLA LARGA	*ATADO	5040220 7	De la familia Umbelífera, se utiliza para ensaladas, y condimentar comidas El tallo debe ser apretado, las hojas no deben tener indicios de contaminación por plagas si signos de pudrición. No debe llegar con indicios de tierra ni raíces.	El tallo debe ser de color blanco homogéneo, las hojas alargadas y con un tono verde brillante.	No deben presentar signos de pudrición, ni coloración amarilla en sus hojas.

207	CEBOLLA PUERRO	*KILO	5040220 7	El puerro consta de tres partes bien diferenciadas, hojas largas y lanceoladas, bulbo alargado blanco y brillante y numerosas raíces pequeñas que van unidas a la base del bulbo. En conjunto el puerro tiene aproximadamente unos 50 cm de altura, con 3 a 5 cm en grosor. Las hojas son verdes oscuras y verdes azuladas, planas, largas, lanceoladas, estrechas, enteras y abiertas hacia arriba	El bulbo es membranos o y de forma oblonda, alargado y de color blanco brillante, donde se puede ver la presencia de numerosas raicillas también de color blanco. Tanto el bulbo como las hojas son las partes comestibles de esta hortaliza.	Tallo de color blanco alargado y diámetro de 3 a 4 cm de grosor, sin presencia de tierra, las puntas de las hojas deben estar recortadas
208	CEBOLLIN	*ATADO	5040310 1	Nombre común o vulgar: Cebollino, Cebollinos, Ciboulette, CebollínNombre científico o latino: Allium schoenoprasum. Son una variedad de cebollas sin bulbo disponibles prácticamente todo el año. La planta produce una floración permanente, con escapos de 20 a 30 cm de altura, que sustentan vistosas umbelas de color púrpura que producen numerosas semillas, parecidas a las de cebolla, aunque más pequeñas, y que pueden usarse para establecer el cultivo. Producción de sus hojas para condimento	Fresco, color verde oscuro, con puntas sanas sin muestras de resequead o ataque por insectos	No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social

209	CHAMPIÑONES ENTEROS	BANDEJA A	50404803	Champiñones frescos que corresponden a las características de variedades cultivadas del género Agaricus (Psalliota). El champiñón contiene una gran variedad de minerales destacando el contenido en Selenio, Fósforo, Magnesio y Potasio. De igual manera, contiene pequeñas cantidades de vitamina A (especialmente los silvestres), C (se pierde rápidamente si no son muy frescos) B1 y D	Tiene forma redondeada, globosa, que recuerda a la de un paraguas; su tamaño es mayor o menor según la edad del hongo; Su tronco tiene forma cilíndrica, es liso, blanco. Las condiciones ambientales dependen en gran parte de las características de los locales donde se realiza el cultivo.	De color blanco, limpios, peso unitario aproximado de 15 a 20 g, enteros, frescos, sin marcas negras o rojas por golpes o humedad excesiva. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 932
210	CIDRA / GUATILA	*KILO	50202202	también llamado cidrayota, chayota, tayota, papa del aire, guatilla o guatila *, tiene un color que va del verde oscuro al verde claro o amarillo claro casi blanco. Cuando tierno presenta una cáscara lustrosa y consistencia dura. Puede estar cubierto por espinas o no. El chayote sin espinas tiene una apariencia más lisa y puede presentar menos hendiduras que el chayote con espinas	Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas café y sin moho, desprovista de humedad exterior, anormal, no presentar rasgaduras ni coloraciones blancas en la pulpa olor característico y tejidos finos Sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las Hojas, libre de la presencia de insectos y	El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto

					enfermedades. Color: propio del producto Consistencia firme. Sabor: característico	
211	CILANTRO	*ATADO	51212012	Coriandrum Sativum L. En forma de ramillete, color verde oscuro en las hojas, suave y firme, aspecto fresco, sin exceso de humedad	Aspecto fresco, limpio, sin residuos de tierra, sano de buen color externo. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.	Las hojas deben ser de color verde oscuro, sin presentar signos de pardeamiento ni sobre maduración. El producto se requiere con vida útil de tres días Calidad extra.
212	CILANTRO CIMARRON	*ATADO	51212012	Nombre científico Eryngium foetidum L. Hierba lampiña muy aromática. Hojas dispuestas en una roseta basal, obovadas u oblongas, de 5 a 18 cm de largo y de 1,5 a 5 cm de ancho, envainadoras en la base y aserradas. Flores blancas, pequeñas, agrupadas en cabezuelas bracteadas, sostenidas por ramas divididas dicotómicamente	Aspecto fresco, limpio, sin residuos de tierra, sano de buen color externo.	Las hojas deben ser de color verde oscuro, sin presentar signos de pardeamiento ni sobre maduración. El producto se requiere

						con vida útil de tres días Calidad extra.
213	CIRUELA CHILENA ROJA	*KILO	50305803	<p>La ciruela es la fruta del ciruelo, nombre común de varias especies arbóreas El ciruelo Prunus domestica es una especie botánica perteneciente a la familia de las rosáceas.</p> <p>Las Ciruelas contienen un 80% de agua, Fibra, no tiene casi calorías.</p> <p>Fruta carnosa con una única semilla rodeada de un endocarpo (Un tipo madera suave) leñoso, la pulpa es la carne que tiene el fruto y es la parte comestible de ella, la piel es muy fina</p>	<p>No debe presentar signos de infestación o infecciones Entera, sana, fresca exenta de materias extrañas visibles, libre de humedad exterior anormal y de olores o sabores extraños.</p>	<p>Ciruela roja: Se debe almacenar a temperatura ambiente no superior a 15°C o a temperatura de refrigeración aplicando las practicas de prealimento Consistencia firme. Los defectos no deben exceder el 10 % del área total del fruto.</p>

214	COCO	*KILO	5030700 8	El coco (Cocos nucifera) es una fruta comestible obtenida del cocotero, la palmera más cultivada a nivel mundial. Tiene una cáscara exterior gruesa y fibrosa (mesocarpio) y otra interior dura, vellosa y marrón (endocarpio) que tiene adherida la pulpa (endospermo), que es blanca y aromática	Debe mantenerse en ambientes de humedad relativa uniforme y no extrema.	Enteros sin cáscara fibrosa, pelados hasta la corteza fuerte marrón la cual debe estar sin fisuras o grietas producidas por el maltrato. Pulpa de Color blanco, Libre de manchas cafés o amarillas, Olor, sabor y consistencia a nuez fresca.
215	COLIFLOR	*KILO	5040260 1	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 1374. Genero brassica, variedad oleracea botritis, Coliflor extra del género. Las hojas son sésiles, enteras, poco a muy onduladas, oblongas, elípticas, y muy erguidas, extendiéndose en forma más vertical y cerrada.	Fresco y libre de cualquier humedad anormal exterior, su consistencia debe ser compacta y sin zonas blandas	A granel

216	CUBIOS	*KILO	5040570 8	<p>La mashua , mashwa , isaño , majua o cubio (Tropaeolum tuberosum) es una planta originaria de los Andes centrales, y la mayor concentración se encuentra en Bolivia y en el Perú entre los 3.500 y 4.100 msnm. En Colombia se cultivan variedades que crecen entre los 2.600 y 3.500 msnm. Planta herbácea, de crecimiento erecto, hábito rastrero y con follaje compacto. Hojas delgadas y pequeñas de color verde oscuro y brillante. (Tubérculo) órgano aprovechable, de forma cónica y color oscuro, de sabor agrio.</p>	<p>Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés y sin moho, desprovista de humedad exterior, anormal, no presentar rasgaduras ni coloraciones blancas en la pulpa olor característico y tejidos finos Sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las Hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Color: propio del producto Consistencia firme. Sabor: característico.</p>	<p>envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación</p>
217	DURAZNO NECTARINO IMPORTADO	*KILO	5030490 1	<p>durazno, contiene una única semilla encerrada en una cáscara dura. Esta fruta, de piel aterciopelada, posee una carne amarilla o blanquecina de sabor dulce y su aroma es delicado. Los melocotones, junto con las cerezas, ciruelas y albaricoques son frutas de hueso llamadas drupas</p>	<p>No debe presentar signos de infestación o infecciones. Se debe almacenar a temperatura ambiente no superior de 15º C o a temperatura de refrigeración aplicando las prácticas</p>	<p>Enteros de aspectos frescos, libres de ataque de insectos, limpios, exentos de olores, sabores y materias extrañas visibles, libres de humedad exterior anormal. Color:</p>

					de prelistamiento	Amarrillo, con pintas entre rozas y rojizas. Sabor y Aroma: Característico Consistencia: Firme
218	ESPINACA	*KILO	50406201	<p>NTC 1373</p> <p>De la especie Spinacea eleracea, hoja ovalada en buen grado de madurez comercial. Hojas: caulíferas, más o menos alternas y pecioladas, de forma y consistencia muy variables, en función de la variedad. Color verde oscuro intenso..</p>	<p>Debe estar fresca y libre de cualquier humedad anormal exterior. Las hojas deben tener aspecto fresco, sin manchas no debe presentar color amarillo en sus hojas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas</p>	<p>Deben estar sanas, tener aspecto fresco, estar limpias y desprovistas de tierra, debe estar libre de residuos visibles de abono o plaguicidas, restos florales, olores y sabores extraños</p>
219	FEIJOA	*KILO	50307012	<p>NTC 1291</p> <p>Feijoa (Sellowiana de Feijoa, sinónimo Sellowiana de Acca), también conocido como Guayaba de la piña o Guavasteen. La Feijoa es la única fruta-hortaliza con la propiedad de tener en la cáscara la clorofila.</p> <p>Tiene una tasa alta de perdida de humedad, es un productor de etileno por tanto debe almacenarse separada de otros productos, y es sensible a los daños por refrigeración.</p>	<p>De forma ovalada, con la piel rugosa y pedúnculo. La superficie debe estar libre de residuos de pesticidas, no debe presentar defectos ni daños. Es aconsejable almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco.</p>	<p>De forma ovalada, con la piel rugosa y pedúnculo. La superficie debe estar libre de residuos de pesticidas, no debe presentar defectos ni daños por plaga o maltrato</p>

					Color verde, textura rugosa, olor característico.	
220	FRAMBUESA	*RECIPIENTE	50306201	Resolución 970 de 2010 del Instituto Colombiano Semillas de frambuesa de la especie <i>Rubus idaeus</i> perteneciente a la extensa familia de las Rosaceae. Su cultivo es resistente a las bajas temperatura, se desarrolla bien en climas húmedos	Las semillas de frambuesa debe presentar: Color: característico de la variedad. Forma: característica. Olor: propio de la semilla (libre de fermentación). Las semillas de frambuesa debe estar libre de impurezas y materias extrañas, exenta de humedad exterior anormal. El productor debe contar con sitios adecuados para el almacenamiento de semillas.	Los empaques para semilla deben ser de primer uso, apropiados y aprobados por la entidad certificadora. El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación

221	FRESA *BANDEJA	BANDEJ A*500 GRS	5030670 3	<p>NTC 4103</p> <p>Las Fresas y los Fresones (<i>Fragaria xananassa</i>) pertenecen a la familia de las Rosáceas y a su vez, al género de las Fragarias. Necesitan de un clima templado para crecer sin problemas. Las fresas y fresones contienen en agua, fibra, no tiene casi calorías, Hidratos de Carbono (fructuosa, Glucosa y Xilitol).</p> <p>Las Fresas contienen: Vitaminas: C y un poco de E. Minerales: Potasio, Magnesio, Calcio. Otros: Folatos, Acido Citurico, Acido Málico, Acido Oxálico, Antioxidantes. Flavoides.</p>	De color rojo vivo no mates o mustios, cuello verde claro, grado de maduración adecuado sin muestras de maltrato. Deben ser tersos y brillantes y los rabos también	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuestos por frutos únicamente del mismo origen, variedad categoría, color y calibre
222	FRESA TIPO JUMBO	BANDEJ A*500 GRS	5030670 2	<p>NTC 4103</p> <p>Las Fresas y los Fresones (<i>Fragaria xananassa</i>) pertenecen a la familia de las Rosáceas y a su vez, al género de las Fragarias. Necesitan de un clima templado para crecer sin problemas. Las fresas y fresones contienen en agua, fibra, no tiene casi calorías, Hidratos de Carbono (fructuosa, Glucosa y Xilitol).</p> <p>Las Fresas contienen: Vitaminas: C y un poco de E. Minerales: Potasio, Magnesio, Calcio. Otros: Folatos, Acido Citurico, Acido Málico, Acido Oxálico, Antioxidantes. Flavoides.</p>	De color rojo vivo no mates o mustios, cuello verde claro, grado de maduración adecuado sin muestras de maltrato. Deben ser tersos y brillantes y los rabos también	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuestos por frutos únicamente del mismo origen, variedad categoría, color y calibre

223	FRUTA CONGELADA MORA	BOLSA* 500GR	5034200 3	<p>Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de la mora madura, sana y limpia.</p> <p>Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio, contiene 100% de pulpa de fruta.</p>	<p>Aroma: Intenso y característico de la mora madura y sana.</p> <p>Color: Intenso y homogéneo, característico de la mora, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta.</p> <p>Sabor: Característico e intenso de la mora madura y sana. Libre de cualquier sabor extraño.</p> <p>Apariencia: Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias de la mora.</p>	Bolsa de polietileno
-----	----------------------------	-----------------	--------------	--	---	----------------------

224	FRIJOL VERDE DESGRANADO O FRESCO	*500 GRS	5040182 4	<p>NTC -871</p> <p>El frijol para consumo se clasifica en dos tipos de acuerdo con los géneros y especificaciones así:</p> <p>Tipo I: Todas las variedades del género Phaseolus spp que presentan tamaño, forma y color característico de la variedad que se considere.</p> <p>Tipo II: Todas las variedades del género Vigna ssp que presenten tamaño, forma y color característicos de la variedad que se considere. El frijol se clasifica por grados entre 1 y 4 en razón de sus defectos. El frijol importado debe estar clasificado de acuerdo con los grados de calidad del estándar del país de origen</p>	Libre de olores objetables o con residuos de materiales tóxicos o que estén infestados o infectados	en bolsa transparente por libra o kilogramo
225	GRANADILLA	*KILO	5030520 4	<p>Cumplir con la norma NTC 4101.</p> <p>Fruto proveniente de la especie (Passiflora ligularis Juss), destinada para el consumo fresco o como materia prima para el procesamiento.</p> <p>Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de acidez, dependen de la variedad.</p>	<p>Enteras, con la forma característica de la variedad.</p> <p>Sanas, libres de ataques de insectos o enfermedades. Limpias, exentas de olores, sabores, deformaciones o materias extrañas visibles.</p> <p>Libre de magulladuras, humedad exterior o anormal. Deben tener pedúnculo y el corte debe quedar a la</p>	Producto en bolsas plásticas transparentes que conserven la calidad del producto

					altura del primer nudo. La granadilla debe conservar la capa de cera natural presente en la cosecha.	
226	PULPA DE GUANABANA	BOLSA* 500GR	50357035	<p>Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de la guanábana madura, sana y limpia.</p> <p>Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio, contiene 100% de pulpa de fruta.</p>	<p>Aroma: Intenso y característico de la guanábana madura y sana.</p> <p>Color: Intenso y homogéneo, característico de la guanábana, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta.</p> <p>Sabor: Característico e intenso de la guanábana madura y sana. Libre de cualquier sabor extraño.</p> <p>Apariencia: Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndolos e una separación</p>	Bolsa de polietileno

					de fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias de la guanábana.	
227	GUANABANA ENTERA	*KILO	50307035	<p>NTC 5208</p> <p>Guanábana (Annona muricata L) Fruto de forma ovaloide o acorazonado, de pulpa blanca que contiene semillas alargadas de color pardo oscuro brillante presentan frutos de color verde claro hasta color verde oscuro cubierto de espinas suaves, volteadas hacia el ápice, de cáscara delgada.</p>	<p>Entera y sana, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y de magulladura. Color externo verde oscuro opaco. Color interno blanco, sabor y aroma característico. Maduración : media</p>	<p>Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido.</p>

228	PULPA DE GUAYABA	BOLSA* 500GR	50307503	<p>Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de la guayabamadura, sana y limpia.</p> <p>Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio, contiene 100% de pulpa de fruta.</p>	<p>Aroma: Intenso y característico de la guayabama duray sana.</p> <p>Color: Intenso y homogéneo, característico de la guayaba, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta.</p> <p>Sabor: Característico e intenso de la guayabama dura y sana. Libre de cualquier sabor extraño.</p> <p>Apariencia: Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndolos e una separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias de la guayaba</p>	<p>Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido.</p>
-----	------------------	--------------	----------	--	--	---

229	GUAYABA PERA	*KILO	5030370 1	Guayaba (Psidium Guajaba), fruto de sabor dulce destinada a ser consumida en estado fresco, Fruto de sabor dulce, el cual se utiliza para hacer jugos y preparaciones en repostería	Entera y sana, con forma característica de la variedad (ovalada). Frescas, limpias sin presencia de humedad exterior anormal. Libres de daños visibles por insectos, magulladuras, podredumbre o cualquier otro defecto que impida el consumo. Color de cáscara amarilla verdosa con pulpa rosada. - Sabor y aroma característico. Consistencia : firme	a granel
230	HABAS	*KILO	5040580 1	Las habas (gano bivalvo) están contenidas en unas vainas grandes y gruesas, tiene un alto contenido de proteínas y vitaminas Fruto tipo legumbre de longitud variable, pudiendo alcanzar hasta más de 35 cm	Deben ser firmes al tacto, no debe tener deterioro en su color, olor y apariencia debido a exceso de humedad, no deben tener indicio de ataque causado por hongos	Calidad de primera, granos contenidos en sus vainas, debidamente seleccionada, firmes, limpias, frescas, enteras y sanas, con grado de madurez óptimo y adecuado

231	HABICHUELA	*KILO	50401847	<p>Deberá cumplir con NTC - 929</p> <p>Genero Phaseolus Vulgaris, variedad Blue lake, Tendergreen, Sure crop, War; Tendercrop, Green pod ó French horticultural, El fruto es una vaina con dos valvas unidas por un hilo dorsal y ventral, las vainas pueden ser de color verde o amarillo y de forma redonda, ovalada, aplanada o según la variedad.</p>	<p>No debe presentar manchas en la superficie ni partes en descomposición. Deben ser firmes al tacto, no debe tener deterioro en su color, olor y apariencia debido a exceso de humedad, no deben tener indicio de ataque causado por hongos.</p>	<p>Debe tener humedad natural al tacto, no debe tener fibras o hilos que indiquen que el fruto está muy maduro, no debe tener deterioro en su color, olor y apariencia debido a exceso de humedad, no deben tener manchas pequeñas de color rojizo o negro causado por hongos. El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno</p>
-----	------------	-------	----------	---	---	--

232	FRUTA HIGOS	*KILO	50303110	Los higos son los frutos de la higuera, árbol que pertenece a la familia de las Moráceas. Adopta diversas formas: oval, con forma de pera, achatado en la base y más ancho que alto, etc.	DEBERÁN ENCONTRARSE EN UN ESTADO Y FASE DE DESARROLLO QUE LES PERMITA CONSERVARSE BIEN DURANTE EL TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN. ● LIBRE DE PRESENTAR PODREDUMBRE O CUALQUIER TIPO DE ALTERACIÓN QUE IMPIDA SU CONSUMO. ● EXENTAS DE CUALQUIER DAÑO CAUSADO POR CONGELACIÓN Y REFRIGERACIÓN. ● LIBRES DE HUMEDAD EXTERNA ANORMAL. ● CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y/ O NTC	A GRANEL
233	JENGIBRE	*KILO	50407030	Tubérculo articulado, El jengibre o kion (Zingiber officinale) es una planta de la familia de las zingiberáceas cuya raíz está formada por rizomas horizontales muy apreciados por su aroma y sabor picante.	Olor fuerte aromático, sabor agrio y picante, los rizomas deben ser de color cenizo por fuera y blanco amarillento por dentro,	El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno

					gruesos, carnosos y nudosos	
234	KIWI	*KILO	50303903	NTC 1291 Algunas de las variedades más importantes son: Kaquiara II y MG-6, de agradable sabor y pulpa verde esmeralda	Color: la piel es marrón y está recubierta de pequeños filamentos a modo de pelos y su pulpa tiene un color verde esmeralda y está repleta de pequeñas pepitas de color negro, dispuestas en forma de círculo. Sabor: tiene un sabor agridulce y muy refrescante Piel color marrón, sin magulladuras o que estas no superen el 10% del producto, firme al tacto, pulpa color verde y olor característico	separado en bolsa tina transparente

235	LECHUGA BATAVIA	*KILO	5040461 4	<p>NTC 1064 - NTC 5422 (numeral 5422)</p> <p>Genero Lactuca sativa, variedad Lechuga Batavia. Hojas ligeramente abollonadas, onduladas, de bordes rizados, consistentes y crujientes. Forma un cogollo voluminoso, redondo y denso.</p>	<p>Deben tener un desarrollo normal con un grado de maduración que les permitan soportar el transporte y manipulación normal. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto se requiere con una vida útil mínima de ocho (8) días contados a partir de la fecha de entrega. Deben estar enteras sanas, limpias tener apariencia fresca y libre de insectos</p>	<p>El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones de humedad y de baja temperatura</p>
236	LECHUGA MORADA PAQUETE	*PAQ	5040460 5	<p>NTC 1064 - NTC 5422 (numeral 5422)</p> <p>Lechuga de las variedades (cultivares) de Lactuca sativa, L var Longifolia y cruce de estas dos variedades, se comercializa fresca Son lechugas moradas de diferente intensidad y que no forman cabeza. Son conocidas en el mercado con el nombre de Fuegoquina.</p>	<p>Hojas limpias y frescas, sin tierra. Color verde oscuro completamente o con coloraciones rojas según especificaciones de pedido, bordes sanos sin</p>	<p>producto debe ser resistente a la condiciones de humedad y de baja temperatura</p>

					coloraciones negras por efectos del frío en el estado de refrigeració n	
237	LECHUGA RIZADA PAQUETE	*PAQ	5040460 5	NTC 1064 - NTC 5422 (numeral 5422) Lechuga de las variedades (cultivares) de Lactuca sativa , L var Longifolia y cruce de estas dos variedades, se comercializa fresca Son lechugas moradas de diferente intensidad y que no forman cabeza. Son conocidas en el mercado con el nombre de Fuegoquina.	Hojas limpias y frescas, sin tierra. Color verde oscuro completame nte o con coloraciones rojas según especificaci ones de pedido, bordes sanos sin coloraciones negras por efectos del frío en el estado de refrigeració n	producto debe ser resistente a la condicion es humedad y de baja temperat ura
238	LIMON COMUN	*KILO	5034010 0	NTC 4087 Citrus aurantifolia Swingle, Fruto ácido, utilizado para preparar refrescos, y adobar ensaladas. De forma consistente, color verde. Destinada para el consumo en fresco	Limones enteros, firmes, homogéneo s en variedad y tamaño, libres de cualquier olor, sabor, humedad, material extraño, magulladura s, cortes, cicatrices, picaduras de insectos o	Color fuerte, verde brillante - Aroma caracterís tico - Sabor ácido - Consisten cia firme. La madurez se aprecia visualmen te por el cambio de color externo y la

					cualquier daño ocasionado por éstos .	consisten cia en el fruto.
239	LIMON TAHITI	*KILO	5034010 0	NTC 4087 Citrus aurantifolia Swingle, Fruto acido, utilizado para preparar refrescos, y adobar ensaladas. De forma consistente, color verde. Destinada para el consumo en fresco	Limones enteros, firmes, homogéneos en variedad y tamaño, libres de cualquier olor, sabor, humedad, material extraño, magulladuras, cortes, cicatrices, picaduras de insectos o cualquier daño ocasionado por éstos .	Color fuerte, verde brillante - Aroma característico - Sabor ácido - Consistencia firme. La madurez se aprecia visualmente por el cambio de color externo y la consistencia en el fruto.
240	LULO	*KILO	5030750 3	roveniente de la especie Solanum quitoense Lam, para consumo fresco. Son bayas globosas, están cubiertos de tricomas de color amarillo o rojo, los cuales se desprenden a medida que el fruto madura. La corteza es lisa, de color amarillo intenso, amarillo rojizo o naranja en la madurez. NTC 1265 - NTC 5422 (numeral 5422)	Bayas globosas, de 4 a 8 cm de diámetro y un peso entre 80 y 100 g, de color amarillo intenso, amarillo rojizo o naranja en la madurez; la pulpa debe ser verdosa de sabor agradable, la corteza debe estar sana, sin coloraciones negras por maltrato de	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500

					producto u hongos	
241	PULPA DE LULO	BOLSA* 500GR	50307503	<p>Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible del lulo maduro, sano y limpio.</p> <p>Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio, contiene 100% de pulpa de fruta.</p>	<p>Aroma: Intenso y característico o del lulo maduro y sano.</p> <p>Color: Intenso y homogéneo, característico o del lulo, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta.</p> <p>Sabor: Característico e intenso del lulo maduro y sano. Libre de cualquier sabor extraño.</p> <p>Apariencia: Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras</p>	<p>Bolsa de polietileno o en presentación de 500g . Coextrucción siete capas de polipropileno y polietileno de baja densidad especialmente formulado para aplicación de empaque de alimentos .</p>

					propias del lulo.	
242	MANDARINA	*KILO	50304414	Norma NTC 1330 La mandarina (<i>Citrus nobilis</i> Loureiro) son originarios de la La mandarina tiene maduración poscosecha, sus características color, tamaño, sabor, grado de acidez, dependen de la variedad. Color anaranjado brillante con pintas verdes El grado de madurez debe ser fantasía Mandarinas maduras, firmes, bien formadas, libres de: pieles rotas que no curan, sequedad, condición blanda, durezas, pieles secas, decaimiento, magulladuras, arrugas, puntos verdes o de aceite, escamas, brotes, quemaduras	Vinagre obtenido por maceración en barrica, de vino de Módena (Italia). Composición Vinagre de vino, mosto de uva concentrado, mosto de uva cocido, colorante caramelo E-150d. Contiene sulfitos.	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto
243	MANGO	*KILO	50301500	NTC 1266 Fruto carnoso, de color amarillo y dulce proveniente de los climas templados. Se utilizan para diversas preparaciones, desde ensaladas hasta dulces y jugos. Su forma es alargada.	El grado de maduración requerido depende la preparación en la que es requerido. Va desde el 25% hasta el 75% de maduración. El fruto debe estar completamente	Debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005. en grado de maduración homogéneo

					nte seco y con una apariencia brillante, sin mostrar signos de trazas de venenos ni fertilizantes. debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1266	
244	MANZANA NACIONAL	*UND	50301500	Genero Malus Pumilla Mill variedad Domestica Verde Fruto de buen tamaño, de color verde suave a veces menos intenso, con carne azucarada, jugosa ligeramente acidulada y muy aromática.	Color verde, sabor: carne azucarada, jugosa, dulce. - Aroma característico, consistencia firme. Debe cumplir con los requisitos de calidad según la NTC 3523-1	Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de las manzanas o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado o pulpa mecánica virgen. No se admiten uso de papel periódico impreso ni de material vegetal como insertos.

245	MANZANA ROJA UNIDAD CAL 125	*UND	5030150 0	Genero Malus Pumilla Mill variedad Domestica Verde Fruto de buen tamaño, de color verde suave a veces menos intenso, con carne azucarada, jugosa ligeramente acidulada y muy aromática.	Color verde, sabor: carne azucarada, jugosa, dulce. - Aroma característico, consistencia firme. Debe cumplir con los requisitos de calidad según la NTC 3523-1	Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de las manzanas o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado o pulpa mecánica virgen. No se admiten uso de papel periódico impreso ni de material vegetal como insertos.
246	MARACUYA	KILO	5030520 0	NTC 1267 Fruto proveniente de cualquier variedad proveniente de la especie Passiflora edulis Sims. Fruto, que contiene dentro suyo, material semilíquido, de sabor ácido y con semillas de color negro, se utiliza para diversas preparaciones en culinaria	Color amarillo pálido o ligeramente verde. Sabor agridulce. Aroma característico. Cáscara lisa, dura y brillante.	A GRANEL Que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con

						buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.
247	MARACUYA PULPA	KILO	50305200	<p>Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de la maracuyá madura, sana y limpia.</p> <p>Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio, contiene 100% de pulpa de fruta</p>	<p>Aroma: Intenso y característico de la maracuyá madura y sana.</p> <p>Color: Intenso y homogéneo, característico de la maracuyá, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta.</p> <p>Sabor: Característico e intenso de la maracuyá madura y sana. Libre de cualquier sabor extraño.</p> <p>Apariencia: Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una separación de fases y la presencia mínima de trozos,</p>	<p>Bolsa de polietileno o en presentación de 500GR. Coextrucción siete capas de polipropileno y polietileno de baja densidad especialmente formulado para aplicación de empaque de alimentos.</p>

					partículas oscuras propias de la maracuyá.	
248	MAZORCA CHOCLO	KILO	50403200	NTC 1291 Las mazorcas deben ser de color uniforme, frescas, grano de textura blando, sin presencia de indicios de picaduras de plagas. Grano de color amarillo, no debe ser pálido ya que demuestra falta de madurez, tamaño uniforme cubierto de cascara pero que se puede ver la calidad del producto.	Peso: Entre 100 g y 200 g por mazorca Sin presencia de plagas	En bandejas de icopor por 3 unidades uniformes y envuelta en papel vinipel.
249	MELON CANTALOUPE	KILO	50304605	Cumplir norma NTC 832-1 Fruto proveniente de las variedades (cultivares) de Cacumis Melo L.. Fruto de forma redonda con color de cascara amarillo con tonalidades de verde. La pulpa es de color naranjado con tonalidades rosadas y frutas ovaladas en su interior. Enteros, limpios, frescos y sanos con la forma característica de la variedad, desarrollados y maduros. Libres de deterioro o cualquier daño que impida el consumo, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles, libres de ataque de insectos y de magulladuras y humedad exterior anormal.	Color cáscara café verdosa, anaranjado por dentro, color del ombligo verde. Sabor dulce. Aroma característico. Consistencia firme. La madurez se aprecia visualmente por el cambio de color externo	A granel



El empleo
es de todos

Mintrabajo

250	MANZANA VERDE CALIBRE 100	*UND	5030150 0	Genero Malus Pumilla Mill variedad Domestica Verde Fruto de buen tamaño, de color verde suave a veces menos intenso, con carne azucarada, jugosa ligeramente acidulada y muy aromática.	Color verde, sabor: carne azucarada, jugosa, dulce. - Aroma característico, consistencia firme. Debe cumplir con los requisitos de calidad según la NTC 3523-1	Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de las manzanas o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado o pulpa mecánica virgen. No se admiten uso de papel periódico impreso ni de material vegetal como insertos.
251	MORA LIBRA	*500GR	5030200 3	NTC - 4106 Fruto perteneciente a la variedad (Rubus glaucus Benth) proveniente de una planta perenne, de porte arbustivo, semierecta y de naturaleza trepadora, perteneciente a la familia de las rosáceas. Está conformada por varios tallos que se forman en corona en la base de la planta y son redondeados y espinosos, de 1 a 2 cm de diámetro, y pueden crecer hasta 3 m.	Deben presentar aspecto fresco y consistencia firme; Deben estar exentos de materiales extraños visibles (tierra, polvo, agroquímicos y cuerpos extraños) en el producto o en su empaque; Deben tener las drupillas bien	El producto debe ir en canastilla plástica dosificado en bolsa de polipropileno transparente por Gr

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1 CO-SC-CER33681-1

					formadas, llenas y bien adheridas; Para el mercado fresco, los frutos deben tener cáliz; La coloración de los frutos debe ser homogénea dependiendo o el estado de maduración definido en la tabla de coloración	
252	NARANJA TANGELO	KILO	50304422	<p>NTC 4085 La naranja tangelo mineola y valenciana de las especies (Citrus sinensis Osbeck y Citrus reticulada x Citrus), destinada para el consumo en fresco o como materia prima para procesamiento, son considerados como frutos no climatéricos.</p> <p>Se utiliza para extraer su jugo y para diversas preparaciones</p>	<p>Color amarillo o naranja intenso brillante. Sabor y aroma característico.</p> <p>- Consistencia firme, piel lisa. El contenido mínimo del jugo debe ser del 45% para la naranja tangelo mineola</p>	<p>Que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto</p>

253	NARANJA DULCE	KILO	5030500 2	NTC 4085 La naranja tangelo mineola y valenciana de las especies (Citrus sinensis Osbeck y Citrus reticulada x Citrus), destinada para el consumo en fresco o como materia prima para procesamiento, son considerados como frutos no climatéricos.	Color amarillo o naranja intenso brillante. Sabor y aroma característic o. - Consistencia firme, piel lisa. El contenido mínimo del jugo debe ser del 45% para la naranja tangelo mineola	Que proteja el producto de daños mecánic s, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaquet e se realice con buenas práctic as de manipulac ión para preservar la calidad del producto
254	PAPA CRIOLLA	KILO	5040570 6	NTC 341 Tubérculos de plantas, La papa o patata (nombre científico: Solanum tuberosum) es una especie perteneciente a la familia de las solanáceas, originaria de América del Sur y cultivada en todo el mundo por sus tubérculos comestibles	Debe tener aparencia de producto fresco, no presentar malos olores, forma y tamaño homogéneo de 4 a 5 cm aprox, sin protuberanc ias. Y un grado A con un 15% y no más del 1% de pudrición, humedad y parpado.	Los empaquet es deben contar con un adecuado sistema de ventilació n que permita el intercamb io de gases para evitar una alta concentra ción de etileno, dioxido

255	PAPA PASTUSA *5 LBR	* 5 LBRS	5040570 1	NTC 341 Tuberculo de plantas, La papa o patata (nombre científico: Solanum tuberosum) es una especie perteneciente a la familia de las solanáceas, originaria de América del Sur y cultivada en todo el mundo por sus tubérculos comestibles	Debe tener apariencia de producto fresco, no presentar malos olores, forma y tamaño homogéneo de 7 cm de diámetro aproximadamente, sin protuberancias.	Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido
256	PAPA SABANERA	KILO	5040570 1	TUBERCULOS DE PLANTAS La papa o patata (nombre científico: Solanum tuberosum) es una especie perteneciente a la familia de las solanáceas, originaria de América del Sur y cultivada en todo el mundo por sus tubérculos comestibles	Debe tener apariencia de producto fresco, no presentar malos olores, forma y tamaño homogéneo, sin protuberancias. Debe cumplir con los requisitos de clasificación establecidos en la NTC 341, El producto se requiere con una vida útil de tres días Y un grado A con un 15% y no más del 1% de pudrición, humedad y parpado	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas

257	PAPAYA MORADOL	*KILO	5030510 2	NTC 1270 Fruto de forma ovoide, con cáscara que va desde el color naranjado hasta el verde claro con trazos de color amarillo. La pulpa es carnosa y de sabor dulce, con color naranja intenso	Color amarillo anaranjado, ligeramente verde en los extremos Sabor dulce. - Aroma característic o. - Consistencia firme, maciza	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfecta das que proteja el producto de daños mecánico s, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto
258	PATILLA SANDÍA	*KILO	5030465 5	Fruto proveniente de cualquier variedad de la especie (Citrullus vulgaris Schrad) destinada para ser consumida en fresco Color de la cáscara verde oscuro. En el interior rosado intenso brillante	Entera, sana, homogénea en tamaño, fresca, libre de ataque de insectos, de magulladura s y de cualquier olor, sabor, humedad o material extraño	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfecta das que proteja el producto de daños mecánico s, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto

259	PEPINO COHOMBRO	*KILO	5030702 4	<p>Nombre común o vulgar: Pepino, Pepinos de ensalada, Cohombro, Alpicoz</p> <p>Nombre científico o latino: Cucumis sativus</p> <p>Familia: Cucurbitáceas (Cucurbitaceae) Producto alargado, de color verde oscuro en la cáscara y en la pulpa de color blanco. Se utiliza para ensaladas y otras preparaciones.</p>	<p>Debe ser firme al tacto, de color verde brillante y no tener las puntas en mal estado. Los pepinos deberán tener las características de color normales y típicas de a variedad. Los pepinos deberán se razonablem ente firmes, rizados y prácticamen te exentos de unidades arrugadas blandas y lacias. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social Cada uno de los frutos debe tener un peso aproximado de 100 gr a 150 g cada uno. No presentar señales de daño ni de envejecimie nto Los pepinos deben cumplir con</p>	<p>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfecta das que proteja el producto de daños mecánico s, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto</p>
-----	--------------------	-------	--------------	--	---	---



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					los requisitos establecidos en la NTC 4810. Con unidades que oscilan entre 150 y 200 gr cada uno.	
--	--	--	--	--	---	--

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SG-CER33681-1



Certificado No.
CO-SG-CER339081-1

260	PERA CHILENA VERDE	*KILO	5030545 6	<p>Fruto en forma ovoide, mediana, de pulpa carnosa y blanquecina. Jugosa al consumirla. Se utiliza como fruta de mano. Es una pera grande y de muy buena calidad</p>	<p>Pera entera, sana, limpia, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos, de magulladuras, de humedad exterior anormal y de olor y sabor extraños. - Se excluyen los frutos que presente piel opaca, arrugada o con manchas, igualmente que estén afectados de podredumbre o alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social - Color verde claro, amarillo o café, carne blanca. - Sabor</p>	<p>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto</p>
-----	-----------------------	-------	--------------	---	--	---

					<p>azucarado, jugoso.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aroma característico. - Consistencia firme, dura, que no esté muy blanda <p>Debe cumplir con los requisitos específicos de clasificación y calidad según la NTC 1291</p> <p>La pera debe ser calidad extra</p>	
261	PERA NACIONAL	*KILO	50305456	<p>Fruto en forma ovoide, mediano, de pulpa carnosa y blanquecina.</p> <p>Jugosa al consumirla. Se utiliza como fruta de mano.</p>	<p>Vinagre obtenido por maceración en barrica, de vino de Módena (Italia). Composición</p> <p>Vinagre de vino, mosto de uva concentrado, mosto de uva cocido, colorante caramelo E-150d. Contiene sulfitos.</p>	<p>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto</p>

262	PEREJIL CRESCO	*ATAD O	5017154 8	Resolución 4241 de 1991 plantas sanas y limpias, frescas o desecadas del "Petroselinum sativum", H. y "P. crispum" Nombre común o vulgar: Perejil, Perejil rizado; Familia: Umbelliferae (Umbelíferas); Origen: el origen del perejil se encuentra en el Mediterraneo; Se utiliza como condimento y para adorno, pero también en ensaladas	Hojas muy hendidas, extremadamente rizadas y bastante aromáticas. Follaje verde claro y porte más bajo que el del perejil común. Tallo erguido y compacto. Hojas y tallos totalmente verdes, sin coloraciones amarillas por quemaduras o negras producidas por hongos.	En bolsas de g
263	PEREJIL LISO	*ATAD O	5017154 8	Hay de 2 tipos: de hojas planas y de hojas rizadas; El perejil plano posee un sabor más fuerte y persistente; El perejil rizado (perejil chino o perejil crespo) tiene un sabor más suave, casi dulce; Planta bienal de raíz central gruesa; Los tallos tienen de 20 a 75 cm de altura, sólidos, estriados y con ramas rectas y ascendentes; Las hojas, largamente pecioladas en la mayor parte de las variedades, son lisas o rizadas, muy divididas y aromáticas	Hojas y tallos totalmente verdes, sin coloraciones amarillas por quemaduras o negras producidas por hongos.	En bolsas de g

264	PIMENTON AMARILLO	*KILO	5040563 1	NTC 3634-1 Pimentón De variedades (cultivares) procedente Capsicum annum L para ser suministrado fresco al consumidor. Fruto alargado, ancho en la parte superior y se va estrechando, conforme llega al extremo inferior. De color amarillo según la necesidad. Presenta semillas en su interior que vienen firmemente adheridas a un corazón que esta en su parte media interna, conforme envejece va perdiendo estas semillas.	El color característico o reciben en la bodega con un peso de 100 gr aproximado cada uno. El pimentón debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 3634. Debe tener una vida útil de mínimo tres días. Calidad extra	Deben ser empacados en bolsas grado alimentario o de primer uso que garanticen su preservación
265	PIMENTON ROJO Y VERDE	*KILO	5040563 1	NTC 3634 Pimentón De variedades (cultivares) procedente Capsicum annum L para ser suministrado fresco al consumidor. Fruto alargado, ancho en la parte superior y se va estrechando, conforme llega al extremo inferior. De color rojo o verde según la necesidad. Presenta semillas en su interior que vienen firmemente adheridas a un corazón que esta en su parte media interna, conforme envejece va perdiendo estas semillas.	El color característico o	Deben ser empacados en bolsas grado alimentario o de primer uso que garanticen su preservación
266	PIÑA ORO MIEL	*UND	5030560 2	Piña (Ananas spp) Fruto dulce de pulpa de color amarillo, con un corazón visible cuando se realiza corte transversal. Cáscara rugosa y gruesa y corona compuesta por hojas, cuya característica es que son gruesas NTC 729-1, 729-2 Y 729-3	Limpia, sin presencia de materias extrañas, de color amarillo verdoso. Corona verde, libre de quemaduras por el sol, Sabor y aroma característico, -	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. Que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500

					Consistencia firme.	parte interna ni externa del producto
267	PITAHAYA	*KILO	50303002	La pitahaya o fruta dragón, como decíamos, es una fruta exótica de color intenso, rojo oscuro, rosa o amarillo, con un interior que puede ser de color blanco o rosa, en función de la variedad de cactus de la que sea recogida. Su sabor es extremadamente dulce	Fruta ovalada con un diámetro aproximado entre 6-12 cm. § Cáscara amarilla, tuberosa y provista de espinas. § Epidermis carnosa con brácteas triangulares de aspecto ceroso. § Pulpa blanca translúcida lechosa. § Semillas sólidas negras. § Olor aromático. § Sabor dulce y agradable	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. Que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto
268	PLATANO GUINEO	*KILO	50307025	Cumplir con NTC 1190 Frutos provenientes de cualquier variedad del género MUSA Consistencia firme al tacto, color verde y pulpa ligeramente rosada sabor y aroma característico.	La cascara debe ser lustrosa, como en el momento de la cosecha. No debe haber producto maduro dentro de la canastilla	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas.
269	PLATANO HARTON VERDE-MADURO	*KILO	50307025	Cumplir con NTC 1190 Frutos provenientes de cualquier variedad del género MUSA Consistencia firme al tacto, color verde y pulpa ligeramente rosada	Debe tener como característico a un color verde oscuro, Oo amarillo a lo largo de	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500

					su cuerpo, ya que se utiliza para el consumo	desinfectadas.
270	MANGO CONGELADO	*KILO	50301500	<p>Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible del mango maduro, sano y limpio.</p> <p>Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio, contiene 100% de pulpa de fruta.</p>	<p>Aroma: Intenso y característico del mango maduro y sano.</p> <p>Color: Intenso y homogéneo, característico del mango, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta.</p> <p>Sabor: Característico e intenso del mango maduro y sano. Libre de cualquier sabor extraño.</p> <p>Apariencia: Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias del mango.</p>	Bolsa de polietileno

271	UVA PULPA	*250 GRS	5030340 0	<p>Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de la uva madura, sana y limpia.</p> <p>Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio, contiene 100% de pulpa de fruta.</p>	<p>Aroma: Intenso y característico de la uva madura y sana.</p> <p>Color: Intenso y homogéneo, característico de la uva, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta.</p> <p>Sabor: Característico e intenso de la uva madura y sana. Libre de cualquier sabor extraño.</p> <p>Apariencia: Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias de la uva.</p>	Bolsa de polietileno
272	PULPA DE FRUTA / SABORES SURTIDOS	SOBRE *160GR	5030750 3	<p>Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de fruta madura, sana y limpia.</p> <p>Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio, contiene 100% de pulpa de fruta.</p>	<p>Aroma: Intenso y característico de la uva madura y sana.</p> <p>Color: Intenso y homogéneo, característico de la uva, puede presentarse un ligero cambio de</p>	Bolsa de polietileno

					color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta. Sabor: Característico e intenso madura y sana. Libre de cualquier sabor extraño. Apariencia: Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una separación de fases	
273	RABANO ROJO	*KILO	5040703 3	NTC 1291 El rábano pertenece a la familia de las Crucíferas. En ella se engloban 380 géneros y unas 3.000 especies propias de regiones templadas o frías del hemisferio norte	Tamaño mediano porque su consistencia es menos fibrosa. Ejemplares carnosos, firmes, de color rojo vivo y de piel suave, entera y sin fisuras. Si los rábanos conservan las hojas, éstas han de tener un color intenso que garantice su frescura	En bolsa transparente por g.
274	CROQUETAS DE YUCA PRECOCIDAS	BOLSA* 1000 GR	5045686 8	El producto es elaborado a partir del lavado, pelado, cocción, molienda, formado y fritura de yucas sanas y frescas. Producto con forma prismática el cual requiere un proceso térmico adicional para ser ingerido.	<ul style="list-style-type: none"> Apariencia: Prismática Color: Amarillo Claro Olor: Yuca Sabor: Salado Textura: Firme, acabado corrugado, 	Almacenar en un lugar refrigerado o con una temperatura menor a -18 °C, el cuarto debe de estar libre de olores

					sin presencia de material extraño ni puntos oscuros	fuertes y debe de permanecer aseado
275	REPOLLO BLANCO	*	50402304	Cumplir con norma NTC 1225 El repollo debe estar entero, duro, con la forma característica de la variedad, debe presentar aspecto fresco y consistencia firme, secos, limpios. El repollo no debe presentar principios de pudrición, magulladuras, mancha, ni ataques de plagas o enfermedades.	El producto se requiere con una vida útil de tres días. Fresca, libre de cualquier humedad anormal exterior, no debe presentar indicios de deshidratación, debe tener un desarrollo normal que les permita resistir el transporte y la manipulación normal.	Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido
276	REPOLLO MORADO	*KILO	50402305	Cumplir con norma NTC 1225 El repollo debe estar entero, duro, con la forma característica de la variedad, debe presentar aspecto fresco y consistencia firme, secos, limpios. El repollo no debe presentar principios de pudrición, magulladuras, mancha, ni ataques de plagas o enfermedades.	El producto se requiere con una vida útil de tres días. Fresca, libre de cualquier humedad anormal exterior, no debe presentar indicios de deshidratación, debe tener un desarrollo normal Firme al tacto	Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido

277	TAMARINDO EN PULPA	BOLSA* 250 GR	5030703 7	<p>Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible del tamarindo maduro, sano y limpio.</p> <p>Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio, contiene 100% de pulpa de fruta.</p>	<p>Aroma: Intenso y característico o del tamarindo maduro y sano.</p> <p>Color: Intenso y homogéneo, característico o del tamarindo, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta.</p> <p>Sabor: Característico o e intenso del tamarindo maduro y sano. Libre de cualquier sabor extraño.</p> <p>Apariencia: Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias del tamarindo.</p>	Bolsa de polietileno
-----	-----------------------	------------------	--------------	---	---	----------------------

278	TOMATE CHERRY	RECIPIE NTE* 250GR	5040650 7	NTC 1103-1 La superficie debe ser brillante, fresca, turgente, de pulpa jugosa, sin arrugas y sin señales de marchitamiento, tamaño homogéneo, Sin manchas externas, sin indicios de infecciones internas y/o externas producidas por microorganismos sin rupturas de epidermis, sin asoleaduras, sin quemaduras, sin residuos tóxicos de fumigación, sin rajaduras radiales, sin daños fisiológicos ni indicio de pudrición	El proveedor debe cumplir con las BPM. Debe llegar a la bodega en un grado de madurez del 80%	Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.
279	TOMATE CHONTO	*KILO	5040650 7	NTC 1103-1 La superficie debe ser brillante, fresca, turgente, de pulpa jugosa, sin arrugas y sin señales de marchitamiento, tamaño homogéneo, Sin manchas externas, sin indicios de infecciones internas y/o externas producidas por microorganismos sin rupturas de epidermis, sin asoleaduras, sin quemaduras, sin residuos tóxicos de fumigación, sin rajaduras radiales, sin daños fisiológicos ni indicio de pudrición	El proveedor debe cumplir con las BPM. Debe llegar a la bodega en un grado de madurez del 80%	Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.
280	TOMATE DE ARBOL	*KILO	5030000 0	NTC 4105 Entero, con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco, sano, limpio, exento de olores, sabores o materias extrañas visibles, de ataque de insectos, de magulladuras, de humedad exterior anormal como consecuencia del mal manejo pos cosecha. Los frutos deben tener pedúnculo	Color rojo o naranja, sabor ácido, aroma característico. - Consistencia firme. - Los defectos de coloración manchas superficiales y/o raspaduras, golpes no debe exceder el	Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.

					20%del área total del fruto.	
281	TOMATE LARGA VIDA	*KILO	5040650 7	NTC 1103-1 La superficie debe ser brillante, fresca, turgente, de pulpa jugosa, sin arrugas y sin señales de marchitamiento, tamaño homogéneo, Sin manchas externas, sin indicios de infecciones internas y/o externas producidas por microorganismos sin rupturas de epidermis, sin asoleaduras, sin quemaduras, sin residuos tóxicos de fumigación, sin rajaduras radiales, sin daños fisiológicos ni indicio de pudrición.	Color rojo o naranja, sabor ácido, aroma característico. - Consistencia firme. - Los defectos de coloración manchas superficiales y/o raspaduras, golpes no debe exceder el 20%del área total del fruto.	Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.
282	TOMATE MILANO	*KILO	5040650 7	NTC 1103-1 La superficie debe ser brillante, fresca, turgente, de pulpa jugosa, sin arrugas y sin señales de marchitamiento, tamaño homogéneo, Sin manchas externas, sin indicios de infecciones internas y/o externas producidas por microorganismos sin rupturas de epidermis, sin asoleaduras, sin quemaduras, sin residuos tóxicos de fumigación, sin rajaduras radiales, sin daños fisiológicos ni indicio de pudrición.	Color rojo o naranja, sabor ácido, aroma característico. - Consistencia firme. - Los defectos de coloración manchas superficiales y/o raspaduras, golpes no debe exceder el	Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500

					20%del área total del fruto.	
283	UCHUVA GRANEL	*KILO	5030000 0	NTC 4580 Fruta de color amarillo, la cual viene envuelta en un capacho café claro que la protege de las inclemencias del clima.	Se debe entregar con o sin la presencia del capacho según especificaciones al momento de compra. Debe ser de color amarillo homogéneo, sin signos de magulladuras ni puntos negros que indiquen presencia de hongos.	En canastillas pequeñas
284	UVA	BANDEJA AL GRANULAR	5030340 0	NTC 5321 La uva es una fruta obtenida de la vid. Las uvas, granos de uva, vienen en racimos y son pequeñas y dulces. Se comen frescas o se utilizan para producir mosto, vino y vinagre	Piel tersa y sin picaduras. Firmes al tacto, racimos sanos sin maduración excesiva.	En bolsa plástica por g.
285	UVA CHILENA IMPORTADA /ROSADA	BANDEJA AL GRANULAR	5030340 0	NTC 5321 La uva es una fruta obtenida de la vid. Las uvas, granos de uva, vienen en racimos y son pequeñas y dulces. Se comen frescas o se utilizan para producir mosto, vino y vinagre	Piel tersa y sin picaduras. Firmes al tacto, racimos sanos sin maduración excesiva.	En bolsa plástica por g.

286	YUCA	*KILO	5040707 0	NTC 1255 La yuca debe ser limpia, firme al tacto, sin presencia de manchas oscuras en la pulpa ni con material fibroso en su interior que indique que se encuentra no apta para el consumo.	Sin tierra, secas y sin presencia de sustancias extrañas. Yucas, enteras, frescas, limpias, derechas, no bifurcadas, con la forma característica de la variedad, libres de raíces secundarias, heridas, cortaduras o nódulos	Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido.
287	ZANAHORIA	*KILO	5040250 6	NTC 1226 Fresca, libre de cualquier humedad anormal exterior, no debe presentar indicios de deshidratación, ni consistencia leñosa. No debe presentar indicios de pudrición o heridas libre de fisuras, magulladuras y libre de defecto de coloración	Tamaño de las zanahorias medianas De color naranja brillante que indique su frescura.]	Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido

288	ALAS DE POLLO	*KILO	5011201 0	Cumplir con la NTC 3644-2 Alas totalmente limpias de plumas y exentas de hematomas, Roturas y quemaduras.	No debe presentar quemaduras por el frío, de color rosa intenso, Textura firme al tacto, olor característico a pollo saludable. Debe estar Libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas ó traumatismos, El ave no puede presentar caquéxiaca (Características de desnutrición). No deben contener hielo. Los cortes deben estar limpios, sin exposición de la cavidad medular del hueso, no deben incluir piel o grasa de otros cortes.	Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre 1 °C y 4 °C. Cuando el producto es refrigerado, en todo caso se deberá conservar la cadena de frío.
-----	------------------	-------	--------------	---	---	---

289	ANILLOS DE CALAMAR	BOLSA AL VACIO* 500GR	50121612	los aros se toman del manto del calamar NTC 5030 calamares congelados	El calamar muerto, fresco, debe presentar las siguientes características: Cuerpo: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: característico de la variedad. Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma. Olor: propio de cada especie. Todos los moluscos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%. Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción	Empaque Primario: Bandeja plástica (PE/PP Blanco), pañal absorbente ultra zap, film (PVDC) sellado en atmósfera modificada (mezcla de gases de grado alimentario). Empaque Secundario: Caja de plumavit o bandeja de plástico, cubierta con hielo.
-----	--------------------	-----------------------	----------	---	---	---

290	BAGRE FRESCO	*KILO	5012153 7	Rodajas de pulpa de Bagre fresco, sin cola y cabeza.	Producto fresco, Sin presencia de sangre, vísceras, etc. Empacadas en bolsas y embaladas en canastillas plástica Limpio, textura firme, congelada cada unidad, sin presencia de sangre.	Se mantiene la cadena de frío: congelación a -8 °C
291	CARNE MILANESA	*KILO	5011151 3	Cuete: es una carne magra, ideal para milanesas porque no se rompe y es fácil manejarla. Contra o pulpa negra: pieza de la res situada en la parte externa del muslo	Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rojo suave, sabor plano y textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.	Producto empacado o en bolsas plásticas grado alimentario o de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc
292	PIERNA DE CERDO REBANADA	*KILO	5011151 4	Pierna y/o lomo pulpa de carne de cerdo, homogéneo de color rosado pálido	Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rojo suave, sabor plano	Producto empacado o en bolsas plásticas grado alimentario o de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, o

					y textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.	sangre, etc
293	CAZUELA DE MARISCOS	BOLSA* 1000GR	50121612	Mixtura de mariscos: La mixtura de mariscos es un producto basado en la mezcla de langostino, mejillón y anillas, botón nuca, rodajas y recortes de pota IQF	Olor Fresco, característico de la especie. Color de carne Característicos de los componentes que conforman la mixtura	Almacenamiento - 18º C o menor
294	CABANO	*KILO	50111516	Embutido elaborado con carne de res y de cerdo, precocido, listo para consumo	MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
295	CACHAMA FRESCA	*KILO	50121539	Pescado eviscerado con escamas, con agallas, fresco.	Apariencia Color de piel plateada brillante. Ojos brillantes y globo ocular convexo. Branquias rojo intenso. Escamas adheridas al cuerpo Olor Pescado fresco Textura Firme, elástica. Al ejercer presión	En condiciones de Refrigeración temperatura entre (- 2°C / 3°C).

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500

					retoma posición inicial. Sabor Característico de la especie.	
296	CAMARON TIGRE PRECOCIDO	BOLSA* 500GR	50121612	<p>Aplicación plena de las BPM cumplimiento del decreto 3075/97, ley 9/79 Decreto 60 NTC-4346</p> <p>Su nombre se origina de la característica cáscara que presenta cuando está crudo vetas negras y grises. Después de su cocción, la cáscara se vuelve roja brillante y la carne blanca con surcos de rojo profundo. El camarón tigre negro tiene un mayor contenido de humedad que el blanco, el rosa y el café y como resultado, se encoge más al cocinarse y el sabor es más suave. Algunos tigres crudos son azulados por lo que también se les conoce como "Tigres Azules" y, aunque son de la misma especie que los "tigres negros", su alimentación contiene niveles muy bajos de hierro, lo que produce un color más oscuro.</p>	<p>Color : Gris</p> <p>Olor : Característico</p> <p>Textura: Firme</p> <p>En buen estado, el color no debe ser naranja, el camarón debe ser entero, el peso de aproximadamente 15 gr de cada uno y 3cm. Limpio, desvenado y congelado o pre-cocido</p> <p>Camarón tigre de cultivo, entero(a), pre-cocido(a)</p>	<p>Debe ir higiénicamente empacado en bolsas de polietileno o grado alimentario, etiquetado con el nombre del producto, presentación, temperatura, forma de almacenamiento peso neto y el número de piezas por empaque Bolsa por gramos</p>
297	CARNE ASAR	*KILO	50111513	<p>Cuete: es una carne magra, ideal para milanesas porque no se rompe y es fácil manejarla. Contra o pulpa negra: pieza de la res situada en la parte externa del muslo</p>	<p>Piezas limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color, olor y textura, característicos de carne de res fresca. Color rojo intenso</p> <p>blanda,</p>	<p>Debe llegar al servicio en bolsas plásticas empacada al Vacío, bien selladas, sin presencia de hielo escarchado o Agua o sangre, en</p>

					firme al tacto y superficie sin babosidad recipientes adecuados para este tipo de producto. Temperatura máxima de recibo 7°C.
298	CARNE MILANESA-CADERA	*KILO	50111513	Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 Resolución 2905 de 2007 NTC 4271 Cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne Este corte corresponde a los cuartos traseros de la res. Debe presentar color rojo oscuro, libre de grasa. No debe mostrar manchas verdes, mal olor, mal color ni viscosidad al tacto.	Piezas limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color, olor y textura, característicos de carne de res fresca. Color rojo intenso blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad Debe llegar al servicio en bolsas plásticas empacada al vacío, bien selladas, sin presencia de hielo escarchado o Agua o sangre, en recipientes adecuados para este tipo de producto. Temperatura máxima de recibo 7°C.



El empleo
es de todos

Mintrabajo

299	CARNE CADERA PARA DESMACHAR	*KILO	5011151 3	Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 Resolución 2905 de 2007 NTC 4271 Cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne Este corte corresponde a los cuartos traseros de la res. Debe presentar color rojo oscuro, libre de grasa. No debe mostrar manchas verdes, mal olor, mal color ni viscosidad al tacto.	Piezas limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color, olor y textura, características de carne de res fresca. Color rojo intenso, blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad	Debe llegar al servicio en bolsas plásticas empacada al vacío, bien selladas, sin presencia de hielo escarchado o agua o sangre, en recipientes adecuados para este tipo de producto. Temperatura máxima de recibo 7°C.
300	CARNE CHATAS ESPECIAL LOMITO	*KILO	5011151 3	Cumplir con el Decreto 1500 de 2007, Resolución 2905 de 2007 Calidad NTC 4271 Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne Generalidades Posta limpia, libre de grasa y aponeurosis, hematomas, sin contenido ruminal, sin aditivos.	Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 1°C y 4°C cuando el mismo deba ser entregado refrigerado, en todo caso se deberá conservar la cadena de frío	producto debe entregarse empacado al vacío en condiciones de congelación (-15 a -18 °C), no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presentaba

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1 CO-SC-CER33681-1

						condiciones de descomposición, adulteración o falsificación
301	CARNE MUCHACHO CAPÓN KILO	*KILO	50111513	<p>Cumplir con el Decreto 1500 de 2007, Resolución 2905 de 2007 NTC 4271 Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne</p> <p>Plano muscular: Semitendinoso</p> <p>Extracción de la canal: Este corte se encuentra en la parte posterior de la pierna y limita con la bota, el murillo interno y el centro de pierna.</p> <p>Se extrae cortando su inserción en la tibia y la tuberosidad calcáneo.</p> <p>Clasificación ICTA 4 y 5 estrellas</p>	no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presentaba condiciones de descomposición, adulterado o falsificación	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de Enfriamiento

302	CARNE PUNTA DE ANCA	*KILO	50111513	<p>Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 Resolución 2905 de 2007 NTC 4271 Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne Plano muscular : De forma triangular, hace parte del Músculo bíceps femoral</p> <p>Extracción de la canal: Se retira todo el Músculo glúteo bíceps cortando su inserción en la rodilla y continuando alrededor del hueso fémur, esta porción a veces entra a formar parte de la cadera cuando la extracción de esta se quiere conservar dicha porción</p>	Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 1°C y 4°C cuando el mismo deba ser entregado refrigerado, en todo Caso se deberá conservar la cadena de frío	el producto debe ser empacado en bolsas plásticas grado alimentario o de primer usoEmpacado en bolsa de polietileno o al vacío de gramos.
303	CARNE SOBREBARRIGA	*KILO	50111513	<p>NTC 4271 Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne</p> <ul style="list-style-type: none"> - Constituida por el músculo cutáneo oblicuo abdominal externo que cubre parte del abdomen y el tórax. - Se localiza en el cuarto delantero (brazo) <p>Libre de rillas, tejido conectivo, nervios y grasa.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Carne fresca. - Producto obtenido de la carne bovina en canal 5 estrellas. - El producto debe provenir de mataderos autorizados por La Secretaría de salud 	El producto debe ser transportado o en furgón dotado con unidad de Enfriamiento. El personal debe contar con la dotación completa para la Entrega del producto.	Empacado en bolsa de polietileno o

304	CHORIZO DE RES TIPO ANTIOQUEÑO	PAQ*50 OGR	5011151 6	<p>Producto cárnico procesado, crudo, fresco, escaldado o madurado, embutido, elaborado con carne de cerdo, bovino y grasa de animales de abasto</p> <p>El producto debe ser empacado en material plástico al vacío grado alimentario y que asegure su conservación en las condiciones que exige el producto, durante el transporte y almacenamiento.</p> <p>El rotulo debe contener el nombre del producto fecha de vencimiento y peso del producto.</p> <p>El producto no debe contener almidón.</p>	Se mantiene la cadena de frío: refrigeración entre 0 y 4 °c	Empacado en bolsa de polietileno
305	CHULETA DE RES	*KILO	5011151 3	<p>es la parte ósea o esqueleto del animal, la cual se obtiene al realizar el deshuese, o la separación de la carne (parte muscular y tejidos blandos) del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo, (especie porcina declarada apta para el consumo humano o uso industrial), incluyendo su Cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, entre otros</p>	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc	Empacado en bolsa al vacío de gramos.
306	CHUNCHULLA	*KILO	5011151 3	<p>Parte integral de las vísceras blancas, pieza limpia sin impurezas y sebo, exenta de contaminación por material fecal y ruminal, empacado al vacío (Producto Precocido)</p>	Empacada en bolsas plásticas de polietileno o poliamida grado alimentario de primer uso (Producto Crudo).	De acuerdo a requerimiento de la Entidad, debe venir en condiciones de refrigeración (0 a 4 °C).
307	CHURRASQUITO	*KILO	5011151 3	<p>proviene de la falda de la res transversalmente, no sigue la forma de la costilla y se suele consumir en forma de tira hasta de 1 centímetro. Una de sus principales características, es su corte delgado</p>	Empacada en bolsas plásticas de polietileno o poliamida grado alimentario de primer uso (Producto Crudo).	De acuerdo a requerimiento de la Entidad, debe venir en condiciones de refrigeración (0 a 4 °C).

308	CODITOS DE CERDO	*KILO	5011151 4	El codillo de cerdo es una parte del despiece del cerdo: el codillo ubicado entre la unión de los dos huesos de la pata donde se forma el codo. El producto se entregara	no deberá tener características que indique que el producto presenta condiciones de descomposición, adulterado.	empacado al vacío en condiciones de refrigeración (0 a 4 °C),
309	COLA DE RES EN RODAJAS	*KILO	5011151 3	Pieza de novillo, empacada a la vacía rayada por los nudillos sin excesos de grasa	Limpia de impurezas, pelo, contenido ruminal, grasa mecánica, hematomas o abscesos. Olor y color: característico.	empacado al vacío en condiciones de refrigeración (0 a 4 °C),
310	COSTILLA CARNUDA DE RES	*KILO	5011151 3	Piezas individuales limpias, empacada al vacío en condiciones de refrigeración (0 a 4 °C) , delantera de las cinco primeras costillas sin exceso de grasa	Limpia de impurezas, rillas, cartílagos, contenido ruminal, grasa mecánica, tendones, hematomas o abscesos. De novillos 5 estrellas	empacado al vacío en condiciones de refrigeración (0 a 4 °C),
311	COSTILLA DE CERDO ESPECIAL SIN TOCINO	*KILO	5011151 4	Corte formado por la estructura ósea de las costillas y los músculos intercostales, internos y externos, serrato ventral y porción torácica. Piezas individuales carnudas limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre. No se permite hematomas y cuerpos extraños	no deberá tener características que indique que el producto presenta condiciones de descomposición, adulterado. La fecha de vencimiento será de acuerdo al análisis de vida útil del producto. Porcionado de acuerdo	El producto se entregara empacado al vacío en condiciones de refrigeración (0 a 4 °C),

					al gramaje solicitado.	
312	FILETE DE BASA	PAQ*50 OGR	5012153 7	NTC 1443 Productos de la pesca y acuicultura. Pescado entero, medallones y trozos, refrigerados o congelado Carne blanca. Pescado fresco o refrigerado apto para consumo humano.	El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frío y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Filete, Lonjas de pescados congelados, tamaño y forma no regular que se separan del cuerpo del pescado mediante cortes paralelos a la espina dorsal, libres de espinas, escamas, piel y huesos.	Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregars e empacado
313	FILETE DE CORVINA	PAQ*50 OGR	5012153 7	NTC 1443 Productos de la pesca y acuicultura. Pescado entero, medallones y trozos, refrigerados o congelado Carne blanca. Pescado fresco o refrigerado apto para consumo humano.	Carne blanca. Pescado fresco o refrigerado apto para consumo humano. El producto debe llegar congelado	Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregars e

					no perdiendo la cadena de frío y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero.	empacado
314	FILETE DE MERLUZA	PAQ*50 OGR	50121537	NTC 1443 Productos de la pesca y acuicultura. Pescado entero, medallones y trozos, refrigerados o congelado Carne blanca. Pescado fresco o refrigerado apto para consumo humano.	El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frío y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Carne de Pescado Merluza	Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado
315	FILETE DE PECHUGA	*KILO	50112010	Producto obtenido del pollo beneficiado en canal grado A, que comprende, una base ósea formada por el esternón, las costillas esternales y su respectiva masa muscular formada por el pectoral	Esta carne debe ser de color rosado grisáceo o color rosa delicado, fresca, la grasa debe ser suave y aceitosa. No debe mostrar manchas verdes, mal olor, suciedad o estar congelada.	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc.

316	FILETE DE ROBALO	PAQ*50 0GR	5012153 7	<p>NTC 1443 Productos de la pesca y acuicultura. Pescado entero, medallones y trozos, refrigerados o congelado Carne blanca. Pescado fresco o refrigerado apto para consumo humano.</p>	<p>Carne blanca – con veta de color beige. Pescado fresco o refrigerado apto para consumo humano. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frío y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Lonjas provenientes del Pescado Róbalo de tamaño y forma regular que se separan del cuerpo del pescado mediante cortes paralelos a la espina dorsal. Porcionado de acuerdo al gramaje solicitado, tolerancia del gramaje es de +/- 5 a 20 gramos del requerimiento el peso de las porciones debe estar entre 240 a 270 gramos.</p>	<p>Producto empacado o en bolsas grado alimentario o de primer uso</p>
-----	---------------------	---------------	--------------	---	--	--

317	FILETE DE SALMON	*KILO	5012153 7	NTC 1443 Productos de la pesca y acuicultura. Pescado entero, medallones y trozos, refrigerados o congelado Carne blanca. Pescado fresco o refrigerado apto para consumo humano.	Color Rosado pálido. Pescado fresco o refrigerado apto para consumo humano. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frío y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Lonjas provenientes del Pescado Salmón, sometido al proceso de ahumado	Producto empacado o en bolsas grado alimentario o de primer uso
318	TRUCHA DESHUESADA KILO /	*KILO	5012153 7	NTC 1443 Productos de la pesca y acuicultura. Pescado entero, medallones y trozos, refrigerados o congelado Carne blanca. Pescado fresco o refrigerado apto para consumo humano.	Color pardo con pintas rojizas o negras en la piel y la carne posee una tonalidad naranja. Trucha entera deshuesada, corte mariposa, sin vísceras, sin agallas, ni espina dorsal, ni laterales, cornea traslúcida, sin espinas intramusculares. No deberá presentar	Producto empacado o en bolsas grado alimentario o de primer uso

					escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulterado o falsificado.	
319	HUESO DE COGOTE	*KILO	50111513	Cogote o morrillo: El corte incluye la carne que recubre las vertebrae del cuello. Carne con mayor contenido de marmóreo, es una carne suave, jugosa y gustosa.	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de Enfriamiento. El personal debe contar con la dotación completa para la Entrega del producto.	Al vacío, Bolsatina
320	JAMON DE CERDO AHUMADO	BOLSA AL VACIO* 1000GR	50112009	PRODUCTO EMBUTIDO, PRENSADO DE CARNE DE CERDO, USO PARA RELLENO PANIFICACIÓN, CÁRNICOS, PRESENTACIÓN POR LIBRA	Olor y sabor característico o Textura: blanda y esponjosa	Empacado o bajo sistema flow pack con film laminado de poliéster
321	LOMO DE CERDO REBANADO / DE CAÑON	*KILO	50111514	Lomo de cerdo, producto proveniente de la parte superior del cerdo. El lomo de cerdo se trata de cada una de las dos piezas de la carne del cerdo que están junto al espinazo y bajo las costillas del animal. Suele tener una forma cilíndrica	Esta carne debe ser de color rosado grisáceo o color rosa delicado, fresca, No debe mostrar manchas verdes, mal olor, suciedad o estar congelada. Debe estar completamente limpio.	Empacado o por unidad en bolsa de polietileno o al vacío que proteja la calidad del producto.

322	LOMO ANCHO DE RES CHATAS	*KILO	50111513	Lomo de res, Es la parte que esta debajo del espinazo de la res. Pieza limpia, libre de grasa y aponeurosis, hematomas, sin contenido ruminal, sin aditivos, con o sin cordón. Esta carne debe ser de color rojo brillante, fresca, no debe presentar manchas verdes, mal olor, suciedad o estar congelada. Dicho lomo tiene que estar limpio sin grasa ni rila	no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presentaba condiciones de descomposición, adulterado o falsificación	Empacado por unidad en bolsa de polietileno o al vacío que proteja la calidad del producto.
323	LONGANIZA DE CERDO	*KILO	50112009	Magro de cerdo (48%), papada de cerdo (32%), agua, sal, fibra vegetal, almidón, dextrosa, especias, antioxidantes (Citrato de Sódio, Ascorbato de Sódio), Conservador (Sulfito de Sódio), extracto de levadura, colorante (carmin de cochinilla). Tripa natural cordero.	Color: Rosado. Sabor y olor característicos. Textura: consistente.	En refrigeración, entre 0°C y 4°C
324	MOJARRA FRESCA	*KILO	50121539	Mojarra fresca eviscerada y descamada Debe llegar al servicio en bolsas plásticas al vacío, higiénicamente empacado y congelado. Producto fresco, Sin presencia de sangre, vísceras, escamas, etc. Empacadas en bolsas de 10 unidades y embaladas en canastillas plástica Peso por unidad: entre 230-280 gr.	Limpia, textura firme, congelada cada unidad, sin presencia de sangre. Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, sin manchas y textura firme al tacto. Carne blanca, brillante, olor fresco, piel rosada, libres de viscosidad, ojos brillantes,	Se mantiene la cadena de frío: congelación a -4 °C

					carne dura, firme y elástica, bien congelada.	
325	MORTADELA DE RES	PAQ*45 OGR	5011151 6	Las mortadelas se elaboran a base de productos cárnicos procesado, escaldado, con la adición de sustancias de uso permitido. Durante el almacenamiento se debe tener en cuenta: No golpear la caja mientras se esta estibando, para evitar golpes en el paquete que puedan ocasionar abolladuras. Y mantener la cadena de frío	El producto debe ser empacado en material sanitario apropiado para alimentos que aseguren su conservación en las condiciones que exige el producto Paquetes por 500gr o 250 gr. El rótulo debe cumplir con los requisitos de la resolución 005109 de Min Protección social El producto debe ser empacado en material sanitario apropiado para alimentos que aseguren su conservación en las condiciones que exige el producto por 500 gramos. El Rótulo	Debe cumplir con la NTC -1325 Almacenar en lugar fresco, conservando la cadena de frío de + o - 4 grados centígrados Es importante que el producto después antes y después de abierto se mantenga a temperatura de refrigeración.

					debe cumplir con los requisitos de la	
326	MUSLOS GRANEL	*KILO	50112010	<p>Producto obtenido del pollo beneficiado en canal grado A, que comprende, una base ósea formada por la tibia y el peroné y su respectiva masa muscular y piel.</p> <p>- Descripción del corte: Se obtiene al realizar el corte a nivel de la extremidad proximal de la tibia y el peroné con la articulación del fémur y la extremidad distal de la tibia con la articulación del metatarso.</p>	<p>No deben contener hielo, ni inyección salina.</p> <p>- Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal y coágulos, No debe presentar quemaduras por el frío, de color rosa intenso, Textura firme al tacto, olor característico a pollo saludable. Debe estar Libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas ó traumatismos</p>	<p>Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre 1 °C y 4 °C. Cuando el producto es refrigerado, en todo caso se deberá conservar la cadena de frío</p>

327	NUGGETS DE POLLO *20 /	PAQ *20	50112011	"Preparado a base de carne de pollo empanado, prefrito y ultracongelado"	Producto en forma de nugget, constituido por carne de pollo y cubierto con un empanado crujiente, prefrito, ultracongelado y envasado siguiendo estrictas condiciones higiénicas.	Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de organismos modificados genéticamente
328	PAPADA DE CERDO	*KILO	50111514	Carne de cerdo que cuelga de debajo de la barbilla del animal.	Papada de cerdo sin piel	Piezas enteras en formato a granel, refrigeradas, en saco plástico semitraslúcido; envasado al vacío o congelado
329	ALITAS COLOMBINITA SIN PIEL	*KILO	50112010	El cuerpo de un animal después de sacrificado, degollado, deshuellado, eviscerado quedando sólo la estructura ósea y la carne adherida a la misma sin extremidades. Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del animal incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.	Color. Rosada, pálida y piel blanca Olor. Característico a pollo, sin olores extraños o de descomposición. Sabor: característico a pollo, sin olores ni sabores extraños. Textura: firme al tacto Apariencia: fresca, sin quemaduras, sin traumas y libre de	Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre 1 °C y 4 °C. Cuando el producto es refrigerado, en todo caso se deberá conservar la cadena de frío.

					materias extrañas.	
330	FILETE DE MUSLITO DE POLLO SIN PIEL	BANDEJA * 500 GR	50112010	: Extremidad posterior del pollo formada por el jamoncito y el contramuslo, sin el espinazo central.	Olor Fresco, propio del producto. Color Blanco o ligeramente amarillo, propio del producto. Materias extrañas AUSENCIA	envasado en Bandeja Retractiva/ Bolsa Plástico
331	PECHUGA	*KILO	50112010	Descripción del corte: Es el corte realizado a nivel de la articulación formada por la escápula, el hueso coracoides y el húmero y hacia atrás en la unión de las costillas vertebrales y esternales. Las costillas deben ser removidas de las pechugas	Pechuga de pollo mariana con su respectiva piel, grasa y hueso, obtenida del corte realizado al nivel de articulación es formada por la escapula, el hueso coracoides y el número y hacia atrás en la unión de las costillas vertebrales y esternales. La pechuga debe ser cortada como parte de costillar	Producto empacado o en bolsas plásticas grado alimenticio o de primer uso, bien sellada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre

332	PERNIL DE CERDO CON HUESO	*KILO	50111514	Pernil de pollo sin rabadilla marinado con su respectiva piel, grasa y hueso obtenida del corte que comprende, una base ósea formada por el fémur, la tibia y peroné con su respectiva masa muscular	No debe presentar quemaduras por el frío, de color rosa intenso, Textura firme al tacto, olor característico o a pollo saludable. Debe estar Libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas ó traumatismos	No deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado o descongelación o que presentaba condiciones de descomposición, adulterado o falsificación
333	PERNIL DE CERDO AHUMADO	*KILO	50112009	Pierna de cerdo, sal, especias, conservantes	Sabor característico. - Color exterior café e interior rosado. - Textura firme. - Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las	El producto debe transportarse a temperatura de refrigeración. - Se debe garantizar la cadena de frío para el producto durante todo el transporte.

					características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.	
334	POLLO SIN VISCERAS	*KILO	50112010	El cuerpo de un animal después de sacrificado, degollado, deshuellado, eviscerado quedando sólo la estructura ósea y la carne adherida a la misma sin extremidades. Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del animal incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano	El pollo Debe estar exento de hematomas y quemaduras por frío. Debe tener aspecto fresco en todas sus partes Color: Debe ser característico. Textura: Debe tener consistencia firme al tacto, sin signos de deshidratación. Olor: Debe ser característico o que no evidencie presencia de productos químicos, rancidez o descomposición	Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre 1 °C y 4 °C. Cuando el producto es refrigerado, en todo caso se deberá conservar la cadena de frío.

335	SALCHICHA PRECOCIDA	PAQ*50 0 GRS	5011151 6	Las salchichas se elaboran a base de productos cárnicos procesado, escaldado, con la adición de sustancias de uso permitido. El producto debe ser empacado en material sanitario apropiado para alimentos que aseguren su conservación en las condiciones que exige el producto. Empacado al vacío en paquetes de 20 o mas salchichas El rótulo debe cumplir con los requisitos de la	Color rosado típico de los embutidos, olor y sabor característicos por las especies adicionadas. No debe presentar manchas ni babosidad.	Se exige el producto en empaques de 500 gramos.
336	SALMON AHUMADO	PAQ*10 0 GR	5012153 8	El Salmón, es el nombre común de peces caracterizados por tener un cuerpo alargado cubierto por pequeñas escamas cicloideas (redondeadas y con bordes lisos) y una aleta adiposa (carnosa) entre la aleta dorsal y la cola. El salmón es un pescado azul o graso que aporta unos 11 gramos de grasa por cada 100 gramos de carne	Color: Naranja intenso Olor: característico Textura: firme al tacto	Debe ir higiénicamente empacado o al vacío, etiquetado o con el nombre del producto, presentación, temperatura, forma de almacenamiento, peso neto, número de unidades.
337	TOCINETA AHUMADA EMPACADA LA VACIO	PAQ*20 0GR	5011151 6	Producto obtenido de porcinos, correspondiente al cuero unido a los músculos que tapan las costillas, parte de la falda y el abdomen. - El producto debe provenir de una planta de sacrificio autorizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.	Color rosado con vetas blancas. - Sabor y color característicos. - Textura blanda, firme al tacto - Superficie sin viscosidad. - Olor característico o que no evidencie la presencia de productos	Producto empacado o al vacío en bolsa de polietileno, grado alimentario o de primer uso, bien sellada. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500

					químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.	la buena conservación e higiene del producto.
338	TOCINO DE ANCA	*KILO	50111514	Esta carne debe ser de color rosado grisáceo o color rosa delicado, fresca, la grasa debe ser suave y aceitosa. No debe mostrar manchas verdes, mal olor, suciedad o estar congelada.	No debe presentar quemaduras por el frío, de color rosa intenso, Textura firme al tacto, olor característico o a pollo saludable. Debe estar Libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas ó traumatismos	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, o sangre

339	CREMA DE LECHE *DP	BOLSA* 200 ML	5013170 3	Es el producto higienizado, obtenido por reposo o centrifugación de la leche, adicionado o no de cultivos lácticos específicos, se puede obtener como crema de leche para batir, crema de leche batida, crema de leche en pulverizadores y crema de leche en polvo	Producto lácteo de color blanco, sabor y olor característico, textura semilíquida, debe estar exenta de sustancias tóxicas, residuos de drogas, medicamentos que pongan en riesgo la salud humana.	El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inertes, resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización, protegiéndolo de daños mecánicos
-----	-----------------------	------------------	--------------	--	--	---

340	CREMA DE LECHE *BOLSA	*900 ML	5013170 3	Es el producto higienizado, obtenido por reposo o centrifugación de la leche, adicionado o no de cultivos lácticos específicos, se puede obtener como crema de leche para batir, crema de leche batida, crema de leche en pulverizadores y crema de leche en polvo	Producto lácteo de color blanco, sabor y olor característico, textura semilíquida, debe estar exenta de sustancias tóxicas, residuos de drogas, medicamentos que pongan en riesgo la salud humana.	El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inertes, resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización, protegiéndolo de daños mecánicos
-----	--------------------------	------------	--------------	--	--	---

341	CREMA DE LECHE PASTEURIZAD A	*LITRO	5013170 3	Es el producto higienizado, obtenido por reposo o centrifugación de la leche, adicionado o no de cultivos lácticos específicos, se puede obtener como crema de leche para batir, crema de leche batida, crema de leche en pulverizadores y crema de leche en polvo	Producto lácteo de color blanco, sabor y olor característico, textura semilíquida, debe estar exenta de sustancias tóxicas, residuos de drogas, medicamentos que pongan en riesgo la salud humana.	El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inertes, resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización, protegiéndolo de daños mecánicos
-----	---------------------------------------	--------	--------------	--	--	---

342	CREMA DE LECHE EN LATA	LATA*2 95 GR	5013170 3	Es el producto higienizado, obtenido por reposo o centrifugación de la leche, adicionado o no de cultivos lácticos específicos, se puede obtener como crema de leche para batir, crema de leche batida, crema de leche en pulverizadores y crema de leche en polvo	Producto lácteo de color blanco, sabor y olor característico, textura semilíquida, debe estar exenta de sustancias tóxicas, residuos de drogas, medicamentos que pongan en riesgo la salud humana.	El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inertes, resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización, protegiéndolo de daños mecánicos
-----	------------------------	-----------------	--------------	--	--	---

343	LECHE LIQUIDA DESLACTOSA A	BOLSA* 1100 ML	5013170 1	Es el producto obtenido al someter la leche cruda, termizada o re combinada a una adecuada relación de temperatura y tiempo para destruir su flora patógena y la casi totalidad de flora banal, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas.	Estar exenta de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. La leche pasteurizada debe estar limpia y libre de calostros. La leche debe estar exenta de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos	Bolsa de polietileno o blanco impreso, coextruido, de baja densidad, especialmente formulado para el envasado de alimentos. Rotulado con el nombre de producto, nombre del productor o empaquetador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción y peso. La leche UHT debe envasarse en recipientes no retornables que cumplan con las barreras a la luz y al oxígeno y que permita un cierre hermético.
-----	-------------------------------------	----------------------	--------------	--	--	--

344	LECHE LIQUIDA ENTERA	BOLSA* 1100 ML	5013170 1	Es el producto obtenido al someter la leche cruda, termizada o recombinada a una adecuada relación de temperatura y tiempo para destruir su flora patógena y la casi totalidad de flora banal, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas	Los residuos de medicamentos, sustancias tóxicas y plaguicidas no deben ser superiores a lo dispuesto en el Codex Alimentarius. Sabor: Cremoso palatable Olor: Lácteo característico, fresco Color: Blanco cremoso suave Apariencia: Homogénea	Bolsa de polietileno o blanco impreso, coextruido, de baja densidad, especialmente formulado para el envasado de alimentos. Rotulado con el nombre de producto, nombre del productor o emparador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción y peso. La leche UHT debe envasarse en recipientes no retornables que cumplan con las barreras a la luz y al oxígeno y que permita un cierre hermético.
-----	----------------------------	----------------------	--------------	--	--	---

345	MANTEQUILLA SIN SAL	BARRA* 125 GR	50131701	<p>Mantequilla es el producto graso higienizado, obtenido a partir de la crema de leche fresca, adicionado o no de cultivos lácticos específicos y sometidos a proceso de batido. Producto graso alimenticio obtenido exclusivamente de la crema pasteurizada de la leche sometida a batido y amasado.</p>	<p>Olor: Característico o lácteo, libre de rancidez. Color: crema, característico o del producto. La mantequilla es para consumo directo por tanto debe estar higienizada. Esto debe declararse en el rótulo. La mantequilla debe estar exenta de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea. El producto debe estar libre de contaminación química, materias extrañas, olores objetables o infestación de insectos.</p>	<p>Empaque colaminado o de aluminio, papel impreso y aprobado por la FDA grado.</p>
-----	---------------------	---------------	----------	--	--	---

346	MANTEQUILLA CON SAL	BARRA* 125 GR	5013170 1	Mantequilla es el producto graso higienizado, obtenido a partir de la crema de leche fresca, adicionado o no de cultivos lácticos específicos y sometidos a proceso de batido. Producto graso alimenticio obtenido exclusivamente de la crema pasteurizada de la leche sometida a batido y amasado.	Olor: Característico o lácteo, libre de rancidez. Color: crema, característico o del producto. La mantequilla es para consumo directo por tanto debe estar higienizada. Esto debe declararse en el rótulo. La mantequilla debe estar exenta de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea. El producto debe estar libre de contaminación química, materias extrañas, olores objetables o infestación de insectos.	Empaque colaminado o de aluminio, papel impreso y aprobado por la FDA grado.
347	MANTEQUILLA DE MANI	FCO*30 0 GRS	5013170 1	crema, hecha a base a maní seleccionado 100% chuquisaqueño, sin azúcar ni sal anadidos.	Envase plástico esterilizado, identificado según diseño de la empresa cumpliendo todas las normas de registro y fecha de caducidad de 6 meses. Lleva	Envase de plástico

					impreso el sistema de codificación de barras	
348	MARGARINA PARA PANADERIA	CAJA*1 5 KGS	5013170 1	Margarina industrial fabricada a partir de una mezcla de aceite vegetal comestible de alta calidad, de consistencia cremosa, color amarillo-crema y agradable aroma y sabor a mantequilla.	está indicada en la preparación de cremas de relleno y coberturas del tipo chantilly, cremas en mezcla con mantequilla para rellenar, cubrir y decorar. Elaboración de helados. También en la preparación de tortas y ponqués	viene en presentación de bloques por 15 Kg. netos, empacados en bolsa interna de polietileno y caja externa de cartón corrugado, sellada con cinta impresa autoadhesiva
349	MARGARINA CULINARIA	BARRA* 125 GR	5013170 1	El producto es para consumo masivo, empleado como materia prima en mesa y cocina para todo tipo de alimentos	Ideal para repostería, pastelería y preparaciones culinarias Ideal para freír tus alimentos No contiene colesterol, libre de grasas trans Aporta volumen, olor y sabor agradable	Empaque colaminado o de aluminio, papel impreso y aprobado por la FDA grado.
350	MARGARINA CULINARIA *500 G/ BARRA	BARRA* 500 GR	5013170 1	El producto es para consumo masivo, empleado como materia prima en mesa y cocina para todo tipo de alimentos	Ideal para repostería, pastelería y preparaciones culinarias Ideal para freír tus alimentos No contiene colesterol, libre de	Empaque colaminado o de aluminio, papel impreso y aprobado por la FDA grado.

					grasas trans Aporta volumen, olor y sabor agradable	
351	MARGARINA CULINARIA *125 G/ BARRA	BARRA* 125 GR	5013170 1	El producto es para consumo masivo, empleado como materia prima en mesa y cocina para todo tipo de alimentos	Ideal para repostería, pastelería y preparacion es culinarias Ideal para freír tus alimentos No contiene colesterol, libre de grasas trans Aporta volumen, olor y sabor agradable	Empaque colaminad o de aluminio, papel impreso y aprobado por la FDA grado.
352	QUESILLO TAJADO	*KILO	5013170 1	Queso Fresco, Semigraso, Semiduro	COLOR AMARILLO, OLOR: CARACTERIS TICO, TEXTURA: LISO BRILLANTE, HOMOGENE O, TAJADO	EMPACAD O AL VACIO
353	QUESO TIPO CUAJADA	*KILO	5013170 1	Producto fresco, higienizado y sin madurar, obtenido por la coagulación de la leche por la acción del cuajo y listo para el consumo.	Leche entera pasteurizad a de bovino Sal (Para consumo humano) Cloruro de Calcio (Estabilizant e) Cuajo	Bolsa polietilen o de baja densidad, grado alimentari o.
354	QUESO / MOZARELLA	*KILO	5013170 1	Producto pasteurizado sin madurar que después de su fabricación esta listo para el consumo. Esta compuesto por leche semidescremada higienizada, cloruro de sodio (sal de mesa), cultivo láctico específico, estabilizantes (cloruro de sodio) y cuajo	Aroma: Lácteo, característic o del producto Sabor: Salado, característic o del producto Color: Blanco crema Aspecto:	Película inferior y superior co- extruido de siete capas termosell ables con barrera fabricada a partir

					Pasta hilada, flexible y compacto	de una coextrusión multicapa de alta barrera y laminada con una película de poliéster impresa.
355	QUESO SABANA	*KILO	50131701	queso fresco, semiduro, graso sabor suave	Aroma: Lácteo, característico del producto Sabor: característico del producto Color: Blanco crema Aspecto: Pasta hilada, flexible y compacto	Película inferior y superior co-extruido de siete capas termosellables con barrera fabricada a partir de una coextrusión multicapa de alta barrera y laminada con una película de poliéster impresa.
356	QUESO DOBLE CREMA	*KILO	50131701	Producto lácteo obtenido por la coagulación de la leche pasteurizada por acción del cuajo y la eliminación completa de lacto suero. Queso prensado con calidad fresca, color blanco crema, sabor característico, textura sólido, blando, sin babosidades.	Queso prensado con calidad fresca, color blanco crema, sabor característico, textura sólido, blando, sin babosidades.	Tapa plástica de alta barrera fabricada a partir de una coextrusión y laminada a una película de poliéster impresa, la bolsa se termosella herméticamente y

						empaque al vacío. Mantenerse refrigerado 0 a 4 grados centígrados.
357	QUESO BRIE	BARRA* 135 GR	5013170 1	Brie es un queso de pasta blanda elaborado con leche cruda de vaca. Se denomina así por la región geográfica francesa. Se elabora con leche cruda de vaca, salvo en EEUU y Australia donde se usa leche pasteurizada. Está cubierto con una suave capa completamente comestible, formada por el moho <i>Penicillium candida</i> (y a veces por otras bacterias como la <i>Brevibacterium linens</i>) que aparece durante el periodo de curación. La pasta es de color pálido, marfil o amarillo claro	La textura es cremosa y el sabor delicado, aunque éste va adquiriendo un sabor más fuerte conforme madura. Desprende un ligero aroma a amoníaco.	Empaque colaminado de polietileno, papel micro perforado, caja de madera y etiqueta
358	QUESO CAMPESINO	*KILO	5013170 1	Producto lácteo obtenido por la coagulación de la leche pasteurizada por la acción del cuajo y la eliminación parcial de lacto suero. El queso campesino está clasificado como queso fresco. Mantenerse refrigerado 4 grados centígrados en condiciones de temperatura 21 Días.	Producto lácteo color blanco, sabor y olor característico, textura sólido blando, sin babosidades. Manténgase refrigerado 0 a 4 grados centígrados y consumir en el menor tiempo posible. En condiciones de temperatura	El producto debe ser empacado en bolsa Plástica grado alimentario o 1 termo formable

					a 21 días. Liberación inmediata El contenido de grasa es de 26 % mínimo y Humedad 55% máximo	
359	QUESO TIPO HOLANDES	*450 GRS	50131701	Está elaborado con leche de vaca, su pasta en semi-dura o dura, prensada y con agujeros pequeños el término "gouda" es hoy en día un nombre genérico, no estando limitado a los quesos de origen neerlandés.	Color: Amarillo ocre Sabor: Semi amargo característico o el producto Olor: Característico o del producto Aspecto: Firme al tacto, semi duro, homogéneo	Empacado en corteza artificial de cera roja y película termoextensible en PVC con etiqueta de polipropileno autoadhesiva impresa
360	QUESO COSTEÑO GRANEL	*KILO	50131701	QUESO FRESCO, SEMIDURO, GRASO	Producto higienizado sin madurar e hilado, que después de su fabricación está listo para el consumo AROMA: Lacteo, característico o del producto. SABOR: Salado, característico o del producto. COLOR: Blanco. ASPECTO: Consistencia dura y seca, con pocos ojos, flexible	Bolsa trilaminada co-extruida.

361	QUESO CREMA PARA UNTAR	TARRO *380 GRS	5013170 1	Es el producto obtenido por la coagulación de la leche, de la crema de leche, de la crema de suero, de la mantequilla o de la mezcla de algunos o todos estos productos, por la acción del cuajo u otros coagulantes aprobados. Esta compuesto por leche entera, crema de leche, cloruro de sodio, estabilizante (caragenina), cultivo láctico mesofilo y cuajo	Aroma: Lácteo, característic o del producto Sabor: Acido, fresco agradable Color: Blanco cremoso Aspecto: Cremoso	Vaso de poliestire no de alto impacto con resina especial, foil de aluminio termosell ado, y tapa de poliestire no alto impacto sellado hermética mente con foil de aluminio
362	QUESO CREMA *240 G / P. UNTAR	TARRO *240 GR	5013170 1	Es el producto obtenido por la coagulación de la leche, de la crema de leche, de la crema de suero, de la mantequilla o de la mezcla de algunos o todos estos productos, por la acción del cuajo u otros coagulantes aprobados. Esta compuesto por leche entera, crema de leche, cloruro de sodio, estabilizante (caragenina), cultivo láctico mesofilo y cuajo	Aroma: Lácteo, característic o del producto Sabor: Acido, fresco agradable Color: Blanco cremoso Aspecto: Cremoso	Vaso de poliestire no de alto impacto con resina especial, foil de aluminio termosell ado, y tapa de poliestire no alto impacto sellado hermética mente con foil de aluminio

363	QUESO EMMENTAL	*KILO	5013170 1	Es un queso de origen suizo, semejante al queso gruyer, hecho de leche de vaca, y con agujeros característicos. Se trata de un queso suizo alpino, proveniente del valle del río Emme (tal en alemán significa valle). La denominación de emmental se trata de una denominación genérica que designa este tipo de queso con independencia de su lugar de producción. Es por esta razón que el verdadero queso originario se denomina Emmentaler	Queso madurado en cava, duro de pasta cocida, de corteza lustrosa, de color amarillo sin ninguna flora superficial. Es de textura firme, se puede cortar fácilmente, color marfil a amarillo pálido. Se caracteriza por sus curiosos ojos redondos formados por las burbujas de aire que quedan atrapadas durante su fabricación, producidas por el dióxido de carbono inocuo. Se presentan en número, variable y distribuidos regularmente. En cuanto al tamaño de los ojos es de 1 a 3 centímetros. Su sabor y aroma es suave, parecido al de la nuez. La maduración requiere un	Empacado al vacío en bolsa plástica de grado alimentario o de primer uso que protejan sus características organolépticas
-----	-------------------	-------	--------------	---	---	--

					<p>mínimo de sesenta días a partir de su fabricación. Normalmente el queso emmental deberá conservar sus características a una temperatura de 15 °C durante un mes por lo menos, a partir del momento en que está listo para el consumo. El queso Emmental tiene un contenido de humedad máximo 40% y de materia grasa en extracto seco de 32% mínimo.</p>	
364	QUESO TILSIT AHUMADO	*KILO	50131701	<p>Queso Tilsit o también Queso Tilsiter es un queso de color amarillo semi-suave, creado a mediados del siglo XIX por artesanos suizos procedentes de Emmental en Prusia Oriental. Se denomina así en honor de la ciudad prusiana de Tilsit. El resultado de su elaboración es un queso lleno de sabor intenso.</p>	<p>Color: amarillo suave Sabor: característico o semi dulce Olor: característico o Aspecto: textura sólido blando, sin viscosidades</p>	<p>Empacado en bolsa en película coextruida de barrera media termoencogible para maduración y empaque.</p>

365	SUERO COSTEÑO / TIPO CREMA	TARRO *230 GRS	5013170 1	Es el producto previamente pasteurizado, residual obtenido a partir de la leche en la elaboración del queso o la mantequilla, sin adición alguna de conservantes, conservando todos los constituyentes del suero líquido dulce, denominando como "Lactosuero dulce líquido"	Debe estar prácticamente exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Producto lácteo debe presentar color, sabor, característico, olor a aroma lácteo. Se permite la utilización de aditivos en los lactosueros, dentro de los límites que se especifican la Resolución 2997 de 2007 del ministerio de la Protección Social. Color: Blanco Sabor: característico o el producto Olor: Característico o del producto	Vaso y tapa en poliestileno o de alto impacto (HIPS) aprobados por la FDA grado alimenticio, banda en seguridad de PVC termoencogible impresa
-----	----------------------------------	----------------------	--------------	---	--	---

366	YOGURT SABORES SURTIDOS	FCO*90 0 G	5013170 1	Producto obtenido por fermentación láctica de leche pasteurizada, mediante el cultivo mixto de <i>Lactobacillus bulgaricus</i> y <i>Streptococcus termophilus</i> , con pH inferior a 4,6. El conjunto de microorganismos productores de la fermentación láctica debe ser viable y estar presente en la parte láctea del producto final en una cantidad mínima de 1×10^7 unidades formadoras de colonias por gramo o mililitro.	Leche fresca pasteurizada, leche desnatada en polvo y fermentos lácticos	Vaso de poliestireno blanco, con tapa de plástico aluminico.
367	YOGURT / NATURAL SIN DULCE	TARRO *200GR	5013170 1	Producto obtenido por fermentación láctica de leche pasteurizada, mediante el cultivo mixto de <i>Lactobacillus bulgaricus</i> y <i>Streptococcus termophilus</i> , con pH inferior a 4,6. El conjunto de microorganismos productores de la fermentación láctica debe ser viable y estar presente en la parte láctea del producto final en una cantidad mínima de 1×10^7 unidades formadoras de colonias por gramo o mililitro.	Leche fresca pasteurizada, leche desnatada en polvo y fermentos lácticos	Vaso de poliestireno blanco, con tapa de plástico aluminico.
368	YOGURT / NATURAL SIN DULCE	FCO*17 50 ML	5013170 1	Producto obtenido por fermentación láctica de leche pasteurizada, mediante el cultivo mixto de <i>Lactobacillus bulgaricus</i> y <i>Streptococcus termophilus</i> , con pH inferior a 4,6. El conjunto de microorganismos productores de la fermentación láctica debe ser viable y estar presente en la parte láctea del producto final en una cantidad mínima de 1×10^7 unidades formadoras de colonias por gramo o mililitro.	Leche fresca pasteurizada, leche desnatada en polvo y fermentos lácticos	Vaso de poliestireno blanco, con tapa de plástico aluminico.
369	AGUARDIENTE	BOTELA *375 ML	5020220 6	Bebida alcohólica anisada, fundamentada en mezclas de aceites esenciales de anís con alcohol extraneuro. Se diluye hasta un grado alcohólico de 30% Alc/Vol con agua suavizada y microfiltrada. No se le adiciona azúcar. Se denomina como Aguardiente según la Legislación Colombiana (Decreto 1686 de 2012), se rotula a 30% Alc/Vol y se envasa con las tolerancias permitidas para este producto.	Norma Técnica Colombiana NTC 411. Bebidas Alcohólicas. Anís o Anisado	Se envasa en botellas de vidrio, nuevas, en líneas llenado continuo, garantizando su inocuidad. Las botellas son enjuagada

						s con agua suavizada utilizando una maquina rinser ubicada en la línea de envasado inmediatamente antes de la llenadora.
370	BRANDY	BOTELA *375 ML	5020220 6	destilado de Uva Isabela; olores vínicos, roble, frutas secas y almendras.	agradable sabor es espirituoso y balanceado	Se envasa en botellas de vidrio, nuevas, en líneas llenado continuo, garantiza ndo su inocuidad . Las botellas son enjuagadas con agua suavizada utilizando una maquina rinser ubicada en la línea de envasado inmediatamente antes de la llenadora.
371	CHAMPAÑA / VINO ESPUMOSO	BOTELA *750ML	5020220 5	son vinos con gas disuelto. El gas se consigue haciendo que haya una segunda fermentación dentro de la botella cerrada (o en algunos casos en depósitos cerrados de algunos hectolitros), el CO2 que se produce no puede escapar y se disuelve en el líquido	agradable sabor es espirituoso y balanceado	Se envasa en botellas de vidrio, nuevas, en líneas llenado continuo, garantiza ndo su inocuidad . Las botellas

						son enjuagadas con agua suavizada utilizando una maquina rinser ubicada en la línea de envasado inmediatamente antes de la llenadora.
372	CERVEZA	LATA *330 CC	5020220 1	Los granos de la malta se molturan para posteriormente mezclar con agua a determinada temperatura para dar comienzo al proceso de maceración en el que se convierte el almidón de la malta de cebada en azúcares. Una vez realizada la maceración se filtra el cereal para que se quede un mosto de cerveza limpio de impurezas para llevarlo a ebullición. Se añaden los lúpulos para su conservación y aroma y los botánicos que realzarán su personalidad.+	color ambar rojizo, es equilibrada con sabor maltoso, amargor suave y cuerpo medio, las maltas tostadas que utilizamos le confieren matices a pan recién hecho y un toque caramelizado	Se envasa en botellas de vidrio, nuevas, en líneas llenado continuo, garantizando su inocuidad. Las botellas son enjuagadas con agua suavizada utilizando una maquina rinser ubicada en la línea de envasado inmediatamente antes de la llenadora.



El empleo
es de todos

Mintrabajo

373	CERVEZA NEGRA	LATA*3 55 ML	5020220 1	EL aroma de Negra Modelo viene de la malta y el lúpulo. De la malta se obtiene un aroma dulce y acaramelado, que dependerá de su nivel de tostado.	Características o amargor en adecuado balance con la dulzura de la malta y con ligeras notas a chocolate.	Se envasa en botellas de vidrio o lata, nuevas, en líneas llenado continuo, garantizando su inocuidad. Las botellas son enjuagadas con agua suavizada utilizando una máquina rinser ubicada en la línea de envasado inmediatamente antes de la llenadora.
-----	------------------	-----------------	--------------	--	---	---

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SC-CER33681-1

Certificado No.
CO-SC-CER33981-1

374	CERVEZA EXTRA	LATA*7 00 ML	5020220 1	<p>Su composición de sales minerales es la óptima para potenciar el sabor de Corona.</p> <p>MALTA</p> <p>Maltas de bajo tueste para aportar un color ligero, notas dulces y matices de cereal.</p> <p>LÚPULO</p> <p>Su selección de lúpulos se manifiesta en un amargor ligero y en unas sutiles notas aromáticas.</p> <p>MAÍZ</p> <p>Este ingrediente aligera la cerveza y le añade frescura.</p> <p>LEVADURA</p> <p>Utiliza una cepa lager, de baja fermentación.</p>	Cerveza clara y brillante, de espuma blanca y consistente	Se envasa en botellas de vidrio o lata, nuevas, en líneas llenado continuo, garantizando su inocuidad. Las botellas son enjuagadas con agua suavizada utilizando una máquina rinser ubicada en la línea de envasado inmediatamente antes de la llenadora.
375	COGNAC / Aromas y Sabores: Notas afrutadas (melocotones y albaricoques maduros), notas florales (violetas) y notas de envejecimiento (notas predominantes de vainilla con un toque de regaliz). Textura sedosa.	BOTELL A*750 ML	5020220 6	El coñac es un tipo de brandy que se elabora a partir del vino de uva blanca de las cepas cultivadas en los alrededores de la ciudad homónima, zona relativamente cálida del departamento francés de Charente	Los aguardientes elaborados en estas áreas de Cognac deben cumplir unas reglas y requisitos para obtener la denominación de Cognac (bebida). Se controla y regula la producción, y si un aguardiente incumple la definición por fallo de algunos de sus requisitos,	Se envasa en botellas de vidrio, nuevas, en líneas llenado continuo, garantizando su inocuidad. Las botellas son enjuagadas con agua suavizada utilizando una máquina rinser ubicada en la línea de envasado inmediata

					la oficina francesa del BNIC (Bureau National Interprofessionnel du Cognac) puede retirar la definición de coñac para esa bebida.	mente antes de la llenadora.
376	CONVIER AMARETTO/ Licor hecho a base de extracto natural de almendras, ron y alcohol	BOTELL A*750 ML	5020220 6	El Amaretto es un licor que se elabora a partir de los huesos del albaricoque y almendras al que le añaden alcohol puro, azúcar, además de diecisiete plantas y frutas entre las que sobresale la vainilla, el melocotón y cereza	Color: Ambar dorado con destellos rojizos brillantes Aroma: Aroma intenso, profundo, persistente, dulzón con el olor de fondo de la almendra amarga. Sabor: Agradable sensación en boca dulce y afrutado, ensamplado perfecto y armonioso del albaricoque, el sabor de la vainilla y la almendra amarga.	Se envasa en botellas de vidrio, nuevas, en líneas llenado continuo, garantizando su inocuidad. Las botellas son enjuagadas con agua suavizada utilizando una máquina rinser ubicada en la línea de envasado inmediatamente antes de la llenadora.
377	APERITIVO CONVIERT MENTA-Licor de Menta.	BOTELL A*750 ML	5020220 6	Licor elaborado por maceración en alcohol de las hojas de una hierba aromática conocida como "Mentha Spicata". Muy refrescante en boca	dulzor equilibrado a menta fresca. Es un licor con agradable sensación herbal	Se envasa en botellas de vidrio, nuevas, en líneas llenado continuo, garantizando su inocuidad. Las botellas

						son enjuagadas con agua suavizada utilizando una maquina rinser ubicada en la línea de envasado inmediatamente antes de la llenadora.
378	CREMA DE CAFE LICOR TIPO APERITIVO	BOTELLA*750 ML	50202206	es una bebida espirituosa elaborada a partir de aguardientes, café, lácteos y azúcares. Una crema suave, dulce y golosa que te hará repetir por su espectacularidad.	olor avainillado con tonos tostados, apariencia densa y cremosa. Aroma intenso, dulce con notas a caramelo y a licor de café. Su sabor es suave, dulce y goloso.	Se envasa en botellas de vidrio, nuevas, en líneas llenado continuo, garantizando su inocuidad. Las botellas son enjuagadas con agua suavizada utilizando una maquina rinser ubicada en la línea de envasado inmediatamente antes de la llenadora.

379	VINO JEREZ SECO /Es un vino seco fino, tipo Jerez, ideal como aperitivo.	BOTELL A*750 ML	50202206	Los Vinos de Jerez Dulces Naturales son los obtenidos a partir de mostos procedentes de uva muy madura o soleada, Moscatel. Los mostos, con una gran riqueza en azúcares como consecuencia del proceso de pasificación, son fermentados sólo parcialmente, con el objeto de conservar la mayor parte del dulzor original. Para ello se les adiciona alcohol vínico una vez que comienzan a fermentar.	Los vinos así obtenidos envejecen posteriormente en contacto directo con el oxígeno del aire, lo que provoca que adquieran un intenso color caoba y un aspecto denso.	Se envasa en botellas de vidrio, nuevas, en líneas llenado continuo, garantizando su inocuidad. Las botellas son enjuagadas con agua suavizada utilizando una maquina rinser ubicada en la línea de envasado inmediatamente antes de la llenadora.
380	RON TRADICIONAL	BOTELL A*375 ML	50202206	Agua, alcohol etílico, extracto de frutos secos y caramelo.	dulce con baja acidez, añejo avainillado, frutos secos y notas amargas bajas.	Mantener en un lugar fresco y seco, alejado de fuentes de calor y de la luz directa del sol.
381	RON BLANCO	BOTELL A*750 ML	50202206	Es un licor hecho con miel virgen de caña, almacenado en barriles de roble blanco colombiano	agradable sabor es espirituoso y balanceado	Mantener en un lugar fresco y seco, alejado de fuentes de calor y de la luz directa del sol.
382	RON 23 AÑOS	BOTELL A*750 ML	50202206	Agua, alcohol etílico, extracto de frutos secos y caramelo.	dulce con baja acidez, añejo avainillado, frutos secos y notas	Mantener en un lugar fresco y seco, alejado de fuentes



Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



386	VINO / TINTO-SECO BEBIDA ALCOHÓLICA OBTENIDO DE LA FERMENTACIÓN DE LA UVA PARA COCINAR,	BOTELL A DE	50202203	Elaborado con mosto tinto importado de Chile. Nota de cata: Aromatizado muy sutilmente con fina especias orégano, hierba buena. Maridaje: Utilizado para marinar las carnes rojas asados embutidos y carne de casa dando como resultado un sabor que sorprenderá el paladar exquisito del consumidor, es un sazonzador natural, ayuda en la cocina en preparación de platos fuertes y salsas.	Grado alcohólico: 10°C	Envase de vidrio
387	VINO / BLANCO Cabernet Sauvignon	BOTELL A*750 ML	50202203	inamente aromatizado con especias frescas tomillo, romero, laurel . Maridaje: Sazonador ideal da un toque refinado a las carnes blancas pescado, pasta y mariscos puede ser usado en las diferentes preparaciones , compañero inseparable de su cocina tanto para platos fuertes como salsas de paladar suave	Grado alcohólico: 10°C	Envase de vidrio
388	VINO DULCE /Vino generoso dulce, quinado y aromatizado con hierbas	BOTELL A*750 ML	50202203	Vino límpido y brillante, con una gama de color que va desde el ámbar hasta el caoba intenso y aspecto denso; con las notas aromáticas varietales características de la uva moscatel, en su caso con los matices derivados del proceso de asoleo, dulce y untuoso en el paladar	Moscatel: en su elaboración se exige que el 85% de la uva sea de la variedad «Moscatel». El mosto se somete a fermentación parcial y encabezado.	Envase de vidrio
389	VINO BLANCO PARA COCINA	BOTELL A*750 ML	50202203	El vino de cocina Blanco Seco Gourmet, ha sido elaborado con uvas propias de la región y uva cereza en mosto concentrado blanco importado de Argentina, con las mejores uvas y finas hierbas. Nota de cata: Finamente aromatizado con especias frescas tomillo, romero, laurel	Maridaje: Sazonador ideal da un toque refinado a las carnes blancas pescado, pasta y mariscos puede ser usado en las diferentes preparaciones , compañero inseparable de su cocina tanto para platos fuertes como salsas de paladar	Envase de vidrio



					suave. Grado alcohólico: 10°C	
390	VINO DE PASAS *750 ML / Vino de suave aroma a ciruela y uva, con sabor a uva pasa, dulce, agradable al paladar, de acidez baja.	BOTELL A*750 ML	5020220 3	Dulce Natural 15º ALCOHOL	<p>specto: Color rubí oscuro.</p> <p>Bouquet: Muy oloroso, amplio, de alta intensidad y persistencia. Aroma limpio, con escalas de permanencia especialmente a pasas.</p> <p>Sabor: Dulce, equilibrado y muy suave.</p>	Envase de vidrio
391	VODKA RED *700 ML	BOTELL A*750 ML	5020220 6	Vodka, es una bebida destilada. El vodka es una de las bebidas alcohólicas más populares del mundo. A excepción de cantidades insignificantes de condimentos, consta únicamente de agua y etanol. Se produce generalmente a través de la fermentación de granos y otras plantas ricas en almidón, como el centeno, trigo, remolacha o patata.	Esta bebida, debido a su contenido de alcohol, debe tomarse con moderación. Los grados de alcohol del vodka están en torno a los 33,50º. Esto quiere decir que por cada litro de vodka, aproximadamente 33,50 centilitros son de alcohol.	Envasado en botellas de vidrio.

392	JENGIBRE EN POLVO	SOBRE* 21 GR	5042683 0	El Jengibre también llamado, Kion o Quion, es una planta de la familia de la Zingiberaceas cuyo tallo subterráneo es un rizoma horizontal muy apreciado por su aroma, sabor picante y propiedades nutricionales.	Aspecto: Molidurado Color: Crema Olor: Cálido aroma. Exento de olores atípicos. Sabor: Picante y ligeramente amargo. Exento de sabores atípicos. Textura: Típica del producto Otras: Ausencia materias extrañas	Bolsa de Polietilén o o fco plástico
393	PAPRIKA O PIMENTON EN POLVO	TARRO *56,7 G	5042550 2	El pimentón o ají de color es un condimento en polvo de color rojo y sabor característico obtenido a partir del secado y molido de variedades de pimientos rojos especialmente la paprika.	Color Rojizo. Olor Característic o. Sabor Dulce ligeramente picante. Textura Polvo Homogéneo libre de impurezas.	Bolsa de Polietilén o o fco plástico
394	ALBAHACA FRESCA	PAQ	5042410 1	Hojas sanas, limpias	Aspecto: Hoja troceada. Color: Verdoso - pardo. Olor: Aroma cálido y especiado. Exento de olores atípicos. Sabor: Típico de la especia. Exento de sabores atípicos. Textura: Típica del producto Otras: Ausencia	BOLSA PLASTICA

					materias extrañas	
395	SASONADOR LIQUIDO DE ACHIOTE	FCO *300 ML	5017183 1	Condimento molido en polvo color rojo debido al achiote su principal ingrediente, se usa como sazónador	Sabor Característico. Aroma Achiote y ají panka ahumado Color Rojo ladrillo intenso	Los sobres son de polipropileno impresos de acuerdo al producto, sin olores extraños, sin impurezas, y no contienen sustancias declaradas como peligrosas.
396	ALBAHACA EN POLVO	TARRO *21,3 G	5042410 1	La albahaca seca es el producto elaborado a partir de las hojas de Ocimum spp. de la familia Lamiaceae (Cuadro 1), secadas y procesadas de forma adecuada. Se las someten a los procesos de limpieza, secado, tritución, molienda y tamizado	La albahaca seca debe tener un olor y sabor característicos, que pueden variar en función de factores/condiciones geoclimáticas. La albahaca seca debe estar libre de cualquier olor o sabor foráneos y especialmente del olor a moho. El color típico de la albahaca puede cambiar en	Los envases deben llenarse todo lo que sea posible sin comprometer la calidad y deben ser compatibles con una declaración adecuada del contenido del producto.

					función del tratamiento tras la cosecha.	
397	ANIS ESTRELLADO	PAQ*25 GRS	50171550	Frutos sanos, limpios y desecados anís	<p>Aspecto: Característico de la especia.</p> <p>Color: Castaño rojizo</p> <p>Olor: Intenso.</p> <p>Exento de olores atípicos.</p> <p>Sabor: Anisado, a regaliz, ligeramente dulce.</p> <p>Exento de sabores atípicos.</p> <p>Textura: Típica del producto</p> <p>Otras: Ausencia materias extrañas</p>	Los envases deben llenarse todo lo que sea posible sin comprometer la calidad y deben ser compatibles con una declaración adecuada del contenido del producto.
398	HIERBA AROMÁTICA FRESCA	PAQ	50170000	Producto fruto de la deshidratación y trituración de las plantas aromáticas frescas y seleccionadas (yerbabuena, manzanilla, albahaca, limonaria)	El producto se obtiene luego de cosechar las diferentes plantas aromáticas y seleccionar las más apropiadas para el proceso. La deshidratación se hace bajo condiciones de temperatura y presión	Los envases deben llenarse todo lo que sea posible sin comprometer la calidad y deben ser compatibles con una declaración adecuada del contenido

					controladas para mantener el sabor, aroma y aceites esenciales intactos en cada una de las plantas	del producto.
399	BICARBONATO DE SODIO	SOBRE *43 GRS	50171902	El Bicarbonato De Sodio Grado Alimenticio es un compuesto polvo fino de color blanco que se puede extraer como mineral de la naturaleza o se puede producir por medio de reacción química	Debe almacenarse en un ambiente fresco y seco, separado de ácidos y bases fuertes	Bolsa de polietileno
400	CEBOLLIN	*ATADO	50403101	el cebollín es una planta mucho más pequeña, de hojas verdes, finas, alargadas y huecas por dentro, que pueden medir hasta 30 cm de largo	Además no hace falta cocinarlo para consumirlo y puede durar en la nevera hasta una semana	Bolsa de polietileno
401	CIDRON FRESCO	SOBRE* 70 GRS	50171548	El Cedrón es una planta arbustiva que puede medir entre 1,50 y 2,50 metros de altura. Sus tallos son largos, leñosos, redondos o angulosos, ramificados en la parte superior, provistos de finas rayas lineares.	Hojas y sumidades floridas.	Bolsa de polietileno
402	CLAVO POLVO	SOBRE* 15 GR	50171550	Estambres secos de la flor aromática del árbol de hoja perenne Syzygium aromaticum. Recibe su nombre del latín clavus, dado que cuando están enteros tienen forma de clavo. Especia muy aromática y de sabor fuerte. Indicada para estofados de carne, y de caza. Realza el sabor de licores y algunos entremeses.	Comino molido. Producto obtenido de la molienda de botones florales maduras y desecados de Caryophyllus aromaticus	Bolsa de polietileno

403	CLAVO ASTILLA	SOBRE* 10 GR	5017155 0	<p>Estambres secos de la flor aromática del árbol de hoja perenne <i>Syzygium aromaticum</i>.</p> <p>Recibe su nombre del latín <i>clavus</i>, dado que cuando están enteros tienen forma de clavo.</p> <p>Especia muy aromática y de sabor fuerte. Indicada para estofados de carne, y de caza. Realza el sabor de licores y algunos entremeses.</p>	MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
404	COLOR AMARILLO CONDIMENTO	SOBRE* 60GR	5017190 2	Aditivo de color apto para ser usado como materia prima en alimentos destinados al consumo humano o animal y/o productos cosméticos y farmacéuticos, de acuerdo con regulaciones vigentes.	Sal trisódica del ácido 4,5-dihidro-5-oxo-1-(4-sulfofenil)-4-[4-sulfofenil-azo]-1H-pirazolona-3-carboxílico	Almacenar en sitios frescos y oscuros, a temperaturas entre 5 y 40°C, lejos de agentes oxidoreductores fuertes. Mantener en recipientes herméticos, que impidan la entrada de humedad del ambiente.
405	COMINO MOLIDO	FCO*43 GR	5017190 2	Frutos sanos, limpios, desecados y molidos de comino	<p>Aspecto: Molido</p> <p>Color: Marrón</p> <p>Olor: Fuerte, intenso y cálido.</p> <p>Exento de olores atípicos.</p> <p>Sabor: Ligeramente amargo y picante.</p> <p>Exento de sabores atípicos.</p>	Los sobres son de polipropileno impresos de acuerdo al producto, sin olores extraños, sin impurezas, y no contienen sustancias declaradas

					Textura: Típica del producto Otras: Ausencia materias extrañas	s como peligrosas .
406	COMINO PEPA	SOBRE* 36GR	5017190 2	Frutos sanos, limpios y desecados de comino.	Aspecto: Semillas Color: Marrón brillante, con tonos verdosos- grisáceos. Olor: Fuerte, intensament e cálido. Exento de olores atípicos. Sabor: Ligeramente amargo y picante. Exento de sabores atípicos. Textura: Típica del producto Otras: Ausencia materias extraña	Los sobres son de polipropil eno impresos de acuerdo al producto, sin olores extraños, sin impurezas , y no contienen sustancias declarada s como peligrosas .
407	CURCUMA	FCO*30 G R	5017190 2	Rizoma sano, desecado y molturado de cúrcuma	Aspecto: Molturado Color: Marrón claro, anaranjado. Olor: Picante y fresco. Exento de olores atípicos. Sabor: Picante, amargo. Exento de sabores atípicos. Textura:	Los sobres son de polipropil eno impresos de acuerdo al producto, sin olores extraños, sin impurezas , y no contienen sustancias declarada s como

					Típica del producto Otras: Ausencia materias extrañas	peligrosas .
408	CURRY EN POLVO PREMIUM	FCO*44 GRS	5017190 2	Polvo fino de color amarillo. Sabor amargo algo pungente y un fuerte aroma especiado. Composición o. Ingredientes. Cúrcuma, hinojo, mostaza	APARIENCIA Polvo, característic o del producto de color marrón- amarillo CONSISTEN CIA Polvo OLOR Específico del producto SABOR Específico del producto	Los sobres son de polipropileno impresos de acuerdo al producto, sin olores extraños, sin impurezas, y no contienen sustancias declaradas como peligrosas.
409	CURRY EN POLVO	TARRO *56,7 G	5017190 2	Polvo fino de color amarillo. Sabor amargo algo pungente y un fuerte aroma especiado. Composición o. Ingredientes. Cúrcuma, hinojo, mostaza	APARIENCIA Polvo, característic o del producto de color marrón- amarillo CONSISTEN CIA Polvo OLOR Específico del producto SABOR Específico del producto	Los sobres son de polipropileno impresos de acuerdo al producto, sin olores extraños, sin impurezas, y no contienen sustancias declaradas como peligrosas.

410	GUAYABITA PEPA	SOBRE* 10 GRS	5017190 2	también se le conoce como Allspice, pimienta de Jamaica, pimienta inglesa, pimienta dioica, pimienta dulce, pimienta gorda, pimienta malagueta o pimienta racemosa y aunque se le llama pimienta, ésta no lo es, ya que no pertenece a la familia Piper	Su aroma nos recuerda al clavo de especia, a la nuez moscada, la canela, al jengibre y a la miel. Tiene un perfume cálido con mucho cuerpo y fragancia a fruta.	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
411	HIERBA AROMATICA MENTA FRESCA	* PAQ	5017154 8	<p>entha es un género de plantas herbáceas vivaces, perteneciente a la familia Lamiaceae (lamiáceas o labiadas). Se estima que cuenta con 13 a 18 especies, aunque la diferencia entre ellas es aún incierta.2 La hibridación entre algunas especies se da de forma natural, además de existir numerosos cultivares.</p> <p>Se incluye entre las hierbas aromáticas de mayor difusión y es apreciada por su característico aroma refrescante.3 Es utilizada en gastronomía, así como en otros usos como el farmacéutico.</p>	especies del género se utilizan en platos dulces y repostería,(t tiene un olor fuerte y te refresca la boca) así como en platos salados	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
412	HIERBAS AROMATICAS GUASCA / FRESCA	* PAQ	5017154 8	La guasca es una planta herbácea anual que se usa como hierba aromática, aunque en gran parte del mundo se considera maleza	No tiene un olor característico o pero es su sabor la clave o secreto para que una sopa sea un ajiaco o una sopa de papas. (COMIDA TIPICA COLOMBIANA)	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación

413	HINOJO / FRESCO *	SOBRE* 30GR	5017154 8	pertenece a la familia de las Umbelíferas. La parte comestible es el bulbo o rosetón que crece a ras de suelo, del que parte un tallo largo y robusto. Puede tener forma ovalada, redonda o alargada, aunque los preferidos son los de bulbo redondo y compacto. El bulbo se blanquea para que mantenga un color blanquecino o verde claro.	El hinojo con un follaje plumoso y de color verde luminoso, con los tallos rígidos y firmes y el bulbo grueso, blanquecino y redondeado es el de mayor calidad.	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
414	LAUREL / FRESCO	SOBRE* 20GR	5017154 8	Hojas sanas, limpias y desecadas de laurel	Aspecto: Hoja. Color: Verde - marrón. Olor: Aromático. Exento de olores atípicos. Sabor: Típico de la especia. Exento de sabores atípicos. Textura: Típica del producto Otras: Ausencia materias extrañas	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
415	LIMONCILLO FRESCO	*PAQ	5017154 8	ierba de limón o citronela es una planta aromática procedente de la India que se cosecha a pleno sol y cuya apariencia recuerda a la de otros alimentos de sobra conocidos en nuestro país, como el puerro o el ajo tierno. Fresca, aromática	MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación

416	MOSTAZA PEPA	*PAQ 20 GR	5017190 2	<p>La semilla de la mostaza contiene aceites picantes por lo cual se recomienda en esta presentación para extraer todas sus propiedades.</p> <p>Estas semillas tienen un sabor suave y parecido a la nuez. Se utiliza para mostazas suaves o se pueden añadir a escabeches.</p>	MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
417	NUEZ MOSCADA	SOBRE* 15 GRS	5017190 2	<p>La nuez moscada es una especia de sabor cítrico, muy aromática, picante y dulce.</p> <p>Se obtiene al rayar la corteza externa de la nuez que produce el árbol de nuez moscada. Puede conseguirse entera para rallar al momento de usar o también se vende en polvo.</p>	Se utiliza en platos de: sopas, salsa bechamel, pasta, flanes, soufflés, purés, cremas saladas, puddings, revueltos, de verduras, currys, rellenos y estofados de carne, pastas, cremas de queso, asados y en muchas preparaciones dulces.	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
418	OREGANO DESHIDRATADO /	SOBRE* 15 GRS	5017155 0	<p>El orégano es un género de hierbas vivaces de la familia de las labiadas, de intenso sabor y aroma; es perenne. El orégano es vivaz, se utiliza en la cocina como condiment</p>	Color Verde claro a verde ligero oscuro Olor Característico o Aromático. Sabor Característico o con tonos amargos. Aspecto Hojas ovales, partidas.	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación

419	OREGANO FRESCO	SOBRE* 60 GRS	5017154 8	es una especie herbácea, perenne, decidua, que puede alcanzar hasta un metro de altura. Perteneciente a la familia Labiatae, produce flores que varían desde color blanco a púrpura y muestra brácteas en verano, las hojas son verdes a verde grisáceo y pueden ser vellosas o lisas.	MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
420	OREGANO MOLIDO	* 30 GR	5017154 8	Condimento molido en polvo color verde debido a la hoja de oregano su principal ingrediente, se usa como sazonador.	Parámetro Estándar Sabor Característico Aroma Muy aromático Color verde claro al verde grisáceo	Cada unidad de venta tiene la identificación del lote al que pertenece y la fecha de vencimiento. Ubicación identificación: tapa o envase.
421	PAPRIKA EN POLVO	FCO*40 GR	5017190 2	El pimentón o ají de color es un condimento en polvo de color rojo y sabor característico obtenido a partir del secado y molido de variedades de pimientos rojos especialmente la paprika.	Color Rojizo. Olor Característico. Sabor Dulce ligeramente picante. Textura Polvo Homogéneo libre de impurezas.	Bolsa de Polietileno o fco plástico
422	PICANTE EL REY	SOBRE *20 GR	5017190 2	Producto natural obtenido de la deshidratación y molienda del Capsicum annum var. annum Libre de impurezas y material extraño; el cual luego se muele y se tamiza de manera tal que se logre un tamaño de partícula uniforme.	OLOR Característico o penetrante, picante SABOR Característico o muy picante. COLOR Naranja ASPECTO	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación

					Molido uniforme	
423	PIMIENTA MOLIDA	FCO*60 GRS	5017190 2	Frutos incompletamente maduros, desecados y molturados de pimien	Aspecto: Molturado Color: Marrón oscuro - negro. Olor: Aromático. Exento de olores atípicos. Sabor: Picante. Exento de sabores atípicos. Textura: Típica del producto Otras: Ausencia materias extrañas	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
424	PIMIENTA PEPA	SOBRE* 10GR	5010171 6	La Pimienta Negra se produce cuando el grano de la pimienta está en la mitad de su maduración, y es una de las más usadas en la antigüedad.	El sabor picante de la pimienta se obtiene del compuesto piperina, que se encuentra en la cáscara y semilla de la pimienta.	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
425	PISTACHO MOLIDO	SOBRE* 85 GRS	5010171 6	Producto y no modificado genéticamente, ni irradiado. Pistacho con cáscara tostado y salado.	APARIENCIA Pistacho molido, color intenso. CONSISTENCIA moilida OLOR Típico del producto SABOR Típico del producto	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación

426	POLEO / FRESCO	SOBRE* 40GR	50171548	hierba siempreverde, de 20-50 cm de altura, finamente vellosa, con aroma intenso muy característico. Tallos cuadrangulares, generalmente erectos. Hojas ovadas, aserradas o con escasos dientes	MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
427	ROMERO / FRESCO	*PAQ	50171548	conocida popularmente como romero, es una hierba leñosa perenne, con follaje siempre verde y flores blancas, rosas, púrpuras o azules, perteneciente a la familia Lamiaceae, nativa de la región mediterránea	El romero es una de las plantas aromáticas más valoradas en cocina por su agradable olor y el sabor que aporta a los alimentos procesados, tanto carnes como pescados y vegetales, siendo un clásico en algunos asados al horno y guisos.	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
428	TOMILLO / FRESCO	*PAQ	50171548	es un arbusto de la familia de las labiadas ampliamente usado en gastronomía y medicina. Se caracteriza por sus aceites esenciales que producen un olor aromático agradable e intenso, con el que atrae a polinizadores de Díptera e Hymenoptera.1	se considera una de las «hierbas mediterráneas», un grupo de plantas aromáticas que se usan en las cocinas tradicionales del Mediterráneo, junto con el romero, el orégano, la mejorana,	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación

					la albahaca, etcétera.4	
429	TORONJIL / FRESCO	*PAQ	50171548	es una hierba perenne de la familia de las lamiáceas, nativa del sur de Europa y de la región mediterránea. Apreciada por su fuerte aroma a limón, se utiliza en infusión como tranquilizante natural, y su aceite esencial se aprovecha en perfumería.	MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
430	YERBABUENA FRESCA	*PAQ	50171548	Hojas limpias, sanas y desecadas de hierbabuena	Aspecto: Hojas troceadas. Color: Verde Olor: Aroma fresco. Exento de olores atípicos. Sabor: Agradable y aromático. Exento de sabores atípicos. Textura: Típica del producto Otras: Ausencia materias extrañas	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
431	DESENGRASANTE LIQUIDO TIPO SPRAY	FCO* 1000ML	47121809	El Desengrasante Industrial es un producto Biodegradable que elimina todo tipo de suciedades, especialmente grasas naturales y vegetales. Especial para hornos, parrillas, mesones, campanas	Tensoactivo aniónico, solvente orgánico, antiredepositante, hidróxido de sodio (2.32%), secuestrantes,	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500

					surfactantes y colorante	
432	BOLSA CIERRE FACIL PARA SANDWICH	CAJA*50 UND	24111503	bolsa de almacenamiento de crudo de polietileno material de tolerancia al frío: -70 grados Tamaño 16,5 cm x 14,9 cm cantidad 1 caja 50 bolsa x 1 box set	Al guardar está sosteniendo firmemente la cremallera y el sello. Tenga en cuenta que la descompresión causada por la caldera no es microondas o cacerola	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
433	BOLSA CIERRE FACIL PEQUEÑA	CAJA*15 UND	24111503	bolsa de almacenamiento de crudo de polietileno material de tolerancia al frío: -70 grados	Al guardar está sosteniendo firmemente la cremallera y el sello. Tenga en cuenta que la descompresión causada por la caldera no es microondas o cacerola	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
434	BOLSA CIERRE FACIL *20 MEDIANA / CONGELAR	CAJA *20 UND	24111503	bolsa de almacenamiento de crudo de polietileno material de tolerancia al frío: -70 grados	Al guardar está sosteniendo firmemente la cremallera y el sello. Tenga en cuenta que la descompresión causada por la caldera no es microondas o cacerola	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación

435	BOLSA CIERRE FACIL *20 GRANDE / ALMACENAR	* CAJA 20 UND	24111503	bolsa de almacenamiento de crudo de polietileno material de tolerancia al frío: -70 grados	Al guardar está sosteniendo firmemente la cremallera y el sello. Tenga en cuenta que la descompresión causada por la caldera no es microondas o cacerola	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
436	BOLSA NEGRA 65 * 90 / GRANDE	PAQ *6 UND	24111503	especialmente diseñados para depósitos de desechos, en todas las medidas y espesores. También tenemos bolsas biodegradables la mismas que permiten una rápida degradación evitando la contaminación ambiental.	Color: NEGRO	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
437	FIBRA ABRASIVA LAVAVAJILLAS	PAQ * 3	47121803	son fibras de uso mediano hechas de fibras, minerales y resina de alta calidad. Están diseñadas para ser utilizadas para la limpieza diaria de la mayoría de los utensilios de cocina y equipos.	Las fibras se pueden enjuagar con agua tibia o caliente o remojadas en una solución de limpieza para disolver el sucio y la grasa.	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
438	MOLDE PARA LASAGNA	PAQ * 6 UND	24111505	Moldes de Aluminio. Facilitan el horneado y cocción de los alimentos, permiten un calentamiento rápido y homogéneo. Son perfectos para congelar y hornear	ideales para elaboración de postres y pastas+	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
439	VASO PLASTICO DESECHABLE* 12 ONZ	PAQ*50 UND	48101903	Linea transparente de vaso desechable, resistente y económica, mantiene su forma y elaborado en Polipropileno.	CAPACIDAD: 12 oz - 354 ml aprox.	envase que evite su deterioro y contaminación y

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500

						permita su conservación
440	VASO PLASTICO * 7 ONZ	PAQ*12 UND	48101903	Linea transparente de vaso desechable, resistente y económica, mantiene su forma y elaborado en Polipropileno.	resistentes	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
441	VASO PLASTICO * 9 ONZ	PAQ* 50 UND	48101903	Linea transparente de vaso desechable, resistente y económica, mantiene su forma y elaborado en Polipropileno.	resistentes	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
442	VASO MURANO * 9 ONZ	PAQ * 12 UND	48101903	Poliestireno Uso General (GPPS). Productos 100% higiénicos y resistentes. Su textura compacta evita filtraciones y acumulación de bacterias	resistentes	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
443	VASO MURANO * 07 ONZ	PAQ * 12 UND	48101903	Poliestireno Uso General (GPPS). Productos 100% higiénicos y resistentes. Su textura compacta evita filtraciones y acumulación de bacterias	resistentes	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
444	COPA VENECIANA *10 / 3 ONZ CON TAPA	PAQ*10 UND	48101903	Altamente resistentes, no se deforman con el uso. Su práctica tapa puede ser usada como base. Son ideales para salsas, postres, gelatinas, fruta y en general pequeñas porciones.	Funcionalidad y calidad Resistentes Usa la tapa como base Perfectas para ocasiones especiales Versátil y funcional	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500

					Elegantes Disponibles en varios colores	
445	COPA VENECIANA *10 / 5 ONZ CON TAPA	PAQ*10 UND	48101903	Altamente resistentes, no se deforman con el uso. Su práctica tapa puede ser usada como base. Son ideales para salsas, postres, gelatinas, fruta y en general pequeñas porciones.	Funcionalidad y calidad Resistentes Usa la tapa como base Perfectas para ocasiones especiales Versátil y funcional Elegantes Disponibles en varios colores	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
446	CUCHARA PLASTICA GRANDE	PAQ*25 UND	48101815	Elaborados en resina de polipropileno, resistente al doblado, con un proceso de moldeo por inyección, color blanco natural.	resistentes	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
447	CUCHILLO PLASTICO GRANDE	PAQ*25 UND	48101815	Elaborados en resina de polipropileno, resistente al doblado, con un proceso de moldeo por inyección, color blanco natural.	resistentes	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
448	ENCENDEDOR DESECHABLE	*UNIDAD	12131707	Desechable, Recargable, Pedernal, Electrónico, Petróleo, Gas	plastico	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación

449	TOALLA DESECHABLE LAVABLE	PAQ* 3	1411170 3	Puede ser lavada hasta 4 veces, sin deshacerse. Son el reemplazo ideal para tus viejos trapos de cocina. Su exclusiva tecnología 3D te da un paño de gran textura con la absorción y resistencia que necesitas para la limpieza diaria. Son los reutilizables, más higiénicos y resistentes.	Reusables. Doble capa. Fáciles de lavar. No acumula bacterias ni mal olor.	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
450	TENEDOR PLASTICO GRANDE	PAQ*25 UND	4810181 5	Tenedor plástico desechables ultra resistentes, pueden ser utilizadas con cualquier alimento ya sea frío o caliente. Empleadas comúnmente en el sector de alimentos.	resistentes	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
451	FILTROS PARA CAFÉ	*CANAS TA	6012250 4	Filtro tipo cono. Disfrute aún más el sabor de su café con nuestro exclusivo sistema micro fino de poros de sabor reteniendo residuos grasos, aceites, sedimentos amargos, dejando un sabor más puro, suave y fresco	resistentes	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
452	GEL ANTIBACTERIA L PARA MANOS	FCO*25 0 ML	5313160 8	Gel antibacterial con activos antimicrobiales diseñado para la desinfección de las manos y antebrazos. La desinfección de las manos es muy importante para la realización de actividades seguras e inocuas, esto es posible gracias al componente antibacterial, además sus agentes humectantes brindan suavidad y dejan la piel con una agradable sensación de limpieza	Elimina el 99,9% de microorganismos tales como: Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa, Salmonella, Candida albicans y aspergillus brasiliensis.	Almacenar en un lugar seco, fresco y ventilado en su envase original y debidamente cerrado, sin exposición directa a la luz solar o temperaturas extremas que alteren la apariencia o desempe

						ño del producto
453	JABON LIQUIDO PARA MANOS VALVULA	FCO*60 0 ML	5313160 8	Jabón antibacterial con activos antimicrobiales desarrollado para la limpieza y desinfección de las manos y antebrazos en áreas donde se requiera tales como: industrias, colegios, restaurantes, hospitales y demás instituciones	Elimina microorganismos tales como: Escherichia coli, Staphylococcus aureus y Pseudomonas aeruginosa.	Almacenar en un lugar seco, fresco y ventilado en su envase original y debidamente cerrado, sin exposición directa a la luz solar o temperaturas extremas que alteren la apariencia o desempeño del producto. Los productos deben permanecer alejados del fuego o fuentes de ignición
454	LAVAPLATOS LÍQUIDO	FCO*10 00ML	4713182 1	Producto desarrollado especialmente para eliminar todo tipo de grasas tanto de origen animal como vegetal, en vajillas, copas, cristales, recipientes plásticos y todo tipo de utensilios de cocina.	ACCIÓN BACTERICIDA, NO DEJA RESIDUOS, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMA DE 1 AÑO A PARTIR DE LA ENTREGA.	Almacenar en lugares ventilados, frescos y secos. - Proteger los empaques del daño físico y mantenga los bien cerrados.

455	LIMPIADOR>> ARRANCAGRA SA	FCO*50 OML	4713182 1	LIMPIADOR DESINFECTANTE BACTERICIDA EN BASE A UNA MEZCLA DE CLORUROS DE AMONIO CUATERNARIO. DETERGENTES. FOSFATOS Y AGENTES SECUESTRANTES PARA LIMPIAR. DESINFECTAR Y OLORIZAR SUPERFICIES, FRUTAS Y LEGUMBRES FRESCAS, COMPOSICIÓN. DESINFECTANTE WAT: 40% DE INGREDIENTE ACTIVO. DE NALQUILDIMETILBENCIL AMONIO DESINFECTANTE ORGÁNICO 60% DE UREA ESTABILIZADA (TIPO GRAS)	ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS SABOR: INSÍPIDO EN SOLUCIÓN. PURO O BLANCO HUESO EN ESTADO SÓLIDO. INCOLORO EN SOLUCIÓN. APARIENCIA : PRODUCTO SÓLIDO GRANULADO EN CRISTALES. PH (20°C) 1 GRAMO/LITRO: 6.5 — 7.5 ACIDEZ COMO HCl: 50 — 55 MG HCl/100 G DENSIDAD: 0.6154 GR/ML VALORACIÓN VOLUMÉTRICA DE N — ALQUIL DIMETILBENCIL AMONIO. 38.1 — 41.1 %. MARCA RECONCIDA	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
-----	---------------------------------	---------------	--------------	---	--	---

456	CLORO (HIPOCLORITO)	FCO*20 00ML	4713180 7	SOLUCIÓN ACUOSA, CLARA, LIGERAMENTE AMARILLA, OLOR CARACTERÍSTICO PENETRANTE E IRRITANTE. FUERTEMENTE OXIDANTE; DEPENDIENDO DEL PH DE LA SOLUCIÓN SE PRESENTA DISOCIADO EN FORMA DE CLORO ACTIVO, ÁCIDO HIPOCLOROSO HOCl Y/O ION HIPOCLORITO OCl ⁻ . DE ESTAS FORMAS DE "CLORO LIBRE ACTIVO" DEPENDE SU REACTIVIDAD EN LAS REACCIONES DE OXIDACIÓN, CLORACIÓN Y ACCIÓN BIOQUÍMICA TALES COMO EL CONTROL BACTERIOLÓGICO Y MICROBIOLÓGICO	ENVASE ORINAL, NO REENVASADO, LIBRE DE IMPUREZAS	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
457	PAPEL VINIPEL	CAJA*3 00 MTS	1412150 4	Película altamente resistente para el empaque de diversos tipos de alimentos. Es una de las referencias más utilizadas por su versatilidad.	resistentes	Tensión Ruptura: 2.0-3.0 Lb/in Elongación : 250-350% Adherencia: 60-70 gr Permeabilidad Oxígeno: CO2- H2O Color: Transparente
458	PALILLOS	CAJA *180 UND	5313150 7	Palillos de dientes caja x 180 und	resistentes	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
459	PALO PINCHO 25 X100CM	*CAJA	5313150 7	Palos de Pinchos de Madera natural,	resistentes	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación

460	PALILLO TIPO HAMBURGUE SA	PAQ *100 UND	53131507	Palos de Pinchos de Madera natural,	resistentes	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
461	PLATO 20 CM *20 / BLANCO	PAQ*20 UND	52152005	Poliestireno Alto Impacto (HIPS). Productos 100% higiénicos y resistentes. Su textura compacta evita filtraciones y acumulación de bacterias.	resistentes	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
462	PORTA COMIDA 3/D	*20 UND P-3	52152005	Poliestireno Alto Impacto (HIPS). Productos 100% higiénicos y resistentes. Su textura compacta evita filtraciones y acumulación de bacterias.	resistentes	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
463	SERVILLETA DE LUJO	PAQ*40 UND	52121602	Es una servilleta elaborada con 100% fibras de celulosa, de origen natural, con resina para dar resistencia en húmedo. Servilleta blanca, de dos capas, con resistencias mecánicas en húmedo y seco apropiadas para su uso.	Este producto es considerado biodegradable	Certificado FSC - Producto Biodegradable - Empaque primario: Polietileno PE (# 4) 100% reciclable - Empaque Secundario: Caja de cartón corrugado – PAP (#20) empaque biodegradable y 100% reciclable

464	AGUA EN BOTELLA SIN GAS	* 600 ML	50202310	GUA PURIFICADA SIN GAS. COMPOSICIÓN: Agua Purificada, Cloruro de Calcio y Cloruro de. Magnesio	resistentes	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
465	TRAPERO CON CABO	UND	47131618	rapero tipo encabado con cabo de madera , es de hilaza 90% de algodón	con cabo	por unid
466	ESCOBA CON CABO	UND	47131604	Fibras PET duras mas impermeables que otorgan mayor duración a las fibras. Ideal para barrer polvo, hojas y residuos sin desgastar la fibra	con cabo	por unid
467	DETERGENTE	*KG	47131801	EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO. CONCENTRACIÓN AL 6,5% DE INGREDIENTE ACTIVO	resistentes	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
468	INSTACREM BOLSA *100 / SOBRES	*100 SOBRES	50201707	crema no lactea	solidos de jarabe de mauz aciete mineral parcialment e hidrogenad o de soya, caisenato de sodio, estabilizante s	sobres poliester
469	MAYONESA	* KG	50171831	Producto obtenido de la emulsión de aceites vegetales comestibles, yema de huevo, vinagre y agua; con la adición facultativa de los ingredientes citados en la Reglamentación técnico-sanitaria aplicable.	Aspecto y color: emulsión homogénea de consistencia variable y de color uniforme más o menos intenso. 02. Sabor y olor característicos, libre de	doy pack

					presencias extrañas.	
470	PAPA / SURTIDA	* PAQ	50192109	Patatas seleccionadas, aceite de girasol y sal	fritas de color característico	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
471	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA	* 50KG	50221002	Características sensoriales de la harina de trigo: Olor: propio de la harina de trigo. Color: blanco. Sabor: característico del producto Aspecto: polvo o harinoso sin aglutinación o compactación, de aspecto homogéneo. No se permite el uso de conservantes. La harina de trigo debe estar libre de impurezas, presencia de plagas y olor extraño objetable. La harina de trigo debe mantenerse empacado en condiciones de humedad y limpieza que garanticen su conservación.	NTC 267	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación.

LOTE 3. MATERIALES DE FORMACION COCINA Y PANIFICACION CAMPESENA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N°	DENOMINACION TECNICA Y/O COMERCIAL	UM	CODCLASIFICACION DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC) unspsc	DESCRIPCION DEL PRODUCTO / CALIDAD MINIMA	IDENTIFICACION ADICIONAL REQUERIDA/ASPECTO DEL PRODUCTO	PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO S/EMPAQUE
------------------------------	------------------------------------	----	--	---	---	--

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



1	ACEITE VEGETAL, LIBRE DE GRASAS	FRASCO *1000 CC	50151513	LIBRE DE RANCIDEZ, DE MATERIALES EXTRAÑOS, FECHA DE VENCIMIENTO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA	ACEITE VEGETAL REFINADO, LIBRE DE GRASAS TRANS	NTC 258
2	ACEITE *1000 /GIRASOL	FRASCO *1000 CC	50151513	LIBRE DE RANCIDEZ, DE MATERIALES EXTRAÑOS, FECHA DE VENCIMIENTO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA	ACEITE DE GIRASOL REFINADO, LIBRE DE GRASAS TRANS	NTC 258
3	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN	BOTELLA DE VIDRIO *750 CC	50151513	El aceite de oliva debe tener un aspecto limpio a 25 °C, tener sabor y olor característico y estar libre de rancidez. No deben contener sustancias extrañas. No presentar mezcla con otros aceites y grasas	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN, PRESENTACIÓN LITRO	NTC 258
4	ACEITE SOLIDO / CREMOSO	FRASCO *1000 CC	50151513	LIBRE DE RANCIDEZ, DE MATERIALES EXTRAÑOS, FECHA DE VENCIMIENTO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA	100% aceite vegetal. Rendidor en el proceso de freído. Deja a todos los fritos crocantes y secos. Naturalmente libre de grasas trans y colesterol. Práctico empaque.	NTC 258
5	ACEITUNA MANZANILLA EN CONSERVA	FCO *250GR	50367218	Las aceitunas podrán estar en un medio de cobertura líquido como salmuera, vinagre o aceite	El producto se deberá empacar en envases o empaques de material inocuo que asegure su conservación o higiene durante su almacenamiento	Cumplir con los requisitos establecidos en: Norma Técnica Colombiana NTC 4842 – Aceitunas de mesa Norma Técnica Colombiana NTC 512-1

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1 CO-SC-CER33681-1

6	ACEITUNA MORADAS EN CONSERVA	FCO *250GR	50367210	Las aceitunas podrán estar en un medio de cobertura liquido como salmuera, vinagre o aceite	El producto se deberá empacar en envases o empaques de material inocuo que asegure su conservación o higiene durante su almacenamiento	Cumplir con los requisitos establecidos en: Norma Técnica Colombiana NTC 4842 – Aceitunas de mesa Norma Técnica Colombiana NTC 512-2
7	ACEITUNA RELLENA EN CONSERVA	FCO *250GR	50367211	Las aceitunas podrán estar en un medio de cobertura liquido como salmuera, vinagre o aceite	El producto se deberá empacar en envases o empaques de material inocuo que asegure su conservación o higiene durante su almacenamiento	Cumplir con los requisitos establecidos en: Norma Técnica Colombiana NTC 4842 – Aceitunas de mesa Norma Técnica Colombiana NTC 512-3
8	ALCAPARRA EN VINAGRE /EN CONSERVA	FCO *250GR	50476814	NTC 4107 Resolución 14712 del Ministerio de Salud.	Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o emparador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto	En envase de vidrio que conserve las características organolépticas del producto

9	ACHIRAS / BISCOCHO DE ACHIRA	PAQ* 250GR	5018200 1	Producto que no lleva grasas Hidrogenadas. - Producto sin aditivos - Conserva sabor natural. F11	BISCOCH O DE ALMIDON DE ACHIRA	En condicio nes adecuad as de almacen amiento hasta seis (6) meses . (Condi ones adecuad as de almacen amiento son : 40 - 60 % de humeda d relativa , 18 - 25 ° c de temperat ura
10	AJO /MOLIDO	PAQ*1 25GR	5017190 2	Aspecto: Característico de la especia. Molido. Color: Crema y característico del producto deshidratado. Olor: Típico de la especia. Exento de olores atípicos. Sabor: Intenso y típico de la especia. Textura: Típica del producto Otras: Ausencia materias extrañas	Ajo natural deshidrata do y pulverizad o. Contiene sulfitos.	NO APLICA
11	AJONJOLI TRADICIONA L	BOLSA *500G R	1015160 6	Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud. NTC 4423	El producto debe estar libre de impurezas o materiales extraños. El color: puede ser amarillo o característi co de la variedad. Sabor: a nuez Olor: característi co de la variedad. Forma: ovalada. No debe presentar	Los empaqu es deben ser de un material atóxico, inalterabl e al contacto con el producto que no altere las caracterí sticas del producto y asegure n su conserva ción lo preserve n

					<p>olores extraños, ni humedad externa anormal, no se permite la presencia de plagas, residuos químicos y signos de pudrición. El producto no debe contener sustancias destinadas a dar aroma, color o a modificar las características fisicoquímicas</p>	<p>durante su vida útil</p>
12	AJONJOLI DESCORTEZ ADO	SOBRE*125 GR	10151606	Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud. NTC 4423	<p>El producto debe estar libre de impurezas o materiales extraños. El color: puede ser amarillo o característico de la variedad. Sabor: a nuez Olor: característico de la variedad. Forma: ovalada. No debe presentar olores extraños, ni humedad externa anormal, no se permite la presencia</p>	<p>Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil</p>



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					de plagas, residuos químicos y signos de pudrición. El producto no debe contener sustancias destinadas a dar aroma, color o a modificar las características fisicoquímicas	
13	ALMIDON DE YUCA	BOLSA *12KG	50221303	NTC 926	Debe presentar color blanco, olor característico y sabor ligeramente dulce. Debe ser almacenado o a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar exento de sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad
14	ALMENDRA EN PEPA	SOBRE *150 GR	50101716	NTC 1291	Color: que sea uniforme característico de producto Olor y sabor: característico	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1 CO-SC-CER33681-1



					Apariencia : firme seco y duro La almendra debe estar libre de residuos de sustancias tóxicas o infectado.	producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización
15	ARANDANO EN CONSERVA	SOBRE*100 GR	50372100	Producto deshidratado, que consiste en la extracción y evaporación de líquidos del fruto como proceso básico. No contiene aditivos, conservantes, preservantes, endulzantes ni colorantes. Libre de Modificación Genética	Color: Propio de la variedad Olor: Característico de la fruta, exento de olores extraños Textura: Suave - firme Sabor: Intenso sabor dulce-ácido	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización
16	AREQUIPE	TARRO*500 GR	50131702	Producto higienizado obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche y azúcares /	Los dulces de leche debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 2310 de 1986 del Ministerio de Salud NTC 3757	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización

17	ARROZ ARBOREO	BOLSA *900 GR	50221101	SABOR/OLOR AUSENCIA DE SABORES Y OLORES ETRAÑAS FORMA/COLOR GRANO MEDIO Y PERLADO DE COLOR BLANCO UNIFORME No se acepta arroz que posea olores objetables, ni exceda de 0.1 % de impurezas. No se debe brillar adicionando aceite mineral ni utilizar colorantes no	RISO ARBORIO es de grano medio, redondo y blanquecino,	Los empaques destinados para contener el producto deben ser de fibras naturales , polipropileno, polietileno u otro material que no altere la calidad del producto
18	ARROZ PARBORIZADO	BOLSA *1000 GR	50221101	El arroz vaporizado (o "parbolizado") se obtiene tras someter al arroz con cáscara a un remojo de 60 °C y a continuación, a una fuerte presión de vapor, así se elimina una buena parte del almidón, conservando vitaminas y sales minerales que los arroces tradicionales pierden durante su pulido.	El arroz parbolizado, también como arroz vaporizado , es un arroz que industrialmente viene pre-cocido por vapor, por eso el nombre.	NO APLICA
19	ARROZ BLANCO EXCELSO	BOLSA *1000 GR	50221101	NTC 671	Arroz elaborado, descascarado al cual se le ha eliminado parcial o totalmente el germen y las capas de la aleurona Se conoce en el lenguaje internacion al como arroz pulido. El arroz blanco se clasifica por tipos y por grados, de acuerdo	Los empaques destinados para contener el producto deben ser de fibras naturales , polipropileno, polietileno u otro material que no altere la calidad del producto



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					con el porcentaje de defectos presentes. Requisitos generales: No se acepta arroz que posea olores objetables, ni exceda de 0.1 % de impurezas	
20	ARROZ BLANCO TRADICIONAL	BOLSA *500GR	50221101	NTC 671	Arroz elaborado, descascarado al cual se le ha eliminado parcial o totalmente el germen y las capas de la aleurona. Se conoce en el lenguaje internacional como arroz pulido. El arroz blanco se clasifica por tipos y por grados, de acuerdo con el porcentaje de defectos presentes. Requisitos generales: No se acepta arroz que posea olores objetables, ni exceda de	Los empaques destinados para contener el producto deben ser de fibras naturales, polipropileno, polietileno u otro material que no altere la calidad del producto

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1
Certificado No. CO-SC-CER339081-1

					0.1 % de impurezas	
21	ARVEJA AMARILLA SECA	BOLSA *500G R	50423515	La arveja seca no debe tener una humedad mayor al 13%. Debe presentar color y olor característico propio del grano. La arveja limpia no debe contener más del 1.0% de impurezas.	El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto
22	ARVEJA VERDE SECA	BOLSA *500G R	50423515	La arveja seca no debe tener una humedad mayor al 13%. Debe presentar color y olor característico propio del grano. La arveja limpia no debe contener más del 1.0% de impurezas.	El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto

23	ARVEJA EN COSERVA CON ZANAHORIA	LATA* 300GR	50463516	Producto con tratamiento térmico, elaborado con vegetales.	COLOR Verde característico de la arveja y de la zanahoria OLOR Característico a vegetales en conserva SABOR Característico a arveja con sal	Sin colorantes Sin conservantes Abre fácil
24	ATUN AGUA EN CONSERVA	LATA* 175 GRS	50467007	Atún en conserva, es el producto constituido por la carne de atún, aceite de soya, agua y sal. Producto de la pesca, constituido por la carne de las especies apropiadas envasadas con agua y/o aceite con la adición de sal, aderezos, especias comestibles con o sin aditivos permitidos y de cualquier tipo de ingrediente o sustancia que genera ganancia en el peso drenado; que es envasado herméticamente y sometido a un tratamiento térmico.	Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento, vigente, con registro sanitario de INVIMA. Clasificado como lomos de atún (compacto) en agua. Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la NTC – 1276	El atún enlatado en conserva debe cumplir con los requisitos físicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 148 de 2007 y NTC 1276

25	ATUN EN ACEITE EN CONSERVA	LATA* 175 GRS	50467008	Atún en conserva, es el producto constituido por la carne de atún, aceite de soya, agua y salProducto de la pesca, constituido por la carne de las especies apropiadas envasadas con agua y/o aceite con la adición de sal, aderezos, especias comestibles con o sin aditivos permitidos y de cualquier tipo de ingrediente o sustancia que genera ganancia en el peso drenado; que es envasadoherméticamente y sometido a un tratamiento térmico.	Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento, vigente, con registro sanitario de INVIMA Clasificado como lomos de atún (compacto) en aceite. Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la NTC – 1276	El atún enlatado en conserva debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 148 de 2007 y NTC 1276
26	ATUN EN ACEITE DE OLIVA EN CONSERVA	LATA* 160 GRS	50467009	Atún en conserva, es el producto constituido por la carne de atún, aceite de soya, agua y salProducto de la pesca, constituido por la carne de las especies apropiadas envasadas con agua y/o aceite con la adición de sal, aderezos, especias comestibles con o sin aditivos permitidos y de cualquier tipo de ingrediente o sustancia que genera ganancia en el peso drenado; que es envasadoherméticamente y sometido a un tratamiento térmico.	Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento, vigente, con registro sanitario de INVIMA Clasificado como lomos de atún (compacto) en aceite. Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la NTC – 1276	El atún enlatado en conserva debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 148 de 2007 y NTC 1276

27	AVENA DE FIBRA MOLIDA	BOLSA *250 GR	10151605	Harina color uniforme, ligeramente crema, razonablemente libre de manchas oscuras cascarillas y material extraño	100% Avena de Grano Entero Molida, obtenida de la molienda de las avena en hojuelas o de granos de avena precocidos .	Para Tarros: Cartón corrugado o de resistencia adecuada, impreso y sellado con goma. Para bolsa con Zipper: Bolsa exterior de Polietileno o impresa y caja corrugada. Para otras bolsas: Bolsa exterior de Polietileno o Para la línea industrial (12 kg, 25 kg): Bolsa exterior de Papel o Polipropileno impresa
28	AZUCAR BLANCA	BOLSA *500 GR	50161814	Cumplir con los requisitos establecidos en la norma Técnica -NTC 611	El azúcar blanco no deberá presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una inadecuada manipulación del producto.	El azúcar blanco se debe empacar en recipientes de material adecuado que no altere las características del producto y lo preserve

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



						n durante su transporte y almacenamiento. El rotulado debe cumplir con la Resolución 05109 del ministerio de Protección Social
29	AZUCAR MORENA	BOLSA *1000GR	50161814	Cumplir con los requisitos establecidos en la norma Técnica -NTC 611	El azúcar morena no deberá presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una inadecuada manipulación del producto.	El azúcar morena se debe empacar en recipientes de material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento. El rotulado debe cumplir con la Resolución 05109 del ministerio de Protección Social

30	AZUCAR PULVERIZADA	BOLSA * 500 GR	50161814	NTC 778, El azúcar pulverizado es sacarosa finamente triturada o molida hasta que quede convertida en polvo, con cristales de un diámetro inferior a 0,15 mm. Azúcar en polvo o para glasear, es azúcar granulado y procesado hasta convertirlo en un polvo fino, pero que no puede reemplazar al azúcar granulado	El azúcar pulverizado a debe cumplir con los siguientes requisitos específicos de calidad. Humedad granulada, % m/m: 0.05 máximo Humedad, moldeado, % m/m: 0.1 máximo Cenizas, % m/m: 0.04 máximo.	Los empaques deben ser de un material adecuado o que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preservan durante su transporte y almacenamiento
31	AVENA DE HOJUELA BASE DE FIBRA	BOLSA *500 GR	10151605	Producto obtenido a partir de la laminación del grano de avena entero, limpio y sano, sometido previamente a un tratamiento térmico que asegure la inactivación de sus enzimas. En la elaboración de este producto no se han utilizado aditivos ni conservantes químicos.	Color: Debe presentar un color castaño o caoba claro uniforme. Aspecto: Mezcla homogénea de hojuelas de tamaño uniforme, de forma ovalada, bordes suaves, superficie suave, compacta y sin desprendimiento de partículas. Olor y Sabor: El producto tendrá olor y sabor característico a avena tostada, estará libre de olores o sabores	Tipo de envase primario : Saco Polipropileno Termo Laminado Tipo de envase secundario (opcional) : Bolsa de polietileno

					extraños (rancio, amargo, a productos químicos).	
32	CREMA EN POLVO /PARA POSTRES Y TORTAS	SOBRE *50 GRS	5017183 3	Polvo para preparar Crema Chantilly Artificial libre de gluten. Ideal para rellenar y decorar tortas, pasteles, postres y helados.	Aproximad amente 1 litro de crema	Los empaques deben ser de un material adecuado o que no altere las características del producto y asegure n su conservación lo preserve n durante su transporte y almacen amiento
33	BIZCOCHO DE CUAJADA	PAQ*1 85 GRS	5018190 4	Producto que no lleva grasas Hidrogenadas. - Producto sin aditivos - Conserva sabor natural.	BISCOCH O DE ALMIDON DE ACHIRA	En condicio nes adecuadas de almacen amiento hasta seis (6) meses . (Condic iones adecuadas de almacen amiento son : 40 - 60 % de humedad relativa

						, 18 - 25 ° c de temperatura
34	BOCADILLO DE GUAYABA EN LONJA	BARRA *500 GR	50161814	Producto sólido obtenido de la concentración por cocción del jugo o pulpa de guayaba con la adición de edulcorantes y aditivos permitidos. Producto de consumo directo.	El producto se empaquetará en material inerte que garantice al producto el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto	Color: rojo oscuro. Sabor: dulce, característico de la guayaba. Debe estar libre de la presencia de plagas (insectos o larvas), humedad extra anormal y fermentación.
35	CEBADA PERLADA EN GRANO SECO	BOLSA *500 GR	10151603	Producto obtenido de la limpieza del grano de cebada, cumpliendo con parámetros de humedad menor o igual a 14. Libre de impurezas y/o contaminantes.	COLOR : AMARILLO CREMA ASPECTO : GRANOS OVALADOS OLOR: CARACTERÍSTICO FRESCO SABOR : CARACTERÍSTICO	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y asegure su conservación lo preserve durante su transporte y almacenamiento

36	CARNE DE DIABLO / EN CONSERVA	LATA *80 GR	50112005	Delicioso sabor con un toque picante. Perfecta para comer con galletas, tostadas o con pan	en conserva	Los empaques deben ser de un material adecuado o que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
37	CALAMARES EN SU TINTA EN CONSERVA	LATA* 115 GR	50112005	Aspecto: Trozos Color: negro característico Olor: Típico del producto. Exento de olores atípicos. Sabor: Característico del producto. Exento de sabores atípicos. Textura: Consistente y firme. Otras:	NO APLICA	Los empaques deben ser de un material adecuado o que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento

38	CEBOLLITAS ROJA EN CONSERVA	FCO *250 GRS	50405319	NTC 4107 Resolución 14712 del Ministerio de Salud.	Los vegetales empleados deben tener aspecto fresco debe estar sanos, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Sabor: a cebolla Color: blanco o rojo. Olor y sabor: característico depende el medio de cobertura empleado, tendiendo a ácido. Apariencia : brillante, transparente.	En envase de vidrio que conserve las características organolépticas del producto . Rotulado con el nombre del producto , nombre del producto r o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto
39	CEBOLLITAS BLANCA EN CONSERVA	FCO*250 GRS	50405319	NTC 4107 Resolución 14712 del Ministerio de Salud.	Los vegetales empleados deben tener aspecto fresco debe estar sanos, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Sabor: a cebolla Color: blanco o	En envase de vidrio que conserve las características organolépticas del producto . Rotulado con el nombre del producto , nombre del producto r o empacador (marca

					rojo. Olor y sabor: característico depende el medio de cobertura empleado, tendiendo a ácido. Apariencia : brillante, transparente.	comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto
40	CEREAL DE CHOCOLATE	CAJA* 550 GRS	5022120 1	elaborados con cereales integrales y tienen el sabor a chocolate	Bolsa laminada de polipropileno biorientado o poliéster más polietileno de baja densidad pigmentado o blanco con cierre tipo zipper	NO APLICA
41	CEREAL AZUCARADO	CAJA* 730 GRS	5022120 1	elaborados con cereales integrales	Bolsa laminada de polipropileno biorientado o poliéster más polietileno de baja densidad pigmentado o blanco con cierre tipo zipper	NO APLICA

42	CHUCULA (HARINA A BASE DE CEREALES)	BOLSA *225G R	5022120 1	<p>Producto procesado que resulta de mezclar harinas tostadas de cereales como: Maíz, habas, arveja, trigo y cebada, además de cacao, maní, clavo y canela.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Forma esférica maciza o en polvo. - Color marrón - Producto fresco, fácil de disolver - Consistencia dura y fácil de disolver. - Olor y sabor propio del producto. - Al producto no se le debe adicionar sustancias inertes, dextrinas, conservantes o materias extrañas. - Libres de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima</p>	No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.	Bolsa de polietileno o polipropileno, grado alimentario de primer uso. - El producto debe ser homogéneo
43	COBERTURA DE CHOCOLATE SEMIAMARGA / Elaborada con manteca de cacao, azúcar y leche en polvo.	CAJA* 500GR	5016151 1	<p>Producto obtenido de chocolate, sucedáneos del chocolate, chocolate compuesto o chocolate aromatizado que se utilizan generalmente para recubrir otros productos o hacer productos de chocolates o productos de sucedáneos para consumo directo</p>	El chocolate de cobertura debe contener, en extracto seco, no menos del 35% de extracto seco total de cacao, del cual no menos del 31% será manteca de cacao y el 2,5%, por lo menos, extracto seco magro de cacao	El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC-512-1 y NTC 512-2 Se deben envasar en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes

44	CEREZAS /MARRASQUINO	FCO*2 50 GRS	5030252 7	Características de la organolépticas cereza: Color: rojo negruzco dependiendo del grado de madurez. Sabor: ácido y dulce característico de la cereza. Olor: propio de la fruta. El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme. La cereza debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños.	La cereza debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291 Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría a color y calibre
45	CHAMPIÑONES ENTEROS EN CONSERVA	FCO*2 80GR	5046481 5	El aspecto de los champiñones es de textura lisa, color crema claro, y su sabor característico	en conserva	En envase de vidrio que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o emparador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto



El empleo
es de todos

Mintrabajo

46	CHAMPIÑONES CORTADOS EN CONSERVA	FCO*2 80GR	5046481 5	El aspecto de los champiñones es de textura lisa, color crema claro, y su sabor característico	en conserva	En envase de vidrio que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o emparador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto
47	COCO DESHIDRATADO	PAQ* 45 GR	5037700 8	NTC 695	Características de la organolépticas del coco: Color: depende de la variedad, la pulpa de blanca. Textura: la pulpa es dura. Sabor: dulce. Olor: La pulpa es aromática Forma: redonda u ovalada	Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (Sin materiales extraños), con un color según la variedad. El coco debe

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1 CO-SC-CER33681-1

						estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños
48	COCTEL DE FRUTAS EN CONSERVA	LATA* 820 GRS	5016151 2	Elaborado con mezcla de frutas en almíbar compuesta por un mínimo de 4 un máximo de 6. Los constituyentes obligatorios son: melocotón, pera y cereza, y los facultativos albaricoque, uva y piña.	en conserva	Los empaques deben ser de un material adecuado o que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
49	CREMA DE COCO	FCO*5 95 GR	5020280 1	La Crema de coco es un alimento de consistencia suave, cremosa y de color blanco que puede ser utilizado en diferentes preparaciones culinarias y bebidas frías.	Ideal para pasteles, postres y de cocteles.	Los empaques deben ser de un material adecuado o que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500

						transporte y almacenamiento
50	CREMA PASTELERA PARA COBERTURA Y RELLENO DE PARA PANADERIA Y RESPOSTERIA SABOR A VAINILLA	CAJA* 4 LTRS	50171833	Es el producto obtenido de las emulsiones de grasas, aceites vegetales y almidones modificados que conjugados con sólidos lácteos obtenemos una crema de uso inmediato, en decoraciones en pan, pasteles. Es un producto elaborado con las técnicas más modernas de fabricación y sometida a estrictas normas de control de calidad.	Es una crema que al ser sometida a un proceso de horneado o cambios bruscos de temperatura, se conserva con la firmeza, color y sabor agradable con textura suave, cuerpo homogéneo y humedad agradable al paladar. Además tiene gran rendimiento, estabilidad en el decorado. Es ideal para rellenos con cualquier tipo de pan.	EMPAQUE PRIMARIO: Manga de polietileno de baja densidad. Grado alimenticio. EMPAQUE SECUNDARIO: Caja de cartón corrugado
51	CREMA DE LECHE EN LATA	LATA* 295GR	73131804	Cumplir con los requisitos establecidos en la norma Técnica – NTC- 930 Resolución 2310 de 1986 y Resolución 1804 de 1989	Es el producto higienizado, obtenido por reposado o centrifugación de la leche, adicionado o no de cultivos lácteos específicos, se	Debe estar exenta de grasa de origen vegetal o animal diferentes a la láctica. La crema de leche debe

					puede obtener como crema de leche para batir, crema de leche batida, crema de leche en pulverizadores y crema de leche en polvo.	cumplir con los límites de residuos de plaguicidas establecidos en el resolución 2906 de 2007.
52	CROQUETAS DE YUCA PRECOCIDAS	BOLSA *1000GR	50456868	El producto es elaborado a partir del lavado, pelado, cocción, molienda, formado y fritura de yucas sanas y frescas. Producto con forma prismática el cual requiere un proceso térmico adicional para ser ingerido.	<ul style="list-style-type: none"> Apariencia : Prismática Color: Amarillo Claro Olor: Yuca Sabor: Salado Textura: Firme, acabado corrugado, sin presencia de material extraño ni puntos oscuros 	Almacenar en un lugar refrigerado con una temperatura menor a -18 °C, el cuarto debe de estar libre de olores fuertes y debe de permanecer aseado
53	CUCHUCO DE CEBADA EN GRANO SECO	BOLSA *500 GR	50221001	<p>Producto obtenido de la trituration de la cebada, grano de la especie Hordeum vulgare L. ssp., pelado y trozado.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aspecto grano triturado seco. - Color variable del blanco al café. - Olor característico. - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Libres de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p>	olor sabor y color característicos del producto	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y asegure su conservación lo preserve durante su transporte y almacenamiento

54	COCOA EN POLVO	BOLSA *230GR	50161511	Es el producto de la molienda de la torta de cacao o licor de cacao. - Producto al cual se le ha retirado la mayor parte de la manteca de cacao. - Color marrón. - Olor y sabor propio del producto. - No se permite la adición de otra grasa diferente a la manteca de cacao. - Al producto no se le debe adicionar sustancias inertes, dextrinas, conservantes o materias extrañas. - Libres de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.	No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 1511 de 2011. - Cumplir con los requisitos establecidos en NTC NTC 518	Bolsa de polietileno o polipropileno, grado alimentario de primer uso. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto
55	CIRUELAS PASAS EN CONSERVA	PAQ*500GR	50352800	Producto deshidratado. - Ciruelas enteras, sin semilla, sanas, libres de ataque de insectos y hongos. - Color marrón oscuro avinado. - Sabor y aroma característicos del producto. - Consistencia semiblanda. - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Libre de ataque de insectos y enfermedades, materiales extraños, daño mecánico, manchas, perforaciones, y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima	No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. - Cumplir con la norma INVIMA: Fruta deshidratada.	Bolsa de polietileno o polipropileno, grado alimentario de primer uso. - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color.

56	CUCHUCO DE MAÍZ EN GRANO SECO	BOLSA *500 GR	50161511	<p>Cuchuco de maíz es el producto obtenido de la tritución del grano del maíz blanco previamente trillado (conjunto de granos desgranados y enteros de maíz duro), "de la especie Zea mayz indentata L" y dentado "Zea mayz indurata L" pelado y trozado o semisólido.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aspecto grano triturado seco. - Color blanco. - Olor característico. - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Libres de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p>	No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.	Bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto
57	CREMA CHANTILLI	SOBRE * 100GR	50171833	<p>Polvo para preparar Crema Chantilly Artificial libre de gluten. Ideal para rellenar y decorar tortas, pasteles, postres y helados.</p>	olor sabor y color característicos del producto	Los empaques deben ser de un material adecuado o que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento

58	CUCHUCO DE TRIGO EN GRANO SECO	BOLSA *500 GR	50161511	<p>Cuchuco de trigo es el producto obtenido de la tritución del grano del trigo, comn Triticum aestivum L., o trigo ramificado Triticum compactum host., pelado y trozado o semisólido.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aspecto grano triturado seco. - Color variable del blanco al caf. - Olor característico. - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Libres de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p>	No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.	Bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
59	BREVAS EN CONSERVA	FCO * 520 GR	50323100	<p>Obtenido a partir de breva (higos) seleccionada posteriormente caladas en un almíbar concentrado controladamente hasta obtener un producto de excelentes características sensoriales y de preservación sin el uso de conservantes.</p>	Brevas (higos). Sin colorantes, ni conservantes	Frasco de vidrio con tapa metálica. Peso neto: 520gramos. Embalaje:

60	MARGARINA VITINA HOJALDRE	BOLSA *500 GR	5013170 3	<p>Margarina industrial: Emulsión de consistencia líquida o plástica constituida por agua y/o leche y/o sus derivados, con aceites vegetales y grasas vegetales comestibles, adicionada o no de saborizantes y/o especias, con un contenido de grasa no menor de 75% y cuyo punto de fusión está comprendido entre 20°C y 42°C, empleadas como materias primas en la elaboración de otros alimentos.</p> <p>Margarina Industrial de excelente plasticidad, la cual permite un rapido empaste y laminado, obteniendo un hojaldre liviano y crujiente.</p>	<p>Color, sabor y aroma característicos del producto. - Libre de rancidez, de materiales extraños. - De fácil untuosidad. - Contenido mínimo de grasa: 80% m/m del producto- Cumplir con la NTC 241 - La margarina debe cumplir con los siguiente requisitos: - Humedad: 12 % 16% máximo. - Grasa (Extracto etéreo) (%) m/m: 80 a 85% Máximo. - Punto de fusión entre 20 y 42°C máximo Margarina Industrial. - Ácidos grasas libres 0.5% - Cloruro de sodio: 3,5% máximo</p>	<p>El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</p>
----	---------------------------------	---------------------	--------------	--	--	--

61	DURAZNO EN MITADES EN COSERVA	LATA* 425GR	5032490 0	<p>Fruto procesado del durazno en mitades, sin semilla ni cáscara, y almíbar a base de azúcar. Fruta firme ideal para cortar y filetear.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sabor: Característico. - Olor: Característico. - Color: Amarillo brillante. - Textura: Suave - No debe presentar sonidos de cliqueo, cuando se hace presión sobre la lata. - Se debe rechazar todas las latas que tengan los lados o extremos inflados; latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor. - Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p>	<p>No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</p> <p>- Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 4929.</p>	<p>Tarro, lata, grado alimentario de primer uso.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
----	--	----------------	--------------	---	--	--

62	ESENCIA LIQUIDA /PARA PARA ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION /SABORES SURTIDOS	FCO *60CC	50161509	Líquido translucido semiviscoso de olor y sabor característico diferentes tipos de alimentos, de acuerdo con las especificaciones requeridas, como, vainilla, canela, frutas, productos lácteos y especias, entre otros, utilizado como saborizante y/o aromatizante en productos de pastelería, repostería, galletería y dulces	Debe presentar color, olor y sabor característico. No debe estar alterada, mal conservada, ácido benzoico, azúcar, ni sustancias extrañas. No debe contener cumarina. Se permite saborizante artificial grado alimenticio. Debe estar exento de sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas. El producto debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas, libre de la presencia de plagas y protegido de la humedad	Debe cumplir con la Norma técnica NTC 1417
----	---	-----------	----------	--	--	--

63	ESENCIA LIQUIDA /PARA PARA ELABORACI ON DE PRODUCTOS DE PANIFICACIO N /SABORES SURTIDOS	FCO*3 800 ML	5016150 9	Líquido translucido semiviscoso de olor y sabor característico diferentes tipos de alimentos, de acuerdo con las especificaciones requeridas, como, vainilla, canela, frutas, productos lácteos y especias, entre otros, utilizado como saborizante y/o aromatizante en productos de pastelería, repostería, galletería y dulces	Debe presentar color, olor y sabor característi co. No debe estar alterada, mal conservad a, ácido benzoico, azúcar, ni sustancias extrañas. No debe contener cumarina. Se permite saborizant e artificial grado alimenticio . Debe estar exento de sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus característi cas físicoquími cas. El producto debe estar exento de contamina ntes especialm ente de sustancias farmacológ icamente activas, libre de la presencia de plagas y protegido de la humedad	Debe cumplir con la Norma técnica NTC 1417
----	--	-----------------	--------------	--	---	--

64	ESPÁRRAGO EN CONSERVA	FRASCO * 340 GR	5040160 0	<p>Producto elaborado con espárragos frescos (<i>Asparagus officinalis</i>), sanos y limpios, envasados herméticamente en un medio de cobertura apropiado (solución a base de sal o ácido acético o vinagre de origen vírico) y sometidos a tratamientos físicos permitidos que garanticen su conservación. En los espárragos en conserva se emplean las siguientes variedades, espárragos blancos, espárragos, verdes y espárragos silvestres o trigueros</p>	<p>Los espárragos empleados deben tener aspecto fresco debe estar sana, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Sabor: característico. Color: que sea uniforme y brillante característico de producto Olor y sabor: característico depende el medio de cobertura empleado, tendiendo a ácido. Apariencia: brillante, transparente.</p>	<p>El empaque utilizado para los espárragos en conserva debe garantizar su conservación y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación durante el transporte y el almacenamiento y comercialización. El producto en su rótulo debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.</p>
----	-----------------------------	--------------------	--------------	--	---	--

65	FRIJOL BLANQUILLO	BOLSA *500 GRS	5040180 0	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC -871	No se aceptará frijol con olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados El frijol para consumo no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicida s	El producto debe ser empacado de tal forma que el producto quede preservado de la contaminación, humedad y que asegure n la buena conservación del producto . El rótulo debe ser impreso cumplir con lo indicado en la Resolución No 005109 Min Protección Social
66	FRIJOL BOLO ROJO	BOLSA *500 GRS	5040180 0	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC -871	No se aceptará frijol con olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados El frijol para consumo no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicida s	El producto debe ser empacado de tal forma que el producto quede preservado de la contaminación, humedad y que asegure n la buena conservación del producto . El rótulo debe ser impreso cumplir con lo indicado en la

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500

						Resolución No 005109 Min Protección Social
67	FRIJOL CARGAMANTO	BOLSA *500 GRS	50401800	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC -871	No se aceptará frijol con olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados El frijol para consumo no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas	El producto debe ser empacado de tal forma que el producto quede preservado de la contaminación, humedad y que asegure la buena conservación del producto . El rótulo debe ser impreso cumplir con lo indicado en la Resolución No 005109 Min Protección Social
68	FRUTA CRISTALIZADA	BOLSA *2500 GRS	50322302	Papaya o cidra cortada, coloreada y preparada por un proceso de pasteurización y secado	Apariencia Color Claro y transparente Olor neutro Sabor Artificial a las diferentes frutas pH 3-4 depende de la fruta	Bolsa de polietileno



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					Textura Semi- dura	
69	GALLETA DE SODA	BOLSA *9 UND	5018190 9	Cumplir NTC 1241. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.	Galletas tipo crackers, sometido a proceso de calor hasta obtener un color dorado y con característi cas crocantes evitando que se queme. - Sabor salado. - Olor característi co del producto. - Color dorado. - Consistenc ia crujiente y firme - Libre de olores y sabores fungosos, fermentad os, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característi co. - Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia	No deben presenta r signos de infestaci ón o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológico s. - Cumplir con los requisito s estableci dos en NTC 1241.

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1 CO-SC-CER339081-1

					de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.	
70	GALLETAS DE SODA	PAQ*2 TACOS /	50181909	Cumplir NTC 1241. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.	Galletas tipo crackers, sometido a proceso de calor hasta obtener un color dorado y con características crocantes evitando que se queme. - Sabor salado. - Olor característico del producto. - Color dorado. - Consistencia crujiente y firme - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 1241.	



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					<p>rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico.</p> <p>- Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad.</p> <p>- El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p>	
--	--	--	--	--	---	--

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SC-CER33681-1



Certificado No.
CO-SC-CER33681-1

71	GALLETAS *6 / SABORES SURTIDOS	PAQ*6 / SABO RES SURT IDOS	5018190 5	Cumplir NTC 1241. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.	<p>Galletas tipo crackers saborizada , sometido a proceso de calor hasta obtener un color dorado y con características crocantes evitando que se queme.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sabor característico. - Olor característico del producto. - Color café – dorado uniforme. - Consistencia crujiente y firme. - Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no 	<p>No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</p> <p>- Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 1241.</p>
----	---	---	--------------	---	--	--



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					<p>característico.</p> <ul style="list-style-type: none">- Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad.- El producto a suministrar debe ser de primera calidad. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse e hasta cumplir su vida útil mínima</p>	
--	--	--	--	--	---	--

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SC-CER33681-1

Certificado No.
CO-SC-CER33681-1

72	GARBANZO /EN GRANO CORRIENTE	BOLSA *500 GRS	5042681 8	Cumplir NTC 923. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.	<p>Granos procedentes de la especie Cicer arietinum L.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Garbanzo grande, comprende granos enteros y sanos con tegumentos externos de color generalmente uniformes amarillo claro (amarillo). - Olor característico - Color amarillo. - Textura rugosa. - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Limpio, libre de impurezas, insectos y materiales extraños. - Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas, perforaciones, y sin presencia de humedad. - La clasificación del 	No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos
----	------------------------------------	----------------------	--------------	--	---	--

					alimento debe ser tipo 1, grado 2 de acuerdo a lo establecido en la NTC 923. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.	
73	GASEOSA SABORES SURTIDOS	BOTELLA*1,5 ML	50202300	La gaseosa, o bebida carbonatada, es una bebida saborizada, efervescente (carbonatada) y sin alcohol.	NO APLICA	Los empaques deben ser de un material adecuado o que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento



El empleo
es de todos

Mintrabajo

74	GASEOSA MEGA FAMILIAR /SABORES SURTIDOS	BOTEL LA*300 0 ML	5020230 0	La gaseosa, o bebida carbonatada, es una bebida saborizada, efervescente (carbonatada) y sin alcohol.	NO APLICA	Los empaques deben ser de un material adecuado o que no altere las características del producto y asegure n su conservación lo preserve n durante su transporte y almacenamiento
75	REFAJO 1500 CM3 / PET ELABORADA A BASE DE MALTA	BOTEL LA*1.5 ML	5020230 0	Agua, cerveza, azúcar, gas carbónico, acidulante (E330), saborizantes artificiales (Kola champaña, Crema soda), colorantes artificiales (E102, Rojo N° 40 y Azul N°1)	NO APLICA	Los empaques deben ser de un material adecuado o que no altere las características del producto y asegure n su conservación lo preserve n durante su transporte y almacenamiento
76	CERVEZA / EXTRA	6*355 ML	5020220 1	Cerveza rubia oscura extra fuerte con espuma firme y aromas dulces de fruta madura y granos con una nota alcohólica subyacente. Sabor potente con un cuerpo robusto, chispeante con una textura completa.	NO APLICA	Los empaques deben ser de un material adecuado o que no altere las características del

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SC-CER33681-1

Certificado No.
CO-SC-CER33681-1



El empleo
es de todos

Mintrabajo

						producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
77	GASEOSA MEGAFAMILIAR SURTIDA	BOTELLA 2.5LITROS MEGA	50202300	La gaseosa, o bebida carbonatada, es una bebida saborizada, efervescente (carbonatada) y sin alcohol.	NO APLICA	Los empaques deben ser de un material adecuado o que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
78	GASEOSA SURTIDA	*600 ML / PET.	50202300	La gaseosa, o bebida carbonatada, es una bebida saborizada, efervescente (carbonatada) y sin alcohol.	NO APLICA	Los empaques deben ser de un material adecuado o que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1
Certificado No. CO-SC-CER33681-1

						almacenamiento
79	GLASEADOS PARA RELLENO (PARA ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION)	BOLSA *1000GR	50181708	Los glaseados son considerados como una salsa dulce, obtenidos a base de una mezcla de agua, espesantes y saborizantes. Los hacen especiales para cobertura de postres y tortas proporcionando un alto brillo a las frutas y por su fácil aplicación son ideales en esponjados y toda clase de repostería.	Producto listo para consumir, ideal para toda clase de repostería, como rellenos, coberturas de tortas, decoración postres y helados, proporcionando un alto brillo y sabor a los alimentos. Producto para todo el público en general.	Bolsas plásticas con tapas plásticas de polietileno o en presentaciones de 1000 g y tarros plásticos con tapa plástica de polietileno
80	GELATINA EN POLVO SIN SABOR	CAJA *30GR	51131903	NTC 1629 Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.	El producto puede contener aditivos (colorantes y saborizantes) de uso permitido de acuerdo a las Buenas Prácticas de Fabricación. Preparar debe estar exenta de humedad el color, sabor y olor son característicos de los aditivos empleados. Debe estar	En su elaboración se debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. La gelatina debe cumplir con los límites establecidos para metales pesados y metaloid

					exento de sustancias tóxicas o residuos de drogas o medicamentos.	es en las materias primas, en el producto en proceso de elaboración o en el producto terminado o establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social
81	GELATINA EN POLVO SABORES SURTIDOS	CAJA *40GR	51131903	NTC 1629 Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.	El producto puede contener aditivos (colorantes y saborizantes) de uso permitido de acuerdo a las Buenas Prácticas de Fabricación. Debe estar exento de humedad, el color, sabor y olor son característicos de los aditivos empleados. Debe estar exento de sustancias tóxicas o residuos de drogas o medicamentos.	En su elaboración se debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. La gelatina debe cumplir con los límites establecidos para metales pesados y metaloides en las materias primas, en el producto en proceso de elaboración



						ón o en el producto terminado o establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social
82	GRAGEAS	PAQ.*1 25 GR	5016181 4	GRAGEA CONFETTI PRIMARIOS X 100 GR. GRAGEA COMESTIBLE CONFETTI EN COLORES SURTIDOS (VERDE- AZUL CLARO- AMARILLO- NARANJA- ROJO), ESPECIALES PARA DECORACIÓN DE TORTAS, CUPCAKES, GALLETAS Y UNA GRAN VARIEDAD DE CREACIONES EN BIZCOCHERÍA, PASTELERÍA, GALLETERÍA Y HELADERÍA.	LIBRE DE MATERIALES EXTRAÑOS, SIN OLORES EXTRAÑOS	Los empaques deben ser de un material adecuado o que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento

83	GRANOLA	CAJA* 400 GRS	5010171 7	Cumplir NTC 3749. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan	<p>Alimento formado por mezcla de cereales y frutos secos.</p> <p>-</p> <p>Consistencia suelta típica de cereales.</p> <p>- Hojuelas de color crema, ligerament e caoba característica y un sabor y aroma característicos.</p> <p>- Sabor, color y olor característico del fruto seco.</p> <p>- Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico.</p> <p>- Libre de ataque de insectos y enfermedades, materiales extraños, daño mecánico, manchas, perforaciones, y sin presencia de humedad.</p> <p>- El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características</p>	<p>Bolsa de polietileno o polipropileno biorentado, grado alimentario de primer uso.</p> <p>- El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto</p>
----	---------	---------------------	--------------	--	---	--



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					cas mencionad as en la presente ficha deben manteners e hasta cumplir su vida útil mínima	
--	--	--	--	--	---	--

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SC-CER33681-1



Certificado No.
CO-SC-CER339081-1

84	HARINA DE MAÍZ	BOLSA *500 GRS	5022100 2	Cumplir NTC 3594. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.	<p>Producto alimenticio obtenido de la molturación y clasificación por granulometría de granos de maíz.</p> <p>- Color amarillo o blanco de acuerdo a su declaración.</p> <p>- Sabor y olor característico</p> <p>- La harina de maíz, debe ser inocua y apropiada para el consumo humano</p> <p>- La adición de vitaminas y minerales debe cumplir con lo estipulado en la legislación vigente</p> <p>- Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico.</p> <p>- Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin</p>	<p>No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</p> <p>- Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 3594</p>
----	-------------------	----------------------	--------------	---	---	---

					<p>presencia de humedad.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p>	
85	HARINA DE PAN / MIGA DE PAN	BOLSA *500GR	50221002	<p>Producto de la panadería molido, de baja humedad.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sabor característico. - Color de la miga dorado uniforme. - Textura granulada. - Partículas pequeñas. - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima</p>	<p>Cumplir NTC 1363. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.</p>	<p>Los empaques deben ser de un material adecuado o que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento</p>

86	HARINA DE TRIGO	BOLSA *500GR	50221002	Características sensoriales de la harina de trigo: Olor: propio de la harina de trigo. Color: blanco. Sabor: característico del producto Aspecto: polvo o harinoso sin aglutinación o compactación, de aspecto homogéneo. No se permite el uso de conservantes. La harina de trigo debe estar libre de impurezas, presencia de plagas y olor extraño objetable. La harina de trigo debe mantenerse empacado en condiciones de humedad y limpieza que garanticen su conservación.	NTC 267	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación.
87	HELADO SABORES SURTIDOS	CAJA* 1 LITRO	50192303	NTC-4979 Cumplir con la NTC 1239: Helado y Cumplir Resolución 1804 de 1989	Helado de crema de sabores surtidos Es el producto higienizado, obteniendo a partir de una mezcla de grasa y proteínas de leche, con edulcorantes y otros ingredientes, presentado al consumidor en estado de congelación total o parcial según la variedad del helado Requisitos generales Color característico de sabor descrito	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500

					del helado, textura cremosa, suave al paladar, sin grumos o fragmentos de hielo	
88	HUEVO CODORNIZ	CAJA* 24 UNDS	5013161 8	Blanco amarillento muy pigmentados con manchas café y negras que varían en la intensidad y el brillo	Huevos provenientes de la codorniz para consumo humano, sin roturas, ni suciedad que puedan alterar la calidad del huevo. Pequeños, de cascara frágil, de color blanco amarillento en toda la superficie, con manchas o pigmentaciones de color café oscuro.	Los empaques deben ser de un material adecuado o que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
89	HUEVO DE GALLINA CORRIENTE *30 UND	CUBET A*30 UND	5013162 3	Huevos de gallina con cáscara aptos para el consumo humano en estado natural o para su utilización por las industrias alimenticias	PARÁMETRO ESPECIFICACIÓN ASPECTO Forma ovoidal, cáscara limpia y entera (sin grietas o fisuras apreciables a simple	El huevo comercial es empacado en bandejas de cartón las cuales presentan un color uniforme

					<p>vista) COLOR Característico de la línea genética. OLOR Característico al producto, ausencia de olores extraños TEXTURA Cáscara lisa SABOR Característico a huevo de gallina.</p>	<p>, son fabricadas con material reciclable mediante proceso de moldeo</p>
90	HUEVO DE GALLINA CORRIENTE *15 UND	CUBET A*15 UND	50131623	Huevos de gallina con cáscara aptos para el consumo humano en estado natural o para su utilización por las industrias alimenticias	<p>PARÁMETRO ESPECIFICACIÓN ASPECTO Forma ovoidal, cáscara limpia y entera (sin grietas o fisuras apreciables a simple vista) COLOR Característico de la línea genética. OLOR Característico al producto, ausencia de olores extraños TEXTURA Cáscara lisa SABOR Característico a huevo de gallina.</p>	<p>El huevo comercial es empacado en bandejas de cartón las cuales presentan un color uniforme, son fabricadas con material reciclable mediante proceso de moldeo</p>

91	SAZONADOR LIQUIDO HUMO DE LEÑA	FCO*1 65 ML	50171830	está indicada especialmente para sazonar sopas, consomés, sancochos, ajiacos, frijoles, cremas y salsas, este producto se puede agregar al finalizar la cocción o directamente a los platos ya servidos agregando unas gotas a su gusto.	LIBRES de BENZOAPIRENO Y BENZOANTRACENO	Los empaques deben ser de un material adecuado o que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
92	JUGO DE NARANJA TARRO	TARRO*1000 ML	50202409	<p>Producto liquido elaborado con jugo (zumo) o pulpa de fruta concentrados adicionado de agua, aditivos e ingredientes permitidos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Producto sometido a proceso de ultra pasteurización. - Sabores surtidos. - Sabor: Característico al de la fruta declarada. - Olor: Uniforme semejante al de la fruta declarada. - Color: Uniforme semejante al de la fruta declarada. - Textura. libre de impurezas y materiales extraños - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p>	Cumplir NTC 5468. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan	Caja o bolsa UHT (cuando sea requerido por la Entidad), grado alimentario de primer uso.

93	JUGO DE NARANJA BOTELLA	BOTELLA*2 LTR /	50202409	<p>Producto liquido elaborado con jugo (zumo) o pulpa de fruta concentrados adicionado de agua, aditivos e ingredientes permitidos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Producto sometido a proceso de ultra pasteurización. - Sabores surtidos. - Sabor: Característico al de la fruta declarada. - Olor: Uniforme semejante al de la fruta declarada. - Color: Uniforme semejante al de la fruta declarada. - Textura. libre de impurezas y materiales extraños - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p>	Cumplir NTC 5468. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan	Caja o bolsa UHT (cuando sea requerido por la Entidad), grado alimentario de primer uso.
94	JUGO DE FRUTAS /UHT SABORES SURTIDOS	CAJA* 200 ML	50202409	<p>Producto liquido elaborado con jugo (zumo) o pulpa de fruta concentrados adicionado de agua, aditivos e ingredientes permitidos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Producto sometido a proceso de ultra pasteurización. - Sabores surtidos. - Sabor: Característico al de la fruta declarada. - Olor: Uniforme semejante al de la fruta declarada. - Color: Uniforme semejante al de la fruta declarada. - Textura. libre de impurezas y materiales extraños - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p>	Cumplir NTC 5468. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan	Caja o bolsa UHT (cuando sea requerido por la Entidad), grado alimentario de primer uso.

95	JALAPEÑO EN CONSERVA RODAJAS	FCO*2 20GR	5046552 5	Jalapeño, agua, vinagre, sal, endurecedor	Pimiento en rodajas. Verde. Típico del producto. Exento de olores a ti picos. Picante. Exento de sabores atípicos. Firme. Ausencia de materias extrañas	Los empaques deben ser de un material adecuado o que no altere las características del producto y asegure n su conservación lo preserve n durante su transporte y almacenamiento
96	LECHE DE COCO	LATA* 400 ML	5020280 1	Leche de coco para cocinar y postres	Apariencia Blanco, ligeramente gris. Líquido homogéneo o Color Blanquecino o grisáceo Olor y sabor El típico del coco	Los empaques deben ser de un material adecuado o que no altere las características del producto y asegure n su conservación lo preserve n durante su transporte y almacenamiento
97	LECHE DE COCO	*LATA 414 ML	5020280 1	Leche de coco para cocinar y postres	Apariencia Blanco, ligeramente gris. Líquido homogéneo o Color Blanquecino o grisáceo Olor y sabor El	Los empaques deben ser de un material adecuado o que no altere las características del

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



					típico del coco	producto y asegure n su conservación lo preserve n durante su transporte y almacenamiento
98	LECHE CONDENSADA	LATA* 395 GR	5013170 2	NTC 879 Resolución 2310 de 1986	Es el producto higienizado, obtenido por deshidratación parcial, a baja presión, de una mezcla de leche y azúcares. Requisitos generales: Color: amarillo cremoso, sabor lácteo. Sabor: Dulce. Características del producto: Olor: Característico del producto. Aspecto: Cremoso, consistente, espeso.	El producto debe ser envasado o lata que no altere sus características organolépticas o puedan generar sustancias tóxicas.
99	LECHE EN POLVO	BOLSA *380GR	5013170 4	Debe cumplir con lo establecido en el Decreto 616/2006, Decreto 1673/2010 y la NTC 1036	La leche en polvo es un producto desecado hasta obtener un extracto seco de leche en un volumen reducido para obtener una mayor	Los empaques deben ser de un material adecuado o que no altere las características del producto y asegure n su

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1 CO-SC-CER339081-1



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					conservación, en donde el agua que contiene la leche es evaporada. Mediante la adición y/o retiro de constituyentes lácteos, de tal forma que no se altere la relación entre proteína de suero y caseína de la leche, con adición de hierro, Calcio y Vitaminas.	conservación lo preservan durante su transporte y almacenamiento
100	LENTEJA SECA CRUDA EN GRANO	BOLSA *500 GRS	50424503	Cumplir NTC 937. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan	Granos procedentes de la especie Lens esculenta Moench. - Comprende lentejas con tegumentos externos de colores marrón o verde característico de la variedad. - Olor característico. - Color verde o marrón. - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no	Bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso. - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color.

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SC-CER33681-1

Certificado No.
CO-SC-CER33681-1



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					<p>característico.</p> <ul style="list-style-type: none">- Limpio, libre de impurezas, insectos y materiales extraños.- Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas, perforaciones, y sin presencia de humedad.- La clasificación del alimento debe ser tipo 1, grado 2 de acuerdo a lo establecido en la NTC 937. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p>	
--	--	--	--	--	---	--

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SC-CER33681-1

Certificado No.
CO-SC-CER33981-1



El empleo
es de todos

Mintrabajo

101	LEVADURA FRESCA	PAQ *500 GRS	5018170 9	NTC 1807.	<p>La levadura de cerveza es un tipo de levadura que permite obtener la cerveza a partir de la malta. Queda depositada en el fondo de los tanques de maduración y almacenamiento de la cerveza en frío.</p> <p>Las características organolépticas de la levadura de cerveza como color, olor y sabor son propias del producto y del uso para el cual estén destinadas. El producto debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores extraños.</p>	<p>El producto se debe empaquetar en envases o empaques de material, inocuos que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio</p>
-----	--------------------	--------------------	--------------	-----------	---	--

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. 50-CER33681-1
Certificado No. CO-SC-CER339081-1



102	LEVADURA SECA	PAQ*5 00 GRS	5018170 9	NTC 1807.	<p>La levadura de cerveza es un tipo de levadura que permite obtener la cerveza a partir de la malta. Queda depositada en el fondo de los tanques de maduración y almacenamiento de la cerveza en frío.</p> <p>Las características organolépticas de la levadura de cerveza como color, olor y sabor son propias del producto y del uso para el cual estén destinadas. El producto debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores extraños.</p>	<p>El producto se debe empaquetar en envases o empaques de material, inocuos que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio</p>
-----	---------------	--------------------	--------------	-----------	---	--

103	LINAZA EN PEPA	BOLSA *250 GRS	10151607	La linaza es un cereal que al ser utilizado en panificación permite incorporar ácidos grasos beneficiosos y una alta cantidad de fibra. Semilla de color café brillante, con aroma y sabor característico.	Para decoración , aplicar sobre la superficie del pan antes de fermentar. Como parte de la masa, agregar la semilla en la mitad del amasado	El producto se debe empacar en envases o empaques de material, inocuos que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio
104	GRANOS DE MAIZ CRUPO PÁRA PALOMITAS DE MAIZ	BOLSA *500 GRS	50192112	Cumplir NTC 366. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.	Maíz: conjunto de granos desgranados y enteros de maíz, "zea mayz identata L". - Grano tamaño uniforme. - Grano amarillo duro, apariencia traslúcida. - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia	Bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso. - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color.

					de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse e hasta cumplir su vida útil mínima.	
105	MAIZ TIERNO EN CONSERVA	LATA* 300GR	5046322 1	Aspectos Líquido de cobertura opalescente o lechoso y fluido ligeramente turbio a bastante turbio, granos lechosos y cremosos con una altura de corte uniforme, franca y limpia, exentos de granos defectuosos y de materias extrañas. Color Color típico de las variedades utilizadas: amarillo-oro, amarillo vivo homogéneo o blanco. Olor / Sabor Sabor dulce y azucarado, olor franco y típico, exentos de sabores o olores extraños. Textura Granos de textura tierna, sin firmeza excesiva.	en conserva	Los empaques deben ser de un material adecuado o que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
106	MACADAMIA SALADA	PAQ*9 0GR	5010171 6	Nuez de macadamia tostada, Sal Alérgenos Puede haber estado en contacto con otras nueces de árbol, maní, soya, ajonjolí e ingredientes que contengan trigo y leche.	Macadamia salada, horneada, sin colorantes, sin conservantes, garantizado. Almacenamiento: manténgase	Los empaques deben ser de un material adecuado o que no altere las características del producto y

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					congelado para su conservación.	asegure n su conservación lo preserve n durante su transporte y almacenamiento
107	CEREZA TIPO MARRASQUI NO EN CONSERVA	FCO *250G R	5030252 7	Calidad NTC 1291	Características de la organolépticas cereza: Color: rojo negruzco dependiendo del grado de madurez. Sabor: ácido y dulce característico de la cereza. Olor: propio de la fruta. El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistente a firme. La cereza debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños. Requisitos Específicos La cereza debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291 Los	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría a color y calibre

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1
Certificado No. CO-SC-CER339081-1



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.	
--	--	--	--	--	--	--

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SC-CER33681-1



Certificado No.
CO-SC-CER339081-1

108	MIEL DE ABEJAS	FCO*5 30GR	5019240 3	Cumplir NTC 1273	<p>Sustancia dulce natural producida por abejas obreras a partir del néctar de plantas</p> <ul style="list-style-type: none"> - El color de la miel de abejas depende de su origen botánico, por lo que presenta una gran variedad de colores que van desde casi incolora hasta rojo ámbar o desde pardo claro verdosos hasta negro. - La miel de abejas de consistencia fluida y viscosa. - El sabor dulce. - Aroma característico. - La miel de abejas no debe presentar indicios de fermentación o efervescencia. - No se permite la adición de ingredientes, aditivos para alimentos, u otras adiciones diferentes a miel de abejas. 	<p>Frasco plástico o vidrio, grado alimentario de primer uso.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto
-----	----------------	---------------	--------------	------------------	--	--



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					<ul style="list-style-type: none">- No se debe utilizar tratamientos químicos o bioquímicos para influir en la cristalización de la miel de abejas.- Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad	
--	--	--	--	--	---	--

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SC-CER33681-1



Certificado No.
CO-SC-CER339081-1

109	MOSTAZA DIJON	FCO*2 00GR	5040490 2	Cumplir NTC 1755. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan	Es el producto emulsiona do de consistenci a cremosa o semisólida . - Salsa envasada. - Consistenc ia pastosa. - Sabor propio. - Color amarillo. - Con adición de condiment os y especias. - El producto debe estar libre de contamina ción química - Libre de olores y sabores fungosos, fermentad os, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característi co. - Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las característi cas mencionad	El producto debe estar empacad o en materiale s atóxicos que asegure n la buena conserva ción e higiene del producto .
-----	------------------	---------------	--------------	--	--	--



					as en la presente ficha deben mantenerse e hasta cumplir su vida útil mínima	
--	--	--	--	--	--	--



110	MERMELADA DE FRUTAS EN CONSERVA	PAQ*2 00GR	5019240 1	Cumplir NTC 285. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan	Pasta de fruta semisólida para untar, preparada a partir de frutas enteras, pulpa de fruta, jugos concentrad os de fruta, que puede contener trozos de fruta y/o piel, sometida a procesos de calentamie nto y evaporació n adicionada de azúcar o edulcorant es calóricos o no calóricos o la mezcla de éstos, con o sin adición de pectinas y aditivos permitidos. - Sabores surtidos. - Color característi co de la fruta procesada. - Sabor distintivo y propio de la fruta procesada. - Apariencia : Componentes uniformem ente distribuido s. Se acepta la presencia	Doy pack, grado alimentar io de primer uso. - El producto debe estar empacad o en materiale s atóxicos que asegure n la buena conserva ción e higiene del producto
-----	--	---------------	--------------	---	--	--



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					<p>de burbujas de aire en una cantidad tal que no sea susceptible de variar la apariencia normal del producto.</p> <ul style="list-style-type: none">- El producto debe estar libre de contaminación química.- Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico.- Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad.- El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima	
--	--	--	--	--	--	--

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1
Certificado No. CO-SC-CER33981-1

111	MAZAMORRA EN GRANO SECO - AMARILLA	BOLSA *500 GRS	50221001	Cumplir NTC 366. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan	<p>Maíz: conjunto de granos desgranados y enteros de maíz, "zea mays indentata L".</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grano blanco duro, apariencia traslúcida. - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima. 	<p>Bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color
-----	------------------------------------	----------------	----------	--	---	---

112	MAZAMORRA EN GRANO SECO - BLANCA	BOLSA *500 GRS	50221001	Cumplir NTC 366. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan	<p>Maíz: conjunto de granos desgranados y enteros de maíz, "zea mays indentata L".</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grano blanco duro, apariencia traslúcida. - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima. 	<p>Bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color
-----	----------------------------------	----------------	----------	--	---	---



El empleo
es de todos

Mintrabajo

113	MANI SALADO	PAQ*2 50 GR	5040550 4	MANÍ O CACAHUETE SIN SAL,	LIBRE DE IMPUREZ AS, OLORES Y SABORES OBJETAB LES, FRESCO, ENVASAD O HIGIÉNIC O, FECHA DE VENCIMIE NTO MÍNIMO DE SEIS MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA	El producto debe estar empacad o en materiale s atóxicos que asegure n la buena conserva ción e higiene del producto .
114	CHOCOLATE GRANULADO (CACAO EN POLVO Y MALTA SOLUBLE EN LECHE PARA PREPARACI ON DE BEBIDAS)	BOLSA * 250GR	5016151 1	Alimento a base de malta y cocoa con vitaminas y minerales - Milo Actigen-E	Extracto de malta (cebada), sólidos lácteos (leche entera en polvo y/o suero de leche en polvo), azúcar, cocoa en polvo, sales minerales, (fosfato de calcio dibásico, carbonato de magnesio dibásico, cloruro de sodio, pirofosfato de hierro), pre mezcla de vitaminas (C, B1, B2, Niacina, B6, B12, ácido pantoténic o y biotina), emulsifica nte (lecitina de	El producto debe estar empacad o en materiale s atóxicos que asegure n la buena conserva ción e higiene del producto .

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. 50-CER33681-1
Certificado No. CO-SC-CER339081-1

					soya), regulador de acidez (bicarbonato de sodio), saborizante artificial (etil vainillina). Contiene gluten.	
115	MEJILLONES AL NATURAL EN CONSERVA	LATA *115GR	50111516	Mejillones enteros sin concha. Anaranjado característico. Marino. Exento de olores atípicos. Característico del producto. Exento de sabores atípicos. Firme y consistente. Ausencia de materias extrañas	Producto enlatado, con cierre hermético mediante sertido. Producto esterilizado. Alimento poco ácido.	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
116	NUTELLA	FCO*350GRS	50161511	CREMA PARA UNTAR DE AVELLANAS Y CACAO	SIN GLUTEN	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
117	TE EN POLVO	PAQ*450GR	50201711	MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR BEBIDA INSTANTÁNEA CON PULPA DE FRUTA DESHIDRATADA	SABOR: NOTA CARACTERÍSTICA A LA FRUTA O MEZCLA	El producto debe estar empacado en materiales



					DE FRUTAS. COLOR: CARACTE RÍSTICO A LA FRUTA O MEZCLA DE FRUTAS. TEXTURA: REFRESC O LÍQUIDO LISO.	s atóxicos que asegure n la buena conserva ción e higiene del producto .
118	CAFÉ INSTANTANE O	FCO*1 70GR	5020170 9	Cumplir NTC 3534. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan	Café molido de grano pequeño. - Café tostado al cual se le ha extraído la caféina. - No debe contener materiales o contamina ntes extraños. - El café tostado y molido no debe presentar olor, ni sabor diferente al característi co del producto. - El producto debe estar libre de impurezas o materiales extraños. El producto, no debe presentar humedad externa anormal, presencia de plagas, residuos químicos y signos de	Bolsa aluminiz ada o frasco, grado alimentar io de primer uso. - El producto debe estar empacad o en materiale s atóxicos que asegure n la buena conserva ción e higiene del producto .

					<p>putrición.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El producto café debe ser 100% café, y su apariencia debe ser homogénea. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima. 	
119	ADORNO COMESTIBLE PONQUE (PAPEL DE ARROZ)	UNIDAD STD.	14111609	El papel de arroz se utiliza para la fabricación de pan fresco de verano (rollos) o ensalada rollos de primavera fritos en la cocina. Las láminas se sumergen brevemente en agua caliente para ablandarlas y, entonces, se envuelven los ingredientes salados o dulces.	Galleta de arroz de 22 cm de diámetro	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
120	PALMITOS DE CANGREJO EN CONSERVA	FCO*4 54 G /	50171904	Conserva esterilizada de Palmito envasado en lata	El producto terminado deberá estar exento de materias extrañas de naturaleza orgánica o inorgánica y tendrá	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena

					que permanec er en condicione s óptimas de consumo un mínimo de cuatro años desde la fecha de fabricación	conserva ción e higiene del producto .
121	PAN FRANCES	FCO*2 50 GR	5018190 1	NTC 1363	El producto no debe presentar en la corteza ampollas, su color debe ser uniforme de dorado, o ligerament e moreno, la miga debe ser uniforme no debe ser pegajosa ni desmenuz able. El olor y sabor deben ser característi cos a su formulació n y acordes a su clasificació n	El producto podrá ser empacad o en envases imperme ables, suficient emente inertes al producto que asegure n su conserva ción.

122	PAN ALIÑADO	PAQ*5 00GR	5018190 1	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC -1363	El producto no debe presentar en la corteza ampollas, su color debe ser uniforme de dorado, o ligeramente moreno, la miga debe ser uniforme no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y sabor deben ser característicos a su formulación y acordes a su clasificación. Se permite la adición de harinas de otros cereales, oleaginosas que hayan sido procesados de manera que sean aptos para el consumo humano.	El producto debe ser empacado en bolsa plástica que dé al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.
-----	----------------	---------------	--------------	--	---	--

123	PAN MARIQUITEÑO	PAQ*2 50GR	5018190 1	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC -1363	El producto no debe presentar en la corteza ampollas, su color debe ser uniforme de dorado, o ligeramente moreno, la miga debe ser uniforme no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y sabor deben ser característicos a su formulación y acordes a su clasificación. Se permite la adición de harinas de otros cereales, oleaginosas que hayan sido procesados de manera que sean aptos para el consumo humano.	El producto debe ser empacado en bolsa plástica que dé al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.
-----	--------------------	---------------	--------------	--	---	--

124	PAN SUPER HAMBURGUESA	PAQ* 4 *350 GR	50181901	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC -1363	El producto no debe presentar en la corteza ampollas, su color debe ser uniforme de dorado, o ligeramente moreno, la miga debe ser uniforme no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y sabor deben ser característicos a su formulación y acordes a su clasificación. Se permite la adición de harinas de otros cereales, oleaginosas que hayan sido procesados de manera que sean aptos para el consumo humano.	El producto debe ser empacado en bolsa plástica que dé al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.
-----	-----------------------	----------------	----------	--	---	--

125	PAN SUPER PERRO	PAQ*6 *405 G	5018190 1	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC -1363	El producto no debe presentar en la corteza ampollas, su color debe ser uniforme de dorado, o ligeramente moreno, la miga debe ser uniforme no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y sabor deben ser característicos a su formulación y acordes a su clasificación. Se permite la adición de harinas de otros cereales, oleaginosas que hayan sido procesados de manera que sean aptos para el consumo humano.	El producto debe ser empacado en bolsa plástica que dé al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.
-----	-----------------	-----------------	--------------	--	---	--



El empleo
es de todos

Mintrabajo

126	PAN TAJADO	PAQ*7 00 GR	5018190 1	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC -1363	El producto no debe presentar en la corteza ampollas, su color debe ser uniforme de dorado, o ligeramente moreno, la miga debe ser uniforme no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y sabor deben ser característicos a su formulación y acordes a su clasificación. Se permite la adición de harinas de otros cereales, oleaginosas que hayan sido procesados de manera que sean aptos para el consumo humano.	El producto debe ser empacado en bolsa plástica que dé al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.
127	PAPA LISTA LISA FRANCESA *2000 G	BOLSA *2000GR	5019260 1	Papa fresca seleccionada, pelada, lavada y cortada en bastón, de textura y aroma característico, sabor característico, color blanco-amarillo claro.	Refrigerado entre 0 y 4°C ó congelado a (-18°C)	Bolsas de polietileno o termoselladas

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SC-CER33681-1

Certificado No.
CO-SC-CER33681-1

128	PASTA DE TOMATE	PAQ*2 00 GRS	5046640 6	Concentrado de tomate, agua, conservantes (sorbato de potasio, benzoato de sodio).	<p>Aspecto: Pasta homogénea y consistente.</p> <p>Sabor: Característico de la pasta de tomate.</p> <p>Color: Rojo.</p> <p>Aroma: Característico de la pasta de tomate.</p>	No necesita de refrigeración. La Pasta de Tomate debe ser almacenada en local cubierto, limpio, seco y protegido del calor excesivo y de agentes agresivos o químicos
129	PASTA Elaborado con sémola de trigos TIPO FIDEO	PAQ*5 00GR	5019290 1	NTC 1055	<p>Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas</p>	En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe indicar nombre del producto



El empleo
es de todos

Mintrabajo

						r o empacad or, nombre del producto y fecha de empaqu e
130	PASTA Elaborado con sémola de trigos TIPO LINGUINI	PAQ*2 50GR	5019290 1	NTC 1055	Las pastas alimenticia s debe presentar color, olor y sabor característi co. Debe ser almacenad o a temperatur a ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contamina ntes especialm ente de sustancias farmacológ icamente activas	En empaqu e plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenid o de cada unidad de empaqu e debe ser homogé neo. Los empaqu es deben estar limpios y compues tos por materiale s que no causen alteracio nes al producto . EL rotulado debe indicar nombre del producto r o empacad or, nombre del producto y fecha

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SC-CER33681-1

Certificado No.
CO-SC-CER339081-1



El empleo
es de todos

Mintrabajo

						de empaque
131	PASTA Elaborado con sémola de trigos TIPO LASGANA	PAQ*5 00GR	5019290 1	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas	En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe indicar nombre del producto o emparador, nombre del producto y fecha

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. 50-CER33681-1
Certificado No. CO-SC-CER339081-1

						de empaque
132	PASTA Elaborado con sémola de trigos TIPO LETRAS	PAQ*2 50GR	5019290 1	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas	En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe indicar nombre del producto o emparador, nombre del producto y fecha



El empleo
es de todos

Mintrabajo

						de empaque
133	PASTA Elaborado con sémola de trigos/ TIPO TORNILLO	PAQ*2 50GR	5019290 1	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas	En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe indicar nombre del producto o emparador, nombre del producto y fecha

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SC-CER33681-1

Certificado No.
CO-SC-CER33681-1



El empleo
es de todos

Mintrabajo

						de empaque
134	PASTA Elaborado con sémola de trigos /TIPO RIGATONE	PAQ*2 50GR	5019290 1	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas	En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe indicar nombre del producto o emparador, nombre del producto y fecha

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1 CO-SC-CER339081-1



El empleo
es de todos

Mintrabajo

						de empaque
135	PASTA Elaborado con sémola de trigos /TIPO CODOS	PAQ*2 50GR	5019290 1	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas	En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe indicar nombre del producto o emparador, nombre del producto y fecha

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1 CO-SC-CER33981-1

						de empaque
136	PASTA Elaborado con sémola de trigos/ TIPO ESPAGUETI	PAQ*2 50GR	5019290 1	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas	En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe indicar nombre del producto o emparador, nombre del producto y fecha

						de empaque
137	PASTA Elaborado con sémola de trigos/ TIPO CONCHA	PAQ*2 50GR	5019290 1	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas	En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe indicar nombre del producto o emparador, nombre del producto y fecha



El empleo
es de todos

Mintrabajo

						de empaque
138	PASTA Elaborado con sémola de trigos/ TIPO TALLARIN	PAQ*2 50GR	5019290 1	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas	En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe indicar nombre del producto o emparador, nombre del producto y fecha

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. 50-CER33681-1
Certificado No. CO-SC-CER339081-1

						de empaque
139	PASTA Elaborado con sémola de trigos /TIPO CABELLO DE ANGEL	PAQ*2 50GR	5019290 1	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas	En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe indicar nombre del producto o emparador, nombre del producto y fecha



El empleo
es de todos

Mintrabajo

						de empaque
140	PASTA Elaborado con sémola de trigos /TIPO BUCATINI	PAQ*5 00 GRS	5019290 1	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas	En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe indicar nombre del producto o emparador, nombre del producto y fecha

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1 CO-SC-CER339081-1



El empleo
es de todos

Mintrabajo

						de empaque
141	PASTA Elaborado con sémola de trigos /TIPO CONCHIGLI	PAQ*5 00 GRS	5019290 1	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas	En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe indicar nombre del producto o emparador, nombre del producto y fecha

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1 CO-SC-CER339081-1



El empleo
es de todos

Mintrabajo

						de empaque
142	PASTA Elaborado con sémola de trigos/TIPO FUSILLI	PAQ*5 00 GRS	5019290 1	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas	En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe indicar nombre del producto o emparador, nombre del producto y fecha

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1 CO-SC-CER33981-1

						de empaque
143	PASTA Elaborado con sémola de trigos/ VERMICELLI	PAQ50 0 GRS	5019290 1	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas	En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe indicar nombre del producto o emparador, nombre del producto y fecha

						de empaque
144	PASTA Elaborado con sémola de trigos INSTANTANE A TIPO MACARRON QUESO	SOBR E *53 G /	5019290 1	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas	En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe indicar nombre del producto o emparador, nombre del producto y fecha



El empleo
es de todos

Mintrabajo

						de empaque
145	PASTA *500 G / PENNE RIGATTI	PAQ*500 G /	50192901	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas	En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe indicar nombre del producto o emparador, nombre del producto y fecha

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1
Certificado No. CO-SC-CER339081-1



El empleo
es de todos

Mintrabajo

						de empaque
146	PASTA Elaborado con sémola de trigos /TALLARIN	PAQ*5 00 G /	5019290 1	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas	En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe indicar nombre del producto o emparador, nombre del producto y fecha

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1 CO-SC-CER339081-1

						de empaque
147	PANELA CUADRO	FCO*500GR	30161505	Cumplir con las especificaciones de la norma técnica NTC-1311	Para la elaboración de panela sólo se podrá utilizar como materia prima las mieles vírgenes procedentes de trapiches paneleros autorizados por la autoridad competente. Las mieles utilizadas en el procesamiento de la panela deben estar libres de olores, hongos, sabores extraños, ablandamiento, verdeo, insectos y fermentaciones.	Panela libre de materias, olores y sabores extraños, verdeamientos, ablandamiento excesivo; no puede estar fermentada, ni presentar ataques de hongos o insectos cumplir con las especificaciones de la norma técnica NTC-1311

148	PEPINILLOS EN CONSERVA AGRIDULCE	FCO*2 50 GRS	5017190 4	Pepinillos enteros en salmuera pasteurizados	Aspecto: pepinillos frescos de tamaño uniforme color verde Calificació n: 9 11 unds/kg. Olor: Fresco, ácido Sabor:a pepinillo, agridulce Textura: firme	Los empaques deben ser de un material adecuado o que no altere las características del producto y asegure n su conservación lo preserve n durante su transporte y almacenamiento
149	PEPINILLOS EN CONSERVA VINAGRE	FCO*2 50 GRS	5017190 4	Pepinillos enteros en salmuera pasteurizados	Aspecto: pepinillos frescos de tamaño uniforme color verde Calificació n: 9 11 unds/kg. Olor: Fresco, ácido Sabor:a pepinillo, vinagre Textura: firme	Los empaques deben ser de un material adecuado o que no altere las características del producto y asegure n su conservación lo preserve n durante su transporte y almacenamiento
150	PIÑA EN RODAJAS EN CONSERVA	LATA* 565 GRS	5036560 2	Conserva preparada a partir de frutos de calidad Choice, que son higiénicamente envasados con adición de azúcar dando por resultado un producto de calidad superior.	Piña rodajas, agua, azúcar y acidulante; ácido citrónico.	Los empaques deben ser de un material adecuado o que no altere las características del

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



						producto y asegure n su conservaci3n lo preserve n durante su transport e y almacen amiento
151	PREMEZCLA PARA BISCOCHUELO /	BOLSA *2,5 KG	50181708	: Harina de trigo, azúcar flor, almid3n de maíz, agente de batido, agentes leudantes (bicarbonato de sodio y fosfatos), propionato de calcio, Carboximetilcelulosa , sabor idéntico a natural.	especial para elaboraci3n de productos de panificaci3n	Los empaques deben ser de un material adecuado o que no altere las características del producto y asegure n su conservaci3n lo preserve n durante su transport e y almacen amiento



El empleo
es de todos

Mintrabajo

152	HARINA DE MAIZ BLANCA	BOLSA *500 GRS	5022100 2	Calidad NTC 3594	Características sensoriales de la harina de maíz precocido: Olor: característico de la harina precocido. Color: blanco o amarillo depende de la variedad. Sabor: ligeramente dulce propio del maíz precocido. Aspecto: polvo o harinoso sin aglutinación o compactación, de aspecto homogéneo. No se permite el uso de conservantes. La harina de maíz precocida debe estar libre de impurezas, presencia de plagas y olor extraño objetable. La harina de maíz precocido debe mantenerse empacado en condiciones de humedad y limpieza que	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social
-----	-----------------------------	----------------------	--------------	------------------	--	---

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1
Certificado No. CO-SC-CER33981-1



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					garanticen su conservación. La harina de maíz precocida no debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables.	
153	POLVO DE HORNEAR	FCO* 80GR	50181708	Mezcla homogénea de ingredientes que actúan como agentes leudantes en productos de panadería, pastelería, etc. .	Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empaquetador (marca comercial), fecha de empaque, peso, lote de producción y fecha de vencimiento. Registro sanitario INVIMA	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1 CO-SC-CER33901-1



El empleo
es de todos

Mintrabajo

154	RAIZ CHINA	RECIPIENTE *250 GRS	5041191 5	NTC 1291	<p>Raíz de tubérculo. Generalmente de de 1 cm de largo, de color café claro y extremos café oscuro. Deben tener apariencia fresca, sin signos de envejecimiento que genere devolución del producto. No presencia de tierra ni sustancias extrañas. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social</p>	<p>Debe ser de color homogéneo. No presentar coloraciones ni signos de pardeamientos, ni babosidades. Debe llegar en bolsa bandeja plástica de baja densidad, máximo y con orificios en la misma, para que permita la aireación del producto. Debe llegar refrigerado. Cumplir con normas de rotulación para alimentos.</p>
-----	------------	---------------------------	--------------	----------	---	---

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SC-CER33681-1

Certificado No.
CO-SC-CER33981-1



El empleo
es de todos

Mintrabajo

155	FECULA DE MAIZ	CAJA* 380GR	5022130 3	Cumplir con la NTC 926	<p>El almidón o fécula de maíz se debe presentar en forma de polvo fino, blanco libre de partículas negras, suciedad u otras impurezas, no debe tener olor. En el almidón o fécula de maíz no se permite la adición de edulcorantes, saborizantes ni ningún otro aditivo. Requisitos Específicos</p> <p>El almidón o fécula de maíz sin modificar para la industria alimentaria debe cumplir con los requisitos establecidos en la norma NTC 926 y Microbiológicos</p>	<p>El almidón de maíz en sus usos, se debe empacar en bolsas de papel kraft o plásticas que permitan conservar la calidad e higiene del producto y facilitar el manejo como mínimo. El rotulado del producto debe</p>
-----	-------------------	----------------	--------------	------------------------	--	---

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1
CO-SC-CER33681-1



El empleo
es de todos

Mintrabajo

156	SAL MARINA	CAJA *800G R	5017155 1	NTC 603	<p>No debe contener impurezas orgánicas, arena entre otros. Color: blanco Solubilidad : altamente soluble en agua Textura: granulada en forma de polvo o en solido granulado en forma de bloque. El contenido de minerales estará determinado por especie y etapa productiva del animal. Requisitos Específicos Características fisicoquímicas de la sal mineralizada: Humedad % m/m : 5 % máximo Fluor, con respecto al fósforo, mg/kg (ppm) : 1 parte por 100 partes de fósforo Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 603</p>	<p>Los empaques deben ser de un material, inalterable al contacto con el producto y debe garantizar su conservación durante su vida útil. El rotulado obedece a los requisitos establecidos en la NTC 421..</p>
-----	------------	--------------------	--------------	---------	--	---

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SC-CER33681-1

Certificado No.
CO-SC-CER33981-1

157	SALSA / CHINA	FCO *180 GRS	5017183 1	<p>ES UN CONDIMENTO PRODUCIDO AL FERMENTAR SEMILLAS DE SOYA CON LOS HONGOS ASPERGILLUS ORYZAE O ASPERGILLUS SOJAE. SE ELABORA TRADICIONALMENTE MEDIANTE LA FERMENTACIÓN DE GRANOS DE SOJA CON TRIGO TOSTADO PARTIDO, QUE SE ACOMODAN EN BLOQUES Y SE SUMERGEN Y SACAN VARIAS VECES EN UN CALDO FRÍO DE AGUA Y SAL, EL PROCESO DURA CERCA DE UN AÑO EN OLLAS DE BARRO, EN OCASIONES SE LE AGREGAN HONGOS SECOS COMO CHAMPIÑONES.</p>	<p>Ideal para sazonar comidas, acompañar al sushi, aromatizar sopas..</p>	<p>Los empaques deben ser de un material adecuado o que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento</p>
158	SALSA DE AJO	FCO*1 55ML	5017183 1	<p>Producto 100% natural, obtenido a partir de ajo en polvo de origen chino, adicionado de azúcar, sal y otros aditivos, envasado en condiciones altamente higiénicas para garantizar su conservación y características de calidad.</p> <p>COMPOSICION: Agua, Vinagre, Ajo en polvo, Azúcar, Sal, Glutamato, Goma Xanthan</p>	<p>La Salsa de Ajo está elaborada de tal forma que su aplicación directa en diversas comidas saladas, no requiera la adición de otro tipo de aderezo y complemente además la dieta diaria.</p>	<p>Los empaques deben ser de un material adecuado o que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento</p>

159	SALSA / NEGRA	FCO*1 80 GRS	5017183 1	COMPUESTA POR: AGUA, VINAGRE, AZÚCAR INVERTIDO, PROTEÍNA VEGETAL HIDROLIZADA (SOYA, MAÍZ), SAL, AZÚCAR, SABOR NATURAL (SALSA NEGRA, LIMA), COLORANTE NATURAL (COLOR CARAMELO) , ES USADA COMO CONDIMENTO LÍQUIDO EN PREPARACIONES CON CARNES.	MARCA RECONO CIDA, PRODUCT O SIN CARACTE RÍSTICAS ORGANO LÉPTICAS OBJETAB LES, FECHA DE VENCIMIE NTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA .	Los empaqu es deben ser de un material adecuad o que no altere las caracterí sticas del producto y asegure n su conserva ción lo preserve n durante su transport e y almacen amiento
160	SALSA BOLOGNESA	FCO*4 25GR	5017183 1	Agua, carne vacuno molida, cebollas, tomate polvo (puré de tomate deshidratado (54%)), azúcar, almidón de pasta, sal aceite, grasa vegetal (girasol y palma), extracto de levadura cebolla, especias y ácido cítrico), zanahoria, soja, aceite de girasol, ajos, sal, azúcar, vino tinto, puerros, apio, nuez moscada, comino molido, orégano, albahaca, pimienta blanca,)	Salsa de carne molida con tomate y especias	Los empaqu es deben ser de un material adecuad o que no altere las caracterí sticas del producto y asegure n su conserva ción lo preserve n durante su transport e y almacen amiento
161	SALSA CURRY	FCO*1 75GR	5017183 1	Agua, pulpa de piña en su jugo, puré de manzana, aceite vegetal de girasol, almidón modificado, azúcar, curry 2% (cúrcuma, pimienta blanca, macis, cilantro, jengibre, cardomomo, clavo, canela, cayena y anís), sal, vinagre de alcohol	MARCA RECONO CIDA, PRODUCT O SIN CARACTE RÍSTICAS ORGANO LÉPTICAS OBJETAB LES, FECHA	Los empaqu es deben ser de un material adecuad o que no altere las caracterí sticas del



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA .	producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
162	SALSA NAPOLITANA	PAQ*200 GR DP -	50171831	La salsa napolitana es una salsa con base de tomate y vegetales para pasta, envasada al vacío Y congelada, siguiendo estrictas condiciones higiénicas. Para uso profesional	Olor Característica tomate frito Color: Rojo Sabor: Sabor a sofrito de tomate con vegetales Textura Textura semilíquida	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
163	SALSA /SOYA	BOTELLA*10 ONZ	50171831	LA SALSA DE SOYA, TAMBIÉN ES CONOCIDA COMO SALSA CHINA, ES UN CONDIMENTO PRODUCIDO AL FERMENTAR SEMILLAS DE SOYA CON LOS HONGOS ASPERGILLUS ORYZAE O ASPERGILLUS SOJAE. SE ELABORA TRADICIONALMENTE MEDIANTE LA FERMENTACIÓN DE GRANOS DE SOJA CON TRIGO TOSTADO PARTIDO, QUE SE ACOMODAN EN BLOQUES Y SE SUMERGEN Y SACAN VARIAS VECES EN UN CALDO FRÍO DE AGUA Y SAL, EL PROCESO DURA CERCA DE UN AÑO EN OLLAS DE BARRO, EN OCASIONES SE LE AGREGAN HONGOS SECOS COMO CHAMPIÑONES.	MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANO LÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA .	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1 CO-SC-CER33681-1

						almacenamiento
164	SALSA TERIYAQUI	BOTELLA*10 ONZ	50171831	La salsa Teriyaki Kikkoman está hecha con salsa de soja elaborada naturalmente, vino y especias y es ideal para todas las carnes, aves, pescados y verduras, ya sea a la barbacoa, a la parrilla al horno o fritos	Sabor: Salado, ácido, carnosos, regusto agradable, especiado y con sabor a vino Aroma: Con notas a salsa de soja, bien balanceado, picante Aspecto: marrón rojizo	Los empaques deben ser de un material adecuado o que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preservan durante su transporte y almacenamiento
165	MIEL MOSTAZA	PAQ*200GR	50171831	Agua, aceite de girasol, miel (10%), mostaza Maille a la antigua (8%) (agua, semillas de MOSTAZA, vinagre de alcohol, sal, vino blanco (contiene SULFITOS), azúcar, especias, acidulante (ácido cítrico), conservante (E224)(contiene SULFITOS)), vinagre de sidra, almidón modificado de maíz, yema d	MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO	Los empaques deben ser de un material adecuado o que no altere las características del producto y

					NTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA .	asegure n su conserva ción lo preserve n durante su transport e y almacen amiento
166	SALSA MOSTAZA	PAQ*2 00GR	5017183 1	Es el producto preparado a partir de la semilla de mostaza en cualquiera de sus formas de utilización, sazonado con vinagre con la adición facultativa de los ingredientes de sal, azúcares, almidones, especias diversas y sustancias aromatizantes.	Aspecto y color: color amarillo más o menos intenso. Sabor y olor característicos, libre de presencias extrañas.	Los empaques deben ser de un material adecuado o que no altere las características del producto y asegure n su conservación lo preserve n durante su transport e y almacen amiento
167	SALSA MOSTANEZA RANCHERA	PAQ*2 00 GR	5017183 1	Salsa mayonesa & mostaza, preparada con huevos de gallina libres de jaula, baja en sodio, sin conservantes, colorantes ni saborizantes artificiales.	MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO NTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA .	Los empaques deben ser de un material adecuado o que no altere las características del producto y asegure n su conservación lo preserve n durante su transport e y almacen amiento



El empleo
es de todos

Mintrabajo

168	SALSA MOSTANEZA AJO	PAQ*2 00 GR	5017183 1	Salsa mayonesa & mostaza, preparada con huevos de gallina libres de jaula, baja en sodio, sin conservantes, colorantes ni saborizantes artificiales.	MARCA RECONO CIDA, PRODUCT O SIN CARACTE RÍSTICAS ORGANO LÉPTICAS OBJETAB LES, FECHA DE VENCIMIE NTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA .	Los empaqu es deben ser de un material adecuad o que no altere las caracterí sticas del producto y asegure n su conserva ción lo preserve n durante su transport e y almacen amiento
169	SALSA MOSTAZA DIJON	FCO *200 GR	5017183 1	Agua, semilla de mostaza, vinagre de alcohol, sal, acidulante: ácido cítrico y conservador (metabisulfito potásico). mostaza cuidadosamente seleccionadas se cortan finamente, no se trituran, para garantizar la textura más suave posible.	De sabor intenso, ligerament e picante y con una suave textura cremosa.	Los empaqu es deben ser de un material adecuad o que no altere las caracterí sticas del producto y asegure n su conserva ción lo preserve n durante su transport e y almacen amiento
170	SALSA MOSTAZA DIJON A LA ANTIGUA	FCO*2 00 GR	5017183 1	Agua, semilla de mostaza, vinagre de alcohol, sal, acidulante: ácido cítrico y conservador (metabisulfito potásico). mostaza cuidadosamente seleccionadas se cortan finamente, no se trituran, para garantizar la textura más suave posible.	De sabor intenso, ligerament e picante y con una suave textura cremosa.	Los empaqu es deben ser de un material adecuad o que no altere las caracterí sticas del

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. 50-CER33681-1 CO-SC-CER339081-1



						producto y aseguren su conservación lo preserve durante su transporte y almacenamiento
171	SALSA DE TOMATE	PAQ*400GR	50171831	Cumplir NTC 921. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan	<p>Producto elaborado a partir de tomates sanos y maduros, enteros, troceados o triturados, o de pulpa, pasta o concentrado de tomate, adicionado de sal, edulcorantes, vinagre, condimentos, especias y aditivos con o sin la adición de aditivos permitidos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - De consistencia semisólida. - Con adición de condimentos y especias. - Consistencia blanda y uniforme. - Olor propio del tomate y libre de olores extraños. - Sabor 	<p>Doy pack, grado alimentario de primer uso.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1
CO-SC-CER33681-1



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					<p>agridulce y libre de sabores extraños.</p> <ul style="list-style-type: none">- Olor rojo uniforme.- No deberá presentar partes decoloradas ni oscuras o ennegrecimientos.- El producto debe estar libre de contaminación química- Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico.- Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad.- El producto a suministrar debe ser de primera calidad. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su</p>	
--	--	--	--	--	--	--

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. 5G-CER33681-1
Certificado No. CO-SC-CER33981-1



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					vida útil mínima.	
--	--	--	--	--	----------------------	--

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SC-CER33681-1

Certificado No.
CO-SC-CER33681-1



El empleo
es de todos

Mintrabajo

172	SALSA DE TOMATE IMPORTADA	FCO*1 4,5 ONZ	5017183 1	Cumplir NTC 921. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan	Producto elaborado a partir de tomates sanos y maduros, enteros, troceados o triturados, o de pulpa, pasta o concentrado de tomate, adicionado de sal, edulcorantes, vinagre, condimentos, especias y aditivos con o sin la adición de aditivos permitidos. - De consistencia semisólida. - Con adición de condimentos y especias. - Consistencia blanda y uniforme. - Olor propio del tomate y libre de olores extraños. - Sabor agridulce y libre de sabores extraños. - Olor rojo uniforme. - No deberá presentar partes decoloradas ni oscuras o ennegrecidas	Doy pack, grados alimentarios de primer uso. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
-----	---------------------------	---------------------	--------------	---	--	---

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1
Certificado No. CO-SC-CER33681-1



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					<p>mientos.</p> <ul style="list-style-type: none">- El producto debe estar libre de contaminación química- Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico.- Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad.- El producto a suministrar debe ser de primera calidad. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse e hasta cumplir su vida útil mínima.</p>	
--	--	--	--	--	--	--

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1
Certificado No. CO-SC-CER33981-1

173	SALSA DE AJI	FCO * 180 GR	5017183 1	Calidad NTC 4423	<p>La pasta o salsa de ají, es el producto elaborado a partir de jugo o pulpa o concentrado del ají (<i>Capsicum annuum</i>, L.), baya que debe estar maduros, limpios y sanos; al que se le puede adicionar tomate, pimentón, edulcorantes, especias colorantes y conservantes permitidos y que son sometidos a tratamiento físico que garantice su conservación.</p> <p>Requisitos generales</p> <p>Características organolépticas de la pasta de ají:</p> <p>Color: generalmente rojo característico del producto.</p> <p>Olor: fuerte propio del producto.</p> <p>Sabor: fuerte astringente y picante</p> <p>La pasta</p>	El ají debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1631.
-----	--------------	--------------------	--------------	------------------	---	--



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					<p>de ají debe tener un producto limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la variedad, de aspecto fresco. La pasta de ají debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.</p>	
--	--	--	--	--	---	--

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SC-CER33681-1

Certificado No.
CO-SC-CER33681-1

174	VINAGRETA MANGO-CHIA	FCO*3 30GR	50171707	: Agua, aceite de girasol (32%), vinagre de vino blanco, mostaza (10%) (agua, semillas de MOSTAZA, vinagre de alcohol, sal, aromas, especias), azúcar, vinagre de alcohol, especias, sal, aceite de oliva virgen extra (1%), almidón modificado de maíz, plantas aromáticas (0,2%) (orégano, majorana, albahaca, romero), zumo de limón concentrado, espesante (goma xantana), jarabe de azúcar invertido, zumo de zanahoria concentrado, cártamo concentrado, extracto de levadura, aroma natural, antioxidante (EDTA de calcio y disodio). Puede contener sésamo		Los empaques deben ser de un material adecuado o que no altere las características del producto y asegure su conservación lo preserve durante su transporte y almacenamiento
175	VINAGRE BLANCO	FCO * 500ML	50171707	Cumplir con NTC 2188: Vinagre.	Producto proveniente de la fermentación alcohólica y la Subsiguiente fermentación acética de infusiones, maceraciones o cocimiento de frutas azucaradas. Requisitos generales Transparente, libre de partículas en suspensión, vegetación criptogámica Residuos animales. No puede tener estos residuos Olor propio	El producto debe estar envasado en recipientes de vidrio.



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					y sabor ácido no acre	
176	VINAGRE DE FRUTAS	FCO*500ML	50171707	Cumplir con NTC 2188: Vinagre.	Producto proveniente de la fermentación alcohólica y la Subsiguiente fermentación acética de infusiones, maceraciones o cocimiento de frutas azucaradas. Requisitos generales Transparente, libre de partículas en suspensión, vegetación criptogámica Residuos animales. No puede tener estos residuos Olor propio y sabor ácido no acre	El producto debe estar envasado en recipientes de vidrio.

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1
Certificado No. CO-SC-CER33681-1

177	VINAGRE BALSAMICO	BOTELLA*250 ML	50171707	Cumplir con NTC 2188: Vinagre.	Vinagre obtenido por maceración en barrica, de vino de Módena (Italia). Composición Vinagre de vino, mosto de uva concentrado, mosto de uva cocido, colorante caramelo E-150d. Contiene sulfitos.	Olor/sabor Característico Color Marrón oscuro
178	YUCARINA	*CAJA 300GR	50221303	El harina de yuca es un producto blanco, fino, que se obtiene del secado y molienda de la raíces de yuca (Manihotsp.). Este producto contiene además de almidón, proteínas, azúcares, fibra y cenizas. Requisitos generales Características sensoriales de la harina de yuca: Olor: propio de la harina de yuca. Color: blanco. Sabor: característico del producto Aspecto: polvo o harinoso sin aglutinación o compactación, de aspecto homogéneo	No se permite el uso de conservantes. La harina de yuca debe estar libre de impurezas, presencia de plagas y olor extraño objetable. La harina de yuca debe mantenerse empacado en condiciones de humedad y limpieza que garanticen su conservación	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación



El empleo
es de todos

Mintrabajo

179	SALVADO NATURAL	BOLSA *450 GRS	5022110 1	Cumplir NTC 5986. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan	Hierba aromática, intenso olor y característi co sabor. - Producto seco - Color verde. - Uso como especia en diversas preparacio nes - Sin presencia de palos, cascarillas o piedras, libre de impurezas, insectos y materiales extraños. - Libre de ataque de insectos y enfermeda des, materiales extraños, daño mecánico, manchas y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las característi cas mencionad as en la presente ficha deben manteners e hasta cumplir su vida útil mínima	Bolsa de polietilen o, grado alimentar io de primer uso. - El producto debe ser homogé neo y estar compues to del mismo origen, categorí a y color
-----	--------------------	----------------------	--------------	--	--	---

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SC-CER33681-1

Certificado No.
CO-SC-CER33681-1

180	HIELO	PAQ*2 KG	5020230 2	<p>El hielo es básicamente agua en estado sólido. Es incoloro, transparente y cristaliza en el sistema hexagonal.</p> <p>Requisitos Específicos</p> <p>El agua para la elaboración de hielo debe ser de calidad potable y para su almacenamiento debe cumplir con la normatividad sanitaria vigente. El agua para producción de hielo no deberá contener sustancias o cuerpos extraños de origen biológico, orgánico.</p>	<p>El rotulado del producto debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.</p>	<p>El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación</p>
181	LECHE DE SOYA CORRIENTE	BOLSA *500 GRS	5015151 5	<p>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</p> <p>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan</p>	<p>Producto que se obtienen a partir de las semillas de soja, molidas con agua y calentadas al vapor durante un periodo de tiempo comprendido entre 15 y 20 minutos. Posteriormente se le añaden minerales como el calcio y vitaminas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Con aditivos e ingredientes permitidos. - Sabores surtidos. - Sabor: Característico al sabor declarado. - Olor: Uniforme semejante al sabor declarado. - Color: 	<p>Caja o bolsa UHT), grado alimentario de primer uso.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.

					Uniforme semejante al sabor declarado. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.	
182	TORTILLA PRECOCIDA DE MAÍZ BLANCA	PAQ 8 UND DE*30 GR	50221303	Tortillas a base de harina de maíz precocida y maíz blanco	MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANO LÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA .	Los empaques deben ser de un material adecuado o que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
	FRUTAS Y VERDURAS	UM				
183	ACELGA	*KILO	50402800	NTC 5400	Hojas verdes onduladas de color verde, penca de color blanco muy puro, con	la hoja y debe presentar un color verde amarillo claro en sus hojas, no



					<p>una anchura hasta 10 centímetros. Las hojas deben tener aspecto fresco, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas</p>	<p>debe presentar color amarillo pálido en sus hojas ó tallo</p>
184	AGRAZ BANDEJA	BANDEJA*200 GRS	50302204	NTC 1291	<p>No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. No deben ser verde, bayas enteras, limpias, sanas, libres de daños causados por plagas y enfermedades o maltratos en poscosecha</p>	<p>Fruto pequeño de color rojo o morado, sin muestras de ataque por insectos o pudrimiento, firme al tacto En bandeja de icopor envuelta en papel vinipel dentro de Canastillas con perforaciones que permitan su conservación y transporte.</p>

185	AGUACATE COMÚN	*KILO	5040170 3	NTC – 1248	los aguacates deben estar Intactos y enteros, se excluye la producción afectada por podredum bre o alteracione s que los hagan inadecua dos para el consumo, libres de daños causados por baja temperatur a, los pedúnculo s deben tener un corte limpio	Los aguacate s se deben empacar de tal forma que se proteja el producto adecua damente. Los materiales utilizado s para el empaqu e deben ser nuevos, limpios ecológic amente y de una calidad tal que evite ocasiona r daños externo o interno al fruto. Los empaqu es deben estar libres de cualquier materia extraña.
186	AHUYAMA	*KILO	5040390 6	Calidad Debe cumplir con NTC 1291	El producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio y libre de magulladur as, insectos, humedad externa anormal, olores extraños	Sin magullad uras, manchas , decolora ciones, perforaci ones, residuos, químicos y signos de pudrición . Textura suave y firme al tacto y aspecto de fruto



El empleo
es de todos

Mintrabajo

						llo y fresco El producto se requiere con un vida útil mínima de 3 días contados a partir de la fecha de entrega
187	AJO IMPORTADO	MALLA *3UND	10151532	Deberá cumplir con NTC-4423	Los dientes del producto deben estar enteros homogéneos de 3 cm cada cabeza aprox. y con la cáscara integra. No presentar signos de ataque de plagas. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Debe estar libre de agentes extraños y sabores y olores desagradables diferentes al propio. Deben tener color uniforme, olor a vegetal;	Deberán ser empacadas en bolsas grado alimentario de primer uso que garanticen su preservación. Los recipientes deberán brindar la suficiente protección al producto, de manera que se garantice la manipulación, transporte, y conservación

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SC-CER33681-1

Certificado No.
CO-SC-CER339081-1



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					sin magulladuras y debe estar entero El producto debe tener una vida útil de 10 días como mínimo.	
188	ALCACHOFA	*KILO	5040150 9	NTC 3627-2	Debe estar libre de la presencia de plagas, manchas, exenta de humedad no propia del fruto, debe presentar color y olor característico. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Peso aproximado entre 150 y 200gr, color	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1
CO-SC-CER33981-1

					verde oscuro opaco, y dimensiones aproximadas 12 y 15 cm de alto por 8 y 10 cm de diámetro.	se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto y separado en bolsas tina, rotulado con el nombre del proveedor y fecha de empaque.
189	APIO	*KILO	5040270 2	Calidad NTC 1291	El tallo debe ser apretado, las hojas no deben tener indicios de contaminación por plagas ni signos de pudrición. Aspecto fresco, sano, no debe dar muestras de amarillamiento en las hojas, marchitamiento, manchas, olores y sabores extraños No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de	Se deben empacar en bolsa plástica. Cerrada solo por un lado para evitar que el producto exudé y se llegue a producir contaminación por hongos

					2007, el Ministerio de la Protección Social Debe presentar color verde intenso y olor característico de la hortaliza. El apio debe ser categoría I El producto se requiere con una vida útil mínima de 2 días contados a partir de la fecha de entrega.	
190	ARANDANO FRUTO	*RECIPIENTE * 200 GR	50303805	Baya globosa de color negro azulado cuyo diámetro se encuentra entre los 6mm y los 15mm, su pulpa es aromática, jugosa y de sabores dulces y ácidos, contiene numerosas semillas de pequeño tamaño.	Apariencia Algunos factores a tener en cuenta dentro de la apariencia es la forma, uniformidad, ausencia de deficiencias, tamaño, textura lisa, y firmeza del fruto. Aroma Olor característico del fruto de baja intensidad Color color negro azulado intenso con textura opaca Sabor se expresa en términos	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y asegure su conservación lo preserve durante su transporte y almacenamiento



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					de la combinaci ón de principios dulces y ácidos	
191	ARRACACHA	*KILO	5040720 1	NTC 1251	Sana, con la forma característi ca, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermeda des, amarillo claro, de aspecto fresco, libre de cualquier humedad anormal exterior, no debe presentar indicios de deshidrata ción, ni consistenci a leñosa. no debe presentar indicios de pudrición o heridas libre de fisuras, magulladur as y libre de defecto de coloración No deben exceder los límites	A granel para uso alimentar io de alta calidad, en canastill as limpias Los recipient es deberán brindar la suficient e protecció n al producto , de manera que se garantice la manipula ción, transport e, y conserva ción

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1 CO-SC-CER33981-1

					máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social Sana, la arracacha debe llegar limpia, sin raíces secundarias, turgentes sin bifurcaciones, libre de daños de consistencia firme y dura, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras. Amarillo claro	
192	ARVEJA VERDE DESGRANADA	BOLSA *500 GRS	50403515	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 1250. Arveja, Calidad	Deben ser firmes al tacto, no debe tener deterioro en su color, olor y apariencia debido a exceso de humedad, no deben tener indicio de ataque causado por hongos. No deben exceder los límites	Deberán ser empacadas en bolsas grado alimentario de primer uso y en empaques que garanticen su transporte y preservación



					máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Color verde claro opaco, no debe tener indicios de germinados ni colores amarillentos ni oscuros.	
193	BANANO	*KILO	50301703	NTC 1190 - NTC 5400	Vinagre obtenido por maceración en barrica, de vino de Módena (Italia). Composición Vinagre de vino, mosto de uva concentrado, mosto de uva cocido, colorante caramelo E-150d. Contiene sulfitos.	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas.

194	BERENJENA	*KILO	5040350 2	NTC 1220	<p>El fruto, comestible, es una baya de 5 hasta 30 cm de longitud de forma esférica, oblonga o alargada en la mayoría de los casos, con una piel lisa, brillante y de colores diversos según la variedad, la más común es la de color morado al madurar, pero existen blanca, púrpura, negra, amarilla y roja o de colores mezclados, sobre todo blanco, morado y verde. Tiene vitaminas A, B1, B2, B3, C y folatos. La berenjena debe estar madura debe estar entera brillante lisa firme sin manchas verdes ni grietas</p>	<p>Deberán ser empacadas en bolsas grado alimentario de primer uso y en empaques que garanticen su transporte y preservación.,</p>
-----	-----------	-------	--------------	----------	--	--

195	BOROJO CHONTADUR O	*250 GRS	5030750 3	Borojoa patinoi Cuatrec.; Borojoa sorbilis Cuatrec. Ambas especies son muy parecidas, variando en los tipos de suelo donde crecen. La fruta de Borojo tiene 7-12 centímetros de diámetro, es de color verde y cambia a chocolate cuando madura; la pulpa es de color chocolate, ácida, y densa (30° Brix, consistiendo principalmente de fructosa y glucosa de alto contenido proteínico)	Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés y sin moho, desprovista de humedad exterior, anormal, no presentar rasgaduras ni coloraciones blancas en la pulpa.olor característico y tejidos finos Sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las Hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Color: propio del producto Consistencia firme. Sabor: característico	El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto. El cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene
-----	--------------------------	-------------	--------------	---	---	--

196	BREVA	*KILO	5030000 0	<p>Producto proveniente del árbol de brevo. Color verde oscuro característico, ovalado y con un pezón alargado el cual debe ser cortado en la cosecha a 0.5 cm del fruto. No debe presentar signos de putrefacción. No cortadas producidas por transporte o almacenamiento. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p>	<p>Debe ser firme al tacto y no presentar signos de ablandamientos que den la sensación de putrefacción. No se aceptan presencia de coloraciones extrañas ni sospechas de fertilizantes ni venenos</p>	<p>En bolsas de gr, en canastillas limpias</p>
197	BROCOLI	*KILO	5040200 1	<p>NTC - 1291 Brócoli inflorescencia proveniente de la especie Brassica oleracea variedad : legacy, maratón y coronado Linnaeus. Hortaliza de color Verde claro a oscuro a medida que madura. Parte comestible Flor, (inflorescencia). Las hortalizas frescas deben conservarse adecuadamente hasta el momento del consumo. Las condiciones y duración del almacenamiento influyen mucho en el aspecto y valor nutritivo. La mayoría de las hortalizas deben conservarse a temperaturas bajas con una alta humedad ambiental. Se aconseja ponerlas en bolsas agujereadas o con láminas de aluminio y evitar que el envase sea hermético. En el frigorífico se pueden conservar algunos días, según la clase de hortaliza. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social</p>	<p>El producto debe cumplir los requisitos establecidos en la NTC - 1374</p>	<p>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice</p>



						con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto en canastillas. El producto se recibe a granel empacado individual en envuelta en papel vinipel
--	--	--	--	--	--	---



198	CALABACÍN AMARILLO	*KILO	10151505	<p>El calabacín, calabacita, zucchini, zapallito o zapallo es una de las variedades de Cucurbita pepo L., de la familia de las cucurbitáceas, frutos que se emplean como alimento. Los frutos, oblongos y pepónide carnosos, unilocular, sin cavidad central, de color variable, liso, estriado, reticulado y varían mucho en tamaño dependiendo de la variedad. La cáscara es lisa y dura y también varía en color.</p> <p>El calabacín, con un alto contenido de agua (93%), es rico en minerales, sobre todo potasio, vitamina C y β-caroteno.</p>	<p>Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p>	<p>El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad</p>
199	CALABACÍN VERDE	*KILO	10151505	<p>El calabacín, calabacita, zucchini, zapallito o zapallo es una de las variedades de Cucurbita pepo L., de la familia de las cucurbitáceas, frutos que se emplean como alimento. Los frutos, oblongos y pepónide carnosos, unilocular, sin cavidad central, de color variable, liso, estriado, reticulado y varían mucho en tamaño dependiendo de la variedad. La cáscara es lisa y dura y también varía en color.</p> <p>El calabacín, con un alto contenido de agua (93%), es rico en minerales, sobre todo potasio, vitamina C y β-caroteno.</p>	<p>Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p>	<p>El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad</p>

200	CALABAZA	*KILO	50403910	<p>La Calabaza pertenece a la familia de las Cucurbitáceas y su planta es la calabacera. Necesitan de un clima cálido y húmedo. Su origen es incierto, pero parece ser que es de Asia Meridional, que de allí llegó a América Central extendiéndose por todo el país de norte a sur. Los colonizadores españoles la trajeron a España en el siglo XV y de nuestro país se extendió por toda Europa. Actualmente, se cultiva en todo el mundo, principalmente en los terrenos de climas más calurosos.</p>	<p>Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p>	<p>El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad</p>
201	CHAMPIÑONES TAJADOS	CAJA* 250GR	50404803	<p>Champiñones frescos que corresponden a las características de variedades cultivadas del género Agaricus (Psalliota). El champiñón contiene una gran variedad de minerales destacando el contenido en Selenio, Fósforo, Magnesio y Potasio. De igual manera, contiene pequeñas cantidades de vitamina A (especialmente los silvestres), C (se pierde rápidamente si no son muy frescos) B1 y D</p>	<p>Tiene forma redondeada, globosa, que recuerda a la de un paraguas; su tamaño es mayor o menor según la edad del hongo; Su tronco tiene forma cilíndrica, es liso, blanco. Las condiciones ambientales dependen en gran parte de las características de los locales donde se realiza el cultivo.</p>	<p>De color blanco, limpios, peso unitario aproximado de 15 a 20 g, enteros, frescos, sin marcas negras o rojas por golpes o humedad excesiva. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 932</p>



202	CHAMPIÑONES ENTEROS	CAJA* 250GR	50404803	<p>Champiñones frescos que corresponden a las características de variedades cultivadas del género Agaricus (Psalliota). El champiñón contiene una gran variedad de minerales destacando el contenido en Selenio, Fósforo, Magnesio y Potasio. De igual manera, contiene pequeñas cantidades de vitamina A (especialmente los silvestres), C (se pierde rápidamente si no son muy frescos) B1 y D</p>	<p>Tiene forma redondeada, globosa, que recuerda a la de un paraguas; su tamaño es mayor o menor según la edad del hongo; Su tronco tiene forma cilíndrica, es liso, blanco. Las condiciones ambientales dependen en gran parte de las características de los locales donde se realiza el cultivo.</p>	<p>De color blanco, limpios, peso unitario aproximado de 15 a 20 g, enteros, frescos, sin marcas negras o rojas por golpes o humedad excesiva. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 932</p>
-----	---------------------	-------------	----------	--	--	---

203	CARAMBOLO	BAND EJA*50 0	1016152 8	<p>Fruta que tiene una forma muy curiosa, ovalada, alargada, con cinco aristas o alas, y al corte, tiene la forma de una estrella de cinco puntas, es de pequeño tamaño, con una longitud que oscila entre 7 y 12 cm; tiene una piel fina, lustrosa y comestible, de color verde o dorado y amarillo-anaranjado cuando está madura; la pulpa es crujiente, de suave textura y amarilla vidriosa, tiene pocas o ninguna semilla, jugosa y con un fino sabor agridulce; los frutos grandes de la carambola son más sabrosos y dulces que los más pequeños y con un sabor más agridulce.</p>	<p>Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés y sin moho, desprovistas de humedad exterior, anormal, no presentar rasgaduras ni coloraciones blancas en la pulpa olor característico y tejidos finos Sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las Hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Color: amarillo Consistencia firme. Sabor: característico.</p>	<p>Los defectos no deben exceder el 10% del área total del Producto .</p>
-----	-----------	---------------------	--------------	---	---	---

204	CEBOLLA CABEZONA BLANCA	*KILO	5040221 0	Genero Allium, variedad Yellow Granex, Raíz fibrosa, poco profundas y sin ramificaciones. Tallo, está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado.	Las cebollas deberán encontrarse en condiciones satisfactorias al lugar de destino, enteras: se tolera la presencia de pequeñas grietas en la superficie de la piel o ausencia de parte de ésta, siempre y cuando la pulpa quede protegida, exentas de cualquier daño causado por congelamiento, libres de humedad externa anormal, de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas, el tallo deberá estar doblado o con un corte limpio y la longitud no podrá exceder los 4 centímetros. Sana con la forma característi	De color blanco. Las cebollas deben estar en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1221. Debe estar empacado en bolsa de material de polipropileno por un (1) kilo que permita la transpiración del producto. El empaque debe cumplir
-----	-------------------------------	-------	--------------	---	---	--



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					ca, de aspecto fresco, limpia y libre de ataques de insectos y enfermedades	con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y normas técnicas NTC 1221-2 Numeral 3 y 5.10. El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto , nombre de proveedor, fecha de empaquete, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado. El producto embalado en cumplimiento de la norma técnica NTC 5422.
--	--	--	--	--	--	--

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



205	CEBOLLA CABEZONA ROJA	*KILO	5040220 5	Las cebollas deberán encontrarse en condiciones satisfactorias al lugar de destino, enteras: se tolera la presencia de pequeñas grietas en la superficie de la piel o ausencia de parte de ésta, siempre y cuando la pulpa quede protegida, exentas de cualquier daño causado por congelamiento, libres de humedad externa anormal, de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas, el tallo deberá estar doblado o con un corte limpio y la longitud no podrá exceder los 4 centímetros. Sana con la forma característica, de aspecto fresco, limpia y libre de ataques de insectos y enfermedades	De color rojo. Las cebollas deben estar en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1221.	Debe estar empacado en bolsa de material de polipropileno
206	CEBOLLA LARGA	*ATADO	5040220 7	De la familia Umbelífera, se utiliza para ensaladas, y condimentar comidas El tallo debe ser apretado, las hojas no deben tener indicios de contaminación por plagas si signos de pudrición. No debe llegar con indicios de tierra ni raíces.	El tallo debe ser de color blanco homogéneo, las hojas alargadas y con un tono verde brillante.	No deben presentar signos de pudrición, ni coloración amarilla en

						sus hojas.
207	CEBOLLA PUERRO	*KILO	5040220 7	<p>El puerro consta de tres partes bien diferenciadas, hojas largas y lanceoladas, bulbo alargado blanco y brillante y numerosas raíces pequeñas que van unidas a la base del bulbo. En conjunto el puerro tiene aproximadamente unos 50 cm de altura, con 3 a 5 cm en grosor. Las hojas son verdes oscuras y verdes azuladas, planas, largas, lanceoladas, estrechas, enteras y abiertas hacia arriba</p>	<p>El bulbo es membranoso y de forma oblonda, alargado y de color blanco brillante, donde se puede ver la presencia de numerosas raicillas también de color blanco. Tanto el bulbo como las hojas son las partes comestibles de esta hortaliza.</p>	<p>Tallo de color blanco alargado y diámetro de 3 a 4 cm de grosor, sin presencia de tierra, las puntas de las hojas deben estar recortadas</p>

208	CEBOLLIN	*ATAD O	5040310 1	<p>Nombre común o vulgar: Cebollino, Cebollinos, Ciboulette, Cebollín</p> <p>Nombre científico o latino: <i>Allium schoenoprasum</i>.</p> <p>Son una variedad de cebollas sin bulbo disponibles prácticamente todo el año.</p> <p>La planta produce una floración permanente, con escapos de 20 a 30 cm de altura, que sustentan vistosas umbelas de color púrpura que producen numerosas semillas, parecidas a las de cebolla, aunque más pequeñas, y que pueden usarse para establecer el cultivo. Producción de sus hojas para condimento</p>	Fresco, color verde oscuro, con puntas sanas sin muestras de reseca o ataque por insectos	No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social
209	CHAMPIÑONES ENTEROS	BAND EJA	5040480 3	<p>Champiñones frescos que corresponden a las características de variedades cultivadas del género <i>Agaricus</i> (Psalliota). El champiñón contiene una gran variedad de minerales destacando el contenido en Selenio, Fósforo, Magnesio y Potasio. De igual manera, contiene pequeñas cantidades de vitamina A (especialmente los silvestres), C (se pierde rápidamente si no son muy frescos) B1 y D</p>	Tiene forma redondeada, globosa, que recuerda a la de un paraguas; su tamaño es mayor o menor según la edad del hongo; Su tronco tiene forma cilíndrica, es liso, blanco. Las condiciones ambientales dependen en gran parte de las características de los locales donde se	De color blanco, limpios, peso unitario aproximado de 15 a 20 g, enteros, frescos, sin marcas negras o rojas por golpes o humedad excesiva. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 932

					realiza el cultivo.	
210	CIDRA / GUATILA	*KILO	50202202	<p>también llamado cidrayota, chayota , tayota, papa del aire, guatilla o guatila *, tiene un color que va del verde oscuro al verde claro o amarillo claro casi blanco. Cuando tierno presenta una cáscara lustrosa y consistencia dura. Puede estar cubierto por espinas o no. El chayote sin espinas tiene una apariencia más lisa y puede presentar menos hendiduras que el chayote con espinas</p>	<p>Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés y sin moho, desprovista de humedad exterior, anormal, no presentar rasgaduras ni coloraciones blancas en la pulpa olor característico y tejidos finos Sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las Hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Color: propio del producto Consistencia firme.</p>	<p>El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto</p>

					Sabor: característico	
211	CILANTRO	*ATADO	51212012	Coriandrum Sativum L. En forma de ramillete, color verde oscuro en las hojas, suave y firme, aspecto fresco, sin exceso de humedad	Aspecto fresco, limpio, sin residuos de tierra, sano de buen color externo. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.	Las hojas deben ser de color verde oscuro, sin presentar signos de pardeamiento ni sobre maduración. El producto se requiere con vida útil de tres días extra.

212	CILANTRO CIMARRON	*ATADO	51212012	<p>Nombre científico Eryngium foetidum L. Hierba lampiña muy aromática. Hojas dispuestas en una roseta basal, obovadas u oblongas, de 5 a 18 cm de largo y de 1,5 a 5 cm de ancho, envainadoras en la base y aserradas. Flores blancas, pequeñas, agrupadas en cabezuelas bracteadas, sostenidas por ramas divididas dicotómicamente</p>	<p>Aspecto fresco, limpio, sin residuos de tierra, sano de buen color externo.</p>	<p>Las hojas deben ser de color verde oscuro, sin presentar signos de pardeamiento ni sobre maduración. El producto se requiere con vida útil de tres días Calidad extra.</p>
213	CIRUELA CHILENA ROJA	*KILO	50305803	<p>La ciruela es la fruta del ciruelo, nombre común de varias especies arbóreas. El ciruelo Prunus domestica es una especie botánica perteneciente a la familia de las rosáceas. Las Ciruelas contienen un 80% de agua, Fibra, no tiene casi calorías. Fruta carnosa con una única semilla rodeada de un endocarpo (Un tipo madera suave) leñoso, la pulpa es la carne que tiene el fruto y es la parte comestible de ella, la piel es muy fina</p>	<p>No debe presentar signos de infestación o infección. Entera, sana, fresca exenta de materias extrañas visibles, libre de humedad exterior anormal y de olores o sabores extraños.</p>	<p>Ciruela roja: Se debe almacenar a temperatura ambiente no superior a 15°C o a temperatura de refrigeración aplicando las prácticas de prealmacenamiento. Consistencia firme. Los defectos no deben exceder el 10 % del área total del fruto.</p>

214	COCO	*KILO	5030700 8	El coco (Cocos nucifera) es una fruta comestible obtenida del cocotero, la palmera más cultivada a nivel mundial. Tiene una cáscara exterior gruesa y fibrosa (mesocarpio) y otra interior dura, vellosa y marrón (endocarpio) que tiene adherida la pulpa (endospermo), que es blanca y aromática	Debe mantenerse en ambientes de humedad relativa uniforme y no extrema.	Enteros sin cáscara fibrosa, pelados hasta la corteza fuerte marrón la cual debe estar sin fisuras o grietas producidas por el maltrato. Pulpa de Color blanco, Libre de manchas cafés o amarillas, Olor, sabor y consistencia a nuez fresca.
215	COLIFLOR	*KILO	5040260 1	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 1374. Genero brassica, variedad oleracea botritis, Coliflor extra del género. Las hojas son sésiles, enteras, poco a muy onduladas, oblongas, elípticas, y muy erguidas, extendiéndose en forma más vertical y cerrada.	Fresco y libre de cualquier humedad anormal exterior, su consistencia debe ser compacta y sin zonas blandas	A granel

216	CUBIOS	*KILO	50405708	<p>La mashua , mashwa , isaño , majua o cubio (Tropaeolum tuberosum) es una planta originaria de los Andes centrales, y la mayor concentración se encuentra en Bolivia y en el Perú entre los 3.500 y 4.100 msnm. En Colombia se cultivan variedades que crecen entre los 2.600 y 3.500 msnm. Planta herbácea, de crecimiento erecto, hábito rastrero y con follaje compacto. Hojas delgadas y pequeñas de color verde oscuro y brillante. (Tubérculo) órgano aprovechable, de forma cónica y color oscuro, de sabor agrio.</p>	<p>Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés y sin moho, desprovista de humedad exterior, anormal, no presentar rasgaduras ni coloración es blancas en la pulpa olor característico y tejidos finos Sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las Hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Color: propio del producto Consistencia firme. Sabor: característico.</p>	<p>envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación</p>
217	DURAZNO NECTARINO IMPORTADO	*KILO	50304901	<p>durazno, contiene una única semilla encerrada en una cáscara dura. Esta fruta, de piel aterciopelada, posee una carne amarilla o blanquecina de sabor dulce y su aroma es delicado. Los melocotones, junto con las cerezas, ciruelas y albaricoques son frutas de hueso llamadas drupas</p>	<p>No debe presentar signos de infestación o infecciones. Se debe almacenar a temperatura ambiente no superior de 15° C o a temperatura</p>	<p>Enteros de aspectos frescos, libres de ataque de insectos, limpios, exentos de olores, sabores y materias extrañas visibles, libres de</p>

					a de refrigeración aplicando las prácticas de prelistamiento	humedad exterior anormal. Color: Amarillo, con pintas entre rozas y rojizas. Sabor y Aroma: Característico Consistencia: Firme
218	ESPINACA	*KILO	50406201	NTC 1373 De la especie Spinacea eleracea, hoja ovalada en buen grado de madurez comercial. Hojas: caulíferas, más o menos alternas y pecioladas, de forma y consistencia muy variables, en función de la variedad. Color verde oscuro intenso..	Debe estar fresca y libre de cualquier humedad anormal exterior. Las hojas deben tener aspecto fresco, sin manchas no debe presentar color amarillo en sus hojas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas	Deben estar sanas, tener aspecto fresco, estar limpias y desprovistas de tierra, debe estar libre de residuos visibles de abono o plaguicidas, restos florales, olores y sabores extraños

219	FEIJOA	*KILO	5030701 2	<p>NTC 1291 Feijoa (Sellowiana de Feijoa, sinónimo Sellowiana de Acca), también conocido como Guayaba de la piña o Guavasteen. La Feijoa es la única fruta-hortaliza con la propiedad de tener en la cáscara la clorofila. Tiene una tasa alta de pérdida de humedad, es un productor de etileno por tanto debe almacenarse separada de otros productos, y es sensible a los daños por refrigeración.</p>	<p>De forma ovalada, con la piel rugosa y pedúnculo. La superficie debe estar libre de residuos de pesticidas, no debe presentar defectos ni daños. Es aconsejable almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco. Color verde, textura rugosa, olor característico.</p>	<p>De forma ovalada, con la piel rugosa y pedúnculo. La superficie debe estar libre de residuos de pesticidas, no debe presentar defectos ni daños por plaga o maltrato</p>
220	FRAMBUESA	*RECIPIENTE	5030620 1	<p>Resolución 970 de 2010 del Instituto Colombiano Semillas de frambuesa de la especie Rubus idaeus perteneciente a la extensa familia de las Rosaceae. Su cultivo es resistente a las bajas temperatura, se desarrolla bien en climas húmedos</p>	<p>Las semillas de frambuesa debe presentar: Color: característico de la variedad. Forma: característica. Olor: propio de la semilla (libre de fermentación). Las semillas de frambuesa debe estar libre de impurezas y materias extrañas, exenta de</p>	<p>Los empaques para semilla deben ser de primer uso, apropiados y aprobados por la entidad certificadora. El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto</p>

					humedad exterior anormal. El productor debe contar con sitios adecuados para el almacenamiento de semillas.	que aseguren su conservación
221	FRESA *BANDEJA	BAND EJA*50 0 GRS	5030670 3	<p>NTC 4103</p> <p>Las Fresas y los Fresones (Fragaria xananassa) pertenecen a la familia de las Rosáceas y a su vez, al género de las Fragarias.</p> <p>Necesitan de un clima templado para crecer sin problemas. Las fresas y fresones contienen en agua, fibra, no tiene casi calorías, Hidratos de Carbono (fructuosa, Glucosa y Xilitol).</p> <p>Las Fresas contienen: Vitaminas: C y un poco de E. Minerales: Potasio, Magnesio, Calcio. Otros: Folatos, Acido Citurico, Acido Málico, Acido Oxálico, Antioxidantes. Flavoides.</p>	De color rojo vivo no mates o mustios, cuello verde claro, grado de maduración adecuado sin muestras de mal trato. Deben ser tersos y brillantes y los rabos también	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuestos por frutos únicamente del mismo origen, variedad categoría, color y calibre

222	FRESA TIPO JUMBO	BAND EJA*500 GRS	50306702	<p>NTC 4103</p> <p>Las Fresas y los Fresones (Fragaria xananassa) pertenecen a la familia de las Rosáceas y a su vez, al género de las Fragarias.</p> <p>Necesitan de un clima templado para crecer sin problemas. Las fresas y fresones contienen en agua, fibra, no tiene casi calorías, Hidratos de Carbono (fructuosa, Glucosa y Xilitol).</p> <p>Las Fresas contienen: Vitaminas: C y un poco de E. Minerales: Potasio, Magnesio, Calcio. Otros: Folatos, Acido Citurico, Acido Málico, Acido Oxálico, Antioxidantes. Flavoides.</p>	<p>De color rojo vivo no mates o mustios, cuello verde claro, grado de maduración adecuado sin muestras de mal trato. Deben ser tersos y brillantes y los rabos también</p>	<p>El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuestos por frutos únicamente del mismo origen, variedad, categoría, color y calibre</p>
223	FRUTA CONGELADA MORA	BOLSA *500GR	50342003	<p>Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de la mora madura, sana y limpia.</p> <p>Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio, contiene 100% de pulpa de fruta.</p>	<p>Aroma: Intenso y característico de la mora madura y sana.</p> <p>Color: Intenso y homogéneo, característico de la mora, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta.</p> <p>Sabor: Característico e intenso de la mora madura y sana. Libre de cualquier sabor extraño.</p> <p>Apariencia: Uniforme, libre de</p>	<p>Bolsa de polietileno</p>

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500

					materiales extraños, admitiendo se una separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias de la mora.	
224	FRIJOL VERDE DESGRANADO O FRESCO	*500 GRS	50401824	<p>NTC -871</p> <p>El frijol para consumo se clasifica en dos tipos de acuerdo con los géneros y especificaciones así:</p> <p>Tipo I: Todas las variedades del género Phaseolus spp que presentan tamaño, forma y color característico de la variedad que se considere.</p> <p>Tipo II: Todas las variedades del género Vigna spp que presenten tamaño, forma y color característicos de la variedad que se considere. El frijol se clasifica por grados entre 1 y 4 en razón de sus defectos. El frijol importado debe estar clasificado de acuerdo con los grados de calidad del estándar del país de origen</p>	Libre de olores objetables o con residuos de materiales tóxicos o que estén infestados o infectados	en bolsa transparente por libra o kilogramo

225	GRANADILLA	*KILO	5030520 4	<p>Cumplir con la norma NTC 4101. Fruto proveniente de la especie (<i>Passiflora ligularis</i> Juss), destinada para el consumo fresco o como materia prima para el procesamiento. Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de acidez, dependen de la variedad.</p>	<p>Enteras, con la forma característica de la variedad. Sanas, libres de ataques de insectos o enfermedades. Limpias, exentas de olores, sabores, deformaciones o materias extrañas visibles. Libre de magulladuras, humedad exterior o anormal. Deben tener pedúnculo y el corte debe quedar a la altura del primer nudo. La granadilla debe conservar la capa de cera natural presente en la cosecha.</p>	<p>Producto en bolsas plásticas transparentes que conserven la calidad del producto</p>
-----	------------	-------	--------------	--	---	---

226	PULPA DE GUANABANA	BOLSA *500G R	5035703 5	<p>Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de la guanábana madura, sana y limpia.</p> <p>Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio, contiene 100% de pulpa de fruta.</p>	<p>Aroma: Intenso y característico de la guanábana maduray sana.</p> <p>Color: Intenso y homogéneo, característico de la guanábana, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta.</p> <p>Sabor: Característico e intenso de la guanábana madura y sana.</p> <p>Libre de cualquier sabor extraño.</p> <p>Apariencia : Uniforme, libre de materiales extraños, admitiendo se una separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias de la guanábana.</p>	Bolsa de polietileno
-----	-----------------------	---------------------	--------------	---	---	----------------------

227	GUANABANA ENTERA	*KILO	50307035	<p>NTC 5208</p> <p>Guanábana (Annona muritaca L) Fruto de forma ovaloide o acorazonado, de pulpa blanca que contiene semillas alargadas de color pardo oscuro brillante presentan frutos de color verde claro hasta color verde oscuro cubierto de espinas suaves, volteadas hacia el ápice, de cáscara delgada.</p>	<p>Entera y sana, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y de magulladura. Color externo verde oscuro opaco. Color interno blanco, sabor y aroma característico. Maduración: media</p>	<p>Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido.</p>
228	PULPA DE GUAYABA	BOLSA *500GR	50307503	<p>Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de la guayabamadura, sana y limpia. Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio, contiene 100% de pulpa de fruta.</p>	<p>Aroma: Intenso y característico de la guayabamadura sana. Color: Intenso y homogéneo, característico de la guayaba, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta. Sabor: Característico e intenso de la guayabamadura y sana. Libre de cualquier sabor extraño.</p>	<p>Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido.</p>

					Apariencia : Uniforme, libre de materiales extraños, admitiendo se una separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias de la guayaba	
229	GUAYABA PERA	*KILO	5030370 1	Guayaba (Psidium Guajaba), fruto de sabor dulce destinada a ser consumida en estado fresco, Fruto de sabor dulce, el cual se utiliza para hacer jugos y preparaciones en repostería	Entera y sana, con forma característica de la variedad (ovalada). Frescas, limpias sin presencia de humedad exterior anormal. Libres de daños visibles por insectos, magulladuras, podredumbre o cualquier otro defecto que impida el consumo. Color de cáscara amarilla verdosa con pulpa rosada. - Sabor y aroma característico. Consistencia: firme	a granel

230	HABAS	*KILO	5040580 1	Las habas (gano bivalvo) están contenidas en unas vainas grandes y gruesas, tiene una alto contenido de proteínas y vitaminas Fruto tipo legumbre de longitud variable, pudiendo alcanzar hasta más de 35 cm	Deben ser firmes al tacto, no debe tener deterioro en su color, olor y apariencia debido a exceso de humedad, no deben tener indicio de ataque causado por hongos	Calidad de primera, granos contenidos en sus vainas, debidamente seleccionada, firmes, limpias, frescas, enteras y sanas, con grado de madurez óptimo y adecuado
231	HABICHUELA	*KILO	5040184 7	Deberá cumplir con NTC - 929 Genero Phaseolus Vulgaris, variedad Blue lake, Tendergreen, Sure crop, War; Tendercrop, Green pod ó French horticultural, El fruto es una vaina con dos valvas unidas por un hilo dorsal y ventral, las vainas pueden ser de color verde o amarillo y de forma redonda, ovalada, aplanada o según la variedad.	No debe presentar manchas en la superficie ni partes en descomposición. Deben ser firmes al tacto, no debe tener deterioro en su color, olor y apariencia debido a exceso de humedad, no deben tener indicio de ataque causado por hongos.	Debe tener humedad natural al tacto, no debe tener fibras o hilos que indiquen que el fruto está muy maduro, no debe tener deterioro en su color, olor y apariencia a debido a exceso de humedad, no deben tener manchas pequeñas de color rojizo o negro causado por hongos. El



El empleo
es de todos

Mintrabajo

						producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno
232	FRUTA HIGOS	*KILO	50303110	Los higos son los frutos de la higuera, árbol que pertenece a la familia de las Moráceas. Adopta diversas formas: oval, con forma de pera, achatado en la base y más ancho que alto, etc.	DEBERÁN ENCONTRARSE EN UN ESTADO Y FASE DE DESARROLLO QUE LES PERMITA CONSERVARSE BIEN DURANTE EL TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN. • LIBRE DE PRESENTAR PODREDUMBRE O CUALQUIER TIPO DE ALTERACIÓN QUE IMPIDA SU CONSUMO. • EXENTAS DE CUALQUIER DAÑO CAUSADO POR CONGELACIÓN Y REFRIGERACIÓN. • LIBRES DE	A GRANEL

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1
Certificado No. CO-SC-CER339081-1

					<p>HUMEDAD EXTERNA ANORMAL</p> <ul style="list-style-type: none"> CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y/O NTC 	
233	JENGIBRE	*KILO	50407030	<p>Tubérculo articulado, El jengibre o kion (<i>Zingiber officinale</i>) es una planta de la familia de las zingiberáceas cuya raíz está formada por rizomas horizontales muy apreciados por su aroma y sabor picante.</p>	<p>Olor fuerte aromático, sabor agrio y picante, los rizomas deben ser de color cenizo por fuera y blanco amarillento por dentro, gruesos, carnosos y nudosos</p>	<p>El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno</p>
234	KIWI	*KILO	50303903	<p>NTC 1291 Algunas de las variedades más importantes son: Kaquiara II y MG-6, de agradable sabor y pulpa verde esmeralda</p>	<p>Color: la piel es marrón y está recubierta de pequeños filamentos a modo de pelos y su pulpa tiene un color verde esmeralda y está repleta de pequeñas pepitas de color negro,</p>	<p>separado en bolsa tina transparente</p>

					<p>dispuestas en forma de círculo. Sabor: tiene un sabor agridulce y muy refrescante. Piel color marrón, sin magulladuras o que estas no superen el 10% del producto, firme al tacto, pulpa color verde y olor característico.</p>	
235	LECHUGA BATAVIA	*KILO	50404614	<p>NTC 1064 - NTC 5422 (numeral 5422) Genero Lactuca sativa, variedad Lechuga Batavia. Hojas ligeramente abollonadas, onduladas, de bordes rizados, consistentes y crujientes. Forma un cogollo voluminoso, redondo y denso.</p>	<p>Deben tener un desarrollo normal con un grado de maduración que les permitan soportar el transporte y manipulación normal. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto se requiere con una vida útil mínima de ocho (8) días contados a</p>	<p>El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones de humedad y de baja temperatura.</p>

					partir de la fecha de entrega. Deben estar enteras sanas , limpias tener apariencia fresca y libre de insectos	
236	LECHUGA MORADA PAQUETE	*PAQ	50404605	NTC 1064 - NTC 5422 (numeral 5422) Lechuga de las variedades (cultivares) de Lactuca sativa , L var Longifolia y cruce de estas dos variedades, se comercializa fresca Son lechugas moradas de diferente intensidad y que no forman cabeza. Son conocidas en el mercado con el nombre de Fueguina. .	Hojas limpias y frescas, sin tierra. Color verde oscuro completamente o con coloracion es rojas según especificaciones de pedido, bordes sanos sin coloracion es negras por efectos del frío en el estado de refrigeración	producto debe ser resistente a la condiciones humedades y de baja temperatura
237	LECHUGA RIZADA PAQUETE	*PAQ	50404605	NTC 1064 - NTC 5422 (numeral 5422) Lechuga de las variedades (cultivares) de Lactuca sativa , L var Longifolia y cruce de estas dos variedades, se comercializa fresca Son lechugas moradas de diferente intensidad y que no forman cabeza. Son conocidas en el mercado con el nombre de Fueguina. .	Hojas limpias y frescas, sin tierra. Color verde oscuro completamente o con coloracion es rojas según especificaciones de pedido, bordes	producto debe ser resistente a la condiciones humedades y de baja temperatura

					sanos sin coloración es negras por efectos del frío en el estado de refrigeración	
238	LIMON COMUN	*KILO	50340100	NTC 4087 Citrus aurantifolia Swingle, Fruto ácido, utilizado para preparar refrescos, y adobar ensaladas. De forma consistente, color verde. Destinada para el consumo en fresco	Limones enteros, firmes, homogéneos en variedad y tamaño, libres de cualquier olor, sabor, humedad, material extraño, magulladuras, cortes, cicatrices, picaduras de insectos o cualquier daño ocasionado por éstos.	Color fuerte, verde brillante - Aroma característico - Sabor ácido - Consistencia firme. La madurez se aprecia visualmente por el cambio de color externo y la consistencia en el fruto.
239	LIMON TAHITI	*KILO	50340100	NTC 4087 Citrus aurantifolia Swingle, Fruto ácido, utilizado para preparar refrescos, y adobar ensaladas. De forma consistente, color verde. Destinada para el consumo en fresco	Limones enteros, firmes, homogéneos en variedad y tamaño, libres de cualquier olor, sabor, humedad, material extraño, magulladuras, cortes,	Color fuerte, verde brillante - Aroma característico - Sabor ácido - Consistencia firme. La madurez se aprecia visualmente

					cicatrices, picaduras de insectos o cualquier daño ocasionado por éstos .	nte por el cambio de color externo y la consistencia en el fruto.
240	LULO	*KILO	50307503	<p>roveniente de la especie Solanum quitoense Lam, para consumo fresco.</p> <p>Son bayas globosas, están cubiertos de tricomas de color amarillo o rojo, los cuales se desprenden a medida que el fruto madura. La corteza es lisa, de color amarillo intenso, amarillo rojizo o naranja en la madurez. NTC 1265 - NTC 5422 (numeral 5422)</p>	Bayas globosas, de 4 a 8 cm de diámetro y un peso entre 80 y 100 g, de color amarillo intenso, amarillo rojizo o naranja en la madurez; la pulpa debe ser verdosa de sabor agridulce, la corteza debe estar sana, sin coloración negra por maltrato de producto u hongos	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto .
241	PULPA DE LULO	BOLSA *500GR	50307503	<p>Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible del lulo maduro, sano y limpio.</p> <p>Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio, contiene 100% de pulpa de fruta.</p>	<p>Aroma: Intenso y característico del lulo maduro y sano.</p> <p>Color: Intenso y homogéneo, característico del lulo, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta.</p>	Bolsa de polietileno en presentación de 500g . Coextrusión de siete capas de polipropileno y polietileno de baja densidad especialmente formulado para aplicación de empaque

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500

					<p>Sabor: Característico e intenso del lulo maduro y sano. Libre de cualquier sabor extraño.</p> <p>Apariencia : Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias del lulo.</p>	e de alimentos.
242	MANDARINA	*KILO	50304414	<p>Norma NTC 1330 La mandarina (Citrus nobilis Loureiro) son originarios de la</p> <p>La mandarina tiene maduración poscosecha, sus características color, tamaño, sabor, grado de acidez, dependen de la variedad.</p> <p>Color anaranjado brillante con pintas verdes El grado de madurez debe ser fantasia Mandarinas maduras, firmes, bien formadas, libres de: pieles rotas que no curan, sequedad, condición blanda, durezas, pieles secas, decaimiento, magulladuras, arrugas, puntos verdes o de aceite, escamas, brotes, quemaduras</p>	<p>Vinagre obtenido por maceración en barrica, de vino de Módena (Italia). Composición Vinagre de vino, mosto de uva concentrado, mosto de uva cocido, colorante caramelo E-150d. Contiene sulfitos.</p>	<p>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto</p>

243	MANGO	*KILO	50301500	NTC 1266 Fruto carnoso, de color amarillo y dulce proveniente de los climas templados. Se utilizan para diversas preparaciones, desde ensaladas hasta dulces y jugos. Su forma es alargada.	El grado de maduración requerido depende la preparación en la que es requerido. Va desde el 25% hasta el 75% de maduración. El fruto debe estar completamente seco y con una apariencia brillante, sin mostrar signos de trazas de venenos ni fertilizantes. debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1266	Debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005. en grado de maduración homogéneo
244	MANZANA NACIONAL	*UND	50301500	Genero Malus Pumilla Mill variedad Domestica Verde Fruto de buen tamaño, de color verde suave a veces menos intenso, con carne azucarada, jugosa ligeramente acidulada y muy aromática.	Color verde, sabor: carne azucarada, jugosa, dulce. - Aroma característico, consistencia firme. Debe cumplir con los requisitos de calidad según la NTC 3523-1	Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de las manzanas o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado o pulpa mecánica virgen. No se

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



El empleo
es de todos

Mintrabajo

						admiten uso de papel periódico impreso ni de material vegetal como insertos.
245	MANZANA ROJA UNIDAD CAL 125	*UND	50301500	Genero Malus Pumilla Mill variedad Domestica Verde Fruto de buen tamaño, de color verde suave a veces menos intenso, con carne azucarada, jugosa ligeramente acidulada y muy aromática.	Color verde, sabor: carne azucarada, jugosa, dulce. - Aroma característico, consistencia firme. Debe cumplir con los requisitos de calidad según la NTC 3523-1	Se debe emplear separados o insertos para evitar el roce de las manzanas o daño mecánico, los separados pueden ser fabricados de cartón moldeado o pulpa mecánica virgen. No se admiten uso de papel periódico impreso ni de material vegetal como insertos.

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SC-CER33681-1

Certificado No.
CO-SC-CER33681-1

246	MARACUYA	KILO	50305200	<p>NTC 1267 Fruto proveniente de cualquier variedad proveniente de la especie <i>Passiflora edulis</i> Sims.</p> <p>Fruto, que contiene dentro suyo, material semilíquido, de sabor ácido y con semillas de color negro, se utiliza para diversas preparaciones en culinaria</p>	<p>Color amarillo pálido o ligeramente verde. Sabor agridulce. Aroma característico. Cáscara lisa, dura y brillante.</p>	<p>A GRANEL</p> <p>Que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.</p>
247	MARACUYA PULPA	KILO	50305200	<p>Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de la maracuyá madura, sana y limpia.</p> <p>Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio, contiene 100% de pulpa de fruta</p>	<p>Aroma: Intenso y característico de la maracuyá madura y sana.</p> <p>Color: Intenso y homogéneo, característico de la maracuyá, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales</p>	<p>Bolsa de polietileno o en presentación de 500GR. Coextrusión siete capas de polipropileno y polietileno de baja densidad especialmente formulado para aplicación de</p>



					de oxidación de la fruta. Sabor: Característico e intenso de la maracuyá madura y sana. Libre de cualquier sabor extraño. Apariencia : Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias de la maracuyá.	empaques de alimentos.
248	MAZORCA CHOCLO	KILO	50403200	NTC 1291 Las mazorcas deben ser de color uniforme, frescas, grano de textura blando, sin presencia de indicios de picaduras de plagas. Grano de color amarillo, no debe ser pálido ya que demuestra falta de madurez, tamaño uniforme cubierto de cascara pero que se puede ver la calidad del producto.	Peso: Entre 100 g y 200 g por mazorca Sin presencia de plagas	En bandejas de Icopor por 3 unidades uniformes y envueltas en papel vinipel.

249	MELON CANTALOUPE	KILO	5030460 5	Cumplir norma NTC 832-1 Fruto proveniente de las variedades (cultivares) de Cacumis Melo L.. Fruto de forma redonda con color de cascara amarillo con tonalidades de verde. La pulpa es de color naranjado con tonalidades rosadas y frutas ovaladas en su interior. Enteros, limpios, frescos y sanos con la forma característica de la variedad, desarrollados y maduros. Libres de deterioro o cualquier daño que impida el consumo, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles, libres de ataque de insectos y de magulladuras y humedad exterior anormal.	Color cáscara café verdosa, anaranjado o por dentro, color del ombligo verde. Sabor dulce. Aroma característico. Consistencia firme. La madurez se aprecia visualmente por el cambio de color externo	A granel
250	MANZANA VERDE CALIBRE 100	*UND	5030150 0	Genero Malus Pumilla Mill variedad Domestica Verde Fruto de buen tamaño, de color verde suave a veces menos intenso, con carne azucarada, jugosa ligeramente acidulada y muy aromática.	Color verde, sabor: carne azucarada, jugosa, dulce. - Aroma característico, consistencia firme. Debe cumplir con los requisitos de calidad según la NTC 3523-1	Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de las manzanas o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado o pulpa mecánica virgen. No se admiten uso de papel periódico impreso ni de material vegetal como insertos.

251	MORA LIBRA	*500G R	5030200 3	<p>NTC - 4106 Fruto perteneciente a la variedad (Rubus glaucus Benth) proveniente de una planta perenne, de porte arbustivo, semierecta y de naturaleza trepadora, perteneciente a la familia de las rosáceas. Está conformada por varios tallos que se forman en corona en la base de la planta y son redondeados y espinosos, de 1 a 2 cm de diámetro, y pueden crecer hasta 3 m.</p>	<p>Deben presentar aspecto fresco y consistencia firme; Deben estar exentos de materiales extraños visibles (tierra, polvo, agroquímicos y cuerpos extraños) en el producto o en su empaque; Deben tener las drupillas bien formadas, llenas y bien adheridas; Para el mercado fresco, los frutos deben tener cáliz; La coloración de los frutos debe ser homogénea dependiendo el estado de maduración definido en la tabla de coloración</p>	<p>El producto debe ir en canastilla plástica dosificada o en bolsa de polipropileno transparente por Gr</p>
-----	------------	------------	--------------	---	--	--

252	NARANJA TANGELO	KILO	5030442 2	NTC 4085 La naranja tangelo mineola y valenciana de las especies (Citrus sinensis Osbeck y Citrus reticulada x Citrus), destinada para el consumo en fresco o como materia prima para procesamiento, son considerados como frutos no climatéricos. Se utiliza para extraer su jugo y para diversas preparaciones	Color amarillo o naranja intenso brillante. Sabor y aroma característi co. - Consistenc ia firme, piel lisa. El contenido mínimo del jugo debe ser del 45% para la naranja tangelo mineola	Que proteja el producto de daños mecánic os, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto . Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaqu e se realice con buenas prácticas de manipula ción para preserva r la calidad del producto
253	NARANJA DULCE	KILO	5030500 2	NTC 4085 La naranja tangelo mineola y valenciana de las especies (Citrus sinensis Osbeck y Citrus reticulada x Citrus), destinada para el consumo en fresco o como materia prima para procesamiento, son considerados como frutos no climatéricos.	Color amarillo o naranja intenso brillante. Sabor y aroma característi co. - Consistenc ia firme, piel lisa. El contenido mínimo del jugo debe ser del 45% para la naranja tangelo mineola	Que proteja el producto de daños mecánic os, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto . Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaqu e se



El empleo
es de todos

Mintrabajo

						realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto
254	PAPA CRIOLLA	KILO	50405706	NTC 341 Tubérculos de plantas, La papa o patata (nombre científico: Solanum tuberosum) es una especie perteneciente a la familia de las solanáceas, originaria de América del Sur y cultivada en todo el mundo por sus tubérculos comestibles	Debe tener apariencia de producto fresco, no presentar malos olores, forma y tamaño homogéneo de 4 a 5 cm aprox, sin protuberancias. Y un grado A con un 15% y no más del 1% de pudrición, humedad y parpado.	Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido
255	PAPA PASTUSA *5 LBR	* 5 LBRS	50405701	NTC 341 Tuberculo de plantas, La papa o patata (nombre científico: Solanum tuberosum) es una especie perteneciente a la familia de las solanáceas, originaria de América del Sur y cultivada en todo el mundo por sus tubérculos comestibles	Debe tener apariencia de producto fresco, no presentar malos olores, forma y tamaño homogéneo de 7 cm de diámetro aproximadamente, sin protuberancias.	Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1 CO-SC-CER33681-1

256	PAPA SABANERA	KILO	5040570 1	TUBERCULOS DE PLANTAS La papa o patata (nombre científico: Solanum tuberosum) es una especie perteneciente a la familia de las solanáceas, originaria de América del Sur y cultivada en todo el mundo por sus tubérculos comestibles	Debe tener apariencia de producto fresco, no presentar malos olores, forma y tamaño homogéneo, sin protuberancias. Debe cumplir con los requisitos de clasificación establecidos en la NTC 341, El producto se requiere con una vida útil de tres días Y un grado A con un 15% y no más del 1% de pudrición, humedad y parpado	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas
257	PAPAYA MORADOL	*KILO	5030510 2	NTC 1270 Fruto de forma ovoide, con cáscara que va desde el color naranjado hasta el verde claro con trazos de color amarillo. La pulpa es carnosa y de sabor dulce, con color naranja intenso	Color amarillo anaranjado, ligeramente verde en los extremos Sabor dulce. - Aroma característico. - Consistencia firme, maciza	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500

						interna ni externa del producto
258	PATILLA SANDÍA	*KILO	50304655	Fruto proveniente de cualquier variedad de la especie (Citrullus vulgaris Schrad) destinada para ser consumida en fresco Color de la cáscara verde oscuro. En el interior rosado intenso brillante	Entera, sana, homogénea en tamaño, fresca, libre de ataque de insectos, de magulladuras y de cualquier olor, sabor, humedad o material extraño	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto

259	PEPINO COHOMBRO	*KILO	5030702 4	<p>Nombre común o vulgar: Pepino, Pepinos de ensalada, Cohombro, Alpicoz</p> <p>Nombre científico o latino: Cucumis sativus</p> <p>Familia: Cucurbitáceas (Cucurbitaceae)</p> <p>Producto alargado, de color verde oscuro en la cáscara y en la pulpa de color blanco. Se utiliza para ensaladas y otras preparaciones.</p>	<p>Debe ser firme al tacto, de color verde brillante y no tener las puntas en mal estado. Los pepinos deberán tener las características de color normales y típicas de a variedad. Los pepinos deberán se razonablemente firmes, rizados y prácticamente exentos de unidades arrugadas blandas y lacias. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Cada uno de los frutos debe tener un peso aproximado de 100 gr a 150 g cada uno. No presentar señales de daño ni de envejecimiento. Los pepinos</p>	<p>Producto embalado o dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto</p>
-----	--------------------	-------	--------------	---	--	---



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4810. Con unidades que oscilan entre 150 y 200 gr cada uno.	
--	--	--	--	--	---	--

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SC-CER33681-1



Certificado No.
CO-SC-CER339081-1

260	PERA CHILENA VERDE	*KILO	5030545 6	Fruto en forma ovoide, mediana, de pulpa carnosa y blanquecina. Jugosa al consumirla. Se utiliza como fruta de mano. Es una pera grande y de muy buena calidad	Pera entera, sana, limpia, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos, de magulladuras, de humedad exterior anormal y de olor y sabor extraños. - Se excluyen los frutos que presente piel opaca, arrugada o con manchas, igualmente que estén afectados de podredumbre o alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social - Color verde claro, amarillo o café, carne blanca. - Sabor	Producto embalado o dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto
-----	--------------------------	-------	--------------	---	--	--

					<p>azucarado, jugoso.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aroma característico. - Consistencia firme, dura, que no esté muy blanda <p>Debe cumplir con los requisitos específicos de clasificación y calidad según la NTC 1291</p> <p>La pera debe ser calidad extra</p>	
261	PERA NACIONAL	*KILO	50305456	<p>Fruto en forma ovoide, mediano, de pulpa carnosa y blanquecina.</p> <p>Jugosa al consumirla. Se utiliza como fruta de mano.</p>	<p>Vinagre obtenido por maceración en barrica, de vino de Módena (Italia). Composición</p> <p>Vinagre de vino, mosto de uva concentrado, mosto de uva cocido, colorante caramelo E-150d. Contiene sulfitos.</p>	<p>Producto empaquetado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa</p>

						del producto
262	PEREJIL CRESPO	*ATAD O	5017154 8	Resolución 4241 de 1991 plantas sanas y limpias, frescas o desecadas del "Petroselinum sativum", H. y "P. crispum" Nombre común o vulgar: Perejil, Perejil rizado; Familia: Umbelliferae (Umbelíferas); Origen: el origen del perejil se encuentra en el Mediterraneo; Se utiliza como condimento y para adorno, pero también en ensaladas	Hojas muy hendidadas, extremada mente rizadas y bastante aromáticas . Follaje verde claro y porte más bajo que el del perejil común. Tallo erguido y compacto. Hojas y tallos totalmente verdes, sin coloracion es amarillas por quemadur as o negras producidas por hongos.	En bolsas de g

263	PEREJIL LISO	*ATADO	50171548	<p>Hay de 2 tipos: de hojas planas y de hojas rizadas; El perejil plano posee un sabor más fuerte y persistente; El perejil rizado (perejil chino o perejil crespo) tiene un sabor más suave, casi dulce;</p> <p>Planta bienal de raíz central gruesa; Los tallos tienen de 20 a 75 cm de altura, sólidos, estriados y con ramas rectas y ascendentes; Las hojas, largamente pecioladas en la mayor parte de las variedades, son lisas o rizadas, muy divididas y aromáticas</p>	<p>Hojas y tallos totalmente verdes, sin coloración amarilla por quemaduras o negras producidas por hongos.</p>	<p>En bolsas de g</p>
264	PIMENTON AMARILLO	*KILO	50405631	<p>NTC 3634-1 Pimentón De variedades (cultivares) procedente Capsicum annum L para ser suministrado fresco al consumidor. Fruto alargado, ancho en la parte superior y se va estrechando, conforme llega al extremo inferior. De color amarillo según la necesidad. Presenta semillas en su interior que vienen firmemente adheridas a un corazón que esta en su parte media interna, conforme envejece va perdiendo estas semillas.</p>	<p>El color característico reciben en la bodega con un peso de 100 gr aproximado cada uno. El pimentón debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 3634. Debe tener una vida útil de mínimo tres días. Calidad extra</p>	<p>Deben ser empacados en bolsas grado alimentario de primer uso que garanticen su preservación</p>

265	PIMENTON ROJO Y VERDE	*KILO	5040563 1	NTC 3634 Pimentón De variedades (cultivares) procedente Capsicum annum L para ser suministrado fresco al consumidor. Fruto alargado, ancho en la parte superior y se va estrechando, conforme llega al extremo inferior. De color rojo o verde según la necesidad. Presenta semillas en su interior que vienen firmemente adheridas a un corazón que esta en su parte media interna, conforme envejece va perdiendo estas semillas.	El color característico	Deben ser empacados en bolsas grado alimentario de primer uso que garanticen su preservación
266	PIÑA ORO MIEL	*UND	5030560 2	Piña (Ananas spp) Fruto dulce de pulpa de color amarillo, con un corazón visible cuando se realiza corte transversal. Cáscara rugosa y gruesa y corona compuesta por hojas, cuya característica es que son gruesas NTC 729-1, 729-2 Y 729-3	Limpia, sin presencia de materias extrañas, de color amarillo verdoso. Corona verde, libre de quemaduras por el sol, Sabor y aroma característico, - Consistencia firme.	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. Que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto

267	PITAHAYA	*KILO	5030300 2	La pitahaya o fruta dragón, como decíamos, es una fruta exótica de color intenso, rojo oscuro, rosa o amarillo, con un interior que puede ser de color blanco o rosa, en función de la variedad de cactus de la que sea recogida. Su sabor es extremadamente dulce	Fruta ovalada con un diámetro aproximado entre 6-12 cm. § Cáscara amarilla, tuberosa y provista de espinas. § Epidermis carnosa con brácteas triangulares de aspecto ceroso. § Pulpa blanca translúcida lechosa. § Semillas sólidas negras. § Olor aromático. § Sabor dulce y agradable	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. Que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto
268	PLATANO GUINEO	*KILO	5030702 5	Cumplir con NTC 1190 Frutos provenientes de cualquier variedad del género MUSA Consistencia firme al tacto, color verde y pulpa ligeramente rosada sabor y aroma característico.	La cascara debe ser lustrosa, como en el momento de la cosecha. No debe haber producto maduro dentro de la canastilla	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas.
269	PLATANO HARTON VERDE-MADURO	*KILO	5030702 5	Cumplir con NTC 1190 Frutos provenientes de cualquier variedad del género MUSA Consistencia firme al tacto, color verde y pulpa ligeramente rosada	Debe tener como característica un color verde oscuro, Oo amarillo a lo largo de su cuerpo, ya que se utiliza para el consumo	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas.

270	MANGO CONGELADO	*KILO	5030150 0	<p>Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible del mango maduro, sano y limpio.</p> <p>Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio, contiene 100% de pulpa de fruta.</p>	<p>Aroma: Intenso y característico del mango maduro y sano.</p> <p>Color: Intenso y homogéneo, característico del mango, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta.</p> <p>Sabor: Característico e intenso del mango maduro y sano. Libre de cualquier sabor extraño.</p> <p>Apariencia: : Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias del mango.</p>	Bolsa de polietileno
-----	--------------------	-------	--------------	---	---	----------------------

271	UVA PULPA	*250 GRS	5030340 0	<p>Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de la uva madura, sana y limpia.</p> <p>Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio, contiene 100% de pulpa de fruta.</p>	<p>Aroma: Intenso y característico de la uva madura y sana.</p> <p>Color: Intenso y homogéneo, característico de la uva, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta.</p> <p>Sabor: Característico e intenso de la uva madura y sana. Libre de cualquier sabor extraño.</p> <p>Apariencia: : Uniforme, libre de materiales extraños, admitiendo se una separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias de la uva.</p>	Bolsa de polietileno
-----	-----------	-------------	--------------	---	--	----------------------

272	PULPA DE FRUTA / SABORES SURTIDOS	SOBRE *160GR	50307503	<p>Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de fruta madura, sana y limpia.</p> <p>Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio, contiene 100% de pulpa de fruta.</p>	<p>Aroma: Intenso y característico de la uva madura y sana.</p> <p>Color: Intenso y homogéneo, característico de la uva, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta.</p> <p>Sabor: Característico e intenso madura y sana. Libre de cualquier sabor extraño.</p> <p>Apariencia : Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una separación de fases</p>	Bolsa de polietileno
273	RABANO ROJO	*KILO	50407033	<p>NTC 1291 El rábano pertenece a la familia de las Crucíferas. En ella se engloban 380 géneros y unas 3.000 especies propias de regiones templadas o frías del hemisferio norte</p>	<p>Tamaño mediano porque su consistencia es menos fibrosa.</p> <p>Ejemplares carnosos, firmes, de color rojo vivo y de piel suave, entera y sin fisuras.</p> <p>Si los rábanos conservan las hojas, éstas han</p>	En bolsa transparente por g.

					de tener un color intenso que garantice su frescura	
274	CROQUETAS DE YUCA PRECOCIDAS	BOLSA *1000 GR	50456868	El producto es elaborado a partir del lavado, pelado, cocción, molienda, formado y fritura de yucas sanas y frescas. Producto con forma prismatica el cual requiere un proceso térmico adicional para ser ingerido.	<ul style="list-style-type: none"> Apariencia : Prismatica • Color: Amarillo Claro • Olor: Yuca • Sabor: Salado • Textura: Firme, acabado corrugado, sin presencia de material extraño ni puntos oscuros 	Almacenar en un lugar refrigerado con una temperatura menor a -18 °C, el cuarto debe de estar libre de olores fuertes y debe de permanecer aseado
275	REPOLLO BLANCO	*	50402304	Cumplir con norma NTC 1225 El repollo debe estar entero, duro, con la forma característica de la variedad, debe presentar aspecto fresco y consistencia firme, secos, limpios. El repollo no debe presentar principios de pudrición, magulladuras, mancha, ni ataques de plagas o enfermedades.	El producto se requiere con una vida útil de tres días. Fresca, libre de cualquier humedad anormal exterior, no debe presentar indicios de deshidratación, debe tener un desarrollo normal que les permita resistir el transporte y la manipulación normal.	Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido

276	REPOLLO MORADO	*KILO	50402305	Cumplir con norma NTC 1225 El repollo debe estar entero, duro, con la forma característica de la variedad, debe presentar aspecto fresco y consistencia firme, secos, limpios. El repollo no debe presentar principios de pudrición, magulladuras, mancha, ni ataques de plagas o enfermedades.	El producto se requiere con una vida útil de tres días. Fresca, libre de cualquier humedad anormal exterior, no debe presentar indicios de deshidratación, debe tener un desarrollo normal Firme al tacto	Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido
277	TAMARINDO EN PULPA	BOLSA *250 GR	50307037	Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible del tamarindo maduro, sano y limpio. Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio, contiene 100% de pulpa de fruta.	Aroma: Intenso y característico del tamarindo maduro y sano. Color: Intenso y homogéneo, característico del tamarindo, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta. Sabor: Característico e intenso del tamarindo maduro y sano. Libre de cualquier sabor extraño. Apariencia: Uniforme, libre de	Bolsa de polietileno

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



					<p>materiales extraños, admitiendo se una separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias del tamarindo.</p>	
278	TOMATE CHERRY	RECIPIENTE* 250GR	50406507	<p>NTC 1103-1 La superficie debe ser brillante, fresca, turgente, de pulpa jugosa, sin arrugas y sin señales de marchitamiento, tamaño homogéneo, Sin manchas externas, sin indicios de infecciones internas y/o externas producidas por microorganismos sin rupturas de epidermis, sin asoleaduras, sin quemaduras, sin residuos tóxicos de fumigación, sin rajaduras radiales, sin daños fisiológicos ni indicio de pudrición</p>	<p>El proveedor debe cumplir con las BPM. Debe llegar a la bodega en un grado de madurez del 80%</p>	<p>Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.</p>
279	TOMATE CHONTO	*KILO	50406507	<p>NTC 1103-1 La superficie debe ser brillante, fresca, turgente, de pulpa jugosa, sin arrugas y sin señales de marchitamiento, tamaño homogéneo, Sin manchas externas, sin indicios de infecciones internas y/o externas producidas por microorganismos sin rupturas de epidermis, sin asoleaduras, sin quemaduras, sin residuos tóxicos de fumigación, sin rajaduras radiales, sin daños fisiológicos ni indicio de pudrición</p>	<p>El proveedor debe cumplir con las BPM. Debe llegar a la bodega en un grado de madurez del 80%</p>	<p>Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la</p>

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1 CO-SC-CER339081-1

						calidad del producto
280	TOMATE DE ARBOL	*KILO	50300000	NTC 4105 Entero, con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco, sano, limpio, exento de olores, sabores o materias extrañas visibles, de ataque de insectos, de magulladuras, de humedad exterior anormal como consecuencia del mal manejo pos cosecha. Los frutos deben tener pedúnculo	Color rojo o naranja, sabor ácido, aroma característico. - Consistencia firme. - Los defectos de coloración manchas superficiales y/o raspaduras, golpes no debe exceder el 20% del área total del fruto.	Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto
281	TOMATE LARGA VIDA	*KILO	50406507	NTC 1103-1 La superficie debe ser brillante, fresca, turgente, de pulpa jugosa, sin arrugas y sin señales de marchitamiento, tamaño homogéneo, Sin manchas externas, sin indicios de infecciones internas y/o externas producidas por microorganismos sin rupturas de epidermis, sin asoleaduras, sin quemaduras, sin residuos tóxicos de fumigación, sin rajaduras radiales, sin daños fisiológicos ni indicio de pudrición.	Color rojo o naranja, sabor ácido, aroma característico. - Consistencia firme. - Los defectos de coloración manchas superficiales y/o raspaduras	Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500

					s, golpes no debe exceder el 20%del área total del fruto.	calidad del producto .
282	TOMATE MILANO	*KILO	50406507	NTC 1103-1 La superficie debe ser brillante, fresca, turgente, de pulpa jugosa, sin arrugas y sin señales de marchitamiento, tamaño homogéneo, Sin manchas externas, sin indicios de infecciones internas y/o externas producidas por microorganismos sin rupturas de epidermis, sin asoleaduras, sin quemaduras, sin residuos tóxicos de fumigación, sin rajaduras radiales, sin daños fisiológicos ni indicio de pudrición.	Color rojo o naranja, sabor ácido, aroma característico. - Consistencia firme. - Los defectos de coloración manchas superficiales y/o raspaduras, golpes no debe exceder el 20%del área total del fruto.	Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto .
283	UCHUVA GRANEL	*KILO	50300000	NTC 4580 Fruta de color amarillo, la cual viene envuelta en un capacho café claro que la protege de las inclemencias del clima.	Se debe entregar con o sin la presencia del capacho según especificaciones al momento de compra. Debe ser de color amarillo homogéneo, sin signos de	En canastillas pequeñas

					magulladuras ni puntos negros que indiquen presencia de hongos.	
284	UVA	BANDEJA AL GRAN EL	50303400	NTC 5321 La uva es una fruta obtenida de la vid. Las uvas, granos de uva, vienen en racimos y son pequeñas y dulces. Se comen frescas o se utilizan para producir mosto, vino y vinagre	Piel tersa y sin picaduras. Firmes al tacto, racimos sanos sin maduración excesiva.	En bolsa plástica por g.
285	UVA CHILENA IMPORTADA /ROSADA	BANDEJA AL GRAN EL	50303400	NTC 5321 La uva es una fruta obtenida de la vid. Las uvas, granos de uva, vienen en racimos y son pequeñas y dulces. Se comen frescas o se utilizan para producir mosto, vino y vinagre	Piel tersa y sin picaduras. Firmes al tacto, racimos sanos sin maduración excesiva.	En bolsa plástica por g.
286	YUCA	*KILO	50407070	NTC 1255 La yuca debe ser limpia, firme al tacto, sin presencia de manchas oscuras en la pulpa ni con material fibroso en su interior que indique que se encuentra no apta para el consumo.	Sin tierra, secas y sin presencia de sustancias extrañas. Yucas, enteras, frescas, limpias, derechas, no bifurcadas, con la forma característica de la variedad, libres de raíces secundarias, heridas, cortaduras o nódulos	Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido.
287	ZANAHORIA	*KILO	50402506	NTC 1226 Fresca, libre de cualquier humedad anormal exterior, no debe presentar indicios de deshidratación, ni consistencia leñosa. No debe presentar indicios de pudrición o heridas libre de fisuras, magulladuras y libre de defecto de coloración	Tamaño de las zanahorias medianas De color naranja brillante que	Los empaques deben contar con un adecuado sistema

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500





El empleo
es de todos

Mintrabajo

					indique su frescura.]	de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido
NO	CARNES	UM				
288	ALAS DE POLLO	*KILO	50112010	Cumplir con la NTC 3644-2 Alas totalmente limpias de plumas y exentas de hematomas, Roturas y quemaduras.	No debe presentar quemaduras por el frío, de color rosa intenso, Textura firme al tacto, olor característico a pollo saludable. Debe estar Libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas o traumatismos, El ave no puede presentar caquéxiaca (Características de desnutrición). No deben contener hielo. Los cortes deben estar limpios,	Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre 1 °C y 4 °C. Cuando el producto es refrigerado, en todo caso se deberá conservar la cadena de frío.

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1 CO-SC-CER339081-1

					sin exposición de la cavidad medular del hueso, no deben incluir piel o grasa de otros cortes.	
289	ANILLOS DE CALAMAR	BOLSA AL VACIO * 500GR	50121612	los aros se toman del manto del calamar NTC 5030 calamares congelados	El calamar muerto, fresco, debe presentar las siguientes características: Cuerpo: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: característico de la variedad. Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma. Olor: propio de cada especie. Todos los moluscos deben ser muertos por cocción en agua	Empaque Primario: Bandeja plástica (PE/PP Blanco), pañal absorbente ultra zap, film (PVDC) sellado en atmósfera modificada (mezcla de gases de grado alimentario). Empaque Secundario: Caja de plumavit o bandeja de plástico, cubierta con hielo.

					potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%. Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción	
290	BAGRE FRESCO	*KILO	50121537	Rodajas de pulpa de Bagre fresco, sin cola y cabeza.	Producto fresco, Sin presencia de sangre, vísceras, etc. Empacadas en bolsas y embaladas en canastillas plástica Limpio, textura firme, congelada cada unidad, sin presencia de sangre.	Se mantiene la cadena de frío: congelación a -8 °C
291	CARNE MILANESA	*KILO	50111513	Cuete: es una carne magra, ideal para milanesas porque no se rompe y es fácil manejarla. Contra o pulpa negra: pieza de la res situada en la parte externa del muslo	Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca.	Producto empacado o en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin presencia de

					Color rojo suave, sabor plano y textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.	hielo, agua, o sangre, etc
292	PIERNA DE CERDO REBANADA	*KILO	50111514	Pierna y/o lomo pulpa de carne de cerdo, homogéneo de color rosado pálido	Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rojo suave, sabor plano y textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc
293	CAZUELA DE MARISCOS	BOLSA *1000GR	50121612	Mixtura de mariscos: La mixtura de mariscos es un producto basado en la mezcla de langostino, mejillón y anillas, botón nuca, rodajas y recortes de pota IQF	Olor Fresco, característico de la especie. Color de carne Característicos de los componentes que conforman la mixtura	Almacenamiento - 18° C o menor
294	CABANO	*KILO	50111516	Embutido elaborado con carne de res y de cerdo, precocido, listo para consumo	MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					NTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA .	
295	CACHAMA FRESCA	*KILO	5012153 9	Pescado eviscerado con escamas, con agallas, fresco.	Apariencia Color de piel plateada brillante. Ojos brillantes y globo ocular convexo. Branquias rojo intenso. Escamas adheridas al cuerpo Olor Pescado fresco Textura Firme, elástica. Al ejercer presión retoma posición inicial. Sabor Característ ico de la especie.	En condicio nes de Refrigera ción temperat ura entre (- 2°C / 3°C).

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SC-CER33681-1



Certificado No.
CO-SC-CER339081-1

296	CAMARON TIGRE PRECOCIDO	BOLSA *500G R	5012161 2	<p>Aplicación plena de las BPM cumplimiento del decreto 3075/97, ley 9/79 Decreto 60 NTC-4346 Su nombre se origina de la característica cáscara que presenta cuando está crudo vetas negras y grises. Después de su cocción, la cáscara se vuelve roja brillante y la carne blanca con surcos de rojo profundo. El camarón tigre negro tiene un mayor contenido de humedad que el blanco, el rosa y el café y como resultado, se encoge más al cocinarse y el sabor es más suave. Algunos tigres crudos son azulados por lo que también se les conoce como "Tigres Azules" y, aunque son de la misma especie que los "tigres negros", su alimentación contiene niveles muy bajos de hierro, lo que produce un color más oscuro.</p>	<p>Color : Gris Olor : Característico Textura: Firme En buen estado, el color no debe ser naranja, el camarón debe ser entero, el peso de aproximadamente 15 gr de cada uno y 3cm. Limpio, desvenado y congelado o pre-cocido Camarón tigre de cultivo, entero(a), pre-cocido(a)</p>	<p>Debe ir higiénicamente empacado en bolsas de polietileno o grado alimentario, etiquetado con el nombre del producto, presentación, temperatura, forma de almacenamiento peso neto y el número de piezas por empaque Bolsa por gramos</p>
297	CARNE ASAR	*KILO	5011151 3	<p>Cuete: es una carne magra, ideal para milanesas porque no se rompe y es fácil manejarla. Contra o pulpa negra: pieza de la res situada en la parte externa del muslo</p>	<p>Piezas limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color, olor y textura, característicos de carne de res fresca. Color rojo intenso blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad</p>	<p>Debe llegar al servicio en bolsas plásticas empacada al vacío, bien selladas, sin presencia de hielo escarchado Agua o sangre, en recipientes adecuados para este tipo de producto.</p>

						Temperatura máxima de recibo 7°C.
298	CARNE MILANESA-CADERA	*KILO	50111513	<p>Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 Resolución 2905 ce 2007</p> <p>NTC 4271</p> <p>Cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne</p> <p>Este corte corresponde a los cuartos traseros de la res.</p> <p>Debe presentar color rojo oscuro, libre de grasa.</p> <p>No debe mostrar manchas verdes, mal olor, mal color ni viscosidad al tacto.</p>	<p>Piezas limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color, olor y textura, característicos de carne de res fresca.</p> <p>Color rojo intenso</p> <p>blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad</p>	<p>Debe llegar al servicio en bolsas plásticas empacada al Vacío, bien selladas, sin presencia de hielo escarchado</p> <p>Agua o sangre, en recipientes adecuados para este tipo de producto</p> <p>Temperatura máxima de recibo 7°C.</p>

299	CARNE CADERA PARA DESMACHAR	*KILO	5011151 3	<p>Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 Resolución 2905 de 2007</p> <p>NTC 4271 Cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne. Este corte corresponde a los cuartos traseros de la res. Debe presentar color rojo oscuro, libre de grasa. No debe mostrar manchas verdes, mal olor, mal color ni viscosidad al tacto.</p>	<p>Piezas limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color, olor y textura, característicos de carne de res fresca. Color rojo intenso blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad</p>	<p>Debe llegar al servicio en bolsas plásticas empacadas al vacío, bien selladas, sin presencia de hielo escarchado. Agua o sangre, en recipientes adecuados para este tipo de producto. Temperatura máxima de recibo 7°C.</p>
300	CARNE CHATAS ESPECIAL LOMITO	*KILO	5011151 3	<p>Cumplir con el Decreto 1500 de 2007, Resolución 2905 de 2007</p> <p>Calidad</p> <p>NTC 4271 Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594</p> <p>del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne</p> <p>Generalidades Posta limpia, libre de grasa y aponeurosis, hematomas, sin contenido ruminal, sin aditivos.</p>	<p>Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 1°C y 4°C cuando el mismo deba ser entregado refrigerado, en todo caso se deberá conservar la cadena de frío</p>	<p>producto debe entregarse empacado al vacío en condiciones de congelación (-15 a -18 °C), no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta</p>



						ba condicio nes de descomp osición, adultera do o falsificaci ón
301	CARNE MUCHACHO CAPÓN KILO	*KILO	5011151 3	<p>Cumplir con el Decreto 1500 de 2007, Resolución 2905 de 2007 NTC 4271 Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne Plano muscular: Semitendinoso Extracción de la canal: Este corte se encuentra en la parte posterior de la pierna y limita con la bota, el murillo interno y el centro de pierna.</p> <p>Se extrae cortando su inserción en la tibia y la tuberosidad calcáneo. Clasificación ICTA 4 y5 estrellas</p>	no deberá presentar escarcha o característi cas que indiquen que el producto ha presentad o descongel ación o que presentab a condicione s de descompo sición, adulterado o falsificació n	El producto debe ser transport ado en furgón dotado con unidad de Enfriami ento

302	CARNE PUNTA DE ANCA	*KILO	5011151 3	<p>Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 Resolución 2905 de 2007 NTC 4271 Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne</p> <p>Plano muscular : De forma triangular, hace parte del Músculo bíceps femoral</p> <p>Extracción de la canal: Se retira todo el Músculo glúteo bíceps cortando su inserción en la rodilla y continuando alrededor del hueso fémur, esta porción a veces entra a formar parte de la cadera cuando la extracción de esta se quiere conservar dicha porción</p>	<p>Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 1°C y 4°C cuando el mismo deba ser entregado refrigerado, en todo caso se deberá conservar la cadena de frío</p>	<p>el producto debe ser empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer usoEmpacado en bolsa de polietileno o al vacío de gramos.</p>
303	CARNE SOBREBARRIGA	*KILO	5011151 3	<p>NTC 4271 Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne</p> <ul style="list-style-type: none"> - Constituida por el músculo cutáneo oblicuo abdominal externo que cubre parte del abdomen y el tórax. - Se localiza en el cuarto delantero (brazo) <p>Libre de rillas, tejido conectivo, nervios y grasa.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Carne fresca. - Producto obtenido de la carne bovina en canal 5 estrellas. - El producto debe provenir de mataderos autorizados por La Secretaría de salud 	<p>El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de Enfriamiento. El personal debe contar con la dotación completa para la Entrega del producto.</p>	<p>Empacado en bolsa de polietileno</p>

304	CHORIZO DE RES TIPO ANTIOQUEÑO	PAQ*500GR	50111516	<p>Producto cárnico procesado, crudo, fresco, escaldado o madurado, embutido, elaborado con carne de cerdo, bovino y grasa de animales de abasto</p> <p>El producto debe ser empacado en material plástico al vacío grado alimentario y que asegure su conservación en las condiciones que exige el producto, durante el transporte y almacenamiento.</p> <p>El rotulo debe contener el nombre del producto fecha de vencimiento y peso del producto.</p> <p>El producto no debe contener almidón.</p>	Se mantiene la cadena de frío: refrigeración entre 0 y 4 °C	Empacado en bolsa de polietileno
305	CHULETA DE RES	*KILO	50111513	<p>es la parte ósea o esqueleto del animal, la cual se obtiene al realizar el deshuese, o la separación de la carne (parte muscular y tejidos blandos) del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo, (especie porcina declarada apta para el consumo humano o uso industrial), incluyendo su Cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, entre otros</p>	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc	Empacado en bolsa al vacío de gramos.
306	CHUNCHULLA	*KILO	50111513	<p>Parte integral de las vísceras blancas, pieza limpia sin impurezas y sebo, exenta de contaminación por material fecal y ruminal, empacado al vacío (Producto Precocido)</p>	Empacada en bolsas plásticas de polietileno o poliamida grado alimentario de primer uso (Producto Crudo).	De acuerdo a requerimiento de la Entidad, debe venir en condiciones de refrigeración (0 a 4 °C).
307	CHURRASQUITO	*KILO	50111513	<p>proviene de la falda de la res transversalmente, no sigue la forma de la costilla y se suele consumir en forma de tira hasta de 1 centímetro. Una de sus principales características, es su corte delgado</p>	Empacada en bolsas plásticas de polietileno o poliamida grado alimentario de primer uso (Producto Crudo).	De acuerdo a requerimiento de la Entidad, debe venir en condiciones de refrigera

						ción (0 a 4 °C).
308	CODITOS DE CERDO	*KILO	50111514	El codillo de cerdo es una parte del despiece del cerdo: el codillo ubicado entre la unión de los dos huesos de la pata donde se forma el codo. El producto se entregara	no deberá tener características que indique que el producto presenta condiciones de descomposición, adulterado.	empacado al vacío en condiciones de refrigeración (0 a 4 °C),
309	COLA DE RES EN RODAJAS	*KILO	50111513	Pieza de novillo, empacada a la vacía rayada por los nudillos sin excesos de grasa	Limpia de impurezas, pelo, contenido ruminal, grasa mecánica, hematoma s o abscesos. Olor y color: característico.	empacado al vacío en condiciones de refrigeración (0 a 4 °C),
310	COSTILLA CARNUDA DE RES	*KILO	50111513	Piezas individuales limpias, empacada al vacío en condiciones de refrigeración (0 a 4 °C) , delantera de las cinco primeras costillas sin exceso de grasa	Limpia de impurezas, rilas, cartílagos, contenido ruminal, grasa mecánica, tendones, hematoma s o abscesos. De novillos 5 estrellas	empacado al vacío en condiciones de refrigeración (0 a 4 °C),
311	COSTILLA DE CERDO ESPECIAL SIN TOCINO	*KILO	50111514	Corte formado por la estructura ósea de las costillas y los músculos intercostales, internos y externos, serrato ventral y porción torácica. Piezas individuales carnudas limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre. No se permite hematomas y cuerpos extraños	no deberá tener características que indique que el producto presenta condiciones de descomposición, adulterado . La fecha	El producto se entregara empacado al vacío en condiciones de refrigeración (0 a 4 °C),



					de vencimiento o será de acuerdo al análisis de vida útil del producto. Porcionado de acuerdo al gramaje solicitado.	
312	FILETE DE BASA	PAQ*5 00GR	5012153 7	NTC 1443 Productos de la pesca y acuicultura. Pescado entero, medallones y trozos, refrigerados o congelado Carne blanca. Pescado fresco o refrigerado apto para consumo humano.	El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frío y con fecha una de vencimiento o no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Filete, Lonjas de pescados congelados, tamaño y forma no regular que se separan del cuerpo del pescado mediante cortes paralelos a la espina dorsal, libres de espinas, escamas, piel y huesos.	Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado



313	FILETE DE CORVINA	PAQ*5 00GR	5012153 7	NTC 1443 Productos de la pesca y acuicultura. Pescado entero, medallones y trozos, refrigerados o congelado Carne blanca. Pescado fresco o refrigerado apto para consumo humano.	Carne blanca. Pescado fresco o refrigerado apto para consumo humano. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frío y con fecha una de vencimiento o no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero.	Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado
314	FILETE DE MERLUZA	PAQ*5 00GR	5012153 7	NTC 1443 Productos de la pesca y acuicultura. Pescado entero, medallones y trozos, refrigerados o congelado Carne blanca. Pescado fresco o refrigerado apto para consumo humano.	El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frío y con fecha una de vencimiento o no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Carne de Pescado Merluza	Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado
315	FILETE DE PECHUGA	*KILO	5011201 0	Producto obtenido del pollo beneficiado en canal grado A, que comprende, una base ósea formada por el esternón, las costillas esternales y su respectiva masa muscular formada por el pectoral	Esta carne debe ser de color rosado grisáceo o color rosa delicado, fresca, la grasa debe ser suave y aceitosa. No debe	Producto empacado o en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. 50-CER33681-1
Certificado No. CO-SC-CER339081-1

					mostrar manchas verdes, mal olor, suciedad o estar congelada.	presenci a de hielo, agua, o sangre, etc.
316	FILETE DE ROBALO	PAQ*5 00GR	5012153 7	NTC 1443 Productos de la pesca y acuicultura. Pescado entero, medallones y trozos, refrigerados o congelado Carne blanca. Pescado fresco o refrigerado apto para consumo humano.	Carne blanca – con veta de color beige. Pescado fresco o refrigerado apto para consumo humano. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimient o no superior a un año en temperatur as de 18 grados menos cero. Lonjas provenient es del Pescado Róbalo de tamaño y forma regular que se separan del cuerpo del pescado mediante cortes paralelos a la espina dorsal. Porcionad o de acuerdo al gramaje solicitado,	Producto empacad o en bolsas grado alimentar io de primer uso

					tolerancia del gramaje es de +/- 5 a 20 gramos del requerimiento el peso de las porciones debe estar entre 240 a 270 gramos.	
317	FILETE DE SALMON	*KILO	50121537	NTC 1443 Productos de la pesca y acuicultura. Pescado entero, medallones y trozos, refrigerados o congelado Carne blanca. Pescado fresco o refrigerado apto para consumo humano.	Color Rosado pálido. Pescado fresco o refrigerado apto para consumo humano. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frío y con fecha una de vencimiento o no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Lonjas provenientes del Pescado Salmón, sometido al proceso de ahumado	Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso

318	TRUCHA DESHUESAD A KILO /	*KILO	5012153 7	NTC 1443 Productos de la pesca y acuicultura. Pescado entero, medallones y trozos, refrigerados o congelado Carne blanca. Pescado fresco o refrigerado apto para consumo humano.	Color pardo con pintas rojizas o negras en la piel y la carne posee una tonalidad naranja. Trucha entera deshuesada, corte mariposa, sin vísceras, sin agallas, ni espina dorsal, ni laterales, cornea translúcida, sin espinas intramusculares. No deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado o descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulterado o falsificado.	Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso
319	HUESO DE COGOTE	*KILO	5011151 3	Cogote o morrillo: El corte incluye la carne que recubre las vértebras del cuello. Carne con mayor contenido de marmóreo, es una carne suave, jugosa y gustosa.	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de Enfriamiento. El personal debe contar con la dotación	Al vacío, Bolsatina

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					completa para la Entrega del producto.	
320	JAMON DE CERDO AHUMADO	BOLSA AL VACIO *1000GR	50112009	PRODUCTO EMBUTIDO, PRENSADO DE CARNE DE CERDO, USO PARA RELLENO PANIFICACIÓN, CÁRNICOS, PRESENTACIÓN POR LIBRA	Olor y sabor característico Textura: blanda y esponjosa	Empacado bajo sistema flow pack con film laminado de poliéster
321	LOMO DE CERDO REBANADO / DE CAÑON	*KILO	50111514	Lomo de cerdo, producto proveniente de la parte superior del cerdo. El lomo de cerdo se trata de cada una de las dos piezas de la carne del cerdo que están junto al espinazo y bajo las costillas del animal. Suele tener una forma cilíndrica	Esta carne debe ser de color rosado grisáceo o color rosa delicado, fresca, No debe mostrar manchas verdes, mal olor, suciedad o estar congelada. Debe estar completamente limpio.	Empacado por unidad en bolsa de polietileno o al vacío que proteja la calidad del producto .
322	LOMO ANCHO DE RES CHATAS	*KILO	50111513	Lomo de res, Es la parte que esta debajo del espinazo de la res. Pieza limpia, libre de grasa y aponeurosis, hematomas, sin contenido ruminal, sin aditivos, con o sin cordón. Esta carne debe ser de color rojo brillante, fresca, no debe presentar manchas verdes, mal olor, suciedad o estar congelada. Dicho lomo tiene que estar limpio sin grasa ni rila	no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presentaba condiciones de descomposición, adulterado o falsificación	Empacado por unidad en bolsa de polietileno o al vacío que proteja la calidad del producto .

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1 CO-SC-CER33681-1



El empleo
es de todos

Mintrabajo

323	LONGANIZA DE CERDO	*KILO	5011200 9	Magro de cerdo (48%), papada de cerdo (32%), agua, sal, fibra vegetal, almidón, dextrosa, especias, antioxidantes (Citrato de Sódio, Ascorbato de Sódio), Conservador (Sulfito de Sódio), extracto de levadura, colorante (carmín de cochinilla). Tripa natural cordero.	Color: Rosado. Sabor y olor característi cos. Textura: consistent e.	En refrigera ción, entre 0°C y 4°C
324	MOJARRA FRESCA	*KILO	5012153 9	Mojarra fresca eviscerada y descamada Debe llegar al servicio en bolsas plásticas al vacío, higiénicamente empacado y congelado. Producto fresco, Sin presencia de sangre, vísceras, escamas, etc. Empacadas en bolsas de 10 unidades y embaladas en canastillas plástica Peso por unidad: entre 230-280 gr.	Limpia, textura firme, congelada cada unidad, sin presencia de sangre. Piezas individuale s limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, sin manchas y textura firme al tacto. Carne blanca, brillante, olor fresco, piel rosada, libres de viscosidad, ojos brillantes, carne dura, firme y elástica, bien congelada.	Se mantiene la cadena de frío: congelac ión a -4 °c

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1
Certificado No. CO-SC-CER33681-1



El empleo
es de todos

Mintrabajo

325	MORTADELA DE RES	PAQ*4 50GR	5011151 6	Las mortadelas se elaboran a base de productos cárnicos procesado, escaldado, con la adición de sustancias de uso permitido. Durante el almacenamiento se debe tener en cuenta: No golpear la caja mientras se esta estibando, para evitar golpes en el paquete que puedan ocasionar abolladuras. Y mantener la cadena de frío	El producto debe ser empacado en material sanitario apropiado para alimentos que aseguren su conservación en las condiciones que exige el producto Paquetes por 500gr o 250 gr. El rótulo debe cumplir con los requisitos de la resolución 005109 de Min Protección social El producto debe ser empacado en material sanitario apropiado para alimentos que aseguren su conservación en las condiciones que exige el producto por 500 gramos. El Rótulo debe cumplir con los requisitos de la	Debe cumplir con la NTC - 1325 Almacenar en lugar fresco, conservando la cadena de frío de + o - 4 grados centígrados Es importante que el producto después antes y después de abierto se mantenga a temperatura de refrigeración.
-----	---------------------	---------------	--------------	--	---	--

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1 CO-SC-CER33681-1

326	MUSLOS GRANEL	*KILO	5011201 0	<p>Producto obtenido del pollo beneficiado en canal grado A, que comprende, una base ósea formada por la tibia y el peroné y su respectiva masa muscular y piel.</p> <p>- Descripción del corte: Se obtiene al realizar el corte a nivel de la extremidad proximal de la tibia y el peroné con la articulación del fémur y la extremidad distal de la tibia con la articulación del metatarso.</p>	<p>No deben contener hielo, ni inyección salina.</p> <p>- Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal y coágulos, No debe presentar quemaduras por el frío, de color rosa intenso, Textura firme al tacto, olor característico a pollo saludable. Debe estar Libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematoma s ó traumatismos</p>	<p>Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre 1 °C y 4 °C. Cuando el producto es refrigerado, en todo caso se deberá conservar la cadena de frío</p>
327	NUGGETS DE POLLO *20 /	PAQ *20	5011201 1	<p>"Preparado a base de carne de pollo empanado, prefrito y ultracongelado"</p>	<p>Producto en forma de nugget, constituido por carne de pollo y cubierto con un empanado crujiente, prefrito, ultracongelado y envasado siguiendo estrictas condiciones higiénicas.</p>	<p>Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de organismos modificados genéticamente</p>

328	PAPADA DE CERDO	*KILO	50111514	Carne de cerdo que cuelga de debajo de la barbilla del animal.	Papada de cerdo sin piel	Piezas enteras en formato a granel, refrigeradas, en saco plástico semitraslúcido; envasado al vacío o congelado
329	ALITAS COLOMBINITA SIN PIEL	*KILO	50112010	El cuerpo de un animal después de sacrificado, degollado, deshuellado, eviscerado quedando sólo la estructura ósea y la carne adherida a la misma sin extremidades. Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del animal incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.	Color. Rosada, pálida y piel blanca Olor. Característico a pollo, sin olores extraños o de descomposición. Sabor: característico a pollo, sin olores ni sabores extraños. Textura: firme al tacto Apariencia: fresca, sin quemaduras, sin traumas y libre de materias extrañas.	Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre 1 °C y 4 °C. Cuando el producto es refrigerado, en todo caso se deberá conservar la cadena de frío.
330	FILETE DE MUSLITO DE POLLO SIN PIEL	BANDEJA * 500 GR	50112010	: Extremidad posterior del pollo formada por el jamoncito y el contramuslo, sin el espinazo central.	Olor Fresco, propio del producto. Color Blanco o ligeramente amarillo, propio del producto. Materias extrañas AUSENCIA	envasado en Bandeja Retráctil/ada/ Bolsa Plástico

331	PECHUGA	*KILO	50112010	Descripción del corte: Es el corte realizado a nivel de la articulación formada por la escápula, el hueso coracoides y el húmero y hacia atrás en la unión de las costillas vertebrales y esternales. Las costillas deben ser removidas de las pechugas	Pechuga de pollo mariana con su respectiva piel, grasa y hueso, obtenida del corte realizado al nivel de articulaciones formada por la escapula, el hueso coracoides y el numero y hacia atrás en la unión de las costillas vertebrales y esternales. La pechuga debe ser cortada como parte de costillar	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimenticio de primer uso, bien sellada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre
332	PERNIL DE CERDO CON HUESO	*KILO	50111514	Pernil de pollo sin rabadilla marinado con su respectiva piel, grasa y hueso obtenida del corte que comprende, una base ósea formada por el fémur, la tibia y peroné con su respectiva masa muscular	No debe presentar quemaduras por el frío, de color rosa intenso, Textura firme al tacto, olor característico a pollo saludable. Debe estar Libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas ó	No deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presentaba condiciones de descomposición, adulterado o falsificación



					traumatismos	
333	PERNIL DE CERDO AHUMADO	*KILO	50112009	Pierna de cerdo, sal, especias, conservantes	<p>Sabor característico.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Color exterior café e interior rosado. - Textura firme. - Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima. 	<p>El producto debe transportarse a temperatura de refrigeración. - Se debe garantizar la cadena de frío para el producto durante todo el transporte.</p>

334	POLLO SIN VISCERAS	*KILO	50112010	El cuerpo de un animal después de sacrificado, degollado, deshuellado, eviscerado quedando sólo la estructura ósea y la carne adherida a la misma sin extremidades. Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del animal incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano	El pollo Debe estar exento de hematoma s y quemaduras por frío. Debe tener aspecto fresco en todas sus partes Color: Debe ser característico. Textura: Debe tener consistencia firme al tacto, sin signos de deshidratación. Olor: Debe ser característico que no evidencie presencia de productos químicos, rancidez o descomposición	Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre 1 °C y 4 °C. Cuando el producto es refrigerado, en todo caso se deberá conservar la cadena de frío.
335	SALCHICHA PRECOCIDA	PAQ*500 GRS	50111516	Las salchichas se elaboran a base de productos cárnicos procesado, escaldado, con la adición de sustancias de uso permitido. El producto debe ser empacado en material sanitario apropiado para alimentos que aseguren su conservación en las condiciones que exige el producto. Empacado al vacío en paquetes de 20 o mas salchichas El rótulo debe cumplir con los requisitos de la	Color rosado típico de los embutidos, olor y sabor característicos por las especies adicionadas. No debe presentar manchas ni babosidad.	Se exige el producto en empaques de 500 gramos.



El empleo
es de todos

Mintrabajo

336	SALMON AHUMADO	PAQ*1 00 GR	5012153 8	El Salmón, es el nombre común de peces caracterizados por tener un cuerpo alargado cubierto por pequeñas escamas cicloideas (redondeadas y con bordes lisos) y una aleta adiposa (carnosa) entre la aleta dorsal y la cola. El salmón es un pescado azul o graso que aporta unos 11 gramos de grasa por cada 100 gramos de carne	Color: Naranja intenso Olor: característico Textura: firme al tacto	Debe ir higiénicamente empacado o al vacío, etiquetado con el nombre del producto, presentación, temperatura, forma de almacenamiento, peso neto, número de unidades.
337	TOCINETA AHUMADA EMPACADA LA VACIO	PAQ*2 00GR	5011151 6	Producto obtenido de porcinos, correspondiente al cuero unido a los músculos que tapan las costillas, parte de la falda y el abdomen. - El producto debe provenir de una planta de sacrificio autorizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.	Color rosado con vetas blancas. - Sabor y color característico. - Textura blanda, firme al tacto - Superficie sin viscosidad. - Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad.	Producto empacado o al vacío en bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso, bien sellada. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1 CO-SC-CER339081-1

					Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.	
338	TOCINO DE ANCA	*KILO	50111514	Esta carne debe ser de color rosado grisáceo o color rosa delicado, fresca, la grasa debe ser suave y aceitosa. No debe mostrar manchas verdes, mal olor, suciedad o estar congelada.	No debe presentar quemaduras por el frío, de color rosa intenso, Textura firme al tacto, olor característico a pollo saludable. Debe estar Libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas o traumatismos	Producto empacado o en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, o sangre
no	LACTEOS Y QUESOS	UM				

339	CREMA DE LECHE *DP	BOLSA *200 ML	50131703	Es el producto higienizado, obtenido por reposo o centrifugación de la leche, adicionado o no de cultivos lácticos específicos, se puede obtener como crema de leche para batir, crema de leche batida, crema de leche en pulverizadores y crema de leche en polvo	Producto lácteo de color blanco, sabor y olor característico, textura semilíquida, debe estar exenta de sustancias tóxicas, residuos de drogas, medicamentos que pongan en riesgo la salud humana.	El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inertes, resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que aseguren su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización, protegiéndolo de daños mecánicos
-----	--------------------	---------------	----------	--	--	--



El empleo
es de todos

Mintrabajo

340	CREMA DE LECHE *BOLSA	*900 ML	5013170 3	Es el producto higienizado, obtenido por reposo o centrifugación de la leche, adicionado o no de cultivos lácticos específicos, se puede obtener como crema de leche para batir, crema de leche batida, crema de leche en pulverizadores y crema de leche en polvo	Producto lácteo de color blanco, sabor y olor característico, textura semilíquida, debe estar exenta de sustancias tóxicas, residuos de drogas, medicamentos que pongan en riesgo la salud humana.	El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inertes, resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que aseguren su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización, protegiéndolo de daños mecánicos
-----	--------------------------	------------	--------------	--	--	--

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1
CO-SC-CER33681-1

341	CREMA DE LECHE PASTEURIZADA	*LITRO	50131703	Es el producto higienizado, obtenido por reposo o centrifugación de la leche, adicionado o no de cultivos lácticos específicos, se puede obtener como crema de leche para batir, crema de leche batida, crema de leche en pulverizadores y crema de leche en polvo	Producto lácteo de color blanco, sabor y olor característico, textura semilíquida, debe estar exenta de sustancias tóxicas, residuos de drogas, medicamentos que pongan en riesgo la salud humana.	El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inertes, resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que aseguren su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización, protegiéndolo de daños mecánicos
-----	-----------------------------	--------	----------	--	--	--

342	CREMA DE LECHE EN LATA	LATA* 295 GR	50131703	Es el producto higienizado, obtenido por reposo o centrifugación de la leche, adicionado o no de cultivos lácticos específicos, se puede obtener como crema de leche para batir, crema de leche batida, crema de leche en pulverizadores y crema de leche en polvo	Producto lácteo de color blanco, sabor y olor característico, textura semilíquida, debe estar exenta de sustancias tóxicas, residuos de drogas, medicamentos que pongan en riesgo la salud humana.	El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inertes, resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que aseguren su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización, protegiéndolo de daños mecánicos
-----	------------------------	--------------	----------	--	--	--

343	LECHE LIQUIDA DESLACTOS ADA	BOLSA *1100 ML	5013170 1	Es el producto obtenido al someter la leche cruda, termizada o re combinada a una adecuada relación de temperatura y tiempo para destruir su flora patógena y la casi totalidad de flora banal, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas.	<p>Estar exenta de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. La leche pasteurizada debe estar limpia y libre de calostros. La leche debe estar exenta de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos</p> <p>Bolsa de polietileno o blanco impreso, coextruido, de baja densidad, especialmente formulado para el envasado de alimentos. Rotulado con el nombre de producto, nombre del productor o empaquetador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción y peso. La leche UHT debe envasarse en recipientes no retornables que cumplan con las barreras a la luz y al oxígeno y que permita un cierre hermético.</p>
-----	--------------------------------------	----------------------	--------------	--	--



El empleo
es de todos

Mintrabajo

344	LECHE LIQUIDA ENTERA	BOLSA *1100 ML	5013170 1	Es el producto obtenido al someter la leche cruda, termizada o recombinada a una adecuada relación de temperatura y tiempo para destruir su flora patógena y la casi totalidad de flora banal, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas	Los residuos de medicame ntos, sustancias tóxicas y plaguicida s no deben ser superiores a lo dispuesto en el Codex Alimentari us. Sabor: Cremoso palatable Olor: Lácteo característi co, fresco Color: Blanco cremoso suave Apariencia : Homogéne a	Bolsa de polietilen o blanco impreso, coextruid o, de baja densidad , especial mente formulad o para el envasad o de alimento s. Rotulado con el nombre de producto , nombre del producto r o empacad or (marca comercia l), fecha de empaqu e, fecha de vencimie nto, lote de producci ón y peso. La leche UHT debe envasars e en recipient es no retornabl es que cumplan con las barreras a la luz y al oxígeno y que permita un cierre hermétic o.
-----	----------------------------	----------------------	--------------	--	---	---

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1 CO-SC-CER339081-1

345	MANTEQUILLA SIN SAL	BARRA*125 GR	50131701	<p>Mantequilla es el producto graso higienizado, obtenido a partir de la crema de leche fresca, adicionado o no de cultivos lácticos específicos y sometidos a proceso de batido. Producto graso alimenticio obtenido exclusivamente de la crema pasteurizada de la leche sometida a batido y amasado.</p>	<p>Olor: Característico lácteo, libre de rancidez. Color: crema, característico del producto. La mantequilla es para consumo directo por tanto debe estar higienizada. Esto debe declararse en el rótulo. La mantequilla debe estar exenta de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea. El producto debe estar libre de contaminación química, materias extrañas, olores objetables o infestación de insectos.</p>	<p>Empaque colaminado de aluminio, papel impreso y aprobado por la FDA grado.</p>
-----	---------------------	--------------	----------	--	--	---

346	MANTEQUILLA CON SAL	BARRA*125 GR	50131701	Mantequilla es el producto graso higienizado, obtenido a partir de la crema de leche fresca, adicionado o no de cultivos lácticos específicos y sometidos a proceso de batido. Producto graso alimenticio obtenido exclusivamente de la crema pasteurizada de la leche sometida a batido y amasado.	<p>Olor: Característico lácteo, libre de rancidez.</p> <p>Color: crema, característico del producto.</p> <p>La mantequilla es para consumo directo por tanto debe estar higienizada. Esto debe declararse en el rótulo.</p> <p>La mantequilla debe estar exenta de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea.</p> <p>El producto debe estar libre de contaminación química, materias extrañas, olores objetables o infestación de insectos.</p>	<p>Empaque colaminado de aluminio, papel impreso y aprobado por la FDA grado.</p>
347	MANTEQUILLA DE MANÍ	FCO*300 GRS	50131701	crema, hecha a base a maní seleccionado 100% chuquisaqueño, sin azúcar ni sal anadidos.	<p>Envase plástico esterilizado, identificado según diseño de la empresa cumpliendo o todas las normas de registro y</p>	<p>Envase de plástico</p>



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					fecha de caducidad de 6 meses. Lleva impreso el sistema de codificación de barras	
348	MARGARINA PARA PANADERIA	CAJA* 15 KGS	50131701	Margarina industrial fabricada a partir de una mezcla de aceite vegetal comestible de alta calidad, de consistencia cremosa, color amarillo-crema y agradable aroma y sabor a mantequilla.	está indicada en la preparación de cremas de relleno y coberturas del tipo chantilly, cremas en mezcla con mantequilla para rellenar, cubrir y decorar. Elaboración de helados. También en la preparación de tortas y ponqués	viene en presentación de bloques por 15 Kg. netos, empacados en bolsa interna de polietileno y caja externa de cartón corrugado, sellada con cinta impresa autoadhesiva
349	MARGARINA CULINARIA	BARRA*125 GR	50131701	El producto es para consumo masivo, empleado como materia prima en mesa y cocina para todo tipo de alimentos	Ideal para repostería, pastelería y preparaciones culinarias Ideal para freír tus alimentos No contiene colesterol, libre de grasas trans Aporta volumen, olor y sabor agradable	Empaque colaminado de aluminio, papel impreso y aprobado por la FDA grado.

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1
Certificado No. CO-SC-CER339681-1



El empleo
es de todos

Mintrabajo

350	MARGARINA CULINARIA *500 G/ BARRA	BARRA *500 GR	5013170 1	El producto es para consumo masivo, empleado como materia prima en mesa y cocina para todo tipo de alimentos	Ideal para repostería, pastelería y preparaciones culinarias Ideal para freír tus alimentos No contiene colesterol, libre de grasas trans Aporta volumen, olor y sabor agradable	Empaque colaminado de aluminio, papel impreso y aprobado por la FDA grado.
351	MARGARINA CULINARIA *125 G/ BARRA	BARRA *125 GR	5013170 1	El producto es para consumo masivo, empleado como materia prima en mesa y cocina para todo tipo de alimentos	Ideal para repostería, pastelería y preparaciones culinarias Ideal para freír tus alimentos No contiene colesterol, libre de grasas trans Aporta volumen, olor y sabor agradable	Empaque colaminado de aluminio, papel impreso y aprobado por la FDA grado.
352	QUESILLO TAJADO	*KILO	5013170 1	Queso Fresco, Semigraso, Semiduro	COLOR AMARILLO, OLOR: CARACTERISTICO, TEXTURA: LISO BRILLANTE, HOMOGENEO, TAJADO	EMPACADO AL VACIO
353	QUESO TIPO CUAJADA	*KILO	5013170 1	Producto fresco, higienizado y sin madurar, obtenido por la coagulación de la leche por la acción del cuajo y listo para el consumo.	Leche entera pasteurizada de bovino Sal (Para consumo humano) Cloruro de Calcio	Bolsa polietileno de baja densidad, grado alimentario.

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SC-CER33681-1

Certificado No.
CO-SC-CER33681-1

					(Estabilizante) Cuajo	
354	QUESO / MOZARELLA	*KILO	5013170 1	Producto pasteurizado sin madurar que después de su fabricación esta listo para el consumo. Esta compuesto por leche semidescremada higienizada, cloruro de sodio (sal de mesa), cultivo láctico específico, estabilizantes (cloruro de sodio) y cuajo	Aroma: Lácteo, característico del producto Sabor: Salado, característico del producto Color: Blanco crema Aspecto: Pasta hilada, flexible y compacto	Película inferior y superior co-extruido de siete capas termosellables con barrera fabricada a partir de una coextrusión multicapa de alta barrera y laminada con una película de poliéster impresa.
355	QUESO SABANA	*KILO	5013170 1	queso fresco, semiduro, graso sabor suave	Aroma: Lácteo, característico del producto Sabor: característico del producto Color: Blanco crema Aspecto: Pasta hilada, flexible y compacto	Película inferior y superior co-extruido de siete capas termosellables con barrera fabricada a partir de una coextrusión multicapa de alta barrera y laminada con una película de



El empleo
es de todos

Mintrabajo

						poliéster impresa.
356	QUESO DOBLE CREMA	*KILO	50131701	Producto lácteo obtenido por la coagulación de la leche pasteurizada por acción del cuajo y la eliminación completa de lacto suero. Queso prensado con calidad fresca, color blanco crema, sabor característico, textura sólido, blando, sin babosidades.	Queso prensado con calidad fresca, color blanco crema, sabor característico, textura sólido, blando, sin babosidades.	Tapa plástica de alta barrera fabricada a partir de una coextrusión y laminada a una película de poliéster impresa, la bolsa se termosella herméticamente y empaquetada al vacío. Manténgase refrigerado 0 a 4 grados centígrados.

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SC-CER33681-1

Certificado No.
CO-SC-CER33981-1

357	QUESO BRIE	BARRA*135 GR	50131701	<p>Brie es un queso de pasta blanda elaborado con leche cruda de vaca. Se denomina así por la región geográfica francesa. Se elabora con leche cruda de vaca, salvo en EEUU y Australia donde se usa leche pasteurizada. Está cubierto con una suave capa completamente comestible, formada por el moho <i>Penicillium candida</i> (y a veces por otras bacterias como la <i>Brevibacterium linens</i>) que aparece durante el periodo de curación. La pasta es de color pálido, marfil o amarillo claro</p>	<p>La textura es cremosa y el sabor delicado, aunque éste va adquiriendo un sabor más fuerte conforme madura. Desprende un ligero aroma a amoníaco.</p>	<p>Empaque colaminado de polietileno, papel micro perforado, caja de madera y etiqueta</p>
358	QUESO CAMPESINO	*KILO	50131701	<p>Producto lácteo obtenido por la coagulación de la leche pasteurizada por la acción del cuajo y la eliminación parcial de lacto suero. El queso campesino está clasificado como queso fresco. Mantenerse refrigerado 4 grados centígrados en condiciones de temperatura 21 Días.</p>	<p>Producto lácteo color blanco, sabor y olor característico, textura sólido blando, sin babosidades. Manténgase refrigerado 0 a 4 grados centígrados y consumir en el menor tiempo posible. En condiciones de temperatura 21 días. Liberación inmediata. El contenido de grasas es de 26 % mínimo y Humedad</p>	<p>El producto debe ser empacado en bolsa Plástica grado alimentario 1 termoformable</p>

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500

					55% máximo	
359	QUESO TIPO HOLANDES	*450 GRS	5013170 1	Está elaborado con leche de vaca, su pasta en semi-dura o dura, prensada y con agujeros pequeños el término "gouda" es hoy en día un nombre genérico, no estando limitado a los quesos de origen neerlandés.	Color: Amarillo ocre Sabor: Semi amargo característi co el producto Olor: Característi co del producto Aspecto: Firme al tacto, semi duro, homogéne o	Empaca do en corteza artificial de cera roja y película termoext ensible en PVC con etiqueta de polipropil eno autoadh esiva impresa
360	QUESO COSTEÑO GRANEL	*KILO	5013170 1	QUESO FRESCO, SEMIDURO, GRASO	Producto higienizad o sin madurar e hilado, que despues de su fabricacion esta listo para el consumo AROMA: Lacteo, caracteristi co del producto. SABOR: Salado, caracteristi co del producto. COLOR: Blanco. ASPECTO : Consistenc ia dura y	Bolsa trilamina da co- extruida.

					seca, con pocos ojos, flexible	
361	QUESO CREMA PARA UNTAR	TARRO*380 GRS	50131701	Es el producto obtenido por la coagulación de la leche, de la crema de leche, de la crema de suero, de la mantequilla o de la mezcla de algunos o todos estos productos, por la acción del cuajo u otros coagulantes aprobados. Esta compuesto por leche entera, crema de leche, cloruro de sodio, estabilizante (caragenina), cultivo láctico mesofilo y cuajo	Aroma: Lácteo, característico del producto Sabor: Acido, fresco agradable Color: Blanco cremoso Aspecto: Cremoso	Vaso de poliestireno de alto impacto con resina especial, foil de aluminio termosellado, y tapa de poliestireno de alto impacto sellado herméticamente con foil de aluminio
362	QUESO CREMA *240 G / P. UNTAR	TARRO*240 GR	50131701	Es el producto obtenido por la coagulación de la leche, de la crema de leche, de la crema de suero, de la mantequilla o de la mezcla de algunos o todos estos productos, por la acción del cuajo u otros coagulantes aprobados. Esta compuesto por leche entera, crema de leche, cloruro de sodio, estabilizante (caragenina), cultivo láctico mesofilo y cuajo	Aroma: Lácteo, característico del producto Sabor: Acido, fresco agradable Color: Blanco cremoso Aspecto: Cremoso	Vaso de poliestireno de alto impacto con resina especial, foil de aluminio termosellado, y tapa de poliestireno de alto impacto sellado herméticamente con foil de aluminio

363	QUESO EMMENTAL	*KILO	5013170 1	<p>Es un queso de origen suizo, semejante al queso gruyer, hecho de leche de vaca, y con agujeros característicos. Se trata de un queso suizo alpino, proveniente del valle del río Emme (tal en alemán significa valle). La denominación de emmental se trata de una denominación genérica que designa este tipo de queso con independencia de su lugar de producción. Es por esta razón que el verdadero queso originario se denomina Emmentaler</p>	<p>Queso madurado en cava, duro de pasta cocida, de corteza lustrosa, de color amarillo sin ninguna flora superficial. Es de textura firme, se puede cortar fácilmente, color marfil a amarillo pálido. Se caracteriza por sus curiosos ojos redondos formados por las burbujas de aire que quedan atrapadas durante su fabricación, producidas por el dióxido de carbono inocuo. Se presentan en número, variable y distribuidos regularmente. En cuanto al tamaño de los ojos es de 1 a 3 centímetros. Su sabor y aroma es suave, parecido al de la nuez. La</p>	<p>Empacado al vacío en bolsa plástica de grado alimentario de primer uso que protejan sus características organolépticas</p>
-----	-------------------	-------	--------------	--	--	---



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					<p>maduración requiere un mínimo de sesenta días a partir de su fabricación .</p> <p>Normalmente el queso emmental deberá conservar sus características a una temperatura de 15 °C durante un mes por lo menos, a partir del momento en que está listo para el consumo. El queso Emmental tiene un contenido de humedad máximo 40% y de materia grasa en extracto seco de 32% mínimo.</p>	
--	--	--	--	--	---	--

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SC-CER33681-1

Certificado No.
CO-SC-CER33681-1

364	QUESO TILSIT AHUMADO	*KILO	5013170 1	Queso Tilsit o también Queso Tilsiter es un queso de color amarillo semi-suave, creado a mediados del siglo XIX por artesanos suizos procedentes de Emmental en Prusia Oriental. Se denomina así en honor de la ciudad prusiana de Tilsit. El resultado de su elaboración es un queso lleno de sabor intenso.	Color: amarillo suave Sabor: característico semi dulce Olor: característico Aspecto: textura sólido blando, sin viscosidades	Empacado en bolsa en película coextruida de barrera media termoen cogible para maduración y empaque.
365	SUERO COSTEÑO / TIPO CREMA	TARR O*230 GRS	5013170 1	Es el producto previamente pasteurizado, residual obtenido a partir de la leche en la elaboración del queso o la mantequilla, sin adición alguna de conservantes, conservando todos los constituyentes del suero líquido dulce, denominando como "Lactosuero dulce líquido"	Debe estar prácticamente exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Producto lácteo debe presentar color, sabor, característico, olor a aroma lácteo. Se permite la utilización de aditivos en los lactosueros, dentro de los límites que se especifican la Resolución 2997 de 2007 del ministerio de la Protección Social. Color: Blanco Sabor:	Vaso y tapa en poliestileno de alto impacto (HIPS) aprobados por la FDA grado alimenticio, banda en seguridad de PVC termoen cogible impresa

					característico el producto Olor: Característico del producto	
366	YOGURT SABORES SURTIDOS	FCO*900 G	50131701	Producto obtenido por fermentación láctica de leche pasteurizada, mediante el cultivo mixto de <i>Lactobacillus bulgaricus</i> y <i>Streptococcus thermophilus</i> , con pH inferior a 4,6. El conjunto de microorganismos productores de la fermentación láctica debe ser viable y estar presente en la parte láctea del producto final en una cantidad mínima de 1×10^7 unidades formadoras de colonias por gramo o mililitro.	Leche fresca pasteurizada, leche desnatada en polvo y fermentos lácticos	Vaso de poliestireno blanco, con tapa de plástico aluminio.
367	YOGURT / NATURAL SIN DULCE	TARRO*200 GR	50131701	Producto obtenido por fermentación láctica de leche pasteurizada, mediante el cultivo mixto de <i>Lactobacillus bulgaricus</i> y <i>Streptococcus thermophilus</i> , con pH inferior a 4,6. El conjunto de microorganismos productores de la fermentación láctica debe ser viable y estar presente en la parte láctea del producto final en una cantidad mínima de 1×10^7 unidades formadoras de colonias por gramo o mililitro.	Leche fresca pasteurizada, leche desnatada en polvo y fermentos lácticos	Vaso de poliestireno blanco, con tapa de plástico aluminio.

368	YOGURT / NATURAL SIN DULCE	FCO*1 750 ML	5013170 1	Producto obtenido por fermentación láctica de leche pasteurizada, mediante el cultivo mixto de <i>Lactobacillus bulgaricus</i> y <i>Streptococcus thermophilus</i> , con pH inferior a 4,6. El conjunto de microorganismos productores de la fermentación láctica debe ser viable y estar presente en la parte láctea del producto final en una cantidad mínima de 1×10^7 unidades formadoras de colonias por gramo o mililitro.	Leche fresca pasteurizada, leche desnatada en polvo y fermentos lácticos	Vaso de poliestireno blanco, con tapa de plástico aluminio.
no	LICORES	UM				
369	BRANDY	BOTEL A*375 ML	5020220 6	destilado de Uva Isabela; olores vínicos, roble, frutas secas y almendras.	agradable sabor es espirituoso y balanceado	Se envasa en botellas de vidrio, nuevas, en líneas llenado continuo, garantizando su inocuidad. Las botellas son enjuagadas con agua suavizada utilizando una máquina rinser ubicada en la línea de envasado o inmediatamente antes de la llenadora.

370	CERVEZA	LATA *330 CC	5020220 1	<p>Los granos de la malta se molturan para posteriormente mezclar con agua a determinada temperatura para dar comienzo al proceso de maceración en el que se convierte el almidón de la malta de cebada en azúcares. Una vez realizada la maceración se filtra el cereal para que se quede un mosto de cerveza limpio de impurezas para llevarlo a ebullición. Se añaden los lúpulos para su conservación y aroma y los botánicos que realzarán su personalidad.+</p>	<p>color ambar rojizo, es equilibrada con sabor maltoso, amargor suave y cuerpo medio, las maltas tostadas que utilizamos le confieren matices a pan recién hecho y un toque carameliza do</p>	<p>Se envasa en botellas de vidrio, nuevas, en líneas llenado continuo, garantiza ndo su inocuida d. Las botellas son enjuagad as con agua suavizada a utilizand o una maquina rinser ubicada en la línea de envasad o inmediat amente antes de la llenadora .</p>
371	CERVEZA NEGRA	LATA* 355 ML	5020220 1	<p>EL aroma de Negra Modelo viene de la malta y el lúpulo. De la malta se obtiene un aroma dulce y acaramelado, que dependerá de su nivel de tostado.</p>	<p>Característ ico amargor en adecuado balance con la dulzura de la malta y con ligeras notas a chocolate.</p>	<p>Se envasa en botellas de vidrio o lata, nuevas, en líneas llenado continuo, garantiza ndo su inocuida d. Las botellas son enjuagad as con agua suavizada a utilizand o una maquina rinser ubicada en la línea de envasad</p>

						o inmediatamente antes de la llenadora .
372	CERVEZA EXTRA	LATA* 700 ML	50202201	<p>Su composición de sales minerales es la óptima para potenciar el sabor de Corona.</p> <p>MALTA</p> <p>Maltas de bajo tueste para aportar un color ligero, notas dulces y matices de cereal.</p> <p>LÚPULO</p> <p>Su selección de lúpulos se manifiesta en un amargor ligero y en unas sutiles notas aromáticas.</p> <p>MAÍZ</p> <p>Este ingrediente aligera la cerveza y le añade frescura.</p> <p>LEVADURA</p> <p>Utiliza una cepa lager, de baja fermentación.</p>	Cerveza clara y brillante, de espuma blanca y consistente	Se envasa en botellas de vidrio o lata, nuevas, en líneas llenado continuo, garantizando su inocuidad. Las botellas son enjuagadas con agua suavizada utilizando una máquina rinser ubicada en la línea de envasado o inmediatamente antes de la llenadora .



El empleo
es de todos

Mintrabajo

373	CONVIER AMARETTO/ Licor hecho a base de extracto natural de almendras, ron y alcohol	BOTEL LA*750 ML	5020220 6	El Amaretto es un licor que se elabora a partir de los huesos del albaricoque y almendras al que le añaden alcohol puro, azúcar, además de diecisiete plantas y frutas entre las que sobresale la vainilla, el melocotón y cereza	Color: Ambar dorado con destellos rojizos brillantes Aroma: Aroma intenso, profundo, persistente , dulzón con el olor de fondo de la almendra amarga. Sabor: Agradable sensación en boca dulce y afrutado, ensamplad o perfecto y armonioso del albaricoqu e, el sabor de la vainilla y la almendra amarga.	Se envasa en botellas de vidrio, nuevas, en líneas llenado continuo, garantiza ndo su inocuida d. Las botellas son enjuagad as con agua suavizad a utilizand o una maquina rinser ubicada en la línea de envasad o inmediat amente antes de la llenadora .
374	APERITIVO CONVIERT MENTA-Licor de Menta.	BOTEL LA*750 ML	5020220 6	Licor elaborado por maceración en alcohol de las hojas de una hierba aromática conocida como "Mentha Spicata". Muy refrescante en boca	dulzor equilibrado a menta fresca. Es un licor con agradable sensación herbal	Se envasa en botellas de vidrio, nuevas, en líneas llenado continuo, garantiza ndo su inocuida d. Las botellas son enjuagad as con agua suavizad a utilizand o una maquina rinser ubicada en la línea de

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SC-CER33681-1

Certificado No.
CO-SC-CER33681-1



El empleo
es de todos

Mintrabajo

						envasado o inmediat amente antes de la llenadora .
375	CREMA DE CAFE LICOR TIPO APERITIVO	BOTEL LA*750 ML	5020220 6	es una bebida espirituosa elaborada a partir de aguardientes, café, lácteos y azúcares. Una crema suave, dulce y golosa que te hará repetir por su espectacularidad.	olor avainillado con tonos tostados, apariencia densa y cremosa. Aroma intenso, dulce con notas a caramelo y a licor de café. Su sabor es suave, dulce y goloso.	Se envasa en botellas de vidrio, nuevas, en líneas llenado continuo, garantiza ndo su inocuida d. Las botellas son enjuagad as con agua suavizada a utilizand o una maquina rinser ubicada en la línea de envasad o inmediat amente antes de la llenadora .
376	VINO JEREZ SECO /Es un vino seco fino, tipo Jerez, ideal como aperitivo.	BOTEL LA*750 ML	5020220 6	Los Vinos de Jerez Dulces Naturales son los obtenidos a partir de mostos procedentes de uva muy madura o soleada, Moscatel. Los mostos, con una gran riqueza en azúcares como consecuencia del proceso de pasificación, son fermentados sólo parcialmente, con el objeto de conservar la mayor parte del dulzor original. Para ello se les adiciona alcohol vínico una vez que comienzan a fermentar.	Los vinos así obtenidos envejecen posteriorm ente en contacto directo con el oxígeno del aire, lo que provoca que adquieran un intenso color	Se envasa en botellas de vidrio, nuevas, en líneas llenado continuo, garantiza ndo su inocuida d. Las botellas son enjuagad

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. 50-CER33681-1 CO-SC-CER339081-1

					caoba y un aspecto denso.	as con agua suavizada utilizando una maquina rinser ubicada en la línea de envasado o inmediatamente antes de la llenadora.
377	WHISKY 12 AÑOS	BOTELLA*750 ML	50202206	bebidaalcohólicaobtenidapormezcladeaguardientesdemaltay alcoholesdestiladosdecereales,previamenteenvejecidospors eparadoenrecipientes de roble durante el tiempo suficiente y en debidas condiciones ambientales de temperatura y grado higrométrico.	Color:Ámbar, dorado, brillante.Ar oma:Sens ación de aroma redondo, completo, de estilos dominante s.Sabor:Ó ptimo equilibrio de sabores que resaltan su robustez.	Envase de vidrio
378	VINO / TINTO-SECO BEBIDA ALCOHÓLICA OBTENIDO DE LA FERMENTACIÓN DE LA UVA PARA COCINAR,	BOTELLA DE	50202203	Elaborado con mosto tinto importado de Chile. Nota de cata: Aromatizado muy sutilmente con fina especias orégano, hierba buena. Maridaje: Utilizado para marinar las carnes rojas asados embutidos y carne de casa dando como resultado un sabor que sorprenderá el paladar exquisito del consumidor, es un sazonzador natural, ayuda en la cocina en preparación de platos fuertes y salsas.	Grado alcohólico: 10°C	Envase de vidrio
379	VINO / BLANCO Cabernet Sauvignon	BOTELLA*750 ML	50202203	inamente aromatizado con especias frescas tomillo, romero, laurel . Maridaje: Sazonador ideal da un toque refinado a las carnes blancas pescado, pasta y mariscos puede ser usado en las diferentes preparaciones , compañero inseparable de su cocina tanto para platos fuertes como salsas de paladar suave	Grado alcohólico: 10°C	Envase de vidrio

380	VINO DULCE Vino generoso dulce, quinado y aromatizado con hierbas	BOTEL LA*750 ML	50202203	Vino límpido y brillante, con una gama de color que va desde el ámbar hasta el caoba intenso y aspecto denso; con las notas aromáticas varietales características de la uva moscatel, en su caso con los matices derivados del proceso de asoleo, dulce y untuoso en el paladar	Moscatel: en su elaboración se exige que el 85% de la uva sea de la variedad «Moscatel». El mosto se somete a fermentación parcial y encabezado.	Envase de vidrio
381	VINO BLANCO PARA COCINA	BOTEL LA*750 ML	50202203	El vino de cocina Blanco Seco Gourmet, ha sido elaborado con uvas propias de la región y uva cereza en mosto concentrado blanco importado de Argentina, con las mejores uvas y finas hierbas. Nota de cata: Finamente aromatizado con especias frescas tomillo, romero, laurel	Maridaje: Sazonador ideal da un toque refinado a las carnes blancas, pescado, pasta y mariscos puede ser usado en las diferentes preparaciones, compañero inseparable de su cocina tanto para platos fuertes como salsas de paladar suave. Grado alcohólico: 10°C	Envase de vidrio

382	VINO DE PASAS *750 ML / Vino de suave aroma a ciruela y uva, con sabor a uva pasa, dulce, agradable al paladar, de acidez baja.	BOTEL LA*750 ML	50202203	Dulce Natural 15° ALCOHOL	<p>specto: Color rubí oscuro.</p> <p>Bouquet: Muy oloroso, amplio, de alta intensidad y persistencia.</p> <p>Aroma limpio, con escalas de permanencia especialmente a pasas.</p> <p>Sabor: Dulce, equilibrado y muy suave.</p>	Envase de vidrio
no	HIERBAS AROMATICAS FRESCAS, SECAS/ ESPECIAS / CONDIMENTOS	UM				
383	JENGIBRE EN POLVO	SOBRE*21 GR	50426830	El Jengibre también llamado, Kion o Quion, es una planta de la familia de la Zingiberaceas cuyo tallo subterráneo es un rizoma horizontal muy apreciado por su aroma, sabor picante y propiedades nutricionales.	<p>Aspecto: Molido</p> <p>Color: Crema</p> <p>Olor: Cálido aroma.</p> <p>Exento de olores atípicos.</p> <p>Sabor: Picante y ligeramente amargo.</p> <p>Exento de sabores atípicos.</p> <p>Textura: Típica del producto</p> <p>Otras: Ausencia de materias extrañas</p>	Bolsa de Polietileno o de plástico

384	PAPRIKA O PIMENTON EN POLVO	TARR O*56,7 G	50425502	El pimentón o ají de color es un condimento en polvo de color rojo y sabor característico obtenido a partir del secado y molido de variedades de pimientos rojos especialmente la paprika.	Color Rojizo. Olor Característico. Sabor Dulce ligeramente picante. Textura Polvo Homogéneo libre de impurezas.	Bolsa de Polietileno o fco plástico
385	ALBAHACA FRESCA	PAQ	50424101	Hojas sanas, limpias	Aspecto: Hoja troceada. Color: Verdoso - pardo. Olor: Aroma cálido y especiado. Exento de olores atípicos. Sabor: Típico de la especia. Exento de sabores atípicos. Textura: Típica del producto Otras: Ausencia materias extrañas	BOLSA PLASTICA
386	SASONADOR LIQUIDO DE ACHIOTE	FCO *300 ML	50171831	Condimento molido en polvo color rojo debido al achiote su principal ingrediente, se usa como sazónador	Sabor Característico. Aroma Achiote y ají panka ahumado Color Rojo ladrillo intenso	Los sobres son de polipropileno impresos de acuerdo al producto, sin olores extraños, sin impurezas, y no contienen sustancias declaradas como

						peligrosas.
387	ALBAHACA EN POLVO	TARR O*21,3 G	5042410 1	La albahaca seca es el producto elaborado a partir de las hojas de Ocimum spp. de la familia Lamiaceae (Cuadro 1), secadas y procesadas de forma adecuada. Se las someten a los procesos de limpieza, secado, trituración, molienda y tamizado	La albahaca seca debe tener un olor y sabor característicos, que pueden variar en función de factores/condiciones geoclimáticas. La albahaca seca debe estar libre de cualquier olor o sabor foráneos y especialmente del olor a moho. El color típico de la albahaca puede cambiar en función del tratamiento o tras la cosecha.	Los envases deben llenarse todo lo que sea posible sin comprometer la calidad y deben ser compatibles con una declaración adecuada del contenido del producto.
388	ANIS ESTRELLADO	PAQ*2 5 GRS	5017155 0	Frutos sanos, limpios y desecados anís	Aspecto: Característico de la especie. Color: Castaño rojizo Olor: Intenso. Exento de olores atípicos. Sabor: Anisado, a regaliz, ligeramente dulce. Exento de sabores	Los envases deben llenarse todo lo que sea posible sin comprometer la calidad y deben ser compatibles con una declaración adecuada

					atípicos. Textura: Típica del producto Otras: Ausencia materias extrañas	a del contenid o del producto .
389	HIERBA AROMÁTICA FRESCA	PAQ	5017000 0	Producto fruto de la deshidratación y trituración de las plantas aromáticas frescas y seleccionadas (yerbabuena, manzanilla, albahaca, limonaria)	El producto se obtiene luego de cosechar las diferentes plantas aromáticas y seleccionar las más apropiadas para el proceso . La deshidratación se hace bajo condiciones de temperatura y presión controladas para mantener el sabor, aroma y aceites esenciales intactos en cada una de las plantas	Los envases deben llenarse todo lo que sea posible sin comprometer la calidad y deben ser compatibles con una declaración adecuada del contenido del producto .
390	BICARBONATO DE SODIO	SOBRE *43 GRS	5017190 2	El Bicarbonato De Sodio Grado Alimenticio es un compuesto polvo fino de color blanco que se puede extraer como mineral de la naturaleza o se puede producir por medio de reacción química	Debe almacenarse en un ambiente fresco y seco, separado de ácidos y bases fuertes	Bolsa de polietileno
391	CEBOLLIN	*ATADO	5040310 1	el cebollín es una planta mucho más pequeña, de hojas verdes, finas, alargadas y huecas por dentro, que pueden medir hasta 30 cm de largo	Además no hace falta cocinarlo para consumirlo y puede durar en la nevera	Bolsa de polietileno

					hasta una semana	
392	CIDRON FRESCO	SOBRE*70 GRS	50171548	El Cedrón es una planta arbustiva que puede medir entre 1,50 y 2,50 metros de altura. Sus tallos son largos, leñosos, redondos o angulosos, ramificados en la parte superior, provistos de finas rayas lineares.	Hojas y sumidades floridas.	Bolsa de polietileno
393	CLAVO POLVO	SOBRE*15 GR	50171550	Estambres secos de la flor aromática del árbol de hoja perenne Syzygium aromaticum. Recibe su nombre del latín clavus, dado que cuando están enteros tienen forma de clavo. Especia muy aromática y de sabor fuerte. Indicada para estofados de carne, y de caza. Realza el sabor de licores y algunos entremeses.	Comino molido. Producto obtenido de la molienda de botones florales maduras y desecados de Caryophyllus aromaticus	Bolsa de polietileno
394	CLAVO ASTILLA	SOBRE*10 GR	50171550	Estambres secos de la flor aromática del árbol de hoja perenne Syzygium aromaticum. Recibe su nombre del latín clavus, dado que cuando están enteros tienen forma de clavo. Especia muy aromática y de sabor fuerte. Indicada para estofados de carne, y de caza. Realza el sabor de licores y algunos entremeses.	MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANO LÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
395	COLOR AMARILLO CONDIMENTO	SOBRE*60GR	50171902	Aditivo de color apto para ser usado como materia prima en alimentos destinados al consumo humano o animal y/o productos cosméticos y farmacéuticos, de acuerdo con regulaciones vigentes.	Sal trisódica del ácido 4,5-dihidro-5-oxo-1-(4-sulfenil)-4-[4-sulfenil-azo]-1Hpirazolo na-3-carboxílico	Almacenar en sitios frescos y oscuros, a temperaturas entre 5 y 40°C, lejos de agentes oxidoreductores

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500

						fuertes. Mantener en recipientes herméticos, que impidan la entrada de humedad del ambiente.
396	COMINO MOLIDO	FCO*4 3 GR	5017190 2	Frutos sanos, limpios, desecados y molturados de comino	Aspecto: Molido Color: Marrón Olor: Fuerte, intensamente cálido. Exento de olores atípicos. Sabor: Ligeramente amargo y picante. Exento de sabores atípicos. Textura: Típica del producto Otras: Ausencia de materias extrañas	Los sobres son de polipropileno impresos de acuerdo al producto, sin olores extraños, sin impurezas, y no contienen sustancias declaradas como peligrosas.
397	COMINO PEPA	SOBRE*36G R	5017190 2	Frutos sanos, limpios y desecados de comino.]	Aspecto: Semillas Color: Marrón brillante, con tonos verdosos-grisáceos. Olor: Fuerte, intensamente cálido. Exento de olores atípicos. Sabor: Ligeramente amargo y picante. Exento de sabores atípicos. Textura: Típica del	Los sobres son de polipropileno impresos de acuerdo al producto, sin olores extraños, sin impurezas, y no contienen sustancias declaradas como peligrosas.



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					producto Otras: Ausencia materias extraña	
398	CURCUMA	FCO*3 0 G R	5017190 2	Rizoma sano, desecado y molido de cúrcuma	Aspecto: Molido Color: Marrón claro, anaranjado o. Olor: Picante y fresco. Exento de olores atípicos. Sabor: Picante, amargo. Exento de sabores atípicos. Textura: Típica del producto Otras: Ausencia materias extrañas	Los sobres son de polipropil eno impresos de acuerdo al producto , sin olores extraños, sin impureza s, y no contiene n sustanci as declarad as como peligrosa s.
399	CURRY EN POLVO PREMIUM	FCO*4 4 GRS	5017190 2	Polvo fino de color amarillo. Sabor amargo algo pungente y un fuerte aroma especiado. Composición o. Ingredientes. Cúrcuma, hinojo, mostaza	APARIEN CIA Polvo, característi co del producto de color marrón- amarillo CONSIST ENCIA Polvo OLOR Específico del producto SABOR Específico del producto	Los sobres son de polipropil eno impresos de acuerdo al producto , sin olores extraños, sin impureza s, y no contiene n sustanci as declarad as como peligrosa s.

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. 50-CER33681-1
Certificado No. CO-SC-CER33681-1

400	CURRY EN POLVO	TARR O*56,7 G	5017190 2	Polvo fino de color amarillo. Sabor amargo algo pungente y un fuerte aroma especiado. Composición o. Ingredientes. Cúrcuma, hinojo, mostaza	APARIEN CIA Polvo, característi co del producto de color marrón- amarillo CONSIST ENCIA Polvo OLOR Específico del producto SABOR Específico del producto	Los sobres son de polipropil eno impresos de acuerdo al producto , sin olores extraños, sin impureza s, y no contiene n sustanci as declarad as como peligrosa s.
401	GUAYABITA PEPA	SOBR E*10 GRS	5017190 2	también se le conoce como Allspice, pimienta de Jamaica, pimienta inglesa, pimienta dioica, pimienta dulce, pimienta gorda, pimienta malagueta o pimienta racemosa y aunque se le llama pimienta, ésta no lo es, ya que no pertenece a la familia Piper	Su aroma nos recuerda al clavo de especia, a la nuez moscada, la canela, al jengibre y a la miel. Tiene un perfume cálido con mucho cuerpo y fragancia a fruta.	envase que evite su deterioro y contamin ación y permita su conserva ción
402	HIERBA AROMATICA MENTA FRESCA	* PAQ	5017154 8	entha es un género de plantas herbáceas vivaces, perteneciente a la familia Lamiaceae (lamiáceas o labiadas). Se estima que cuenta con 13 a 18 especies, aunque la diferencia entre ellas es aún incierta.2 La hibridación entre algunas especies se da de forma natural, además de existir numerosos cultivares. Se incluye entre las hierbas aromáticas de mayor difusión y es apreciada por su característico aroma refrescante.3 Es utilizada en gastronomía, así como en otros usos como el farmacéutico.	especies del género se utilizan en platos dulces y repostería, (tiene un olor fuerte y te refresca la boca) así como en platos salados	envase que evite su deterioro y contamin ación y permita su conserva ción

403	HIERBAS AROMATICAS GUASCA / FRESCA	* PAQ	50171548	La guasca es una planta herbácea anual que se usa como hierba aromática, aunque en gran parte del mundo se considera maleza	No tiene un olor característico pero es su sabor la clave o secreto para que una sopa sea un ajiaco o una sopa de papas. (COMIDA TIPICA COLOMBIANA)	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
404	HINOJO / FRESCO *	SOBRE*30GR	50171548	pertenece a la familia de las Umbelíferas. La parte comestible es el bulbo o rosetón que crece a ras de suelo, del que parte un tallo largo y robusto. Puede tener forma ovalada, redonda o alargada, aunque los preferidos son los de bulbo redondo y compacto. El bulbo se blanquea para que mantenga un color blanquecino o verde claro.	El hinojo con un follaje plumoso y de color verde luminoso, con los tallos rígidos y firmes y el bulbo grueso, blanquecino y redondeado es el de mayor calidad.	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
405	LAUREL / FRESCO	SOBRE*20GR	50171548	Hojas sanas, limpias y desecadas de laurel	Aspecto: Hoja. Color: Verde - marrón. Olor: Aromático. Exento de olores atípicos. Sabor: Típico de la especia. Exento de sabores atípicos. Textura: Típica del producto Otras: Ausencia materias extrañas	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación

406	LIMONCILLO FRESCO	*PAQ	5017154 8	<p>hierba de limón o citronela es una planta aromática procedente de la India que se cosecha a pleno sol y cuya apariencia recuerda a la de otros alimentos de sobra conocidos en nuestro país, como el puerro o el ajo tierno. Fresca, aromática</p>	<p>MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.</p>	<p>envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación</p>
407	MOSTAZA PEPA	*PAQ 20 GR	5017190 2	<p>La semilla de la mostaza contiene aceites picantes por lo cual se recomienda en esta presentación para extraer todas sus propiedades.</p> <p>Estas semillas tienen un sabor suave y parecido a la nuez. Se utiliza para mostazas suaves o se pueden añadir a escabeches.</p>	<p>MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.</p>	<p>envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación</p>
408	NUEZ MOSCADA	SOBRE*15 GRS	5017190 2	<p>La nuez moscada es una especia de sabor cítrico, muy aromática, picante y dulce.</p> <p>Se obtiene al rayar la corteza externa de la nuez que produce el árbol de nuez moscada. Puede conseguirse entera para rallar al momento de usar o también se vende en polvo.</p>	<p>Se utiliza en platos de: sopas, salsa bechamel, pasta, flanes, soufflés, purés, cremas saladas, puddings, revueltos, de verduras, currys, rellenos y estofados de carne, pastas,</p>	<p>envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación</p>

					cremas de queso, asados y en muchas preparaciones dulces.	
409	OREGANO DESHIDRATADO /	SOBRE*15 GRS	50171550	El orégano es un género de hierbas vivaces de la familia de las labiadas, de intenso sabor y aroma; es perenne. El orégano es vivaz, se utiliza en la cocina como condiment	Color Verde claro a verde ligero oscuro Olor Característico Aromático. Sabor Característico con tonos amargos. Aspecto Hojas ovales, partidas.	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
410	OREGANO FRESCO	SOBRE*60 GRS	50171548	es una especie herbácea, perenne, decidua, que puede alcanzar hasta un metro de altura. Pertenec a la familia Labiatae, produce flores que varían desde color blanco a púrpura y muestra brácteas en verano, las hojas son verdes a verde grisáceo y pueden ser vellosas o lisas.	MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANO LÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
411	OREGANO MOLIDO	* 30 GR	50171548	Condimento molido en polvo color verde debido a la hoja de oregano su principal ingrediente, se usa como sazonador.	Parámetro Estándar Sabor Característico Aroma Muy aromático Color verde claro al verde grisáceo	Cada unidad de venta tiene la identificación del lote al que pertenece y la fecha de vencimiento

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500

						nto. Ubicació n identifica ción: tapa o envase.
412	PAPRIKA EN POLVO	FCO*4 0 GR	5017190 2	El pimentón o ají de color es un condimento en polvo de color rojo y sabor característico obtenido a partir del secado y molido de variedades de pimientos rojos especialmente la paprika.	Color Rojizo. Olor Característ ico. Sabor Dulce ligerament e picante. Textura Polvo Homogéne o libre de impurezas.	Bolsa de Polietilen o o fco plastico
413	PICANTE EL REY	SOBR E *20 GR	5017190 2	Producto natural obtenido de la deshidratación y molienda del Capsicum annum var. annum Libre de impurezas y material extraño; el cual luego se muele y se tamiza de manera tal que se logre un tamaño de partícula uniforme.	OLOR Característ ico penetrante , picante SABOR Característ ico muy picante. COLOR Naranja ASPECTO Molido uniforme	envase que evite su deterioro y contamin ación y permita su conserva ción
414	PIMIENTA MOLIDA	FCO*6 0 GRS	5017190 2	Frutos incompletamente maduros, desecados y molturados de pimien	Aspecto: Molturado Color: Marrón oscuro - negro. Olor: Aromático. Exento de olores atípicos. Sabor: Picante. Exento de sabores atípicos. Textura: Típica del producto Otras: Ausencia materias extrañas	envase que evite su deterioro y contamin ación y permita su conserva ción

415	PIMIENTA PEPA	SOBR E*10G R	5010171 6	La Pimienta Negra se produce cuando el grano de la pimienta está en la mitad de su maduración, y es una de las más usadas en la antigüedad.	El sabor picante de la pimienta se obtiene del compuesto piperina, que se encuentra en la cáscara y semilla de la pimienta.	envase que evite su deterioro y contamin ación y permita su conserva ción
416	PISTACHO MOLIDO	SOBR E*85 GRS	5010171 6	Producto y no modificado genéticamente, ni irradiado. Pistacho con cáscara tostado y salado.	APARIEN CIA Pistacho molida, color intenso. CONSIST ENCIA moilida OLOR Típico del producto SABOR Típico del producto	envase que evite su deterioro y contamin ación y permita su conserva ción
417	POLEO / FRESCO	SOBR E*40G R	5017154 8	hierba siempreverde, de 20-50 cm de altura, finamente vellosa, con aroma intenso muy característico. Tallos cuadrangulares, generalmente erectos. Hojas ovadas, aserradas o con escasos dientes	MARCA RECONO CIDA, PRODUCT O SIN CARACTE RÍSTICAS ORGANO LÉPTICAS OBJETAB LES, FECHA DE VENCIMIE NTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA .	envase que evite su deterioro y contamin ación y permita su conserva ción
418	ROMERO / FRESCO	*PAQ	5017154 8	conocida popularmente como romero, es una hierba leñosa perenne, con follaje siempre verde y flores blancas, rosas, púrpuras o azules, perteneciente a la familia Lamiaceae, nativa de la región mediterránea	l romero es una de las plantas aromáticas más valoradas en cocina por su agradable olor y el sabor que aporta a los	envase que evite su deterioro y contamin ación y permita su conserva ción

					alimentos procesados, tanto carnes como pescados y vegetales, siendo un clásico en algunos asados al horno y guisos.	
419	TOMILLO / FRESCO	*PAQ	50171548	es un arbusto de la familia de las labiadas ampliamente usado en gastronomía y medicina. Se caracteriza por sus aceites esenciales que producen un olor aromático agradable e intenso, con el que atrae a polinizadores de Diptera e Hymenoptera.1	e considera una de las «hierbas mediterráneas», un grupo de plantas aromáticas que se usan en las cocinas tradicionales del Mediterráneo, junto con el romero, el orégano, la mejorana, la albahaca, etcétera.4	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
420	TORONJIL / FRESCO	*PAQ	50171548	es una hierba perenne de la familia de las lamiáceas, nativa del sur de Europa y de la región mediterránea. Apreciada por su fuerte aroma a limón, se utiliza en infusión como tranquilizante natural, y su aceite esencial se aprovecha en perfumería.	MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación

421	YERBABUENA FRESCA	*PAQ	50171548	Hojas limpias, sanas y desecadas de hierbabuena	Aspecto: Hojas troceadas. Color: Verde Olor: Aroma fresco. Exento de olores atípicos. Sabor: Agradable y aromático. Exento de sabores atípicos. Textura: Típica del producto Otras: Ausencia materias extrañas	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
no	ASEO Y PLASTICOS	UM				
422	DESENGRASANTE LIQUIDO TIPO SPRAY	FCO* 1000ML	47121809	El Desengrasante Industrial es un producto Biodegradable que elimina todo tipo de suciedades, especialmente grasas naturales y vegetales. Especial para hornos, parrillas, mesones, campanas	Tensoactivo aniónico, solvente orgánico, antiredeposante, hidróxido de sodio (2.32%), secuestrantes, surfactantes y colorante	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
423	BOLSA CIERRE FACIL PARA SANDWICH	CAJA* 50 UND	24111503	bolsa de almacenamiento de crudo de polietileno material de tolerancia al frío: -70 grados Tamaño 16,5 cm x 14,9 cm cantidad 1 caja 50 bolsa x 1 box set	Al guardar está sosteniendo o firmemente la cremallera y el sello. Tenga en cuenta que la descompresión causada por la caldera no es microondas o cacerola	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación

424	BOLSA CIERRE FACIL PEQUEÑA	CAJA* 15 UND	2411150 3	bolsa de almacenamiento de crudo de polietileno material de tolerancia al frío: -70 grados	Al guardar está sosteniendo o firmemente la cremallera y el sello. Tenga en cuenta que la descompresión causada por la caldera no es microondas o cacerola	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
425	BOLSA CIERRE FACIL *20 MEDIANA / CONGELAR	CAJA * 20 UND	2411150 3	bolsa de almacenamiento de crudo de polietileno material de tolerancia al frío: -70 grados	Al guardar está sosteniendo o firmemente la cremallera y el sello. Tenga en cuenta que la descompresión causada por la caldera no es microondas o cacerola	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
426	BOLSA CIERRE FACIL *20 GRANDE / ALMACENAR	* CAJA 20 UND	2411150 3	bolsa de almacenamiento de crudo de polietileno material de tolerancia al frío: -70 grados	Al guardar está sosteniendo o firmemente la cremallera y el sello. Tenga en cuenta que la descompresión causada por la caldera no es microondas o cacerola	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación

427	BOLSA NEGRA 65 * 90 / GRANDE	PAQ *6 UND	2411150 3	especialmente diseñados para depósitos de desechos, en todas las medidas y espesores. También tenemos bolsas biodegradables la mismas que permiten una rápida degradación evitando la contaminación ambiental.	Color: NEGRO	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
428	FIBRA ABRASIVA LAVAVAJILLAS	PAQ * 3	4712180 3	son fibras de uso mediano hechas de fibras, minerales y resina de alta calidad. Están diseñadas para ser utilizadas para la limpieza diaria de la mayoría de los utensilios de cocina y equipos.	Las fibras se pueden enjuagar con agua tibia o caliente o remojadas en una solución de limpieza para disolver el sucio y la grasa.	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
429	MOLDE PARA LASAGNA	PAQ * 6 UND	2411150 5	Moldes de Aluminio. Facilitan el horneado y cocción de los alimentos, permiten un calentamiento rápido y homogéneo. Son perfectos para congelar y hornear	ideales para elaboración de postres y pastas+	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
430	VASO PLASTICO DESECHABLE* 12 ONZ	PAQ*5 0 UND	4810190 3	Linea transparente de vaso desechable, resistente y económica, mantiene su forma y elaborado en Polipropileno.	CAPACIDAD: 12 oz - 354 ml aprox.	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
431	VASO PLASTICO * 7 ONZ	PAQ*1 2 UND	4810190 3	Linea transparente de vaso desechable, resistente y económica, mantiene su forma y elaborado en Polipropileno.	resistentes	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
432	VASO PLASTICO * 9 ONZ	PAQ* 50 UND	4810190 3	Linea transparente de vaso desechable, resistente y económica, mantiene su forma y elaborado en Polipropileno.	resistentes	envase que evite su deterioro y

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500

						contaminación y permita su conservación
433	VASO MURANO * 9 ONZ	PAQ * 12 UND	48101903	Poliestireno Uso General (GPPS). Productos 100% higiénicos y resistentes. Su textura compacta evita filtraciones y acumulación de bacterias	resistentes	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
434	VASO MURANO * 07 ONZ	PAQ * 12 UND	48101903	Poliestireno Uso General (GPPS). Productos 100% higiénicos y resistentes. Su textura compacta evita filtraciones y acumulación de bacterias	resistentes	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
435	COPA VENECIANA *10 / 3 ONZ CON TAPA	PAQ*10 UND	48101903	Altamente resistentes, no se deforman con el uso. Su práctica tapa puede ser usada como base. Son ideales para salsas, postres, gelatinas, fruta y en general pequeñas porciones.	Funcionalidad y calidad Resistentes Usa la tapa como base Perfectas para ocasiones especiales Versátil y funcional Elegantes Disponibles en varios colores	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
436	COPA VENECIANA *10 / 5 ONZ CON TAPA	PAQ*10 UND	48101903	Altamente resistentes, no se deforman con el uso. Su práctica tapa puede ser usada como base. Son ideales para salsas, postres, gelatinas, fruta y en general pequeñas porciones.	Funcionalidad y calidad Resistentes Usa la tapa como base Perfectas para ocasiones especiales Versátil y funcional Elegantes Disponibles en varios colores	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500

437	CUCHARA PLASTICA GRANDE	PAQ*2 5UND	4810181 5	Elaborados en resina de polipropileno, resistente al doblado, con un proceso de moldeo por inyección, color blanco natural.	resistentes	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
438	CUCHILLO PLASTICO GRANDE	PAQ*2 5 UND	4810181 5	Elaborados en resina de polipropileno, resistente al doblado, con un proceso de moldeo por inyección, color blanco natural.	resistentes	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
439	ENCENDEDOR DESECHABLE	*UNIDAD	1213170 7	Desechable, Recargable, Pedernal, Electrónico, Petróleo, Gas	plastico	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
440	TOALLA DESECHABLE LAVABLE	PAQ* 3	1411170 3	Puede ser lavada hasta 4 veces, sin deshacerse. Son el reemplazo ideal para tus viejos trapos de cocina. Su exclusiva tecnología 3D te da un paño de gran textura con la absorción y resistencia que necesitas para la limpieza diaria. Son los reutilizables, más higiénicos y resistentes.	Reusables . Doble capa. Fáciles de lavar. No acumula bacterias ni mal olor.	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
441	TENEDOR PLASTICO GRANDE	PAQ*2 5UND	4810181 5	Tenedor plástico desechables ultra resistentes, pueden ser utilizadas con cualquier alimento ya sea frío o caliente. Empleadas comúnmente en el sector de alimentos.	resistentes	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
442	FILTROS PARA CAFÉ	*CANASTA	6012250 4	Filtro tipo cono. Disfrute aún más el sabor de su café con nuestro exclusivo sistema micro fino de poros de sabor reteniendo residuos grasos, aceites, sedimentos amargos, dejando un sabor más puro, suave y fresco	resistentes	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500

						conservación
443	GEL ANTIBACTERIAL PARA MANOS	FCO*2 50 ML	53131608	Gel antibacterial con activos antimicrobiales diseñado para la desinfección de las manos y antebrazos. La desinfección de las manos es muy importante para la realización de actividades seguras e inocuas, esto es posible gracias al componente antibacterial, además sus agentes humectantes brindan suavidad y dejan la piel con una agradable sensación de limpieza	Elimina el 99,9% de microorganismos tales como: Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa, Salmonella, Candida albicans y aspergillus brasiliensis.	Almacenar en un lugar seco, fresco y ventilado en su envase original y debidamente cerrado, sin exposición directa a la luz solar o temperaturas extremas que alteren la apariencia o desempeño del producto
444	JABON LIQUIDO PARA MANOS VALVULA	FCO*6 00 ML	53131608	Jabón antibacterial con activos antimicrobiales desarrollado para la limpieza y desinfección de las manos y antebrazos en áreas donde se requiera tales como: industrias, colegios, restaurantes, hospitales y demás instituciones	Elimina microorganismos tales como: Escherichia coli, Staphylococcus aureus y Pseudomonas aeruginosa.	Almacenar en un lugar seco, fresco y ventilado en su envase original y debidamente cerrado, sin exposición directa a la luz solar o temperaturas extremas que alteren la apariencia o desempeño del producto

						Los productos deben permanecer alejados del fuego o fuentes de ignición
445	LAVAPLATOS LÍQUIDO	FCO*1000ML	47131821	Producto desarrollado especialmente para eliminar todo tipo de grasas tanto de origen animal como vegetal, en vajillas, copas, cristales, recipientes plásticos y todo tipo de utensilios de cocina.	ACCIÓN BACTERICIDA, NO DEJA RESIDUOS, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMA DE 1 AÑO A PARTIR DE LA ENTREGA.	Almacenar en lugares ventilados, frescos y secos. Proteger los empaques del daño físico y manténgalos bien cerrados.
446	LIMPIADOR >ARRANCAG RASA	FCO*500ML	47131821	LIMPIADOR DESINFECTANTE BACTERICIDA EN BASE A UNA MEZCLA DE CLORUROS DE AMONIO CUATERNARIO. DETERGENTES. FOSFATOS Y AGENTES SECUESTRANTES PARA LIMPIAR. DESINFECTAR Y OLORIZAR SUPERFICIES, FRUTAS Y LEGUMBRES FRESCAS, COMPOSICIÓN. DESINFECTANTE WAT: 40% DE INGREDIENTE ACTIVO. DE NALQUILDIMETILBENCIL AMONIO DESINFECTANTE ORGÁNICO 60% DE UREA ESTABILIZADA (TIPO GRAS)	ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS SABOR: INSÍPIDO EN SOLUCIÓN. PURO O BLANCO HUESO EN ESTADO SÓLIDO. INCOLORO EN SOLUCIÓN. APARIENCIA: PRODUCTO SÓLIDO GRANULADO EN CRISTALES. PH (20°C) 1	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					GRAMO/LITRO: 6.5 — 7.5 ACIDEZ COMO HCl: 50 — 55 MG HCl/100 G DENSIDAD: 0.6154 GR/ML VALORACIÓN VOLUMÉTRICA DE N — ALQUIL DIMETILBENCILAMONIO. 38.1 — 41.1 %. MARCA RECONCIDA	
447	COLORO (HIPOCLORITO)	FCO*2000ML	47131807	SOLUCIÓN ACUOSA, CLARA, LIGERAMENTE AMARILLA, OLOR CARACTERÍSTICO PENETRANTE E IRRITANTE. FUERTEMENTE OXIDANTE; DEPENDIENDO DEL PH DE LA SOLUCIÓN SE PRESENTA DISOCIADO EN FORMA DE CLORO ACTIVO, ÁCIDO HIPOCLOROSO HOCl Y/O ION HIPOCLORITO OCl ⁻ . DE ESTAS FORMAS DE "CLORO LIBRE ACTIVO" DEPENDE SU REACTIVIDAD EN LAS REACCIONES DE OXIDACIÓN, CLORACIÓN Y ACCIÓN BIOQUÍMICA TALES COMO EL CONTROL BACTERIOLÓGICO Y MICROBIOLÓGICO	ENVASE ORINAL, NO REENVASADO, LIBRE DE IMPUREZAS	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
448	PAPEL VINIPEL	CAJA*300 MTS	14121504	Película altamente resistente para el empaque de diversos tipos de alimentos. Es una de las referencias más utilizadas por su versatilidad.	resistentes	Tensión Ruptura: 2.0-3.0 Lb/in Elongación : 250-350% Adherencia: 60-70 gr Permeabilidad Oxígeno: CO2-H2O Color:

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1
Certificado No. CO-SC-CER339081-1



El empleo
es de todos

Mintrabajo

						Transpar ente
449	PALILLOS	CAJA *180 UND	5313150 7	Palillos de dientes caja x 180 und	resistentes	envase que evite su deterio ro y contamin ación y permita su conserva ción
450	PALO PINCHO 25 X100CM	*CAJA	5313150 7	Palos de Pinchos de Madera natural,	resistentes	envase que evite su deterio ro y contamin ación y permita su conserva ción
451	PALILLO TIPO HAMBURGU ESA	PAQ *100 UND	5313150 7	Palos de Pinchos de Madera natural,	resistentes	envase que evite su deterio ro y contamin ación y permita su conserva ción
452	PLATO 20 CM *20 / BLANCO	PAQ*2 0 UND	5215200 5	Poliestireno Alto Impacto (HIPS). Productos 100% higiénicos y resistentes. Su textura compacta evita fi ltraciones y acumulación de bacterias.	resistentes	envase que evite su deterio ro y contamin ación y permita su conserva ción
453	PORTA COMIDA 3/D	*20 UND P-3	5215200 5	Poliestireno Alto Impacto (HIPS). Productos 100% higiénicos y resistentes. Su textura compacta evita fi ltraciones y acumulación de bacterias.	resistentes	envase que evite su deterio ro y contamin ación y permita su conserva ción

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SC-CER33681-1

Certificado No.
CO-SC-CER339081-1

454	SERVILLETA DE LUJO	PAQ*40 UND	52121602	Es una servilleta elaborada con 100% fibras de celulosa, de origen natural, con resina para dar resistencia en húmedo. Servilleta blanca, de dos capas, con resistencias mecánicas en húmedo y seco apropiadas para su uso.	Este producto es considerado biodegradable	<p>Certificado FSC</p> <ul style="list-style-type: none"> - Producto Biodegradable - Embalaje primario: Polietileno PE(#4) 100% reciclable - Embalaje Secundario: Caja de cartón corrugado – PAP (#20) embalaje biodegradable y 100% reciclable
455	AGUA EN BOTELLA SIN GAS	* 600 ML	50202310	GUA PURIFICADA SIN GAS. COMPOSICIÓN: Agua Purificada, Cloruro de Calcio y Cloruro de. Magnesio	resistentes	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
456	TRAPERO CON CABO	UND	47131618	rapero tipo encabado con cabo de madera , es de hilaza 90% de algodón	con cabo	por unidad
457	ESCOBA CON CABO	UND	47131604	Fibras PET duras mas impermeables que otorgan mayor duración a las fibras. Ideal para barrer polvo, hojas y residuos sin desgastar la fibra	con cabo	por unidad
458	DETERGENTE	*KG	47131801	EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO. CONCENTRACIÓN AL 6,5% DE INGREDIENTE ACTIVO	resistentes	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500

459	MAYONESA	* KG	5017183 1	Producto obtenido de la emulsión de aceites vegetales comestibles, yema de huevo, vinagre y agua; con la adición facultativa de los ingredientes citados en la Reglamentación técnico-sanitaria aplicable.	Aspecto y color: emulsión homogénea de consistencia variable y de color uniforme más o menos intenso. 02. Sabor y olor característicos, libre de presencias extrañas.	doy pack
460	PAPA / SURTIDA	* PAQ	5019210 9	Patatas seleccionadas, aceite de girasol y sal	fritas de color característico	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
461	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA	* 50KG	5022100 2	Características sensoriales de la harina de trigo: Olor: propio de la harina de trigo. Color: blanco. Sabor: característico del producto Aspecto: polvo o harinoso sin aglutinación o compactación, de aspecto homogéneo. No se permite el uso de conservantes. La harina de trigo debe estar libre de impurezas, presencia de plagas y olor extraño objetable. La harina de trigo debe mantenerse empacado en condiciones de humedad y limpieza que garanticen su conservación.	NTC 267	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación.

LOTE 4. MATERIALES DE FORMACION COCINA ECONOMIA POPULAR

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N°	DENOMINACION TECNICA Y/O COMERCIAL	UM	CODIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC) unspsc	DESCRIPCION DEL PRODUCTO / CALIDAD MINIMA	IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA /ASPECTO DEL PRODUCTO	PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS /EMPAQUE
1	ACEITE VEGETAL, LIBRE DE GRASAS	FRASCO *1000 CC	50151513	LIBRE DE RANCIDEZ, DE MATERIALES EXTRAÑOS, FECHA DE VENCIMIENTO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA	ACEITE VEGETAL REFINADO, LIBRE DE GRASAS TRANS	NTC 258
2	ACEITE *1000 /GIRASOL	FRASCO *1000 CC	50151513	LIBRE DE RANCIDEZ, DE MATERIALES EXTRAÑOS, FECHA DE VENCIMIENTO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA	ACEITE DE GIRASOL REFINADO, LIBRE DE GRASAS TRANS	NTC 258
3	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN	BOTELLA DE VIDRIO *750 CC	50151513	El aceite de oliva debe tener un aspecto limpio a 25 °C, tener sabor y olor característico y estar libre de rancidez. No deben contener sustancias extrañas. No presentar mezcla con otros aceites y grasas	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN, PRESENTACIÓN LITRO	NTC 258
4	ACEITE SOLIDO / CREMOSO	FRASCO *1000 CC	50151513	LIBRE DE RANCIDEZ, DE MATERIALES EXTRAÑOS, FECHA DE VENCIMIENTO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA	100% aceite vegetal. Rendidor en el proceso de freído. Deja a todos los fritos crocantes y secos. Naturalmente libre de grasas trans y colesterol. Práctico empaque.	NTC 258
5	ACEITUNA MANZANILLA EN CONSERVA	FCO *250GR	50367218	Las aceitunas podrán estar en un medio de cobertura liquido como salmuera, vinagre o aceite	El producto se deberá empaquetar en envases o empaques de material inocuo que asegure su conservación o higiene durante su almacenamiento	Cumplir con los requisitos establecidos en: Norma Técnica Colombiana NTC 4842 – Aceitunas de mesa Norma



						Técnica Colombiana NTC 512-1
6	ACEITUNA MORADAS EN CONSERVA	FCO *250GR	50367210	Las aceitunas podrán estar en un medio de cobertura liquido como salmuera, vinagre o aceite	El producto se deberá empacar en envases o empaques de material inocuo que asegure su conservación o higiene durante su almacenamiento	Cumplir con los requisitos establecidos en: Norma Técnica Colombiana NTC 4842 – Aceitunas de mesa Norma Técnica Colombiana NTC 512-2
7	ACEITUNA RELLENA EN CONSERVA	FCO *250GR	50367211	Las aceitunas podrán estar en un medio de cobertura liquido como salmuera, vinagre o aceite	El producto se deberá empacar en envases o empaques de material inocuo que asegure su conservación o higiene durante su almacenamiento	Cumplir con los requisitos establecidos en: Norma Técnica Colombiana NTC 4842 – Aceitunas de mesa Norma Técnica Colombiana NTC 512-3
8	ALCAPARRA EN VINAGRE /EN CONSERVA	FCO *250GR	50476814	NTC 4107 Resolución 14712 del Ministerio de Salud.	Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento , lote de producción, peso neto	En envase de vidrio que conserve las características organolépticas del producto.

9	ACHIRAS / BISCOCHO DE ACHIRA	PAQ* 250GR	50182001	<p>Producto que no lleva grasas Hidrogenadas.</p> <p>- Producto sin aditivos</p> <p>- Conserva sabor natural. F11</p>	BISCOCHO DE ALMIDON DE ACHIRA	En condiciones adecuadas de almacenamiento hasta seis (6) meses . (Condiciones adecuadas de almacenamiento son : 40 - 60 % de humedad relativa , 18 - 25 ° c de temperatura
10	AJO /MOLIDO	PAQ*12 5GR	50171902	<p>Aspecto: Característico de la especia. Molido.</p> <p>Color: Crema y característico del producto deshidratado.</p> <p>Olor: Típico de la especia. Exento de olores atípicos.</p> <p>Sabor: Intenso y típico de la especia.</p> <p>Textura: Típica del producto</p> <p>Otras: Ausencia materias extrañas</p>	Ajo natural deshidratado y pulverizado. Contiene sulfitos.	NO APLICA
11	AJONJOLI TRADICIONAL	BOLSA* 500GR	10151606	Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud. NTC 4423	<p>El producto debe estar libre de impurezas o materiales extraños. El color: puede ser amarillo o característico de la variedad.</p> <p>Sabor: a nuez</p> <p>Olor: característico de la variedad.</p> <p>Forma: ovalada. No debe presentar olores</p>	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante

					extraños, ni humedad externa anormal, no se permite la presencia de plagas, residuos químicos y signos de pudrición. El producto no debe contener sustancias destinadas a dar aroma, color o a modificar las características fisicoquímicas	su vida útil
12	AJONJOLI DESCORTEZADO	SOBRE* 125GR	1015160 6	Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud. NTC 4423	El producto debe estar libre de impurezas o materiales extraños. El color: puede ser amarillo o característico de la variedad. Sabor: a nuez Olor: característico de la variedad. Forma: ovalada. No debe presentar olores extraños, ni humedad externa anormal, no se permite la presencia de plagas, residuos químicos y signos de	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil

					<p>putridión. El producto no debe contener sustancias destinadas a dar aroma, color o a modificar las características fisicoquímicas</p>	
13	ALMIDON DE YUCA	BOLSA *12KG	50221303	NTC 926	<p>Debe presentar color blanco, olor característico o y sabor ligeramente dulce. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar exento de sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas</p>	<p>El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad</p>
14	ALMENDRA EN PEPA	SOBRE* 150GR	50101716	NTC 1291	<p>Color: que sea uniforme característico de producto Olor y sabor: característico</p>	<p>Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al</p>

					Apariencia: firme seco y duro La almendra debe estar libre de residuos de sustancias tóxicas o infectado.	producto una adecuada protección durante el almacena miento, transport e y comerciali zación
15	ARANDANO EN CONSERVA	SOBRE* 100GR	5037210 0	Producto deshidratado, que consiste en la extracción y evaporación de líquidos del fruto como proceso básico. No contiene aditivos, conservantes, preservantes, endulzantes ni colorantes. Libre de Modificación Genética	Color: Propio de la variedad Olor: Característico de la fruta, exento de olores extraños Textura: Suave - firme Sabor: Intenso sabor dulce- ácido	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacena miento, transport e y comerciali zación
16	AREQUIPE	TARRO *500GR	5013170 2	Producto higienizado obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche y azúcares /	Los dulces de leche debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 2310 de 1986 del Ministerio de Salud NTC 3757	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacena miento, transport e y comerciali zación

17	ARROZ ARBOREO	BOLSA* 900 GR	50221101	SABOR/OLOR AUSENCIA DE SABORES Y OLORES EXTRAÑAS FORMA/COLOR GRANO MEDIO Y PERLADO DE COLOR BLANCO UNIFORME No se acepta arroz que posea olores objetables, ni exceda de 0.1 % de impurezas. No se debe brillar adicionando aceite mineral ni utilizar colorantes no	RISO ARBORIOes de grano medio, redondo y blanquecino ,	Los empaques destinados para contener el producto deben ser de fibras naturales, polipropileno, polietileno u otro material que no altere la calidad del producto
18	ARROZ PARBORIZADO	BOLSA *1000 GR	50221101	El arroz vaporizado (o "parbolizado") se obtiene tras someter al arroz con cáscara a un remojo de 60 °C y a continuación, a una fuerte presión de vapor, así se elimina una buena parte del almidón, conservando vitaminas y sales minerales que los arroces tradicionales pierden durante su pulido.	El arroz parbolizado, también como arroz vaporizado, es un arroz que industrialmente viene pre-cocido por vapor, por eso el nombre.	NO APLICA
19	ARROZ BLANCO EXCELSO	BOLSA *1000 GR	50221101	NTC 671	Arroz elaborado, descascarado al cual se le ha eliminado parcial o totalmente el germen y las capas de la aleurona Se conoce en el lenguaje internacional como arroz pulido. El arroz blanco se clasifica por tipos y por grados, de acuerdo con el	Los empaques destinados para contener el producto deben ser de fibras naturales, polipropileno, polietileno u otro material que no altere la calidad del producto



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					porcentaje de defectos presentes. Requisitos generales: No se acepta arroz que posea olores objetables, ni exceda de 0.1 % de impurezas	
20	ARROZ BLANCO TRADICIONAL	BOLSA* 500GR	50221101	NTC 671	Arroz elaborado, descascarado o al cual se le ha eliminado parcial o totalmente el germen y las capas de la aleurona. Se conoce en el lenguaje internacional como arroz pulido. El arroz blanco se clasifica por tipos y por grados, de acuerdo con el porcentaje de defectos presentes. Requisitos generales: No se acepta arroz que posea olores objetables, ni exceda de 0.1 % de impurezas	Los empaques destinados para contener el producto deben ser de fibras naturales, polipropileno, polietileno u otro material que no altere la calidad del producto

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1
Certificado No. CO-SC-CER33981-1

21	ARVEJA AMARILLA SECA	BOLSA* 500GR	5042351 5	La arveja seca no debe tener una humedad mayor al 13%. Debe presentar color y olor característico propio del grano. La arveja limpia no debe contener más del 1.0% de impurezas.	El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto
22	ARVEJA VERDE SECA	BOLSA* 500GR	5042351 5	La arveja seca no debe tener una humedad mayor al 13%. Debe presentar color y olor característico propio del grano. La arveja limpia no debe contener más del 1.0% de impurezas.	El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto
23	ARVEJA EN COSERVA CON ZANAHORIA	LATA*3 00GR	5046351 6	Producto con tratamiento térmico, elaborado con vegetales.	COLOR Verde característico de la arveja y de la zanahoria OLOR Característico a vegetales en conserva salado SABOR Característico a arveja con sal	Sin colorantes Sin conservantes Abre fácil

24	ATUN AGUA EN CONSERVA	LATA*1 75 GRS	5046700 7	Atún en conserva, es el producto constituido por la carne de atún, aceite de soya, agua y salProducto de la pesca, constituido por la carne de las especies apropiadas envasadas con agua y/o aceite con la adición de sal, aderezos, especias comestibles con o sin aditivos permitidos y de cualquier tipo de ingrediente o sustancia que genera ganancia en el peso drenado; que es envasadoherméticamente y sometido a un tratamiento térmico.	Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento , vigente, con registro sanitario de INVIMA Clasificado como lomos de atún (compacto) en agua. Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la NTC – 1276	El atún enlatado en conserva debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 148 de 2007 y NTC 1276
25	ATUN EN ACEITE EN CONSERVA	LATA*1 75 GRS	5046700 8	Atún en conserva, es el producto constituido por la carne de atún, aceite de soya, agua y salProducto de la pesca, constituido por la carne de las especies apropiadas envasadas con agua y/o aceite con la adición de sal, aderezos, especias comestibles con o sin aditivos permitidos y de cualquier tipo de ingrediente o sustancia que genera ganancia en el peso drenado; que es envasadoherméticamente y sometido a un tratamiento térmico.	Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento , vigente, con registro sanitario de INVIMA Clasificado como lomos de atún (compacto) en aceite. Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la NTC – 1276	El atún enlatado en conserva debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 148 de 2007 y NTC 1276

26	ATUN EN ACEITE DE OLIVA EN CONSERVA	LATA*1 60 GRS	5046700 9	Atún en conserva, es el producto constituido por la carne de atún, aceite de soya, agua y salProducto de la pesca, constituido por la carne de las especies apropiadas envasadas con agua y/o aceite con la adición de sal, aderezos, especias comestibles con o sin aditivos permitidos y de cualquier tipo de ingrediente o sustancia que genera ganancia en el peso drenado; que es envasadoherméticamente y sometido a un tratamiento térmico.	Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento , vigente, con registro sanitario de INVIMA Clasificado como lomos de atún (compacto) en aceite. Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la NTC – 1276	El atún enlatado en conserva debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 148 de 2007 y NTC 1276
27	AVENA DE FIBRA MOLIDA	BOLSA* 250 GR	1015160 5	Harina color uniforme, ligeramente crema, razonablemente libre de manchas oscuras cascarillas y material extraño	100% Avena de Grano Entero Molida, obtenida de la molienda de las avena en hojuelas o de granos de avena precocidos.	Para Tarros: Cartón corrugado de resistencia adecuada, impreso y sellado con goma. Para bolsa con Zipper: Bolsa exterior de Polietileno o impresa y caja corrugada . Para otras bolsas: Bolsa exterior de Polietileno o Para la línea industrial (12 kg, 25 kg): Bolsa exterior de Papel

						o Polipropileno impresa
28	AZUCAR BLANCA	BOLSA* 500 GR	50161814	Cumplir con los requisitos establecidos en la norma Técnica -NTC 611	El azúcar blanco no deberá presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una inadecuada manipulación del producto.	El azúcar blanco se debe empacar en recipientes de material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento. El rotulado debe cumplir con la Resolución 05109 del ministerio de Protección Social

29	AZUCAR MORENA	BOLSA* 1000GR	5016181 4	Cumplir con los requisitos establecidos en la norma Técnica -NTC 611	El azúcar morena no deberá presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una inadecuada manipulación del producto.	El azúcar morena se debe empacar en recipientes de material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento. El rotulado debe cumplir con la Resolución 05109 del ministerio de Protección Social
30	AZUCAR PULVERIZADA	BOLSA* 500 GR	5016181 4	NTC 778, El azúcar pulverizado es sacarosa finamente triturada o molida hasta que quede convertida en polvo, con cristales de un diámetro inferior a 0,15 mm. Azúcar en polvo o para glasear, es azúcar granulado y procesado hasta convertirlo en un polvo fino, pero que no puede reemplazar al azúcar granulado	El azúcar pulverizada debe cumplir con los siguientes requisitos específicos de calidad. Humedad granulado, % m/m: 0.05 máximo Humedad, moldeado, % m/m: 0.1 máximo Cenizas, % m/m: 0.04 máximo.	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento

31	AVENA DE HOJUELA BASE DE FIBRA	BOLSA* 500 GR	10151605	Producto obtenido a partir de la laminación del grano de avena entero, limpio y sano, sometido previamente a un tratamiento térmico que asegure la inactivación de sus enzimas. En la elaboración de este producto no se han utilizado aditivos ni conservantes químicos.	Color: Debe presentar un color castaño o caoba claro uniforme. Aspecto: Mezcla homogénea de hojuelas de tamaño uniforme, de forma ovalada, bordes suaves, superficie suave, compacta y sin desprendimiento de partículas. Olor y Sabor: El producto tendrá olor y sabor característico a avena tostada, estará libre de olores o sabores extraños (rancio, amargo, a productos químicos).	Tipo de envase primario : Saco Polipropileno Termo Laminado Tipo de envase secundario (opcional) : Bolsa de polietileno
32	CREMA EN POLVO /PARA POSTRES Y TORTAS	SOBRE *50 GRS	50171833	Polvo para preparar Crema Chantilly Artificial libre de gluten. Ideal para rellenar y decorar tortas, pasteles, postres y helados.	Aproximadamente 1 litro de crema	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transport



						e y almacena miento
33	BIZCOCHO DE CUAJADA	PAQ*18 5 GRS	5018190 4	Producto que no lleva grasas Hidrogenadas. - Producto sin aditivos - Conserva sabor natural.	BISCOCHO DE ALMIDON DE ACHIRA	En condicion es adecuada s de almacena miento hasta seis (6) meses . (Condicio nes adecuada s de almacena miento son : 40 - 60 % de humedad relativa , 18 - 25 ° c de temperat ura
34	BOCADILLO DE GUAYABA EN LONJA	BARRA *500 GR	5016181 4	Producto sólido obtenido de la concentración por cocción del jugo o pulpa de guayaba con la adición de edulcorantes y aditivos permitidos. Producto de consumo directo.	El producto se empacará en material inerte que garantice al producto el mantenimie nto de las característi cas, microbiológi cas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto	Color: rojo oscuro. Sabor: dulce, caracterís tico de la guayaba. Debe estar libre de la presencia de plagas (insectos o larvas), humedad extra anormal y fermentac ión.

35	CEBADA PERLADA EN GRANO SECO	BOLSA* 500 GR	1015160 3	Producto obtenido de la limpieza del grano de cebada, cumpliendo con parámetros de humedad menor o igual a 14. Libre de impurezas y/o contaminantes.	COLOR : AMARILLO CREMA ASPECTO: GRANOS OVALADOS OLOR: CARACTERÍS TICO FRESCO SABOR : CARACTERÍS TICO	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las caracterís ticas del producto y aseguren su conservac ión lo preservan durante su transport e y almacena miento
36	CARNE DE DIABLO / EN CONSERVA	LATA *80 GR	5011200 5	Delicioso sabor con un toque picante. Perfecta para comer con galletas, tostadas o con pan	en conserva	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las caracterís ticas del producto y aseguren su conservac ión lo preservan durante su transport e y almacena miento
37	CALAMARES EN SU TINTA EN CONSERVA	LATA*1 15 GR	5011200 5	Aspecto: Trozos Color: negro característico Olor: Típico del producto. Exento de olores atípicos. Sabor: Característico del producto. Exento de sabores atípicos. Textura: Consistente y firme. Otras:	NO APLICA	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las caracterís ticas del producto y aseguren su



El empleo
es de todos

Mintrabajo

						conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
38	CEBOLLITAS ROJA EN CONSERVA	FCO *250 GRS	50405319	NTC 4107 Resolución 14712 del Ministerio de Salud.	Los vegetales empleados deben tener aspecto fresco debe estar sanos, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Sabor: a cebolla Color: blanco o rojo. Olor y sabor: característico o depende el medio de cobertura empleado, tendiendo a ácido. Apariencia: brillante, transparente.	En envase de vidrio que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o emparador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto
39	CEBOLLITAS BLANCA EN CONSERVA	FCO*250 GRS	50405319	NTC 4107 Resolución 14712 del Ministerio de Salud.	Los vegetales empleados deben tener aspecto fresco debe estar sanos, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato,	En envase de vidrio que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SC-CER33681-1

Certificado No.
CO-SC-CER33681-1

					libre de la presencia de insectos y enfermedades. Sabor: a cebolla Color: blanco o rojo. Olor y sabor: característico o depende el medio de cobertura empleado, tendiendo a ácido. Apariencia: brillante, transparente.	del producto, nombre del productor o emparador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto
40	CEREAL DE CHOCOLATE	CAJA*5 50 GRS	5022120 1	elaborados con cereales integrales y tienen el sabor a chocolate	Bolsa laminada de polipropileno o biorientado o poliéster más polietileno de baja densidad pigmentado blanco con cierre tipo zipper	NO APLICA
41	CEREAL AZUCARADO	CAJA*7 30 GRS	5022120 1	elaborados con cereales integrales	Bolsa laminada de polipropileno o biorientado o poliéster más polietileno de baja densidad pigmentado blanco con cierre tipo zipper	NO APLICA

42	CHUCULA (HARINA A BASE DE CEREALES)	BOLSA* 225GR	5022120 1	<p>Producto procesado que resulta de mezclar harinas tostadas de cereales como:</p> <p>Maíz, habas, arveja, trigo y cebada, además de cacao, maní, clavo y canela.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Forma esférica maciza o en polvo. - Color marrón - Producto fresco, fácil de disolver - Consistencia dura y fácil de disolver. - Olor y sabor propio del producto. - Al producto no se le debe adicionar sustancias inertes, dextrinas, conservantes o materias extrañas. - Libres de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima</p>	No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.	Bolsa de polietileno o polipropileno, grado alimentario o de primer uso. - El producto debe ser homogéneo
43	COBERTURA DE CHOCOLATE SEMIAMARGA / Elaborada con manteca de cacao, azúcar y leche en polvo.	CAJA*5 00GR	5016151 1	<p>Producto obtenido de chocolate, sucedáneos del chocolate, chocolate compuesto o chocolate aromatizado que se utilizan generalmente para recubrir otros productos o hacer productos de chocolates o productos de sucedáneos para consumo directo</p>	El chocolate de cobertura debe contener, en extracto seco, no menos del 35% de extracto seco total de cacao, del cual no menos del 31% será manteca de cacao y el 2,5%, por lo menos, extracto seco magro de cacao	El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC-512-1 y NTC 512-2 Se deben envasar en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes

44	CEREZAS /MARRASQUINO	FCO*25 0 GRS	5030252 7	Características de la organolépticas cereza: Color: rojo negruzco dependiendo del grado de madurez. Sabor: ácido y dulce característico de la cereza. Olor: propio de la fruta. El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme. La cereza debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños.	La cereza debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291 Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre
45	CHAMPIÑONES ENTEROS EN CONSERVA	FCO*28 0GR	5046481 5	El aspecto de los champiñones es de textura lisa, color crema claro, y su sabor característico	en conserva	En envase de vidrio que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o emparador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto

46	CHAMPIÑONES CORTADOS EN CONSERVA	FCO*28 0GR	5046481 5	El aspecto de los champiñones es de textura lisa, color crema claro, y su sabor característico	en conserva	En envase de vidrio que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o emparador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto
47	COCO DESHIDRATADO	PAQ* 45 GR	5037700 8	NTC 695	Características de la organolépticas del coco: Color: depende de la variedad, la pulpa de blanca. Textura: la pulpa es dura. Sabor: dulce. Olor: La pulpa es aromática Forma: redonda u ovalada	Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (Sin materiales extraños), con un color según la variedad. El coco debe estar libre de la presencia de plagas exentas

						de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños
48	COCTEL DE FRUTAS EN CONSERVA	LATA*8 20 GRS	5016151 2	Elaborado con mezcla de frutas en almíbar compuesta por un mínimo de 4 un máximo de 6. Los constituyentes obligatorios son: melocotón, pera y cereza, y los facultativos albaricoque, uva y piña.	en conserva	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
49	CREMA DE COCO	FCO*59 5 GR	5020280 1	La Crema de coco es un alimento de consistencia suave, cremosa y de color blanco que puede ser utilizado en diferentes preparaciones culinarias y bebidas frías.	Ideal para pasteles, postres y de cocteles.	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y



El empleo
es de todos

Mintrabajo

						almacena miento
50	CREMA PASTELERA PARA COBERTURA Y RELLENO DE PARA PANADERIA Y RESPONTERIA SABOR A VAINILLA	CAJA*4 LTRS	5017183 3	Es el producto obtenido de las emulsiones de grasas, aceites vegetales y almidones modificados que conjugados con sólidos lácteos obtenemos una crema de uso inmediato, en decoraciones en pan, pasteles. Es un producto elaborado con las técnicas más modernas de fabricación y sometida a estrictas normas de control de calidad.	Es una crema que al ser sometida a un proceso de horneado o cambios bruscos de temperatura, se conserva con la firmeza, color y sabor agradable con textura suave, cuerpo homogéneo y humedad agradable al paladar. Además tiene gran rendimiento, estabilidad en el decorado. Es ideal para rellenos con cualquier tipo de pan.	EMPAQUE PRIMARIO : Manga de polietileno o de baja densidad. Grado alimenticio o EMPAQUE SECUNDARIO: Caja de cartón corrugado
51	CREMA DE LECHE EN LATA	LATA*2 95GR	7313180 4	Cumplir con los requisitos establecidos en la norma Técnica – NTC- 930Resolución 2310 de 1986 y Resolución 1804 de 1989	Es el producto higienizado, obtenido por reposo o centrifugación de la leche, adicionado o no de cultivos lácteos específicos, se puede obtener	Debe estar exenta de grasa de origen vegetal o animal diferentes a la láctea. La crema de leche debe cumplir con los límites de

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1 CO-SC-CER339081-1

					como crema de leche para batir, crema de leche batida, crema de leche en pulverizadores y crema de leche en polvo.	residuos de plaguicidas establecidos en el resolución 2906 de 2007.
52	CROQUETAS DE YUCA PRECOCIDAS	BOLSA* 1000GR	50456868	El producto es elaborado a partir del lavado, pelado, cocción, molienda, formado y fritura de yucas sanas y frescas. Producto con forma prismatica el cual requiere un proceso térmico adicional para ser ingerido.	<ul style="list-style-type: none"> • Apariencia: Prismatica • Color: Amarillo Claro • Olor: Yuca • Sabor: Salado • Textura: Firme, acabado corrugado, sin presencia de material extraño ni puntos oscuros 	Almacenar en un lugar refrigerado con una temperatura menor a -18 °C, el cuarto debe de estar libre de olores fuertes y debe de permanecer aseado
53	CUCHUCO DE CEBADA EN GRANO SECO	BOLSA* 500 GR	50221001	<p>Producto obtenido de la tritución de la cebada, grano de la especie Hordeum vulgare L. ssp., pelado y trozado.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aspecto grano triturado seco. - Color variable del blanco al café. - Olor característico. - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Libres de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p>	olor sabor y color característicos del producto	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento

54	COCOA EN POLVO	BOLSA* 230GR	50161511	<p>Es el producto de la molienda de la torta de cacao o licor de cacao. - Producto al cual se le ha retirado la mayor parte de la manteca de cacao. - Color marrón. - Olor y sabor propio del producto. - No se permite la adición de otra grasa diferente a la manteca de cacao. - Al producto no se le debe adicionar sustancias inertes, dextrinas, conservantes o materias extrañas. - Libres de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p>	<p>No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 1511 de 2011. - Cumplir con los requisitos establecidos en NTC NTC 518</p>	<p>Bolsa de polietileno o polipropileno, grado alimentario o de primer uso. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto</p>
55	CIRUELAS PASAS EN CONSERVA	PAQ*500GR	50352800	<p>Producto deshidratado.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ciruelas enteras, sin semilla, sanas, libres de ataque de insectos y hongos. - Color marrón oscuro avinado. - Sabor y aroma característicos del producto. - Consistencia semiblanda. - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Libre de ataque de insectos y enfermedades, materiales extraños, daño mecánico, manchas, perforaciones, y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima</p>	<p>No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. - Cumplir con la norma INVIMA: Fruta deshidratada.</p>	<p>Bolsa de polietileno o polipropileno, grado alimentario o de primer uso. - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color.</p>

56	CUCHUCO DE MAÍZ EN GRANO SECO	BOLSA* 500 GR	5016151 1	<p>Cuchuco de maíz es el producto obtenido de la tritución del grano del maíz blanco previamente trillado (conjunto de granos desgranados y enteros de maíz duro), "de la especie Zea mayz indentata L" y dentado "Zea mayz indurata L" pelado y trozado o semisólido.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aspecto grano triturado seco. - Color blanco. - Olor característico. - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Libres de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p>	No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.	Bolsa de polietileno, grado alimentario o de primer uso. - El producto debe estar empacado o en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto
57	CREMA CHANTILLI	SOBRE * 100GR	5017183 3	<p>Polvo para preparar Crema Chantilly Artificial libre de gluten.</p> <p>Ideal para rellenar y decorar tortas, pasteles, postres y helados.</p>	olor sabor y color característicos del producto	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento

58	CUCHUCO DE TRIGO EN GRANO SECO	BOLSA* 500 GR	50161511	<p>Cuchuco de trigo es el producto obtenido de la tritución del grano del trigo, comn Triticum aestivum L., o trigo ramificado Triticum compactum host., pelado y trozado o semisólido.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aspecto grano triturado seco. - Color variable del blanco al caf. - Olor característico. - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Libres de impurezas, insectos, materiales extraos, dao mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p>	No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.	Bolsa de polietileno, grado alimentario o de primer uso. - El producto debe estar empaado o en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
59	BREVAS EN CONSERVA	FCO * 520 GR	50323100	<p>Obtenido a partir de breva (higos) seleccionada posteriormente caladas en un almíbar concentrado controladamente hasta obtener un producto de excelentes características sensoriales y de preservación sin el uso de conservantes.</p>	Brevas (higos). Sin colorantes, ni conservantes	Frasco de vidrio con tapa metálica. Peso neto: 520gramos. Embalaje:

60	MARGARINA VITINA HOJALDRE	BOLSA* 500 GR	5013170 3	<p>Margarina industrial: Emulsión de consistencia líquida o plástica constituida por agua y/o leche y/o sus derivados, con aceites vegetales y grasas vegetales comestibles, adicionada o no de saborizantes y/o especias, con un contenido de grasa no menor de 75% y cuyo punto de fusión está comprendido entre 20°C y 42°C, empleadas como materias primas en la elaboración de otros alimentos.</p> <p>Margarina Industrial de excelente plasticidad, la cual permite un rapido empaste y laminado, obteniendo un hojaldre liviano y crujiente.</p>	<p>Color, sabor y aroma característicos del producto. - Libre de rancidez, de materiales extraños. - De fácil untuosidad. - Contenido mínimo de grasa: 80% m/m del producto- Cumplir con la NTC 241 - La margarina debe cumplir con los siguiente requisitos: - Humedad: 12 % 16% máximo. - Grasa (Extracto etéreo) (%) m/m: 80 a 85% Máximo. - Punto de fusión entre 20 y 42°C máximo Margarina Industrial. - Ácidos grasos libres 0.5% - Cloruro de sodio: 3,5% máximo</p>	<p>El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</p>
----	---------------------------------	------------------	--------------	--	--	--

61	DURAZNO EN MITADES EN COSERVA	LATA*4 25GR	5032490 0	<p>Fruto procesado del durazno en mitades, sin semilla ni cáscara, y almíbar a base de azúcar. Fruta firme ideal para cortar y filetear.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sabor: Característico. - Olor: Característico. - Color: Amarillo brillante. - Textura: Suave - No debe presentar sonidos de cliqueo, cuando se hace presión sobre la lata. - Se debe rechazar todas las latas que tengan los lados o extremos inflados; latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor. - Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p>	<p>No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</p> <p>- Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 4929.</p>	<p>Tarro, lata, grado alimentario o de primer uso.</p> <p>- El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color.</p> <p>- El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</p>
----	-------------------------------	----------------	--------------	---	--	---

62	ESENCIA LIQUIDA /PARA PARA ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION /SABORES SURTIDOS	FCO *60CC	5016150 9	Líquido translucido semiviscoso de olor y sabor característico diferentes tipos de alimentos, de acuerdo con las especificaciones requeridas, como, vainilla, canela, frutas, productos lácteos y especias, entre otros, utilizado como saborizante y/o aromatizante en productos de pastelería, repostería, galletería y dulces	Debe presentar color, olor y sabor característico. No debe estar alterada, mal conservada, ácido benzoico, azúcar, ni sustancias extrañas. No debe contener cumarina. Se permite saborizante artificial grado alimenticio. Debe estar exento de sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas. El producto debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas, libre de la presencia de plagas y protegido de la humedad	Debe cumplir con la Norma técnica NTC 1417
----	--	--------------	--------------	--	--	--

63	ESENCIA LIQUIDA /PARA PARA ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION /SABORES SURTIDOS	FCO*38 00 ML	5016150 9	Líquido translucido semiviscoso de olor y sabor característico diferentes tipos de alimentos, de acuerdo con las especificaciones requeridas, como, vainilla, canela, frutas, productos lácteos y especias, entre otros, utilizado como saborizante y/o aromatizante en productos de pastelería, repostería, galletería y dulces	Debe presentar color, olor y sabor característico. No debe estar alterada, mal conservada, ácido benzoico, azúcar, ni sustancias extrañas. No debe contener cumarina. Se permite saborizante artificial grado alimenticio. Debe estar exento de sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas. El producto debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas, libre de la presencia de plagas y protegido de la humedad	Debe cumplir con la Norma técnica NTC 1417
----	--	-----------------	--------------	--	--	--

64	ESPÁRRAGO EN CONSERVA	FRASCO * 340 GR	5040160 0	<p>Producto elaborado con espárragos frescos (<i>Asparagus officinalis</i>), sanos y limpios, envasados herméticamente en un medio de cobertura apropiado (solución a base de sal o ácido acético o vinagre de origen vínico) y sometidos a tratamientos físicos permitidos que garanticen su conservación. En los espárragos en conserva se emplean las siguientes variedades, espárragos blancos, espárragos, verdes y espárragos silvestres o trigueros</p>	<p>Los espárragos empleados deben tener aspecto fresco debe estar sana, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Sabor: característico. Color: que sea uniforme y brillante característico de producto. Olor y sabor: característico o depende el medio de cobertura empleado, tendiendo a ácido. Apariencia: brillante, transparente.</p>	<p>El empaque utilizado para los espárragos en conserva debe garantizar su conservación y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación durante el transporte y el almacenamiento y comercialización. El producto en su rótulo debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.</p>
----	--------------------------	-----------------------	--------------	--	--	--

65	FRIJOL BLANQUILLO	BOLSA* 500 GRS	5040180 0	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC -871	No se aceptará frijol con olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados El frijol para consumo no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas	El producto debe ser empacad o de tal forma que el producto quede preservad o de la contamin ación, humedad y que aseguren la buena conservac ión del producto. El rótulo debe ser impreso cumplir con lo indicado en la Resolució n No 005109 Min Protecció n Social
66	FRIJOL BOLO ROJO	BOLSA* 500 GRS	5040180 0	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC -871	No se aceptará frijol con olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados El frijol para consumo no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas	El producto debe ser empacad o de tal forma que el producto quede preservad o de la contamin ación, humedad y que aseguren la buena conservac ión del producto. El rótulo debe ser impreso cumplir con lo indicado en la



						Resolución No 005109 Min Protección Social
67	FRIJOL CARGAMANTO	BOLSA* 500 GRS	50401800	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC -871	No se aceptará frijol con olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados El frijol para consumo no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas	El producto debe ser empacado de tal forma que el producto quede preservado de la contaminación, humedad y que aseguren la buena conservación del producto. El rótulo debe ser impreso cumplir con lo indicado en la Resolución No 005109 Min Protección Social
68	FRUTA CRISTALIZADA	BOLSA* 2500 GRS	50322302	Papaya o cidra cortada, coloreada y preparada por un proceso de pasteurización y secado	Apariencia Color Claro y transparente Olor neutro Sabor Artificial a las diferentes frutas pH 3-4 depende de la fruta	Bolsa de polietileno

					Textura Semi- dura	
69	GALLETA DE SODA	BOLSA* 9 UND	50181909	Cumplir NTC 1241. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.	<p>Galletas tipo crackers, sometido a proceso de calor hasta obtener un color dorado y con características crocantes evitando que se queme.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sabor salado. - Olor característico del producto. - Color dorado. - Consistencia crujiente y firme - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia 	<p>No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</p> <p>- Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 1241.</p>

					de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.	
70	GALLETAS DE SODA	PAQ*2 TACOS /	5018190 9	Cumplir NTC 1241. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.	Galletas tipo crackers, sometido a proceso de calor hasta obtener un color dorado y con características crocantes evitando que se queme. - Sabor salado. - Olor característico del producto. - Color dorado. - Consistencia crujiente y firme - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios,	No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 1241.



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					<p>amargos o cualquier otro olor o sabor no característico.</p> <p>- Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad.</p> <p>- El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p>	
--	--	--	--	--	--	--

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SC-CER33681-1



Certificado No.
CO-SC-CER33981-1

71	GALLETAS *6 / SABORES SURTIDOS	PAQ*6 / SABORES SURTIDOS	5018190 5	Cumplir NTC 1241. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.	<p>Galletas tipo crackers saborizada, sometido a proceso de calor hasta obtener un color dorado y con características crocantes evitando que se queme.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sabor característico. - Olor característico del producto. - Color café – dorado uniforme. - Consistencia crujiente y firme. - Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Libre de impurezas, 	<p>No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</p> <p>- Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 1241.</p>
----	--------------------------------------	-----------------------------------	--------------	---	--	--



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					<p>insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad.</p> <p>- El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima</p>	
--	--	--	--	--	---	--

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SG-CER33681-1



Certificado No.
CO-SG-CER339081-1

72	GARBANZO /EN GRANO CORRIENTE	BOLSA* 500 GRS	5042681 8	Cumplir NTC 923. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.	<p>Granos procedentes de la especie Cicer arietinum L.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Garbanzo grande, comprende granos enteros y sanos con tegumentos externos de color generalmente uniformes amarillo claro (amarillo). - Olor característico o - Color amarillo. - Textura rugosa. - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Limpio, libre de impurezas, insectos y materiales extraños. - Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas, perforaciones, y sin presencia de humedad. - La clasificación 	<p>No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos</p>
----	------------------------------------	----------------------	--------------	--	---	---

					del alimento debe ser tipo 1, grado 2 de acuerdo a lo establecido en la NTC 923. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.	
73	GASEOSA SABORES SURTIDOS	BOTELL A*1,5 ML	50202300	La gaseosa, o bebida carbonatada, es una bebida saborizada, efervescente (carbonatada) y sin alcohol.	NO APLICA	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento



El empleo
es de todos

Mintrabajo

74	GASEOSA MEGA FAMILIAR /SABORES SURTIDOS	BOTELL A*3000 ML	5020230 0	La gaseosa, o bebida carbonatada, es una bebida saborizada, efervescente (carbonatada) y sin alcohol.	NO APLICA	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
75	REFAJO 1500 CM3 / PET ELABORADA A BASE DE MALTA	BOTELL A*1.5 ML	5020230 0	Agua, cerveza, azúcar, gas carbónico, acidulante (E330), saborizantes artificiales (Kola champaña, Crema soda), colorantes artificiales (E102, Rojo N° 40 y Azul N°1)	NO APLICA	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
76	CERVEZA / EXTRA	6*355 ML	5020220 1	Cerveza rubia oscura extra fuerte con espuma firme y aromas dulces de fruta madura y granos con una nota alcohólica subyacente. Sabor potente con un cuerpo robusto, chispeante con una textura completa.	NO APLICA	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1 CO-SC-CER33681-1



						conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
77	GASEOSA MEGAFAMILIA R SURTIDA	BOTELLA 2.5LITROS MEGA	50202300	La gaseosa, o bebida carbonatada, es una bebida saborizada, efervescente (carbonatada) y sin alcohol.	NO APLICA	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
78	GASEOSA SURTIDA	*600 ML / PET.	50202300	La gaseosa, o bebida carbonatada, es una bebida saborizada, efervescente (carbonatada) y sin alcohol.	NO APLICA	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento

79	GLASEADOS PARA RELLENO (PARA ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION)	BOLSA* 1000GR	50181708	Los glaseados son considerados como una salsa dulce, obtenidos a base de una mezcla de agua, espesantes y saborizantes. Los hacen especiales para cobertura de postres y tortas proporcionando un alto brillo a las frutas y por su fácil aplicación son ideales en esponjados y toda clase de repostería.	Producto listo para consumir, ideal para toda clase de repostería, como rellenos, coberturas de tortas, decoración postres y helados, proporciona un alto brillo y sabor a los alimentos. Producto para todo el público en general.	Bolsas plásticas con tapas plásticas de polietileno o en presentaciones de 1000 g y tarros plásticos con tapa plástica de polietileno
80	GELATINA EN POLVO SIN SABOR	CAJA *30GR	51131903	NTC 1629 Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.	El producto puede contener aditivos (colorantes y saborizantes) de uso permitido de acuerdo a las Buenas Prácticas de Fabricación. preparar debe estar exenta de humedad el color, sabor y olor son característicos de los aditivos empleados. Debe estar exento de sustancias tóxicas o residuos de drogas o medicamentos.	En su elaboración se debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. La gelatina debe cumplir con los límites establecidos para metales pesados y metaloides en las materias primas, en el producto en proceso de elaboración o en el



El empleo
es de todos

Mintrabajo

						producto terminado o establecido en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social
81	GELATINA EN POLVO SABORES SURTIDOS	CAJA *40GR	51131903	NTC 1629 Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.	El producto puede contener aditivos (colorantes y saborizantes) de uso permitido de acuerdo a las Buenas Prácticas de Fabricación. preparar debe estar exenta de humedad el color, sabor y olor son característicos de los aditivos empleados. Debe estar exento de sustancias tóxicas o residuos de drogas o medicamentos.	En su elaboración se debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. La gelatina debe cumplir con los límites establecidos para metales pesados y metaloides en las materias primas, en el producto en proceso de elaboración o en el producto terminado o establecido

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SC-CER33681-1

Certificado No.
CO-SC-CER33681-1



						os en la Resolució n 2906 de 2007 del Ministerio de la Protecció n Social
82	GRAGEAS	PAQ.*1 25 GR	5016181 4	GRAGEA CONFETTI PRIMARIOS X 100 GR. GRAGEA COMESTIBLE CONFETTI EN COLORES SURTIDOS (VERDE- AZUL CLARO- AMARILLO- NARANJA- ROJO), ESPECIALES PARA DECORACIÓN DE TORTAS, CUPCAKES, GALLETAS Y UNA GRAN VARIEDAD DE CREACIONES EN BIZCOCHERÍA, PASTELERÍA, GALLETERÍA Y HELADERÍA.	LIBRE DE MATERIALE S EXTRAÑOS, SIN OLORES EXTRAÑOS	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las caracterís ticas del producto y aseguren su conservac ión lo preserven durante su transport e y almacena miento

83	GRANOLA	CAJA*4 00 GRS	5010171 7	Cumplir NTC 3749. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan	<p>Alimento formado por mezcla de cereales y frutos secos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consistencia suelta típica de cereales. - Hojuelas de color crema, ligeramente caoba característica y un sabor y aroma característicos. - Sabor, color y olor característico del fruto seco. - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Libre de ataque de insectos y enfermedades, materiales extraños, daño mecánico, manchas, perforaciones, y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. <p>Las características</p>	<p>Bolsa de polietileno o polipropileno biorentado, grado alimentario de primer uso.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto
----	---------	------------------	--------------	--	---	---



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					mencionada s en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima	
--	--	--	--	--	--	--

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SC-CER33681-1

Certificado No.
CO-SC-CER33981-1

84	HARINA DE MAÍZ	BOLSA* 500 GRS	5022100 2	Cumplir NTC 3594. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.	<p>Producto alimenticio obtenido de la molturación y clasificación por granulometría de granos de maíz.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Color amarillo o blanco de acuerdo a su declaración. - Sabor y olor característico - La harina de maíz, debe ser inocua y apropiada para el consumo humano - La adición de vitaminas y minerales debe cumplir con lo estipulado en la legislación vigente - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin 	<p>No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</p> <p>- Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 3594</p>
----	-------------------	----------------------	--------------	---	--	---

					<p>presencia de humedad.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p>	
85	HARINA DE PAN / MIGA DE PAN	BOLSA* 500GR	50221002	<p>Producto de la panadería molido, de baja humedad.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sabor característico. - Color de la miga dorado uniforme. - Textura granulada. - Partículas pequeñas. - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima</p>	<p>Cumplir NTC 1363.</p> <p>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.</p>	<p>Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento</p>

86	HARINA DE TRIGO	BOLSA* 500GR	50221002	Características sensoriales de la harina de trigo: Olor: propio de la harina de trigo. Color: blanco. Sabor: característico del producto Aspecto: polvo o harinoso sin aglutinación o compactación, de aspecto homogéneo. No se permite el uso de conservantes. La harina de trigo debe estar libre de impurezas, presencia de plagas y olor extraño objetable. La harina de trigo debe mantenerse empacado en condiciones de humedad y limpieza que garanticen su conservación.	NTC 267	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación.
87	HELADO SABORES SURTIDOS	CAJA*1 LITRO	50192303	NTC-4979 Cumplir con la NTC 1239: Helado y Cumplir Resolución 1804 de 1989	Helado de crema de sabores surtidos Es el producto higienizado, obteniendo a partir de una mezcla de grasa y proteínas de leche, con edulcorantes y otros ingredientes, presentado al consumidor en estado de congelación total o parcial según la variedad del helado Requisitos generales Color característico o de sabor descrito del helado, textura cremosa,	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.

					suave al paladar, sin grumos o fragmentos de hielo	
88	HUEVO CODORNIZ	CAJA*2 4 UNDS	5013161 8	Blanco amarillento muy pigmentados con manchas café y negras que varían en la intensidad y el brillo	Huevos provenientes de la codorniz para consumo humano, sin roturas, ni suciedad que puedan alterar la calidad del huevo. Pequeños, de cascara frágil, de color blanco amarillento en toda la superficie, con manchas o pigmentaciones de color café oscuro.	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
89	HUEVO DE GALLINA CORRIENTE *30 UND	CUBETA *30 UND	5013162 3	Huevos de gallina con cáscara aptos para el consumo humano en estado natural o para su utilización por las industrias alimenticias	PARÁMETRO ESPECIFICACIÓN ASPECTO Forma ovoidal, cáscara limpia y entera (sin grietas o fisuras apreciables a simple vista) COLOR	El huevo comercial es empacado en bandejas de cartón las cuales presentan un color uniforme, son fabricadas con material reciclable

					<p>Característica o de la línea genética. OLOR Característica o al producto, ausencia de olores extraños TEXTURA Cáscara lisa SABOR Característica o a huevo de gallina.</p>	mediante proceso de moldeo
90	HUEVO DEGALLINA CORRIENTE *15 UND	CUBETA *15 UND	50131623	Huevos de gallina con cáscara aptos para el consumo humano en estado natural o para su utilización por las industrias alimenticias	<p>PARÁMETRO O ESPECIFICACIÓN ASPECTO Forma ovoidal, cáscara limpia y entera (sin grietas o fisuras apreciables a simple vista) COLOR Característica o de la línea genética. OLOR Característica o al producto, ausencia de olores extraños TEXTURA Cáscara lisa SABOR Característica o a huevo de gallina.</p>	El huevo comercial es empacado en bandejas de cartón las cuales presentan un color uniforme, son fabricadas con material reciclable mediante proceso de moldeo
91	SAZONADOR LIQUIDO HUMO DE LEÑA	FCO*165 ML	50171830	está indicada especialmente para sazonar sopas, consomés, sancochos, ajiacos, frijoles, cremas y salsas, este producto se puede agregar al finalizar la cocción o directamente a los platos ya servidos agregando unas gotas a su gusto.	LIBRES de BENZOAPIRINO Y BENZOANTRACENO.	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y

						aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
92	JUGO DE NARANJA TARRO	TARRO *1000 ML	50202409	<p>Producto liquido elaborado con jugo (zumo) o pulpa de fruta concentrados adicionado de agua, aditivos e ingredientes permitidos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Producto sometido a proceso de ultra pasteurización. - Sabores surtidos. - Sabor: Característico al de la fruta declarada. - Olor: Uniforme semejante al de la fruta declarada. - Color: Uniforme semejante al de la fruta declarada. - Textura. libre de impurezas y materiales extraños - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p>	<p>Cumplir NTC 5468.</p> <p>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan</p>	<p>Caja o bolsa UHT (cuando sea requerido por la Entidad), grado alimentario o de primer uso.</p>

93	JUGO DE NARANJA BOTELLA	BOTELL A*2 LTR /	50202409	<p>Producto liquido elaborado con jugo (zumo) o pulpa de fruta concentrados adicionado de agua, aditivos e ingredientes permitidos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Producto sometido a proceso de ultra pasteurización. - Sabores surtidos. - Sabor: Característico al de la fruta declarada. - Olor: Uniforme semejante al de la fruta declarada. - Color: Uniforme semejante al de la fruta declarada. - Textura. libre de impurezas y materiales extraños - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p>	<p>Cumplir NTC 5468.</p> <p>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan</p>	<p>Caja o bolsa UHT (cuando sea requerido por la Entidad), grado alimentario o de primer uso.</p>
94	JUGO DE FRUTAS /UHT SABORES SURTIDOS	CAJA*2 00 ML	50202409	<p>Producto liquido elaborado con jugo (zumo) o pulpa de fruta concentrados adicionado de agua, aditivos e ingredientes permitidos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Producto sometido a proceso de ultra pasteurización. - Sabores surtidos. - Sabor: Característico al de la fruta declarada. - Olor: Uniforme semejante al de la fruta declarada. - Color: Uniforme semejante al de la fruta declarada. - Textura. libre de impurezas y materiales extraños - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p>	<p>Cumplir NTC 5468.</p> <p>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan</p>	<p>Caja o bolsa UHT (cuando sea requerido por la Entidad), grado alimentario o de primer uso.</p>

95	JALAPEÑO EN CONSERVA RODAJAS	FCO*22 OGR	50465525	Jalapeño, agua, vinagre, sal, endurecedor	Pimiento en rodajas. Verde. Típico del producto. Exento de olores a típicos. Picante. Exento de sabores atípicos. Firme. Ausencia de materias extrañas	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
96	LECHE DE COCO	LATA*400 ML	50202801	Leche de coco para cocinar y postres	Apariencia Blanco, ligeramente gris. Líquido homogéneo Color Blanquecino grisáceo Olor y sabor El típico del coco	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
97	LECHE DE COCO	*LATA 414 ML	50202801	Leche de coco para cocinar y postres	Apariencia Blanco, ligeramente gris. Líquido homogéneo Color Blanquecino grisáceo Olor y sabor El típico del coco	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su

						conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
98	LECHE CONDENSADA	LATA*3 95 GR	5013170 2	NTC 879 Resolución 2310 de 1986	Es el producto higienizado, obtenido por deshidratación parcial, a baja presión, de una mezcla de leche y azúcares. Requisitos generales: Color: amarillo cremoso, sabor lácteo. Sabor: Dulce característico o del producto. Olor: Característico o del producto. Aspecto: Cremoso, consistente, espeso.	El producto debe ser envasado en lata que no altere sus características organolépticas o puedan generar sustancias tóxicas.
99	LECHE EN POLVO	BOLSA* 380GR	5013170 4	Debe cumplir con lo establecido en el Decreto 616/2006, Decreto 1673/2010 y la NTC 1036	La leche en polvo es un producto desecado hasta obtener un extracto seco de leche en un volumen reducido para obtener una mayor conservación, en donde el agua que contiene la leche es	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500

					<p>evaporada. Mediante la adición y/o retiro de constituyentes lácteos, de tal forma que no se altere la relación entre proteína de suero y caseína de la leche, con adición de hierro, Calcio y Vitaminas.</p>	transporte y almacenamiento
100	LENTEJA SECA CRUDA EN GRANO	BOLSA* 500 GRS	50424503	<p>Cumplir NTC 937. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan</p>	<p>Granos procedentes de la especie Lens succulenta Moench.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprende lentejas con tegumentos externos de colores marrón o verde característico de la variedad. - Olor característico. - Color verde o marrón. - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Limpio, libre de impurezas, insectos y materiales extraños. 	<p>Bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso.</p> <p>- El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color.</p>

					<p>- Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas, perforaciones, y sin presencia de humedad.</p> <p>- La clasificación del alimento debe ser tipo 1, grado 2 de acuerdo a lo establecido en la NTC 937. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p>	
101	LEVADURA FRESCA	PAQ *500 GRS	50181709	NTC 1807.	<p>La levadura de cerveza es un tipo de levadura que permite obtener la cerveza a partir de la malta. Queda depositada en el fondo de los tanques de maduración y almacenaje de la cerveza en frío.</p> <p>Las características organolépticas de la</p>	<p>El producto se debe empaquetar en envases o empaques de material, inocuos que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio</p>

					<p>levadura de cerveza como color, olor y sabor son propias del producto y del uso para el cual estén destinadas. El producto debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores extraños.</p>	
102	LEVADURA SECA	PAQ*500 GRS	50181709	NTC 1807.	<p>La levadura de cerveza es un tipo de levadura que permite obtener la cerveza a partir de la malta. Queda depositada en el fondo de los tanques de maduración y almacenaje de la cerveza en frío.</p> <p>Las características organolépticas de la levadura de cerveza como color, olor y sabor son propias del producto y del uso para el cual</p>	<p>El producto se debe empaquetar en envases o empaques de material, inocuos que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio</p>



					estén destinadas. El producto debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores extraños.	
103	LINAZA EN PEPA	BOLSA* 250 GRS	1015160 7	La linaza es un cereal que al ser utilizado en panificación permite incorporar ácidos grasos beneficiosos y una alta cantidad de fibra. Semilla de color café brillante, con aroma y sabor característico.	Para decoración, aplicar sobre la superficie del pan antes de fermentar. Como parte de la masa, agregar la semilla en la mitad del amasado	El producto se debe empacar en envases o empaques de material, inocuos que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio

104	GRANOS DE MAIZ CRUPO PÁRA PALOMITASDE MAIZ	BOLSA *500 GRS	5019211 2	Cumplir NTC 366. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.	<p>Maíz: conjunto de granos desgranado s y enteros de maíz, "zea mayz identata L".</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grano tamaño uniforme. - Grano amarillo duro, apariencia traslúcida. - Libre de olores y sabores fungosos, fermentado s, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característic o. - Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las característic as mencionada s en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima. 	<p>Bolsa de polietilen o, grado alimentari o de primer uso.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El producto debe ser homogén eo y estar compuest o únicamen te del mismo origen, variedad, categoría y color.
-----	--	----------------------	--------------	--	---	---

105	MAIZ TIERNO EN CONSERVA	LATA*3 00GR	5046322 1	<p>Aspectos</p> <p>Líquido de cobertura opalescente o lechoso y fluido ligeramente turbio a bastante turbio, granos lechosos y cremosos con una altura de corte uniforme, franca y limpia, exentos de granos defectuosos y de materias extrañas.</p> <p>Color</p> <p>Color típico de las variedades utilizadas: amarillo-oro, amarillo vivo homogéneo o blanco.</p> <p>Olor / Sabor Sabor dulce y azucarado, olor franco y típico, exentos de sabores o olores extraños.</p> <p>Textura Granos de textura tierna, sin firmeza excesiva.</p>	en conserva	<p>Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento</p>
106	MACADAMIA SALADA	PAQ*90 GR	5010171 6	<p>Nuez de macadamia tostada, Sal</p> <p>Alérgenos</p> <p>Puede haber estado en contacto con otras nueces de árbol, maní, soya, ajonjolí e ingredientes que contengan trigo y leche.</p>	Macadamia salada, horneada, sin colorantes, sin conservantes, garantizado. Almacenamiento: manténgase congelado para su conservación.	<p>Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento</p>



El empleo
es de todos

Mintrabajo

107	CEREZA TIPO MARRASQUINO EN CONSERVA	FCO *250GR	5030252 7	Calidad NTC 1291	Características de la organolépticas cereza: Color: rojo negruzco dependiendo del grado de madurez. Sabor: ácido y dulce característico de la cereza. Olor: propio de la fruta. El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme. La cereza debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños. Requisitos Específicos La cereza debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291 Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre
-----	---	---------------	--------------	------------------	--	--

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. 50-CER33681-1
Certificado No. CO-SC-CER339081-1



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					de la protección Social.	
--	--	--	--	--	--------------------------------	--

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SC-CER33681-1



Certificado No.
CO-SC-CER339081-1

108	MIEL DE ABEJAS	FCO*53 OGR	5019240 3	Cumplir NTC 1273	<p>Sustancia dulce natural producida por abejas obreras a partir del néctar de plantas</p> <ul style="list-style-type: none"> - El color de la miel de abejas depende de su origen botánico, por lo que presenta una gran variedad de colores que van desde casi incolora hasta rojo ámbar o desde pardo claro verdosos hasta negro. - La miel de abejas de consistencia fluida y viscosa. - El sabor dulce. - Aroma característico. - La miel de abejas no debe presentar indicios de fermentación o efervescencia. - No se permite la adición de ingredientes, aditivos para alimentos, u otras adiciones diferentes a miel de abejas. - No se debe 	<p>Frasco plástico o vidrio, grado alimentario o de primer uso.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto
-----	----------------	---------------	--------------	------------------	--	--



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					utilizar tratamiento s químicos o bioquímicos para influir en la cristalizació n de la miel de abejas. - Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad	
--	--	--	--	--	--	--

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SC-CER33681-1



Certificado No.
CO-SC-CER339081-1

109	MOSTAZA DIJON	FCO*20 OGR	5040490 2	Cumplir NTC 1755. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan	Es el producto emulsionad o de consistencia cremosa o semisólida. - Salsa envasada. - Consistencia pastosa. - Sabor propio. - Color amarillo. - Con adición de condimento s y especias. - El producto debe estar libre de contaminaci ón química - Libre de olores y sabores fungosos, fermentado s, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característic o. - Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las característic as mencionada s en la	El producto debe estar empacad o en materiale s atóxicos que aseguren la buena conservac ión e higiene del producto.
-----	------------------	---------------	--------------	--	--	---



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima	
--	--	--	--	--	---	--

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SC-CER33681-1



Certificado No.
CO-SC-CER339081-1

110	MERMELADA DE FRUTAS EN CONSERVA	PAQ*20 0GR	5019240 1	Cumplir NTC 285. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan	Pasta de fruta semisólida para untar, preparada a partir de frutas enteras, pulpa de fruta, jugos concentrado s de fruta, que puede contener trozos de fruta y/o piel, sometida a procesos de calentamien to y evaporación adicionada de azúcar o edulcorante s calóricos o no calóricos o la mezcla de éstos, con o sin adición de pectinas y aditivos permitidos. - Sabores surtidos. - Color característic o de la fruta procesada. - Sabor distintivo y propio de la fruta procesada. - Apariencia: Component es uniformeme nte distribuidos. Se acepta la presencia de burbujas de aire en una cantidad tal que no sea	Doy pack, grado alimentari o de primer uso. - El producto debe estar empacad o en materiale s atóxicos que aseguren la buena conservac ión e higiene del producto
-----	---------------------------------------	---------------	--------------	---	--	--

					<p>susceptible de variar la apariencia normal del producto.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El producto debe estar libre de contaminación química. - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima 	
--	--	--	--	--	--	--

111	MAZAMORRA EN GRANO SECO - AMARILLA	BOLSA *500 GRS	5022100 1	Cumplir NTC 366. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan	<p>Maíz: conjunto de granos desgranado s y enteros de maíz, "zea mayz identata L".</p> <p>- Grano blanco duro, apariencia traslúcida.</p> <p>- Libre de olores y sabores fungosos, fermentado s, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característic o.</p> <p>- Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad.</p> <p>- El producto a suministrar debe ser de primera calidad.</p> <p>Las característic as mencionada s en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p>	<p>Bolsa de polietilen o, grado alimentari o de primer uso.</p> <p>- El producto debe ser homogén eo y estar compuest o únicamen te del mismo origen, variedad, categoría y color</p>
-----	---	----------------------	--------------	---	---	---

112	MAZAMORRA EN GRANO SECO - BLANCA	BOLSA *500 GRS	5022100 1	Cumplir NTC 366. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan	Maíz: conjunto de granos desgranado s y enteros de maíz, "zea mayz identata L". - Grano blanco duro, apariencia traslúcida. - Libre de olores y sabores fungosos, fermentado s, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característic o. - Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las característic as mencionada s en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.	Bolsa de polietilen o, grado alimentari o de primer uso. - El producto debe ser homogén eo y estar compuest o únicamen te del mismo origen, variedad, categoría y color
113	MANI SALADO	PAQ*25 0 GR	5040550 4	MANÍ O CACAHUETE SIN SAL,	LIBRE DE IMPUREZAS, OLORES Y SABORES OBJETABLES , FRESCO, ENVASADO	El producto debe estar empacad o en materiale



					HIGIÉNICO, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE SEIS MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA	s atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
114	CHOCOLATE GRANULADO (CACAO EN POLVO Y MALTA SOLUBLE EN LECHE PARA PREPARACION DE BEBIDAS)	BOLSA* 250GR	50161511	Alimento a base de malta y cocoa con vitaminas y minerales - Milo Actigen-E	Extracto de malta (cebada), sólidos lácteos (leche entera en polvo y/o suero de leche en polvo), azúcar, cocoa en polvo, sales minerales, (fosfato de calcio dibásico, carbonato de magnesio dibásico, cloruro de sodio, pirofosfato de hierro), pre mezcla de vitaminas (C, B1, B2, Niacina, B6, B12, ácido pantoténico y biotina), emulsificante (lecitina de soya), regulador de acidez (bicarbonato de sodio), saborizante artificial (etil vainillina). Contiene gluten.	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.

115	MEJILLONES AL NATURAL EN CONSERVA	LATA *115GR	5011151 6	Mejillones enteros sin concha. Anaranjado característico. Marino. Exento de olores atípicos. Característico del producto. Exento de sabores atípicos. Firme y consistente. Ausencia de materias extrañas	Producto enlatado, con cierre hermético mediante sertido. Producto esterilizado. Alimento poco ácido.	El producto debe estar empacado o en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
116	NUTELLA	FCO*35 0 GRS	5016151 1	CREMA PARA UNTAR DE AVELLANAS Y CACAO	SIN GLUTEN	El producto debe estar empacado o en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
117	TE EN POLVO	PAQ* 450GR	5020171 1	MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR BEBIDA INSTANTÁNEA CON PULPA DE FRUTA DESHIDRATADA	SABOR: NOTA CARACTERÍSTICA A LA FRUTA O MEZCLA DE FRUTAS. COLOR: CARACTERÍSTICO A LA FRUTA O MEZCLA DE FRUTAS. TEXTURA: REFRESCO LÍQUIDO LISO.	El producto debe estar empacado o en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.

118	CAFÉ INSTANTANEO	FCO*17 OGR	5020170 9	Cumplir NTC 3534. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan	<p>Café molido de grano pequeño.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Café tostado al cual se le ha extraído la cafeína. - No debe contener materiales o contaminantes extraños. - El café tostado y molido no debe presentar olor, ni sabor diferente al característico o del producto. - El producto debe estar libre de impurezas o materiales extraños. El producto, no debe presentar humedad externa anormal, presencia de plagas, residuos químicos y signos de pudrición. - El producto café debe ser 100% café, y su apariencia debe ser homogénea. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las 	<p>Bolsa aluminizada o frasco, grado alimentario de primer uso.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
-----	---------------------	---------------	--------------	--	---	---

					características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.	
119	ADORNO COMESTIBLE PONQUE (PAPEL DE ARROZ)	UNIDAD STDO.	14111609	El papel de arroz se utiliza para la fabricación de pan fresco de verano (rollos) o ensalada rollos de primavera fritos en la cocina . Las láminas se sumergen brevemente en agua caliente para ablandarlas y, entonces, se envuelven los ingredientes salados o dulces.	Galleta de arroz de 22 cm de diámetro	El producto debe estar empacado o en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
120	PALMITOS DE CANGREJO EN CONSERVA	FCO*45 4 G /	50171904	Conserva esterilizada de Palmito envasado en lata	El producto terminado deberá estar exento de materias extrañas de naturaleza orgánica o inorgánica y tendrá que permanecer en condiciones óptimas de	El producto debe estar empacado o en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene

					consumo un mínimo de cuatro años desde la fecha de fabricación	del producto.
121	PAN FRANCES	FCO*250 GR	50181901	NTC 1363	El producto no debe presentar en la corteza ampollas, su color debe ser uniforme de dorado, o ligeramente moreno, la miga debe ser uniforme no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y sabor deben ser característicos a su formulación y acordes a su clasificación	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación.
122	PAN ALIÑADO	PAQ*500GR	50181901	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC -1363	El producto no debe presentar en la corteza ampollas, su color debe ser uniforme de dorado, o ligeramente moreno, la miga debe ser uniforme no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y sabor deben ser característicos a su	El producto debe ser empacado en bolsa plástica que dé al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.

					formulación y acordes a su clasificación. Se permite la adición de harinas de otros cereales, oleaginosas que hayan sido procesados de manera que sean aptos para el consumo humano.	
123	PAN MARIQUITEÑO	PAQ*25 OGR	50181901	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC -1363	El producto no debe presentar en la corteza ampollas, su color debe ser uniforme de dorado, o ligeramente moreno, la miga debe ser uniforme no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y sabor deben ser característicos a su formulación y acordes a su clasificación. Se permite la adición de harinas de otros cereales, oleaginosas que hayan sido procesados de manera que sean aptos para	El producto debe ser empacado en bolsa plástica que dé al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					el consumo humano.	
124	PAN SUPER HAMBURGUE SA	PAQ* 4 *350 GR	5018190 1	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC -1363	<p>El producto no debe presentar en la corteza ampollas, su color debe ser uniforme de dorado, o ligeramente moreno, la miga debe ser uniforme no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y sabor deben ser característicos a su formulación y acordes a su clasificación. Se permite la adición de harinas de otros cereales, oleaginosas que hayan sido procesados de manera que sean aptos para</p>	<p>El producto debe ser empacado en bolsa plástica que dé al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.</p>

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SC-CER33681-1

Certificado No.
CO-SC-CER33981-1

					el consumo humano.	
125	PAN SUPER PERRO	PAQ*6 *405 G	5018190 1	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC -1363	<p>El producto no debe presentar en la corteza ampollas, su color debe ser uniforme de dorado, o ligeramente moreno, la miga debe ser uniforme no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y sabor deben ser característicos a su formulación y acordes a su clasificación. Se permite la adición de harinas de otros cereales, oleaginosas que hayan sido procesados de manera que sean aptos para</p> <p>El producto debe ser empacado en bolsa plástica que dé al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.</p>	

					el consumo humano.	
126	PAN TAJADO	PAQ*70 0 GR	5018190 1	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC -1363	El producto no debe presentar en la corteza ampollas, su color debe ser uniforme de dorado, o ligeramente moreno, la miga debe ser uniforme no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y sabor deben ser característicos a su formulación y acordes a su clasificación. Se permite la adición de harinas de otros cereales, oleaginosas que hayan sido procesados de manera que sean aptos para	El producto debe ser empacado en bolsa plástica que dé al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.



					el consumo humano.	
127	PAPA LISTA LISA FRANCESA *2000 G	BOLSA* 2000GR	50192601	Papa fresca seleccionada, pelada, lavada y cortada en bastón, de textura y aroma característico, sabor característico, color blanco-amarillo claro.	Refrigerado entre 0 y 4°C ó congelado a (-18°C)	Bolsas de polietileno o termoselladas
128	PASTA DE TOMATE	PAQ*200 GRS	50466406	Concentrado de tomate, agua, conservantes (sorbato de potasio, benzoato de sodio).	<p>Aspecto: Pasta homogénea y consistente.</p> <p>Sabor: Característico de la pasta de tomate.</p> <p>Color: Rojo.</p> <p>Aroma: Característico de la pasta de tomate.</p>	No necesita de refrigeración. La Pasta de Tomate debe ser almacenada en local cubierto, limpio, seco y protegido del calor excesivo y de agentes agresivos o químicos



El empleo
es de todos

Mintrabajo

129	PASTA Elaborado con sémola de trigos TIPO FIDEO	PAQ*50 OGR	5019290 1	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característic o. Debe ser almacenado a temperatur a ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminan tes especialmen te de sustancias farmacológi camente activas	En empaques plásticos con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaques debe ser homogén eo. Los empaques deben estar limpios y compuest os por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe indicar nombre del productor o empacador, nombre del producto y fecha de empaques
130	PASTA Elaborado con sémola de trigos TIPO LINGUINI	PAQ*25 OGR	5019290 1	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característic o. Debe ser almacenado a temperatur a ambiente, en su envase original. Debe estar	En empaques plásticos con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaques debe ser homogén

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. 50-CER33681-1 CO-SC-CER33681-1

					<p>libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas</p>	<p>eo. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe indicar nombre del productor o emparador, nombre del producto y fecha de empaque</p>
131	PASTA Elaborado con sémola de trigos TIPO LASGANA	PAQ*50 OGR	5019290 1	NTC 1055	<p>Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicas</p>	<p>En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe</p>



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					camente activas	indicar nombre del productor o empacad or, nombre del producto y fecha de empaque
132	PASTA Elaborado con sémola de trigos TIPO LETRAS	PAQ*25 0GR	5019290 1	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característic o. Debe ser almacenado a temperatur a ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminan tes especialmen te de sustancias farmacológi camente activas	En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogén eo. Los empaques deben estar limpios y compuest os por materiale s que no causen alteracion es al producto. El rotulado debe indicar nombre del productor o empacad or, nombre del producto y fecha de empaque

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. 50-CER33681-1
Certificado No. CO-SC-CER339081-1



El empleo
es de todos

Mintrabajo

133	PASTA Elaborado con sémola de trigos/ TIPO TORNILLO	PAQ*25 OGR	5019290 1	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característic o. Debe ser almacenado a temperatur a ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminan tes especialmen te de sustancias farmacológi camente activas	En empaques plásticos con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaques debe ser homogén eo. Los empaques deben estar limpios y compuest os por materiales que no causen alteracion es al producto. EL rotulado debe indicar nombre del productor o empacador, nombre del producto y fecha de empaques
134	PASTA Elaborado con sémola de trigos /TIPO RIGATONE	PAQ*25 OGR	5019290 1	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característic o. Debe ser almacenado a temperatur a ambiente, en su envase original. Debe estar	En empaques plásticos con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaques debe ser homogén

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. 50-CER33681-1 CO-SC-CER339081-1



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas	eo. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe indicar nombre del productor o emparador, nombre del producto y fecha de empaque
135	PASTA Elaborado con sémola de trigos /TIPO CODOS	PAQ*25 OGR	5019290 1	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicas	En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1
Certificado No. CO-SC-CER33681-1



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					camente activas	indicar nombre del productor o empacad or, nombre del producto y fecha de empaques
136	PASTA Elaborado con sémola de trigos/ TIPO ESPAGUETI	PAQ*25 0GR	5019290 1	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característic o. Debe ser almacenado a temperatur a ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminan tes especialmen te de sustancias farmacológi camente activas	En empaques plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaques debe ser homogén eo. Los empaques deben estar limpios y compuest os por materiale s que no causen alteracion es al producto. El rotulado debe indicar nombre del productor o empacad or, nombre del producto y fecha de empaques

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1 CO-SC-CER33681-1



El empleo
es de todos

Mintrabajo

137	PASTA Elaborado con sémola de trigos/ TIPO CONCHA	PAQ*25 OGR	5019290 1	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característic o. Debe ser almacenado a temperatur a ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminan tes especialmen te de sustancias farmacológi camente activas	En empaques plásticos con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaques debe ser homogén eo. Los empaques deben estar limpios y compuest os por materiales que no causen alteracion es al producto. EL rotulado debe indicar nombre del productor o empacador, nombre del producto y fecha de empaques
138	PASTA Elaborado con sémola de trigos/ TIPO TALLARIN	PAQ*25 OGR	5019290 1	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característic o. Debe ser almacenado a temperatur a ambiente, en su envase original. Debe estar	En empaques plásticos con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaques debe ser homogén

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. 50-CER33681-1 CO-SC-CER33681-1

					libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas	eo. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe indicar nombre del productor o emparador, nombre del producto y fecha de empaque
139	PASTA Elaborado con sémola de trigos /TIPO CABELLO DE ANGEL	PAQ*25 OGR	5019290 1	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicas	En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					camente activas	indicar nombre del productor o empacad or, nombre del producto y fecha de empaques
140	PASTA Elaborado con sémola de trigos /TIPO BUCATINI	PAQ*50 0 GRS	5019290 1	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característic o. Debe ser almacenado a temperatur a ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminan tes especialmen te de sustancias farmacológi camente activas	En empaques plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaques debe ser homogén eo. Los empaques deben estar limpios y compuest os por materiale s que no causen alteracion es al producto. El rotulado debe indicar nombre del productor o empacad or, nombre del producto y fecha de empaques

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1 CO-SC-CER33681-1



El empleo
es de todos

Mintrabajo

141	PASTA Elaborado con sémola de trigos /TIPO CONCHIGLI	PAQ*50 0 GRS	5019290 1	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característic o. Debe ser almacenado a temperatur a ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminan tes especialmen te de sustancias farmacológi camente activas	En empaques plásticos con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaques debe ser homogén eo. Los empaques deben estar limpios y compuest os por materiales que no causen alteraciones al producto. El rotulado debe indicar nombre del productor o empacador, nombre del producto y fecha de empaques
142	PASTA Elaborado con sémola de trigos/TIPO FUSILLI	PAQ*50 0 GRS	5019290 1	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característic o. Debe ser almacenado a temperatur a ambiente, en su envase original. Debe estar	En empaques plásticos con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaques debe ser homogén

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SC-CER33681-1

Certificado No.
CO-SC-CER33681-1

					<p>libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas</p>	<p>eo. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe indicar nombre del productor o emparador, nombre del producto y fecha de empaque</p>
143	PASTA Elaborado con sémola de trigos/ VERMICELLI	PAQ500 GRS	5019290 1	NTC 1055	<p>Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicas</p>	<p>En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe</p>

					camente activas	indicar nombre del productor o empacad or, nombre del producto y fecha de empaque
144	PASTA Elaborado con sémola de trigos INSTANTANEA TIPO MACARRON QUESO	SOBRE *53 G /	5019290 1	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característic o. Debe ser almacenado a temperatur a ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminan tes especialmen te de sustancias farmacológi camente activas	En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogén eo. Los empaques deben estar limpios y compuest os por materiale s que no causen alteracion es al producto. El rotulado debe indicar nombre del productor o empacad or, nombre del producto y fecha de empaque



El empleo
es de todos

Mintrabajo

145	PASTA *500 G / PENNE RIGATTI	PAQ*50 0 G /	5019290 1	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas	En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe indicar nombre del productor o emparador, nombre del producto y fecha de empaque
146	PASTA Elaborado con sémola de trigos /TALLARIN	PAQ*50 0 G /	5019290 1	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar	En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. 50-CER33681-1
Certificado No. CO-SC-CER339081-1

					libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas	eo. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe indicar nombre del productor o emparador, nombre del producto y fecha de empaque
147	PANELA CUADRO	FCO*50 OGR	30161505	Cumplir con las especificaciones de la norma técnica NTC-1311	Para la elaboración de panela sólo se podrá utilizar como materia prima las mieles vírgenes procedentes de trapiches paneleros autorizados por la autoridad competente. Las mieles utilizadas en el procesamiento de la panela deben estar libres de olores, hongos, sabores extraños, ablandamie	Panela libre de materias, olores y sabores extraños, verdeamientos, ablandamiento excesivo; no puede estar fermentada, ni presentar ataques de hongos o insectos cumplir con las especificaciones de la norma técnica NTC-1311



					nto, verdeo, insectos y fermentaciones.	
148	PEPINILLOS EN CONSERVA AGRIDULCE	FCO*250 GRS	50171904	Pepinillos enteros en salmuera pasteurizados	<p>Aspecto: pepinillos frescos de tamaño uniforme color verde</p> <p>Calificación: 9 11</p> <p>unds/kg.</p> <p>Olor: Fresco, ácido</p> <p>Sabor:a pepinillo, agridulce</p> <p>Textura: firme</p>	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
149	PEPINILLOS EN CONSERVA VINAGRE	FCO*250 GRS	50171904	Pepinillos enteros en salmuera pasteurizados	<p>Aspecto: pepinillos frescos de tamaño uniforme color verde</p> <p>Calificación: 9 11</p> <p>unds/kg.</p> <p>Olor: Fresco, ácido</p> <p>Sabor:a pepinillo, vinagre</p> <p>Textura: firme</p>	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y



						almacena miento
150	PIÑA EN RODAJAS EN CONSERVA	LATA*5 65 GRS	5036560 2	Conserva preparada a partir de frutos de calidad Choice, que son higiénicamente envasados con adición de azúcar dando por resultado un producto de calidad superior.	Piña rodajas, agua, azúcar y acidulante; ácido citríco.	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las caracterís ticas del producto y aseguren su conservac ión lo preserven durante su transport e y almacena miento
151	PREMEZCLA PARA BISCOCHUELO /	BOLSA* 2,5 KG	5018170 8	: Harina de trigo, azúcar flor, almidón de maíz, agente de batido, agentes leudantes (bicarbonato de sodio y fosfatos), propionato de calcio, Carboximetilcelulosa , sabor idéntico a natural.	especial para elaboracion de produtos de panificacion	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las caracterís ticas del producto y aseguren su conservac ión lo preserven durante su transport e y almacena miento



El empleo
es de todos

Mintrabajo

152	HARINA DE MAIZ BLANCA	BOLSA* 500 GRS	5022100 2	Calidad NTC 3594	Características sensoriales de la harina de maíz precocido: Olor: característico de la maíz precocido. Color: blanco o amarillo depende de la variedad. Sabor: ligeramente dulce propio del maíz precocido. Aspecto: polvo o harinoso sin aglutinación o compactación, de aspecto homogéneo. No se permite el uso de conservantes. La harina de maíz precocida debe estar libre de impurezas, presencia de plagas y olor extraño objetable. La harina de maíz precocido debe mantenerse empacado en condiciones de humedad y limpieza que garanticen su conservación. La harina de	El producto podrá ser empacado o en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social
-----	--------------------------	----------------------	--------------	------------------	---	---

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1
Certificado No. CO-SC-CER339081-1



					maíz precocida no debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables.	
153	POLVO DE HORNEAR	FCO* 80GR	50181708	Mezcla homogénea de ingredientes que actúan como agentes leudantes en productos de panadería, pastelería, etc. .	Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, peso, lote de producción y fecha de vencimiento . Registro sanitario INVIMA	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento



El empleo
es de todos

Mintrabajo

154	RAIZ CHINA	RECIPIE NTE *250 GRS	5041191 5	NTC 1291	Raíz de tubérculo. Generalmen te de de 1 cm de largo, de color café claro y extremos café oscuro. Deben tener apariencia fresca, sin signos de envejecimie nto que genere devolución del producto. No presencia de tierra ni sustancias extrañas. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social	Debe ser de color homogén eo. No presentar coloracio nes ni signos de pardeami entos, ni babosidad es. Debe llegar en bolsa bandeja plástica de baja densidad, máximo y con orificios en la misma, para que permita la aireación del producto. Debe llegar refrigerad o. Cumplir con normas de rotulación para alimentos .
-----	------------	-------------------------------	--------------	----------	--	---

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SC-CER33681-1

Certificado No.
CO-SC-CER33981-1

155	FECULA DE MAIZ	CAJA*3 80GR	5022130 3	Cumplir con la NTC 926	El almidón o fécula de maíz se debe presentar en forma de polvo fino, blanco libre de partículas negras, suciedad u otras impurezas, no debe tener olor. En el almidón o fécula de maíz no se permite la adición de edulcorantes, saborizantes ni ningún otro aditivo. Requisitos Específicos El almidón o fécula de maíz sin modificar para la industria alimentaria debe cumplir con los requisitos establecidos en la norma NTC 926 y Microbiológicos	El almidón de maíz en sus usos, se debe empacar en bolsas de papel kraft o plásticas que permitan conservar la calidad e higiene del producto y facilitar el manejo como mínimo. El rotulado del producto debe
-----	-------------------	----------------	--------------	------------------------	--	--



El empleo
es de todos

Mintrabajo

156	SAL MARINA	CAJA *800GR	5017155 1	NTC 603	<p>No debe contener impurezas orgánicas, arena entre otros. Color: blanco Solubilidad: altamente soluble en agua Textura: granulada en forma de polvo o en solido granulado en forma de bloque. El contenido de minerales estará determinado por especie y etapa productiva del animal. Requisitos Específicos Características fisicoquímicas de las sal mineralizada: Humedad % m/m : 5 % máximo Fluor, con respecto al fosforo, mg/kg (ppm) : 1 parte por 100 partes de fosforo Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 603</p>	<p>Los empaques deben ser de un material, inalterable al contacto con el producto y debe garantizar su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la NTC 421..</p>
-----	------------	----------------	--------------	---------	--	---

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SC-CER33681-1

Certificado No.
CO-SC-CER33981-1

157	SALSA / CHINA	FCO *180 GRS	50171831	ES UN CONDIMENTO PRODUCIDO AL FERMENTAR SEMILLAS DE SOYA CON LOS HONGOS ASPERGILLUS ORYZAE O ASPERGILLUS SOJAE. SE ELABORA TRADICIONALMENTE MEDIANTE LA FERMENTACIÓN DE GRANOS DE SOJA CON TRIGO TOSTADO PARTIDO, QUE SE ACOMODAN EN BLOQUES Y SE SUMERGEN Y SACAN VARIAS VECES EN UN CALDO FRÍO DE AGUA Y SAL, EL PROCESO DURA CERCA DE UN AÑO EN OLLAS DE BARRO, EN OCASIONES SE LE AGREGAN HONGOS SECOS COMO CHAMPIÑONES.	Ideal para sazonar comidas, acompañar al sushi, aromatizar sopas..	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
158	SALSA DE AJO	FCO*155 SML	50171831	Producto 100% natural, obtenido a partir de ajo en polvo de origen chino, adicionado de azúcar, sal y otros aditivos, envasado en condiciones altamente higiénicas para garantizar su conservación y características de calidad. COMPOSICION: Agua, Vinagre, Ajo en polvo, Azúcar, Sal, Glutamato, Goma Xanthan	La Salsa de Ajo está elaborada de tal forma que su aplicación directa en diversas comidas saladas, no requiera la adición de otro tipo de aderezo y complemente además la dieta diaria.	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
159	SALSA / NEGRA	FCO*180 GRS	50171831	COMPUESTA POR: AGUA, VINAGRE, AZÚCAR INVERTIDO, PROTEÍNA VEGETAL HIDROLIZADA (SOYA, MAÍZ), SAL, AZÚCAR, SABOR NATURAL (SALSA NEGRA, LIMA), COLORANTE NATURAL (COLOR CARAMELO) , ES USADA COMO CONDIMENTO LÍQUIDO EN PREPARACIONES CON CARNES.	MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES , FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500

					MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.	conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
160	SALSA BOLOGNESE	FCO*42 5GR	5017183 1	Agua, carne vacuno molida, cebollas, tomate polvo (puré de tomate deshidratado (54%), azúcar, almidón de pasta, sal aceite, grasa vegetal (girasol y palma), extracto de levadura cebolla, especias y ácido cítrico), zanahoria, soja, aceite de girasol, ajos, sal, azúcar, vino tinto, puerros, apio, nuez moscada, comino molido, orégano, albahaca, pimienta blanca,)	Salsa de carne molida con tomate y especias	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
161	SALSA CURRY	FCO*17 5GR	5017183 1	Agua, pulpa de piña en su jugo, puré de manzana, aceite vegetal de girasol, almidón modificado, azúcar, curry 2% (cúrcuma, pimienta blanca, macis, cilantro, jengibre, cardomomo, clavo, canela, cayena y anís), sal, vinagre de alcohol	MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento

162	SALSA NAPOLITANA	PAQ*20 0 GR DP -	5017183 1	La salsa napolitana es una salsa con base de tomate y vegetales para pasta, envasada al vacío Y congelada, siguiendo estrictas condiciones higiénicas. Para uso profesiona	Olor Característic a tomate frito Color: Rojo Sabor: Sabor a sofrito de tomate con vegetales Textura Textura semilíquida	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las caracterís ticas del producto y aseguren su conservac ión lo preserven durante su transport e y almacena miento
163	SALSA /SOYA	BOTELL A*10 ONZ	5017183 1	LA SALSA DE SOYA, TAMBIÉN ES CONOCIDA COMO SALSA CHINA, ES UN CONDIMENTO PRODUCIDO AL FERMENTAR SEMILLAS DE SOYA CON LOS HONGOS ASPERGILLUS ORYZAE O ASPERGILLUS SOJAE. SE ELABORA TRADICIONALMENTE MEDIANTE LA FERMENTACIÓN DE GRANOS DE SOJA CON TRIGO TOSTADO PARTIDO, QUE SE ACOMODAN EN BLOQUES Y SE SUMERGEN Y SACAN VARIAS VECES EN UN CALDO FRÍO DE AGUA Y SAL, EL PROCESO DURA CERCA DE UN AÑO EN OLLAS DE BARRO, EN OCASIONES SE LE AGREGAN HONGOS SECOS COMO CHAMPIÑONES.	MARCA RECONOCID A, PRODUCTO SIN CARACTERÍS TICAS ORGANOLÉP TICAS OBJETABLES , FECHA DE VENCIMIEN TO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las caracterís ticas del producto y aseguren su conservac ión lo preserven durante su transport e y almacena miento
164	SALSA TERIYAQUI	BOTELL A*10 ONZ	5017183 1	La salsa Teriyaki Kikkoman está hecha con salsa de soja elaborada naturlamente, vino y especias y es ideal para todas las carnes, aves, pescados y verduras, ya sea a la barbacoa, a la parrilla al horno o fritos	Sabor: Salado, ácido, carnoso, regusto agradable, especiado y con sabor a vino Aroma: Con notas a salsa de soja, bien balanceado,	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las caracterís ticas del producto y aseguren su



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					picante Aspecto: marrón rojizo	conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
165	MIEL MOSTAZA	PAQ*20 OGR	5017183 1	Agua, aceite de girasol, miel (10%), mostaza Maille a la antigua (8%) (agua, semillas de MOSTAZA, vinagre de alcohol, sal, vino blanco (contiene SULFITOS), azúcar, especias, acidulante (ácido cítrico), conservante (E224)(contiene SULFITOS)), vinagre de sidra, almidón modificado de maíz, yema d	MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
166	SALSA MOSTAZA	PAQ*20 OGR	5017183 1	Es el producto preparado a partir de la semilla de mostaza en cualquiera de sus formas de utilización, sazonado con vinagre con la adición facultativa de los ingredientes de sal, azúcares, almidones, especias diversas y sustancias aromatizantes.	Aspecto y color: color amarillo más o menos intenso. Sabor y olor característicos, libre de presencias extrañas.	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1 CO-SC-CER339081-1

167	SALSA MOSTANEZA RANCHERA	PAQ*20 0 GR	5017183 1	Salsa mayonesa & mostaza, preparada con huevos de gallina libres de jaula, baja en sodio, sin conservantes, colorantes ni saborizantes artificiales.	MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
168	SALSA MOSTANEZA AJO	PAQ*20 0 GR	5017183 1	Salsa mayonesa & mostaza, preparada con huevos de gallina libres de jaula, baja en sodio, sin conservantes, colorantes ni saborizantes artificiales.	MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
169	SALSA MOSTAZA DIJON	FCO *200 GR	5017183 1	Agua, semilla de mostaza, vinagre de alcohol, sal, acidulante: ácido cítrico y conservador (metabisulfito potásico). mostaza cuidadosamente seleccionadas se cortan finamente, no se trituran, para garantizar la textura más suave posible.	De sabor intenso, ligeramente picante y con una suave textura cremosa.	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su



El empleo
es de todos

Mintrabajo

						conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
170	SALSA MOSTAZA DIJON A LA ANTIGUA	FCO*20 0 GR	5017183 1	Agua, semilla de mostaza, vinagre de alcohol, sal, acidulante: ácido cítrico y conservador (metabisulfito potásico). mostaza cuidadosamente seleccionadas se cortan finamente, no se trituran, para garantizar la textura más suave posible.	De sabor intenso, ligeramente picante y con una suave textura cremosa.	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SC-CER33681-1

Certificado No.
CO-SC-CER339081-1

171	SALSA DE TOMATE	PAQ*40 OGR	5017183 1	Cumplir NTC 921. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan	<p>Producto elaborado a partir de tomates sanos y maduros, enteros, troceados o triturados, o de pulpa, pasta o concentrado de tomate, adicionado de sal, edulcorantes, vinagre, condimentos, especias y aditivos con o sin la adición de aditivos permitidos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - De consistencia semisólida. - Con adición de condimentos y especias. - Consistencia blanda y uniforme. - Olor propio del tomate y libre de olores extraños. - Sabor agridulce y libre de sabores extraños. - Olor rojo uniforme. - No deberá presentar partes decoloradas ni oscuras o ennegrecimientos. - El producto debe estar libre de contaminación 	<p>Doy pack, grado alimentario o de primer uso.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
-----	-----------------	---------------	--------------	---	--	---



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					<p>ón química</p> <ul style="list-style-type: none">- Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico.- Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad.- El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.	
--	--	--	--	--	---	--

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SC-CER33681-1



Certificado No.
CO-SC-CER33981-1

172	SALSA DE TOMATE IMPORTADA	FCO*14 ,5 ONZ	5017183 1	Cumplir NTC 921. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan	<p>Producto elaborado a partir de tomates sanos y maduros, enteros, troceados o triturados, o de pulpa, pasta o concentrado de tomate, adicionado de sal, edulcorantes, vinagre, condimentos, especias y aditivos con o sin la adición de aditivos permitidos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - De consistencia semisólida. - Con adición de condimentos y especias. - Consistencia blanda y uniforme. - Olor propio del tomate y libre de olores extraños. - Sabor agridulce y libre de sabores extraños. - Olor rojo uniforme. - No deberá presentar partes decoloradas ni oscuras o ennegrecimientos. - El producto debe estar libre de contaminación 	<p>Doy pack, grado alimentario o de primer uso.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
-----	---------------------------------	------------------	--------------	---	--	---



					<p>ón química</p> <ul style="list-style-type: none">- Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico.- Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad.- El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.	
--	--	--	--	--	---	--



173	SALSA DE AJI	FCO * 180 GR	5017183 1	Calidad NTC 4423	<p>La pasta o salsa de ají, es el producto elaborado a partir de jugo o pulpa o concentrado del ají (<i>Capsicum annuum</i>, L.), baya que debe estar maduros, limpios y sanos; al que se le puede adicionar tomate, pimentón, edulcorantes, especias colorantes y conservantes permitidos y que son sometidos a tratamiento físico que garantice su conservación.</p> <p>Requisitos generales</p> <p>Características organolépticas de la pasta de ají:</p> <p>Color: generalmente rojo característico del producto.</p> <p>Olor: fuerte propio del producto.</p> <p>Sabor: fuerte astringente y picante</p> <p>La pasta de ají debe tener un producto limpio (sin materiales</p>	El ají debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1631.
-----	--------------	-----------------	--------------	------------------	--	--



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					extraños), con un color típico de la variedad, de aspecto fresco. La pasta de ají debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.	
--	--	--	--	--	---	--

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SC-CER33681-1

Certificado No.
CO-SC-CER33681-1



174	VINAGRETA MANGO-CHIA	FCO*33 OGR	5017170 7	: Agua, aceite de girasol (32%), vinagre de vino blanco, mostaza (10%) (agua, semillas de MOSTAZA, vinagre de alcohol, sal, aromas, especias), azúcar, vinagre de alcohol, especias, sal, aceite de oliva virgen extra (1%), almidón modificado de maíz, plantas aromáticas (0,2%) (orégano, majorana, albahaca, romero), zumo de limón concentrado, espesante (goma xantana), jarabe de azúcar invertido, zumo de zanahoria concentrado, cártamo concentrado, extracto de levadura, aroma natural, antioxidante (EDTA de calcio y disodio). Puede contener sésamo		Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
175	VINAGRE BLANCO	FCO * 500ML	5017170 7	Cumplir con NTC 2188: Vinagre.	Producto proveniente de la fermentación alcohólica y la Subsiguiente fermentación acética de infusiones, maceraciones o cocimiento de frutas azucaradas. Requisitos generales Transparente, libre de partículas en suspensión, vegetación criptogámica Residuos animales. No puede tener estos residuos Olor propio y sabor ácido no acre	El producto debe estar envasado en recipientes de vidrio.



176	VINAGRE DE FRUTAS	FCO*50 OML	50171707	Cumplir con NTC 2188: Vinagre.	Producto proveniente de la fermentación alcohólica y la Subsiguiente fermentación acética de infusiones, maceraciones o cocimiento de frutas azucaradas. Requisitos generales Transparente, libre de partículas en suspensión, vegetación criptogámica Residuos animales. No puede tener estos residuos Olor propio y sabor ácido no acre	El producto debe estar envasado en recipientes de vidrio.
177	VINAGRE BALSAMICO	BOTELLA*250 ML	50171707	Cumplir con NTC 2188: Vinagre.	Vinagre obtenido por maceración en barrica, de vino de Módena (Italia). Composición Vinagre de vino, mosto de uva concentrado, mosto de uva cocido, colorante caramelo E-150d. Contiene sulfitos.	Olor/sabor Característico Color Marrón oscuro

178	YUCARINA	*CAJA 300GR	5022130 3	<p>El harina de yuca es un producto blanco, fino, que se obtiene del secado y molienda de la raíces de yuca (Manihotsp.). Este producto contiene además de almidón, proteínas, azúcares, fibra y cenizas.</p> <p>Requisitos generales</p> <p>Características sensoriales de la harina de yuca: Olor: propio de la harina de yuca. Color: blanco. Sabor: característico del producto</p> <p>Aspecto: polvo o harinoso sin aglutinación o compactación, de aspecto homogéneo</p>	<p>No se permite el uso de conservantes. La harina de yuca debe estar libre de impurezas, presencia de plagas y olor extraño objetable. La harina de yuca debe mantenerse empacado en condiciones de humedad y limpieza que garanticen su conservación</p>	<p>El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación</p>
179	SALVADO NATURAL	BOLSA* 450 GRS	5022110 1	<p>Cumplir NTC 5986.</p> <p>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan</p>	<p>Hierba aromática, intenso olor y característico o sabor.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Producto seco - Color verde. - Uso como especia en diversas preparaciones - Sin presencia de palos, cascarillas o piedras, libre de impurezas, insectos y materiales extraños. - Libre de ataque de insectos y enfermedades, materiales extraños, daño 	<p>Bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto del mismo origen, categoría y color



					<p>mecánico, manchas y sin presencia de humedad.</p> <p>- El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima</p>	
180	HIELO	PAQ*2K G	5020230 2	<p>El hielo es básicamente agua en estado sólido. Es incoloro, transparente y cristaliza en el sistema hexagonal.</p> <p>Requisitos Específicos</p> <p>El agua para la elaboración de hielo debe ser de calidad potable y para su almacenamiento debe cumplir con la normatividad sanitaria vigente. El agua para producción de hielo no deberá contener sustancias o cuerpos extraños de origen biológico, orgánico.</p>	<p>El rotulado del producto debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.</p>	<p>El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación</p>

181	LECHE DE SOYA CORRIENTE	BOLSA* 500 GRS	50151515	Cumplir Resolución 2674 de 2013. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan	<p>Producto que se obtienen a partir de las semillas de soja, molidas con agua y calentadas al vapor durante un periodo de tiempo comprendido o entre 15 y 20 minutos. Posteriormente se le añaden minerales como el calcio y vitaminas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Con aditivos e ingredientes permitidos. - Sabores surtidos. - Sabor: Característico o al sabor declarado. - Olor: Uniforme semejante al sabor declarado. - Color: Uniforme semejante al sabor declarado. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su 	<p>Caja o bolsa UHT), grado alimentario o de primer uso.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
-----	-------------------------	----------------	----------	--	---	--

					vida útil mínima.	
182	TORTILLA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCA	PAQ 8 UND DE*30GR	50221303	Tortillas a base de harina de maíz precocida y maíz blanco	MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento
	FRUTAS Y VERDURAS	UM				
183	ACELGA	*KILO	50402800	NTC 5400	Hojas verdes onduladas de color verde, penca de color blanco muy puro, con una anchura hasta 10	la hoja y debe presentar un color verde amarillo claro en sus hojas, no debe presentar color



					centímetros . Las hojas deben tener aspecto fresco, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas	amarillo pálido en sus hojas ó tallo
184	AGRAZ BANDEJA	BANDEJ A*200 GRS	5030220 4	NTC 1291	No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. No deben ser verde, bayas enteras, limpias, sanas, libres de daños causados por plagas y enfermedades o maltratos en poscosecha	Fruto pequeño de color rojo o morado, sin muestras de ataque por insectos o pudrimiento, firme al tacto En bandeja de icopor envuelta en papel vinipel dentro de Canastillas con perforaciones que permitan su conservación y transporte.
185	AGUACATE COMÚN	*KILO	5040170 3	NTC – 1248	los aguacates deben estar Intactos y enteros, sanos; se excluye la producción afectada por podredumbre o alteraciones que los hagan inadecuados	Los aguacates se deben empacar de tal forma que se proteja el producto adecuadamente. Los materiales utilizados para el

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. 50-CER33681-1 CO-SC-CER339081-1



					para el consumo, libres de daños causados por baja temperatura, los pedúnculos deben tener un corte limpio	empaque deben ser nuevos, limpios ecológicamente y de una calidad tal que evite ocasionar daños externo o interno al fruto. Los empaques deben estar libres de cualquier materia extraña.
186	AHUYAMA	*KILO	50403906	Calidad Debe cumplir con NTC 1291	El producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio y libre de magulladuras, insectos, humedad externa anormal, olores extraños	Sin magulladuras, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos, químicos y signos de pudrición. Textura suave y firme al tacto y aspecto de fruto lleno y fresco El producto se requiere con un vida útil mínima de 3 días contados a partir de la fecha de entrega

187	AJO IMPORTADO	MALLA *3UND	1015153 2	Deberá cumplir con NTC-4423	Los dientes del producto deben estar enteros homogéneos de 3 cm cada cabeza aprox. y con la cáscara integra. No presentar signos de ataque de plagas. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Debe estar libre de agentes extraños y sabores y olores desagradables diferentes al propio. Deben tener color uniforme, olor a vegetal; sin magulladuras y debe estar entero. El producto debe tener una vida útil de 10 días como mínimo.	Deberán ser empacadas en bolsas grado alimentario de primer uso que garanticen su preservación. Los recipientes deberán brindar la suficiente protección al producto, de manera que se garantice la manipulación, transporte, y conservación.
-----	------------------	----------------	--------------	-----------------------------	--	---

188	ALCACHOFA	*KILO	5040150 9	NTC 3627-2	<p>Debe estar libre de la presencia de plagas, manchas, exenta de humedad no propia del fruto, debe presentar color y olor característico. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Peso aproximado entre 150 y 200gr, color verde oscuro opaco, y dimensiones aproximadas 12 y 15 cm de alto por 8 y 10 cm de diámetro.</p>	<p>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto y separado en bolsas tina, rotulado con el nombre del proveedor y fecha de empaque.</p>
-----	-----------	-------	--------------	------------	---	--

189	APIO	*KILO	5040270 2	Calidad NTC 1291	<p>El tallo debe ser apretado, las hojas no deben tener indicios de contaminación por plagas ni signos de pudrición. Aspecto fresco, sano, no debe dar muestras de amarillamiento en las hojas, marchitamiento, manchas, olores y sabores extraños. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Debe presentar color verde intenso y olor característico de la hortaliza. El apio debe ser categoría I. El producto se requiere con una vida útil mínima de 2 días contados a partir de la fecha de entrega.</p>	<p>Se deben empacar en bolsa plástica. Cerrada solo por un lado para evitar que el producto exudé y se llegue a producir contaminación por hongos.</p>
-----	------	-------	--------------	------------------	--	--

190	ARANDANO FRUTO	*RECIPIENTE * 200 GR	5030380 5	<p>Baya globosa de color negro azulado cuyo diámetro se encuentra entre los 6mm y los 15mm, su pulpa es aromática, jugosa y de sabores dulces y ácidos, contiene numerosas semillas de pequeño tamaño.</p>	<p>Apariencia Algunos factores a tener en cuenta dentro de la apariencia es la forma, uniformidad, ausencia de deficiencias, tamaño, textura lisa, y firmeza del fruto. Aroma Olor característico del fruto de baja intensidad Color color negro azulado intenso con textura opaca Sabor se expresa en términos de la combinación de principios dulces y ácidos</p>	<p>Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento</p>
-----	----------------	----------------------	-----------	--	---	---



El empleo
es de todos

Mintrabajo

191	ARRACACHA	*KILO	5040720 1	NTC 1251	<p>Sana, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, amarillo claro, de aspecto fresco, libre de cualquier humedad anormal exterior, no debe presentar indicios de deshidratación, ni consistencia leñosa. no debe presentar indicios de pudrición o heridas libre de fisuras, magulladuras y libre de defecto de coloración No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social Sana, la arracacha debe llegar limpia, sin raíces secundarias, turgentes sin bifurcaciones, libre de daños de</p>	<p>A granel para uso alimentario o de alta calidad, en canastillas limpias Los recipientes deberán brindar la suficiente protección al producto, de manera que se garantice la manipulación, transporte, y conservación</p>
-----	-----------	-------	--------------	----------	---	---

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1
Certificado No. CO-SC-CER339081-1

					consistencia firme y dura, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras. Amarillo claro	
192	ARVEJA VERDE DESGRANADA	BOLSA* 500 GRS	50403515	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 1250. Arveja, Calidad	Deben ser firmes al tacto, no debe tener deterioro en su color, olor y apariencia debido a exceso de humedad, no deben tener indicio de ataque causado por hongos. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio	Deberán ser empacadas en bolsas grado alimentario de primer uso y en empaques que garanticen su transporte y preservación



					de la Protección Social. Color verde claro opaco, no debe tener indicios de germinados ni colores amarillentos ni oscuros.	
193	BANANO	*KILO	5030170 3	NTC 1190 - NTC 5400	Vinagre obtenido por maceración en barrica, de vino de Módena (Italia). Composició n Vinagre de vino, mosto de uva concentrado , mosto de uva cocido, colorante caramelo E- 150d. Contiene sulfitos.	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfecta das.

194	BERENJENA	*KILO	5040350 2	NTC 1220	<p>El fruto, comestible, es una baya de 5 hasta 30 cm de longitud de forma esférica, oblonga o alargada en la mayoría de los casos, con una piel lisa, brillante y de colores diversos según la variedad, la más común es la de color morado al madurar, pero existen blanca, púrpura, negra, amarilla y roja o de colores mezclados, sobre todo blanco, morado y verde. Tiene vitaminas A, B1, B2, B3, C y folatos. La berenjena debe estar madura debe estar entera brillante lisa firme sin manchas verdes ni grietas</p>	<p>Deberán ser empacadas en bolsas grado alimentario o de primer uso y en empaques que garanticen su transporte y preservación.,</p>
-----	-----------	-------	--------------	----------	--	--

195	BOROJO CHONTADURO	*250 GRS	5030750 3	Borojoa patinoi Cuatrec.; Borojoa sorbilis Cuatrec. Ambas especies son muy parecidas, variando en los tipos de suelo donde crecen. La fruta de Borojo tiene 7-12 centímetros de diámetro, es de color verde y cambia a chocolate cuando madura; la pulpa es de color chocolate, ácida, y densa (30º Brix, consistiendo principalmente de fructosa y glucosa de alto contenido proteínico)	Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés y sin moho, desprovista de humedad exterior, anormal, no presentar rasgaduras ni coloraciones blancas en la pulpa olor característico y tejidos finos Sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las Hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Color: propio del producto Consistencia firme. Sabor: característico	El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, El cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene
196	BREVA	*KILO	5030000 0	Producto proveniente del árbol de brevo. Color verde oscuro característico, ovalado y con un pezón alargado el cual debe ser cortado en la cosecha a 0.5 cm del fruto. No debe presentar signos de putrefacción. No cortadas producidas por transporte o almacenamiento. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.	Debe ser firme al tacto y no presentar signos de ablandamientos que den la sensación de putrefacción. No se aceptan presencia de coloraciones extrañas ni sospechas de	En bolsas de gr, en canastillas limpias

					fertilizantes ni venenos	
197	BROCOLI	*KILO	5040200 1	<p>NTC - 1291 Brócoli inflorescencia proveniente de la especie Brassica eleracea variedad : legacy, maratón y coronado Linnaeus. Hortaliza de color Verde claro a oscuro a medida que madura. Parte comestible Flor, (inflorescencia). Las hortalizas frescas deben conservarse adecuadamente hasta el momento del consumo. Las condiciones y duración del almacenamiento influyen mucho en el aspecto y valor nutritivo. La mayoría de las hortalizas deben conservarse a temperaturas bajas con una alta humedad ambiental. Se aconseja ponerlas en bolsas agujereadas o con láminas de aluminio y evitar que el envase sea hermético. En el frigorífico se pueden conservar algunos días, según la clase de hortaliza. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social</p>	El producto debe cumplir los requisitos establecidos en la NTC - 1374	<p>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulac</p>



El empleo
es de todos

Mintrabajo

						ión para preservar la calidad del producto en canastillas . El producto se recibe a granel empacada individual envuelta en papel vinipel
--	--	--	--	--	--	--

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SC-CER33681-1



Certificado No.
CO-SC-CER339081-1

198	CALABACÍN AMARILLO	*KILO	1015150 5	<p>El calabacín, calabacita, zucchini, zapallito o zapallo es una de las variedades de Cucurbita pepo L., de la familia de las cucurbitáceas, frutos que se emplean como alimento. Los frutos, oblongos y pepónide carnosos, unilocular, sin cavidad central, de color variable, liso, estriado, reticulado y varían mucho en tamaño dependiendo de la variedad. La cáscara es lisa y dura y también varía en color.</p> <p>El calabacín, con un alto contenido de agua (93%), es rico en minerales, sobre todo potasio, vitamina C y β-caroteno.</p>	<p>Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291</p> <p>Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p>	<p>El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto o por frutos de la misma variedad, y calidad</p>
199	CALABACÍN VERDE	*KILO	1015150 5	<p>El calabacín, calabacita, zucchini, zapallito o zapallo es una de las variedades de Cucurbita pepo L., de la familia de las cucurbitáceas, frutos que se emplean como alimento. Los frutos, oblongos y pepónide carnosos, unilocular, sin cavidad central, de color variable, liso, estriado, reticulado y varían mucho en tamaño dependiendo de la variedad. La cáscara es lisa y dura y también varía en color.</p> <p>El calabacín, con un alto contenido de agua (93%), es rico en minerales, sobre todo potasio, vitamina C y β-caroteno.</p>	<p>Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291</p> <p>Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p>	<p>El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto o por frutos de la misma variedad, y calidad</p>

200	CALABAZA	*KILO	50403910	<p>La Calabaza pertenece a la familia de las Cucurbitáceas y su planta es la calabacera. Necesitan de un clima cálido y húmedo. Su origen es incierto, pero parece ser que es de Asia Meridional, que de allí llegó a América Central extendiéndose por todo el país de norte a sur. Los colonizadores españoles la trajeron a España en el siglo XV y de nuestro país se extendió por toda Europa. Actualmente, se cultiva en todo el mundo, principalmente en los terrenos de climas más calurosos.</p>	<p>Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p>	<p>El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad</p>
201	CHAMPIÑONES TAJADOS	CAJA*250GR	50404803	<p>Champiñones frescos que corresponden a las características de variedades cultivadas del género Agaricus (Psalliota). El champiñón contiene una gran variedad de minerales destacando el contenido en Selenio, Fósforo, Magnesio y Potasio. De igual manera, contiene pequeñas cantidades de vitamina A (especialmente los silvestres), C (se pierde rápidamente si no son muy frescos) B1 y D</p>	<p>Tiene forma redondeada, globosa, que recuerda a la de un paraguas; su tamaño es mayor o menor según la edad del hongo; Su tronco tiene forma cilíndrica, es liso, blanco. Las condiciones ambientales dependen en gran parte de las características de los locales donde se realiza el cultivo.</p>	<p>De color blanco, limpios, peso unitario aproximado de 15 a 20 g, enteros, frescos, sin marcas negras o rojas por golpes o humedad excesiva. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 932</p>

202	CHAMPIÑONES ENTEROS	CAJA*2 50GR	5040480 3	<p>Champiñones frescos que corresponden a las características de variedades cultivadas del género Agaricus (Psalliota).</p> <p>El champiñón contiene una gran variedad de minerales destacando el contenido en Selenio, Fósforo, Magnesio y Potasio. De igual manera, contiene pequeñas cantidades de vitamina A (especialmente los silvestres), C (se pierde rápidamente si no son muy frescos) B1 y D</p>	<p>Tiene forma redondeada, globosa, que recuerda a la de un paraguas; su tamaño es mayor o menor según la edad del hongo; Su tronco tiene forma cilíndrica, es liso, blanco. Las condiciones ambientales dependen en gran parte de las características de los locales donde se realiza el cultivo.</p>	<p>De color blanco, limpios, peso unitario aproximado de 15 a 20 g, enteros, frescos, sin marcas negras o rojas por golpes o humedad excesiva. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 932</p>
203	CARAMBOLO	BANDEJA*500	1016152 8	<p>Fruta que tiene una forma muy curiosa, ovalada, alargada, con cinco aristas o alas, y al corte, tiene la forma de una estrella de cinco puntas, es de pequeño tamaño, con una longitud que oscila entre 7 y 12 cm; tiene una piel fina, lustrosa y comestible, de color entre verde o dorado y amarillo-anaranjado cuando está madura; la pulpa es crujiente, de suave textura y amarilla vidriosa, tiene pocas o ninguna semilla, jugosa y con un fino sabor agridulce; los frutos grandes de la carambola son más sabrosos y dulces que los más pequeños y con un sabor más agridulce.</p>	<p>Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas café y sin moho, desprovista de humedad exterior, anormal, no presentar rasgaduras ni coloraciones blancas en la pulpa olor característico y tejidos finos</p> <p>Sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las Hojas, libre de la presencia de insectos y</p>	<p>Los defectos no deben exceder el 10% del área total del Producto.</p>



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					enfermedades. Color: amarillo Consistencia firme. Sabor: característico.	
--	--	--	--	--	--	--

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SC-CER33681-1



Certificado No.
CO-SC-CER339081-1

204	CEBOLLA CABEZONA BLANCA	*KILO	5040221 0	Genero Allium, variedad Yellow Granex, Raíz fibrosa, poco profundas y sin ramificaciones. Tallo, está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado.	Las cebollas deberán encontrarse en condiciones satisfactorias al lugar de destino, enteras: se tolera la presencia de pequeñas grietas en la superficie de la piel o ausencia de parte de ésta, siempre y cuando la pulpa quede protegida, exentas de cualquier daño causado por congelamiento, libres de humedad externa anormal, de plagas, mohos u hongos o daños causados por éstas, el tallo deberá estar doblado o con un corte limpio y la longitud no podrá exceder los 4 centímetros. Sana con la forma característica, de aspecto fresco, limpia y libre de	De color blanco. Las cebollas deben estar en un estado y fase de desarrollo que les permita conservar se bien durante el transporte y manipulación. El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1221. Debe estar empacado en bolsa de material de polipropileno por un (1) kilo que permita la transpiración del producto. El empaque debe
-----	-------------------------------	-------	--------------	---	--	---



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					ataques de insectos y enfermedades	cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y normas técnicas NTC 1221-2 Numeral 3 y 5.10. El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado. El producto embalado en cumplimiento la norma técnica NTC 5422.
--	--	--	--	--	------------------------------------	---

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1
Certificado No. CO-SC-CER33681-1

205	CEBOLLA CABEZONA ROJA	*KILO	5040220 5	Las cebollas deberán encontrarse en condiciones satisfactorias al lugar de destino, enteras: se tolera la presencia de pequeñas grietas en la superficie de la piel o ausencia de parte de ésta, siempre y cuando la pulpa quede protegida, exentas de cualquier daño causado por congelamiento, libres de humedad externa anormal, de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas, el tallo deberá estar doblado o con un corte limpio y la longitud no podrá exceder los 4 centímetros. Sana con la forma característica, de aspecto fresco, limpia y libre de ataques de insectos y enfermedades	De color rojo. Las cebollas deben estar en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1221.	Debe estar empacado o en bolsa de material de polipropileno
206	CEBOLLA LARGA	*ATADO	5040220 7	De la familia Umbelífera, se utiliza para ensaladas, y condimentar comidas. El tallo debe ser apretado, las hojas no deben tener indicios de contaminación por plagas ni signos de pudrición. No debe llegar con indicios de tierra ni raíces.	El tallo debe ser de color blanco homogéneo, las hojas alargadas y con un tono verde brillante.	No deben presentar signos de pudrición, ni coloración amarilla en sus hojas.

207	CEBOLLA PUERRO	*KILO	5040220 7	El puerro consta de tres partes bien diferenciadas, hojas largas y lanceoladas, bulbo alargado blanco y brillante y numerosas raíces pequeñas que van unidas a la base del bulbo. En conjunto el puerro tiene aproximadamente unos 50 cm de altura, con 3 a 5 cm en grosor. Las hojas son verdes oscuras y verdes azuladas, planas, largas, lanceoladas, estrechas, enteras y abiertas hacia arriba	El bulbo es membranos o y de forma oblonga, alargado y de color blanco brillante, donde se puede ver la presencia de numerosas raicillas también de color blanco. Tanto el bulbo como las hojas son las partes comestibles de esta hortaliza.	Tallo de color blanco alargado y diámetro de 3 a 4 cm de grosor, sin presencia de tierra, las puntas de las hojas deben estar recortadas
208	CEBOLLIN	*ATADO	5040310 1	Nombre común o vulgar: Cebollino, Cebollinos, Ciboulette, Cebollín Nombre científico o latino: Allium schoenoprasum. Son una variedad de cebollas sin bulbo disponibles prácticamente todo el año. La planta produce una floración permanente, con escapos de 20 a 30 cm de altura, que sustentan vistosas umbelas de color púrpura que producen numerosas semillas, parecidas a las de cebolla, aunque más pequeñas, y que pueden usarse para establecer el cultivo. Producción de sus hojas para condimento	Fresco, color verde oscuro, con puntas sanas sin muestras de resequeidad o ataque por insectos	No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social

209	CHAMPIÑONES ENTEROS	BANDEJA	50404803	<p>Champiñones frescos que corresponden a las características de variedades cultivadas del género Agaricus (Psalliota). El champiñón contiene una gran variedad de minerales destacando el contenido en Selenio, Fósforo, Magnesio y Potasio. De igual manera, contiene pequeñas cantidades de vitamina A (especialmente los silvestres), C (se pierde rápidamente si no son muy frescos) B1 y D</p>	<p>Tiene forma redondeada, globosa, que recuerda a la de un paraguas; su tamaño es mayor o menor según la edad del hongo; Su tronco tiene forma cilíndrica, es liso, blanco. Las condiciones ambientales dependen en gran parte de las características de los locales donde se realiza el cultivo.</p>	<p>De color blanco, limpios, peso unitario aproximado de 15 a 20 g, enteros, frescos, sin marcas negras o rojas por golpes o humedad excesiva. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 932</p>
210	CIDRA / GUATILA	*KILO	50202202	<p>también llamado cidrayota, chayota, tayota, papa del aire, guatilla o guatila *, tiene un color que va del verde oscuro al verde claro o amarillo claro casi blanco. Cuando tierno presenta una cáscara lustrosa y consistencia dura. Puede estar cubierto por espinas o no. El chayote sin espinas tiene una apariencia más lisa y puede presentar menos hendiduras que el chayote con espinas</p>	<p>Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés y sin moho, desprovista de humedad exterior, anormal, no presentar rasgaduras ni coloraciones blancas en la pulpa olor característico y tejidos finos Sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las Hojas, libre de la presencia de insectos y</p>	<p>El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto</p>

					enfermedades. Color: propio del producto Consistencia firme. Sabor: característico	
211	CILANTRO	*ATADO	51212012	Coriandrum Sativum L. En forma de ramillete, color verde oscuro en las hojas, suave y firme, aspecto fresco, sin exceso de humedad	Aspecto fresco, limpio, sin residuos de tierra, sano de buen color externo. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.	Las hojas deben ser de color verde oscuro, sin presentar signos de pardeamiento ni sobre maduración. El producto se requiere con vida útil de tres días Calidad extra.
212	CILANTRO CIMARRON	*ATADO	51212012	Nombre científico Eryngium foetidum L. Hierba lampiña muy aromática. Hojas dispuestas en una roseta basal, obovadas u oblongas, de 5 a 18 cm de largo y de 1,5 a 5 cm de ancho, envainadoras en la base y aserradas. Flores blancas, pequeñas, agrupadas en cabezuelas bracteadas, sostenidas por ramas divididas dicotómicamente	Aspecto fresco, limpio, sin residuos de tierra, sano de buen color externo.	Las hojas deben ser de color verde oscuro, sin presentar signos de pardeamiento ni sobre maduración. El producto se requiere

						con vida útil de tres días Calidad extra.
213	CIRUELA CHILENA ROJA	*KILO	50305803	<p>La ciruela es la fruta del ciruelo, nombre común de varias especies arbóreas El ciruelo Prunus domestica es una especie botánica perteneciente a la familia de las rosáceas.</p> <p>Las Ciruelas contienen un 80% de agua, Fibra, no tiene casi calorías.</p> <p>Fruta carnosa con una única semilla rodeada de un endocarpo (Un tipo madera suave) leñoso, la pulpa es la carne que tiene el fruto y es la parte comestible de ella, la piel es muy fina</p>	<p>No debe presentar signos de infestación o infecciones Entera, sana, fresca exenta de materias extrañas visibles, libre de humedad exterior anormal y de olores o sabores extraños.</p>	<p>Ciruela roja: Se debe almacenar a temperatura ambiente no superior a 15°C o a temperatura de refrigeración aplicando las practicas de prelistamiento Consistencia firme. Los defectos no deben exceder el 10 % del área total del fruto.</p>

214	COCO	*KILO	5030700 8	El coco (Cocos nucifera) es una fruta comestible obtenida del cocotero, la palmera más cultivada a nivel mundial. Tiene una cáscara exterior gruesa y fibrosa (mesocarpio) y otra interior dura, vellosa y marrón (endocarpio) que tiene adherida la pulpa (endospermo), que es blanca y aromática	Debe mantenerse en ambientes de humedad relativa uniforme y no extrema.	Enteros sin cáscara fibrosa, pelados hasta la corteza fuerte marrón la cual debe estar sin fisuras o grietas producidas por el maltrato. Pulpa de Color blanco, Libre de manchas cafés o amarillas, Olor, sabor y consistencia a nuez fresca.
215	COLIFLOR	*KILO	5040260 1	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 1374. Genero brassica, variedad oleracea botritis, Coliflor extra del género. Las hojas son sésiles, enteras, poco a muy onduladas, oblongas, elípticas, y muy erguidas, extendiéndose en forma más vertical y cerrada.	Fresco y libre de cualquier humedad anormal exterior, su consistencia debe ser compacta y sin zonas blandas	A granel

216	CUBIOS	*KILO	50405708	<p>La mashua , mashwa , isaño , majua o cubio (Tropaeolum tuberosum) es una planta originaria de los Andes centrales, y la mayor concentración se encuentra en Bolivia y en el Perú entre los 3.500 y 4.100 msnm. En Colombia se cultivan variedades que crecen entre los 2.600 y 3.500 msnm. Planta herbácea, de crecimiento erecto, hábito rastrero y con follaje compacto. Hojas delgadas y pequeñas de color verde oscuro y brillante. (Tubérculo) órgano aprovechable, de forma cónica y color oscuro, de sabor agrio.</p>	<p>Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés y sin mohos, desprovista de humedad exterior, anormal, no presentar rasgaduras ni coloraciones blancas en la pulpa olor característico y tejidos finos Sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las Hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Color: propio del producto Consistencia firme. Sabor: característico.</p>	<p>envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación</p>
217	DURAZNO NECTARINO IMPORTADO	*KILO	50304901	<p>durazno, contiene una única semilla encerrada en una cáscara dura. Esta fruta, de piel aterciopelada, posee una carne amarilla o blanquecina de sabor dulce y su aroma es delicado. Los melocotones, junto con las cerezas, ciruelas y albaricoques son frutas de hueso llamadas drupas</p>	<p>No debe presentar signos de infestación o infecciones. Se debe almacenar a temperatura ambiente no superior de 15º C o a temperatura de refrigeración aplicando las prácticas</p>	<p>Enteros de aspectos frescos, libres de ataque de insectos, limpios, exentos de olores, sabores y materias extrañas visibles, libres de humedad exterior anormal. Color:</p>

					de prelistamie nto	Amarrillo, con pintas entre rozas y rojizas. Sabor y Aroma: Caracterís tico Consisten cia: Firme
218	ESPINACA	*KILO	5040620 1	NTC 1373 De la especie Spinacea eleracea, hoja ovalada en buen grado de madurez comercial. Hojas: caulíferas, más o menos alternas y pecioladas, de forma y consistencia muy variables, en función de la variedad. Color verde oscuro intenso..	Debe estar fresca y libre de cualquier humedad anormal exterior. Las hojas deben tener aspecto fresco, sin manchas no debe presentar color amarillo en sus hojas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas	Deben estar sanas, tener aspecto fresco, estar limpias y desprovistas de tierra, debe estar libre de residuos visibles de abono o plaguicidas, restos florales, olores y sabores extraños
219	FEIJOA	*KILO	5030701 2	NTC 1291 Feijoa (Sellowiana de Feijoa, sinónimo Sellowiana de Acca), también conocido como Guayaba de la piña o Guavasteen. La Feijoa es la única fruta-hortaliza con la propiedad de tener en la cáscara la clorofila. Tiene una tasa alta de pérdida de humedad, es un productor de etileno por tanto debe almacenarse separada de otros productos, y es sensible a los daños por refrigeración.	De forma ovalada, con la piel rugosa y pedúnculo. La superficie debe estar libre de residuos de pesticidas, no debe presentar defectos ni daños. Es aconsejable almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco.	De forma ovalada, con la piel rugosa y pedúnculo. La superficie debe estar libre de residuos de pesticidas, no debe presentar defectos ni daños por plaga o maltrato

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1 CO-SC-CER33681-1

					Color verde, textura rugosa, olor característico.	
220	FRAMBUESA	*RECIPIENTE	50306201	Resolución 970 de 2010 del Instituto Colombiano Semillas de frambuesa de la especie <i>Rubus idaeus</i> perteneciente a la extensa familia de las Rosaceae. Su cultivo es resistente a las bajas temperatura, se desarrolla bien en climas húmedos	Las semillas de frambuesa debe presentar: Color: característico de la variedad. Forma: característica. Olor: propio de la semilla (libre de fermentación). Las semillas de frambuesa debe estar libre de impurezas y materias extrañas, exenta de humedad exterior anormal. El productor debe contar con sitios adecuados para el almacenamiento de semillas.	Los empaques para semilla deben ser de primer uso, apropiados y aprobados por la entidad certificadora. El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación

221	FRESA *BANDEJA	BANDEJ A*500 GRS	5030670 3	<p>NTC 4103</p> <p>Las Fresas y los Fresones (<i>Fragaria xananassa</i>) pertenecen a la familia de las Rosáceas y a su vez, al género de las Fragarias. Necesitan de un clima templado para crecer sin problemas. Las fresas y fresones contienen en agua, fibra, no tiene casi calorías, Hidratos de Carbono (fructuosa, Glucosa y Xilitol).</p> <p>Las Fresas contienen: Vitaminas: C y un poco de E. Minerales: Potasio, Magnesio, Calcio. Otros: Folatos, Acido Citurico, Acido Málico, Acido Oxálico, Antioxidantes. Flavoides.</p>	De color rojo vivo no mates o mustios, cuello verde claro, grado de maduración adecuado sin muestras de mal trato. Deben ser tersos y brillantes y los rabos también	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuestos por frutos únicamente del mismo origen, variedad categoría, color y calibre
222	FRESA TIPO JUMBO	BANDEJ A*500 GRS	5030670 2	<p>NTC 4103</p> <p>Las Fresas y los Fresones (<i>Fragaria xananassa</i>) pertenecen a la familia de las Rosáceas y a su vez, al género de las Fragarias. Necesitan de un clima templado para crecer sin problemas. Las fresas y fresones contienen en agua, fibra, no tiene casi calorías, Hidratos de Carbono (fructuosa, Glucosa y Xilitol).</p> <p>Las Fresas contienen: Vitaminas: C y un poco de E. Minerales: Potasio, Magnesio, Calcio. Otros: Folatos, Acido Citurico, Acido Málico, Acido Oxálico, Antioxidantes. Flavoides.</p>	De color rojo vivo no mates o mustios, cuello verde claro, grado de maduración adecuado sin muestras de mal trato. Deben ser tersos y brillantes y los rabos también	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuestos por frutos únicamente del mismo origen, variedad categoría, color y calibre

223	FRUTA CONGELADA MORA	BOLSA* 500GR	5034200 3	<p>Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de la mora madura, sana y limpia.</p> <p>Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio, contiene 100% de pulpa de fruta.</p>	<p>Aroma: Intenso y característico o de la mora madura y sana.</p> <p>Color: Intenso y homogéneo, característico o de la mora, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta.</p> <p>Sabor: Característico e intenso de la mora madura y sana. Libre de cualquier sabor extraño.</p> <p>Apariencia: Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias de la mora.</p>	Bolsa de polietileno
-----	----------------------------	-----------------	--------------	--	---	----------------------

224	FRIJOL VERDE DESGRANADO O FRESCO	*500 GRS	5040182 4	<p>NTC -871</p> <p>El frijol para consumo se clasifica en dos tipos de acuerdo con los géneros y especificaciones así:</p> <p>Tipo I: Todas las variedades del género Phaseolus spp que presentan tamaño, forma y color característico de la variedad que se considere.</p> <p>Tipo II: Todas las variedades del género Vigna ssp que presenten tamaño, forma y color característicos de la variedad que se considere. El frijol se clasifica por grados entre 1 y 4 en razón de sus defectos. El frijol importado debe estar clasificado de acuerdo con los grados de calidad del estándar del país de origen</p>	Libre de olores objetables o con residuos de materiales tóxicos o que estén infestados o infectados	en bolsa transparente por libra o kilogramo
225	GRANADILLA	*KILO	5030520 4	<p>Cumplir con la norma NTC 4101.</p> <p>Fruto proveniente de la especie (Passiflora ligularis Juss), destinada para el consumo fresco o como materia prima para el procesamiento.</p> <p>Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de acidez, dependen de la variedad.</p>	<p>Enteras, con la forma característica de la variedad.</p> <p>Sanas, libres de ataques de insectos o enfermedades.</p> <p>Limpias, exentas de olores, sabores, deformaciones o materias extrañas visibles.</p> <p>Libre de magulladuras, humedad exterior o anormal.</p> <p>Deben tener pedúnculo y el corte debe quedar a la</p>	Producto en bolsas plásticas transparentes que conserven la calidad del producto

					altura del primer nudo. La granadilla debe conservar la capa de cera natural presente en la cosecha.	
226	PULPA DE GUANABANA	BOLSA* 500GR	5035703 5	Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de la guanábana madura, sana y limpia. Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio, contiene 100% de pulpa de fruta.	Aroma: Intenso y característico de la guanábana madura y sana. Color: Intenso y homogéneo, característico de la guanábana, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta. Sabor: Característico e intenso de la guanábana madura y sana. Libre de cualquier sabor extraño. Apariencia: Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndolos e una separación	Bolsa de polietileno

					de fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias de la guanábana.	
227	GUANABANA ENTERA	*KILO	50307035	<p>NTC 5208</p> <p>Guanábana (Annona muritaca L) Fruto de forma ovaloide o acorazonado, de pulpa blanca que contiene semillas alargadas de color pardo oscuro brillante presentan frutos de color verde claro hasta color verde oscuro cubierto de espinas suaves, volteadas hacia el ápice, de cáscara delgada.</p>	<p>Entera y sana, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y de magulladura. Color externo verde oscuro opaco. Color interno blanco, sabor y aroma característico. Maduración : media</p>	<p>Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido.</p>

228	PULPA DE GUAYABA	BOLSA* 500GR	50307503	<p>Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de la guayabamadura, sana y limpia. Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio, contiene 100% de pulpa de fruta.</p>	<p>Aroma: Intenso y característico de la guayabama duray sana. Color: Intenso y homogéneo, característico de la guayaba, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta. Sabor: Característico e intenso de la guayabama dura y sana. Libre de cualquier sabor extraño. Apariencia: Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias de la guayaba</p>	<p>Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido.</p>
-----	------------------	--------------	----------	---	--	---

229	GUAYABA PERA	*KILO	5030370 1	Guayaba (Psidium Guajaba), fruto de sabor dulce destinada a ser consumida en estado fresco, Fruto de sabor dulce, el cual se utiliza para hacer jugos y preparaciones en repostería	Entera y sana, con forma característica de la variedad (ovalada). Frescas, limpias sin presencia de humedad exterior anormal. Libres de daños visibles por insectos, magulladuras, podredumbres o cualquier otro defecto que impida el consumo. Color de cáscara amarilla verdosa con pulpa rosada. - Sabor y aroma característico. Consistencia : firme	a granel
230	HABAS	*KILO	5040580 1	Las habas (gano bivalvo) están contenidas en unas vainas grandes y gruesas, tiene un alto contenido de proteínas y vitaminas Fruto tipo legumbre de longitud variable, pudiendo alcanzar hasta más de 35 cm	Deben ser firmes al tacto, no debe tener deterioro en su color, olor y apariencia debido a exceso de humedad, no deben tener indicio de ataque causado por hongos	Calidad de primera, granos contenidos en sus vainas, debidamente seleccionada, firmes, limpias, frescas, enteras y sanas, con grado de madurez óptimo y adecuado

231	HABICHUELA	*KILO	5040184 7	<p>Deberá cumplir con NTC - 929</p> <p>Genero Phaseolus Vulgaris, variedad Blue lake, Tendergreen, Sure crop, War; Tendercrop, Green pod ó French horticultural, El fruto es una vaina con dos valvas unidas por un hilo dorsal y ventral, las vainas pueden ser de color verde o amarillo y de forma redonda, ovalada, aplanada o según la variedad.</p>	<p>No debe presentar manchas en la superficie ni partes en descomposición. Deben ser firmes al tacto, no debe tener deterioro en su color, olor y apariencia debido a exceso de humedad, no deben tener manchas pequeñas de color rojizo o negro causado por hongos.</p>	<p>Debe tener humedad natural al tacto, no debe tener fibras o hilos que indiquen que el fruto está muy maduro, no debe tener deterioro en su color, olor y apariencia debido a exceso de humedad, no deben tener manchas pequeñas de color rojizo o negro causado por hongos. El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno</p>
-----	------------	-------	--------------	---	--	--

232	FRUTA HIGOS	*KILO	50303110	Los higos son los frutos de la higuera, árbol que pertenece a la familia de las Moráceas. Adopta diversas formas: oval, con forma de pera, achatado en la base y más ancho que alto, etc.	<p>DEBERÁN ENCONTRARSE EN UN ESTADO Y FASE DE DESARROLLO QUE LES PERMITA CONSERVARSE BIEN DURANTE EL TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN.</p> <ul style="list-style-type: none"> • LIBRE DE PRESENTAR PODREDUMBRE O CUALQUIER TIPO DE ALTERACIÓN QUE IMPIDA SU CONSUMO. • EXENTAS DE CUALQUIER DAÑO CAUSADO POR CONGELACIÓN Y REFRIGERACIÓN. • LIBRES DE HUMEDAD EXTERNA ANORMAL. • CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y/ O NTC 	A GRANEL
233	JENGIBRE	*KILO	50407030	Tubérculo articulado, El jengibre o kion (Zingiber officinale) es una planta de la familia de las zingiberáceas cuya raíz está formada por rizomas horizontales muy apreciados por su aroma y sabor picante.	Olor fuerte aromático, sabor agrio y picante, los rizomas deben ser de color cenizo por fuera y blanco amarillento por dentro,	El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno

					gruesos, carnosos y nudosos	
234	KIWI	*KILO	5030390 3	NTC 1291 Algunas de las variedades más importantes son: Kaquiara II y MG-6, de agradable sabor y pulpa verde esmeralda	Color: la piel es marrón y está recubierta de pequeños filamentos a modo de pelos y su pulpa tiene un color verde esmeralda y está repleta de pequeñas pepitas de color negro, dispuestas en forma de círculo. Sabor: tiene un sabor agridulce y muy refrescante Piel color marrón, sin magulladuras o que estas no superen el 10% del producto, firme al tacto, pulpa color verde y olor característico	separado en bolsa tina transparente

235	LECHUGA BATAVIA	*KILO	5040461 4	NTC 1064 - NTC 5422 (numeral 5422) Genero Lactuca sativa,variedad Lechuga Batavia. Hojas ligeramente abollonadas, onduladas, de bordes rizados, consistentes y crujientes. Forma un cogollo voluminoso, redondo y denso.	Deben tener un desarrollo normal con un grado de maduración que les permitan soportar el transporte y manipulación normal. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.El producto se requiere con una vida útil mínima de ocho (8) días contados a partir de la fecha de entrega. Deben estar enteras sanas , limpias tener apariencia fresca y libre de insectos	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones de humedad y de baja temperatura
236	LECHUGA MORADA PAQUETE	*PAQ	5040460 5	NTC 1064 - NTC 5422 (numeral 5422) Lechuga de las variedades (cultivares) de Lactuca sativa , L var Longifolia y cruce de estas dos variedades, se comercializa fresca Son lechugas moradas de diferente intensidad y que no forman cabeza. Son conocidas en el mercado con el nombre de Fuegoquina.	Hojas limpias y frescas, sin tierra. Color verde oscuro completamente o con coloraciones rojas según especificaciones de pedido, bordes sanos sin	producto debe ser resistente a la condiciones de humedad y de baja temperatura

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500

					coloraciones negras por efectos del frío en el estado de refrigeració n	
237	LECHUGA RIZADA PAQUETE	*PAQ	5040460 5	NTC 1064 - NTC 5422 (numeral 5422) Lechuga de las variedades (cultivares) de Lactuca sativa , L var Longifolia y cruce de estas dos variedades, se comercializa fresca Son lechugas moradas de diferente intensidad y que no forman cabeza. Son conocidas en el mercado con el nombre de Fueguina.	Hojas limpias y frescas, sin tierra. Color verde oscuro completame nte o con coloraciones rojas según especificaci ones de pedido, bordes sanos sin coloraciones negras por efectos del frío en el estado de refrigeració n	producto debe ser resistente a la condicion es humedad y de baja temperat ura
238	LIMON COMUN	*KILO	5034010 0	NTC 4087 Citrus aurantifolia Swingle, Fruto acido, utilizado para preparar refrescos, y adobar ensaladas. De forma consistente, color verde. Destinada para el consumo en fresco	Limones enteros, firmes, homogéneo s en variedad y tamaño, libres de cualquier olor, sabor, humedad, material extraño, magulladura s, cortes, cicatrices, picaduras de insectos o	Color fuerte, verde brillante - Aroma caracterís tico - Sabor ácido - Consisten cia firme. La madurez se aprecia visualmen te por el cambio de color externo y la

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1 CO-SC-CER339081-1

					cualquier daño ocasionado por éstos .	consisten cia en el fruto.
239	LIMON TAHITI	*KILO	5034010 0	NTC 4087 Citrus aurantifolia Swingle, Fruto acido, utilizado para preparar refrescos, y adobar ensaladas. De forma consistente, color verde. Destinada para el consumo en fresco	Limones enteros, firmes, homogéneo s en variedad y tamaño, libres de cualquier olor, sabor, humedad, material extraño, magulladura s, cortes, cicatrices, picaduras de insectos o cualquier daño ocasionado por éstos .	Color fuerte, verde brillante - Aroma caracterís tico - Sabor ácido - Consisten cia firme. La madurez se aprecia visualmen te por el cambio de color externo y la consisten cia en el fruto.
240	LULO	*KILO	5030750 3	roveniente de la especie Solanum quitoense Lam, para consumo fresco. Son bayas globosas, están cubiertos de tricomas de color amarillo o rojo, los cuales se desprenden a medida que el fruto madura. La corteza es lisa, de color amarillo intenso, amarillo rojizo o naranja en la madurez. NTC 1265 - NTC 5422 (numeral 5422)	Bayas globosas, de 4 a 8 cm de diámetro y un peso entre 80 y 100 g, de color amarillo intenso, amarillo rojizo o naranja en la madurez; la pulpa debe ser verdosa de sabor agridulce, la corteza debe estar sana, sin coloraciones negras por mal trato de	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfecta das que proteja el producto de daños mecánico s, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.

					producto u hongos	
241	PULPA DE LULO	BOLSA* 500GR	50307503	<p>Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible del lulo maduro, sano y limpio.</p> <p>Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio, contiene 100% de pulpa de fruta.</p>	<p>Aroma: Intenso y característico del lulo maduro y sano.</p> <p>Color: Intenso y homogéneo, característico del lulo, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta.</p> <p>Sabor: Característico e intenso del lulo maduro y sano. Libre de cualquier sabor extraño.</p> <p>Apariencia: Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras</p>	<p>Bolsa de polietileno o en presentación de 500g . Coextrusión siete capas de polipropileno y polietileno de baja densidad especialmente formulado para aplicación de empaque de alimentos .</p>

					propias del lulo.	
242	MANDARINA	*KILO	50304414	<p>Norma NTC 1330 La mandarina (Citrus nobilis Loureiro) son originarios de la</p> <p>La mandarina tiene maduración poscosecha, sus características color, tamaño, sabor, grado de acidez, dependen de la variedad.</p> <p>Color anaranjado brillante con pintas verdes El grado de madurez debe ser fantasía Mandarinas maduras, firmes, bien formadas, libres de: pieles rotas que no curan, sequedad, condición blanda, durezas, pieles secas, decaimiento, magulladuras, arrugas, puntos verdes o de aceite, escamas, brotes, quemaduras</p>	<p>Vinagre obtenido por maceración en barrica, de vino de Módena (Italia). Composición</p> <p>Vinagre de vino, mosto de uva concentrado, mosto de uva cocido, colorante caramelo E-150d. Contiene sulfitos.</p>	<p>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto</p>
243	MANGO	*KILO	50301500	<p>NTC 1266 Fruto carnoso, de color amarillo y dulce proveniente de los climas templados. Se utilizan para diversas preparaciones, desde ensaladas hasta dulces y jugos. Su forma es alargada.</p>	<p>El grado de maduración requerido depende la preparación en la que es requerido. Va desde el 25% hasta el 75% de maduración. El fruto debe estar completamente</p>	<p>Debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005. en grado de maduración homogéneo</p>



					nte seco y con una apariencia brillante, sin mostrar signos de trazas de venenos ni fertilizantes. debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1266	
244	MANZANA NACIONAL	*UND	50301500	Genero Malus Pumilla Mill variedad Domestica Verde Fruto de buen tamaño, de color verde suave a veces menos intenso, con carne azucarada, jugosa ligeramente acidulada y muy aromática.	Color verde, sabor: carne azucarada, jugosa, dulce. - Aroma característico, consistencia firme. Debe cumplir con los requisitos de calidad según la NTC 3523-1	Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de las manzanas o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado o pulpa mecánica virgen. No se admiten uso de papel periódico impreso ni de material vegetal como insertos.

245	MANZANA ROJA UNIDAD CAL 125	*UND	5030150 0	Genero Malus Pumilla Mill variedad Domestica Verde Fruto de buen tamaño, de color verde suave a veces menos intenso, con carne azucarada, jugosa ligeramente acidulada y muy aromática.	Color verde, sabor: carne azucarada, jugosa, dulce. - Aroma característico, consistencia firme. Debe cumplir con los requisitos de calidad según la NTC 3523-1	Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de las manzanas o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado o pulpa mecánica virgen. No se admiten uso de papel periódico impreso ni de material vegetal como insertos.
246	MARACUYA	KILO	5030520 0	NTC 1267 Fruto proveniente de cualquier variedad proveniente de la especie Passiflora edulis Sims. Fruto, que contiene dentro suyo, material semilíquido, de sabor ácido y con semillas de color negro, se utiliza para diversas preparaciones en culinaria	Color amarillo pálido o ligeramente verde. Sabor agridulce. Aroma característico. Cáscara lisa, dura y brillante.	A GRANEL Que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con

						buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.
247	MARACUYA PULPA	KILO	50305200	<p>Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de la maracuyá madura, sana y limpia.</p> <p>Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio, contiene 100% de pulpa de fruta</p>	<p>Aroma: Intenso y característico de la maracuyá madura y sana.</p> <p>Color: Intenso y homogéneo, característico de la maracuyá, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta.</p> <p>Sabor: Característico e intenso de la maracuyá madura y sana. Libre de cualquier sabor extraño.</p> <p>Apariencia: Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una separación de fases y la presencia mínima de trozos,</p>	<p>Bolsa de polietileno o en presentación de 500GR. Coextrucción siete capas de polipropileno y polietileno de baja densidad especialmente formulado para aplicación de empaque de alimentos</p>

					partículas oscuras propias de la maracuyá.	
248	MAZORCA CHOCLO	KILO	50403200	NTC 1291 Las mazorcas deben ser de color uniforme, frescas, grano de textura blando, sin presencia de indicios de picaduras de plagas. Grano de color amarillo, no debe ser pálido ya que demuestra falta de madurez, tamaño uniforme cubierto de cascara pero que se puede ver la calidad del producto.	Peso: Entre 100 g y 200 g por mazorca Sin presencia de plagas	En bandejas de icopor por 3 unidades uniformes y envuelta en papel vinipel.
249	MELON CANTALOUPE	KILO	50304605	Cumplir norma NTC 832-1 Fruto proveniente de las variedades (cultivares) de Cacumis Melo L.. Fruto de forma redonda con color de cascara amarillo con tonalidades de verde. La pulpa es de color naranjado con tonalidades rosadas y frutas ovaladas en su interior. Enteros, limpios, frescos y sanos con la forma característica de la variedad, desarrollados y maduros. Libres de deterioro o cualquier daño que impida el consumo, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles, libres de ataque de insectos y de magulladuras y humedad exterior anormal.	Color cáscara café verdosa, anaranjado por dentro, color del ombligo verde. Sabor dulce. Aroma característico. Consistencia firme. La madurez se aprecia visualmente por el cambio de color externo	A granel



El empleo
es de todos

Mintrabajo

250	MANZANA VERDE CALIBRE 100	*UND	5030150 0	Genero Malus Pumilla Mill variedad Domestica Verde Fruto de buen tamaño, de color verde suave a veces menos intenso, con carne azucarada, jugosa ligeramente acidulada y muy aromática.	Color verde, sabor: carne azucarada, jugosa, dulce. - Aroma característico, consistencia firme. Debe cumplir con los requisitos de calidad según la NTC 3523-1	Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de las manzanas o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado o pulpa mecánica virgen. No se admiten uso de papel periódico impreso ni de material vegetal como insertos.
251	MORA LIBRA	*500GR	5030200 3	NTC - 4106 Fruto perteneciente a la variedad (Rubus glaucus Benth) proveniente de una planta perenne, de porte arbustivo, semierecta y de naturaleza trepadora, perteneciente a la familia de las rosáceas. Está conformada por varios tallos que se forman en corona en la base de la planta y son redondeados y espinosos, de 1 a 2 cm de diámetro, y pueden crecer hasta 3 m.	Deben presentar aspecto fresco y consistencia firme; Deben estar exentos de materiales extraños visibles (tierra, polvo, agroquímicos y cuerpos extraños) en el producto o en su empaque; Deben tener las drupillas bien	El producto debe ir en canastilla plástica dosificado en bolsa de polipropileno transparente por Gr

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1 CO-SC-CER33681-1



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					formadas, llenas y bien adheridas; Para el mercado fresco, los frutos deben tener cáliz; La coloración de los frutos debe ser homogénea dependiendo o el estado de maduración definido en la tabla de coloración	
252	NARANJA TANGELO	KILO	50304422	NTC 4085 La naranja tangelo mineola y valenciana de las especies (Citrus sinensis Osbeck y Citrus reticulada x Citrus), destinada para el consumo en fresco o como materia prima para procesamiento, son considerados como frutos no climatéricos. Se utiliza para extraer su jugo y para diversas preparaciones	Color amarillo o naranja intenso brillante. Sabor y aroma característico. - Consistencia firme, piel lisa. El contenido mínimo del jugo debe ser del 45% para la naranja tangelo mineola	Que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1 CO-SC-CER33681-1

253	NARANJA DULCE	KILO	50305002	NTC 4085 La naranja tangelo mineola y valenciana de las especies (Citrus sinensis Osbeck y Citrus reticulada x Citrus), destinada para el consumo en fresco o como materia prima para procesamiento, son considerados como frutos no climatéricos.	Color amarillo o naranja intenso brillante. Sabor y aroma característico. - Consistencia firme, piel lisa. El contenido mínimo del jugo debe ser del 45% para la naranja tangelo mineola	Que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto
254	PAPA CRIOLLA	KILO	50405706	NTC 341 Tubérculos de plantas, La papa o patata (nombre científico: Solanum tuberosum) es una especie perteneciente a la familia de las solanáceas, originaria de América del Sur y cultivada en todo el mundo por sus tubérculos comestibles	Debe tener apariencia de producto fresco, no presentar malos olores, forma y tamaño homogéneo de 4 a 5 cm aprox, sin protuberancias. Y un grado A con un 15% y no más del 1% de pudrición, humedad y parpado.	Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido

255	PAPA PASTUSA *5 LBR	* 5 LBRS	5040570 1	NTC 341 Tuberculo de plantas, La papa o patata (nombre científico: Solanum tuberosum) es una especie perteneciente a la familia de las solanáceas, originaria de América del Sur y cultivada en todo el mundo por sus tubérculos comestibles	Debe tener apariencia de producto fresco, no presentar malos olores, forma y tamaño homogéneo de 7 cm de diámetro aproximadamente, sin protuberancias.	Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido
256	PAPA SABANERA	KILO	5040570 1	TUBERCULOS DE PLANTAS La papa o patata (nombre científico: Solanum tuberosum) es una especie perteneciente a la familia de las solanáceas, originaria de América del Sur y cultivada en todo el mundo por sus tubérculos comestibles	Debe tener apariencia de producto fresco, no presentar malos olores, forma y tamaño homogéneo, sin protuberancias. Debe cumplir con los requisitos de clasificación establecidos en la NTC 341, El producto se requiere con una vida útil de tres días Y un grado A con un 15% y no más del 1% de pudrición, humedad y parpado	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas

257	PAPAYA MORADOL	*KILO	50305102	NTC 1270 Fruto de forma ovoide, con cáscara que va desde el color naranjado hasta el verde claro con trazos de color amarillo. La pulpa es carnosa y de sabor dulce, con color naranja intenso	Color amarillo anaranjado, ligeramente verde en los extremos. Sabor dulce. - Aroma característico. - Consistencia firme, maciza	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto
258	PATILLA SANDÍA	*KILO	50304655	Fruto proveniente de cualquier variedad de la especie (Citrullus vulgaris Schrad) destinada para ser consumida en fresco Color de la cáscara verde oscuro. En el interior rosado intenso brillante	Entera, sana, homogénea en tamaño, fresca, libre de ataque de insectos, de magulladuras y de cualquier olor, sabor, humedad o material extraño	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto

259	PEPINO COHOMBRO	*KILO	5030702 4	<p>Nombre común o vulgar: Pepino, Pepinos de ensalada, Cohombro, Alpicoz</p> <p>Nombre científico o latino: Cucumis sativus</p> <p>Familia: Cucurbitáceas (Cucurbitaceae)</p> <p>Producto alargado, de color verde oscuro en la cáscara y en la pulpa de color blanco. Se utiliza para ensaladas y otras preparaciones.</p>	<p>Debe ser firme al tacto, de color verde brillante y no tener las puntas en mal estado. Los pepinos deberán tener las características de color normales y típicas de a variedad. Los pepinos deberán se razonablem ente firmes, rizados y prácticamente exentos de unidades arrugadas blandas y lacias. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social</p> <p>Cada uno de los frutos debe tener un peso aproximado de 100 gr a 150 g cada uno. No presentar señales de daño ni de envejecimiento</p> <p>Los pepinos deben cumplir con</p>	<p>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto</p>
-----	--------------------	-------	--------------	---	---	---



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					los requisitos establecidos en la NTC 4810. Con unidades que oscilan entre 150 y 200 gr cada uno.	
--	--	--	--	--	---	--

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SC-CER33681-1



Certificado No.
CO-SC-CER339081-1

260	PERA CHILENA VERDE	*KILO	50305456	<p>Fruto en forma ovoide, mediana, de pulpa carnosa y blanquecina.</p> <p>Jugosa al consumirla. Se utiliza como fruta de mano. Es una pera grande y de muy buena calidad</p>	<p>Pera entera, sana, limpia, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos, de magulladuras, de humedad exterior anormal y de olor y sabor extraños.</p> <p>- Se excluyen los frutos que presente piel opaca, arrugada o con manchas, igualmente que estén afectados de podredumbre o alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social</p> <p>- Color verde claro, amarillo o café, carne blanca.</p> <p>- Sabor</p>	<p>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto</p>
-----	--------------------	-------	----------	--	---	---

					<p>azucarado, jugoso.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aroma característico. - Consistencia firme, dura, que no esté muy blanda <p>Debe cumplir con los requisitos específicos de clasificación y calidad según la NTC 1291</p> <p>La pera debe ser calidad extra</p>	
261	PERA NACIONAL	*KILO	50305456	<p>Fruto en forma ovoide, mediano, de pulpa carnosa y blanquecina.</p> <p>Jugosa al consumirla. Se utiliza como fruta de mano.</p>	<p>Vinagre obtenido por maceración en barrica, de vino de Módena (Italia). Composición</p> <p>Vinagre de vino, mosto de uva concentrado, mosto de uva cocido, colorante caramelo E-150d. Contiene sulfitos.</p>	<p>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto</p>

262	PEREJIL CRESCO	*ATAD O	5017154 8	Resolución 4241 de 1991 plantas sanas y limpias, frescas o desecadas del "Petroselinum sativum", H. y "P. crispum" Nombre común o vulgar: Perejil, Perejil rizado; Familia: Umbelliferae (Umbelíferas); Origen: el origen del perejil se encuentra en el Mediterraneo; Se utiliza como condimento y para adorno, pero también en ensaladas	Hojas muy hendidas, extremadamente rizadas y bastante aromáticas. Follaje verde claro y porte más bajo que el del perejil común. Tallo erguido y compacto. Hojas y tallos totalmente verdes, sin coloraciones amarillas por quemaduras o negras producidas por hongos.	En bolsas de g
263	PEREJIL LISO	*ATAD O	5017154 8	Hay de 2 tipos: de hojas planas y de hojas rizadas; El perejil plano posee un sabor más fuerte y persistente; El perejil rizado (perejil chino o perejil crespo) tiene un sabor más suave, casi dulce; Planta bienal de raíz central gruesa; Los tallos tienen de 20 a 75 cm de altura, sólidos, estriados y con ramas rectas y ascendentes; Las hojas, largamente pecioladas en la mayor parte de las variedades, son lisas o rizadas, muy divididas y aromáticas	Hojas y tallos totalmente verdes, sin coloraciones amarillas por quemaduras o negras producidas por hongos.	En bolsas de g

264	PIMENTON AMARILLO	*KILO	5040563 1	<p>NTC 3634-1 Pimentón De variedades (cultivares) procedente Capsicum annum L para ser suministrado fresco al consumidor.</p> <p>Fruto alargado, ancho en la parte superior y se va estrechando, conforme llega al extremo inferior.</p> <p>De color amarillo según la necesidad. Presenta semillas en su interior que vienen firmemente adheridas a un corazón que esta en su parte media interna, conforme envejece va perdiendo estas semillas.</p>	<p>El color característico o reciben en la bodega con un peso de 100 gr aproximado cada uno.</p> <p>El pimentón debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 3634.</p> <p>Debe tener una vida útil de mínimo tres días.</p> <p>Calidad extra</p>	<p>Deben ser empacados en bolsas grado alimentario o de primer uso que garanticen su preservación</p>
265	PIMENTON ROJO Y VERDE	*KILO	5040563 1	<p>NTC 3634 Pimentón De variedades (cultivares) procedente Capsicum annum L para ser suministrado fresco al consumidor.</p> <p>Fruto alargado, ancho en la parte superior y se va estrechando, conforme llega al extremo inferior.</p> <p>De color rojo o verde según la necesidad. Presenta semillas en su interior que vienen firmemente adheridas a un corazón que esta en su parte media interna, conforme envejece va perdiendo estas semillas.</p>	<p>El color característico o</p>	<p>Deben ser empacados en bolsas grado alimentario o de primer uso que garanticen su preservación</p>
266	PIÑA ORO MIEL	*UND	5030560 2	<p>Piña (Ananas spp) Fruto dulce de pulpa de color amarillo, con un corazón visible cuando se realiza corte transversal. Cáscara rugosa y gruesa y corona compuesta por hojas, cuya característica es que son gruesas NTC 729-1, 729-2 Y 729-3</p>	<p>Limpia, sin presencia de materias extrañas, de color amarillo verdoso.</p> <p>Corona verde, libre de quemaduras por el sol, Sabor y aroma característico, -</p>	<p>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. Que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la</p>

					Consistencia firme.	parte interna ni externa del producto
267	PITAHAYA	*KILO	50303002	La pitahaya o fruta dragón, como decíamos, es una fruta exótica de color intenso, rojo oscuro, rosa o amarillo, con un interior que puede ser de color blanco o rosa, en función de la variedad de cactus de la que sea recogida. Su sabor es extremadamente dulce	Fruta ovalada con un diámetro aproximado entre 6-12 cm. § Cáscara amarilla, tuberosa y provista de espinas. § Epidermis carnosa con brácteas triangulares de aspecto ceroso. § Pulpa blanca translúcida lechosa. § Semillas sólidas negras. § Olor aromático. § Sabor dulce y agradable	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. Que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto
268	PLATANO GUINEO	*KILO	50307025	Cumplir con NTC 1190 Frutos provenientes de cualquier variedad del género MUSA Consistencia firme al tacto, color verde y pulpa ligeramente rosada sabor y aroma característico.	La cascara debe ser lustrosa, como en el momento de la cosecha. No debe haber producto maduro dentro de la canastilla	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas.
269	PLATANO HARTON VERDE-MADURO	*KILO	50307025	Cumplir con NTC 1190 Frutos provenientes de cualquier variedad del género MUSA Consistencia firme al tacto, color verde y pulpa ligeramente rosada	Debe tener como característico a un color verde oscuro, Oo amarillo a lo largo de	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



					su cuerpo, ya que se utiliza para el consumo	desinfecta das.
270	MANGO CONGELADO	*KILO	5030150 0	<p>Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible del mango maduro, sano y limpio.</p> <p>Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio, contiene 100% de pulpa de fruta.</p>	<p>Aroma: Intenso y característico del mango maduro y sano.</p> <p>Color: Intenso y homogéneo, característico del mango, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta.</p> <p>Sabor: Característico e intenso del mango maduro y sano. Libre de cualquier sabor extraño.</p> <p>Apariencia: Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias del mango.</p>	Bolsa de polietileno

271	UVA PULPA	*250 GRS	5030340 0	<p>Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de la uva madura, sana y limpia.</p> <p>Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio, contiene 100% de pulpa de fruta.</p>	<p>Aroma: Intenso y característico de la uva madura y sana.</p> <p>Color: Intenso y homogéneo, característico de la uva, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta.</p> <p>Sabor: Característico e intenso de la uva madura y sana. Libre de cualquier sabor extraño.</p> <p>Apariencia: Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias de la uva.</p>	Bolsa de polietileno
272	PULPA DE FRUTA / SABORES SURTIDOS	SOBRE *160GR	5030750 3	<p>Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de fruta madura, sana y limpia.</p> <p>Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio, contiene 100% de pulpa de fruta.</p>	<p>Aroma: Intenso y característico de la uva madura y sana.</p> <p>Color: Intenso y homogéneo, característico de la uva, puede presentarse un ligero cambio de</p>	Bolsa de polietileno

					color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta. Sabor: Característico e intenso madura y sana. Libre de cualquier sabor extraño. Apariencia: Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una separación de fases	
273	RABANO ROJO	*KILO	5040703 3	NTC 1291 El rábano pertenece a la familia de las Crucíferas. En ella se engloban 380 géneros y unas 3.000 especies propias de regiones templadas o frías del hemisferio norte	Tamaño mediano porque su consistencia es menos fibrosa. Ejemplares carnosos, firmes, de color rojo vivo y de piel suave, entera y sin fisuras. Si los rábanos conservan las hojas, éstas han de tener un color intenso que garantice su frescura	En bolsa transparente por g.
274	CROQUETAS DE YUCA PRECOCIDAS	BOLSA* 1000 GR	5045686 8	El producto es elaborado a partir del lavado, pelado, cocción, molienda, formado y fritura de yucas sanas y frescas. Producto con forma prismática el cual requiere un proceso térmico adicional para ser ingerido.	<ul style="list-style-type: none"> Apariencia: Prismática Color: Amarillo Claro Olor: Yuca Sabor: Salado Textura: Firme, acabado corrugado, 	Almacenar en un lugar refrigerado o con una temperatura menor a -18 °C, el cuarto debe de estar libre de olores

					sin presencia de material extraño ni puntos oscuros	fuertes y debe de permanecer aseado
275	REPOLLO BLANCO	*	50402304	Cumplir con norma NTC 1225 El repollo debe estar entero, duro, con la forma característica de la variedad, debe presentar aspecto fresco y consistencia firme, secos, limpios. El repollo no debe presentar principios de pudrición, magulladuras, mancha, ni ataques de plagas o enfermedades.	El producto se requiere con una vida útil de tres días. Fresca, libre de cualquier humedad anormal exterior, no debe presentar indicios de deshidratación, debe tener un desarrollo normal que les permita resistir el transporte y la manipulación normal.	Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido
276	REPOLLO MORADO	*KILO	50402305	Cumplir con norma NTC 1225 El repollo debe estar entero, duro, con la forma característica de la variedad, debe presentar aspecto fresco y consistencia firme, secos, limpios. El repollo no debe presentar principios de pudrición, magulladuras, mancha, ni ataques de plagas o enfermedades.	El producto se requiere con una vida útil de tres días. Fresca, libre de cualquier humedad anormal exterior, no debe presentar indicios de deshidratación, debe tener un desarrollo normal Firme al tacto	Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido

277	TAMARINDO EN PULPA	BOLSA* 250 GR	5030703 7	<p>Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible del tamarindo maduro, sano y limpio.</p> <p>Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio, contiene 100% de pulpa de fruta.</p>	<p>Aroma: Intenso y característico o del tamarindo maduro y sano.</p> <p>Color: Intenso y homogéneo, característico o del tamarindo, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta.</p> <p>Sabor: Característico o e intenso del tamarindo maduro y sano. Libre de cualquier sabor extraño.</p> <p>Apariencia: Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias del tamarindo.</p>	Bolsa de polietileno
-----	-----------------------	------------------	--------------	---	---	----------------------

278	TOMATE CHERRY	RECIPIE NTE* 250GR	5040650 7	NTC 1103-1 La superficie debe ser brillante, fresca, turgente, de pulpa jugosa, sin arrugas y sin señales de marchitamiento, tamaño homogéneo, Sin manchas externas, sin indicios de infecciones internas y/o externas producidas por microorganismos sin rupturas de epidermis, sin asoleaduras, sin quemaduras, sin residuos tóxicos de fumigación, sin rajaduras radiales, sin daños fisiológicos ni indicio de pudrición	El proveedor debe cumplir con las BPM. Debe llegar a la bodega en un grado de madurez del 80%	Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.
279	TOMATE CHONTO	*KILO	5040650 7	NTC 1103-1 La superficie debe ser brillante, fresca, turgente, de pulpa jugosa, sin arrugas y sin señales de marchitamiento, tamaño homogéneo, Sin manchas externas, sin indicios de infecciones internas y/o externas producidas por microorganismos sin rupturas de epidermis, sin asoleaduras, sin quemaduras, sin residuos tóxicos de fumigación, sin rajaduras radiales, sin daños fisiológicos ni indicio de pudrición	El proveedor debe cumplir con las BPM. Debe llegar a la bodega en un grado de madurez del 80%	Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.
280	TOMATE DE ARBOL	*KILO	5030000 0	NTC 4105 Entero, con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco, sano, limpio, exento de olores, sabores o materias extrañas visibles, de ataque de insectos, de magulladuras, de humedad exterior anormal como consecuencia del mal manejo pos cosecha. Los frutos deben tener pedúnculo	Color rojo o naranja, sabor ácido, aroma característico. - Consistencia firme. - Los defectos de coloración manchas superficiales y/o raspaduras, golpes no debe exceder el	Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.

					20%del área total del fruto.	
281	TOMATE LARGA VIDA	*KILO	50406507	NTC 1103-1 La superficie debe ser brillante, fresca, turgente, de pulpa jugosa, sin arrugas y sin señales de marchitamiento, tamaño homogéneo, Sin manchas externas, sin indicios de infecciones internas y/o externas producidas por microorganismos sin rupturas de epidermis, sin asoleaduras, sin quemaduras, sin residuos tóxicos de fumigación, sin rajaduras radiales, sin daños fisiológicos ni indicio de pudrición.	Color rojo o naranja, sabor ácido, aroma característico. - Consistencia firme. - Los defectos de coloración manchas superficiales y/o raspaduras, golpes no debe exceder el 20%del área total del fruto.	Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.
282	TOMATE MILANO	*KILO	50406507	NTC 1103-1 La superficie debe ser brillante, fresca, turgente, de pulpa jugosa, sin arrugas y sin señales de marchitamiento, tamaño homogéneo, Sin manchas externas, sin indicios de infecciones internas y/o externas producidas por microorganismos sin rupturas de epidermis, sin asoleaduras, sin quemaduras, sin residuos tóxicos de fumigación, sin rajaduras radiales, sin daños fisiológicos ni indicio de pudrición.	Color rojo o naranja, sabor ácido, aroma característico. - Consistencia firme. - Los defectos de coloración manchas superficiales y/o raspaduras, golpes no debe exceder el	Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500

					20%del área total del fruto.	
283	UCHUVA GRANEL	*KILO	5030000 0	NTC 4580 Fruta de color amarillo, la cual viene envuelta en un capacho café claro que la protege de las inclemencias del clima.	Se debe entregar con o sin la presencia del capacho según especificaciones al momento de compra. Debe ser de color amarillo homogéneo, sin signos de magulladuras ni puntos negros que indiquen presencia de hongos.	En canastillas pequeñas
284	UVA	BANDEJA AL GRANEL	5030340 0	NTC 5321 La uva es una fruta obtenida de la vid. Las uvas, granos de uva, vienen en racimos y son pequeñas y dulces. Se comen frescas o se utilizan para producir mosto, vino y vinagre	Piel tersa y sin picaduras. Firmes al tacto, racimos sanos sin maduración excesiva.	En bolsa plástica por g.
285	UVA CHILENA IMPORTADA /ROSADA	BANDEJA AL GRANEL	5030340 0	NTC 5321 La uva es una fruta obtenida de la vid. Las uvas, granos de uva, vienen en racimos y son pequeñas y dulces. Se comen frescas o se utilizan para producir mosto, vino y vinagre	Piel tersa y sin picaduras. Firmes al tacto, racimos sanos sin maduración excesiva.	En bolsa plástica por g.

286	YUCA	*KILO	50407070	NTC 1255 La yuca debe ser limpia, firme al tacto, sin presencia de manchas oscuras en la pulpa ni con material fibroso en su interior que indique que se encuentra no apta para el consumo.	Sin tierra, secas y sin presencia de sustancias extrañas. Yucas, enteras, frescas, limpias, derechas, no bifurcadas, con la forma característica de la variedad, libres de raíces secundarias, heridas, cortaduras o nódulos	Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido.
287	ZANAHORIA	*KILO	50402506	NTC 1226 Fresca, libre de cualquier humedad anormal exterior, no debe presentar indicios de deshidratación, ni consistencia leñosa. No debe presentar indicios de pudrición o heridas libre de fisuras, magulladuras y libre de defecto de coloración	Tamaño de las zanahorias medianas De color naranja brillante que indique su frescura.	Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido
NO	CARNES	UM				

288	ALAS DE POLLO	*KILO	50112010	Cumplir con la NTC 3644-2 Alas totalmente limpias de plumas y exentas de hematomas, Roturas y quemaduras.	<p>No debe presentar quemaduras por el frío, de color rosa intenso, Textura firme al tacto, olor característico a pollo saludable. Debe estar Libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas ó traumatismos, El ave no puede presentar caquéxiaca (Características de desnutrición). No deben contener hielo. Los cortes deben estar limpios, sin exposición de la cavidad medular del hueso, no deben incluir piel o grasa de otros cortes.</p>	<p>Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre 1 °C y 4 °C. Cuando el producto es refrigerado, en todo caso se deberá conservar la cadena de frío.</p>
-----	---------------	-------	----------	---	--	--

289	ANILLOS DE CALAMAR	BOLSA AL VACIO* 500GR	5012161 2	los aros se toman del manto del calamar NTC 5030 calamares congelados	El calamar muerto, fresco, debe presentar las siguientes características: Cuerpo: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: característico de la variedad. Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma. Olor: propio de cada especie. Todos los moluscos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%. Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción	Empaque Primario: Bandeja plástica (PE/PP Blanco), pañal absorbente ultra zap, film (PVDC) sellado en atmósfera modificada (mezcla de gases de grado alimentario). Empaque Secundario: Caja de plumavit o bandeja de plástico, cubierta con hielo.
-----	--------------------	-----------------------	-----------	---	---	---

290	BAGRE FRESCO	*KILO	50121537	Rodajas de pulpa de Bagre fresco, sin cola y cabeza.	Producto fresco, Sin presencia de sangre, vísceras, etc. Empacadas en bolsas y embaladas en canastillas plástica Limpio, textura firme, congelada cada unidad, sin presencia de sangre.	Se mantiene la cadena de frío: congelación a -8 °C
291	CARNE MILANESA	*KILO	50111513	Cuete: es una carne magra, ideal para milanesas porque no se rompe y es fácil manejarla. Contra o pulpa negra: pieza de la res situada en la parte externa del muslo	Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rojo suave, sabor plano y textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario o de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc
292	PIERNA DE CERDO REBANADA	*KILO	50111514	Pierna y/o lomo pulpa de carne de cerdo, homogéneo de color rosado pálido	Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rojo suave, sabor plano	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario o de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, o

					y textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.	sangre, etc
293	CAZUELA DE MARISCOS	BOLSA* 1000GR	50121612	Mixtura de mariscos: La mixtura de mariscos es un producto basado en la mezcla de langostino, mejillón y anillas, botón nuca, rodajas y recortes de pota IQF	Olor Fresco, característico de la especie. Color de carne Característicos de los componentes que conforman la mixtura	Almacenamiento - 18° C o menor
294	CABANO	*KILO	50111516	Embutido elaborado con carne de res y de cerdo, precocido, listo para consumo	MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
295	CACHAMA FRESCA	*KILO	50121539	Pescado eviscerado con escamas, con agallas, fresco.	Apariencia Color de piel plateada brillante. Ojos brillantes y globo ocular convexo. Branquias rojo intenso. Escamas adheridas al cuerpo Olor Pescado fresco Textura Firme, elástica. Al ejercer presión	En condiciones de Refrigeración temperatura entre (- 2°C / 3°C).

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500

					retoma posición inicial. Sabor Característico de la especie.	
296	CAMARON TIGRE PRECOCIDO	BOLSA* 500GR	50121612	<p>Aplicación plena de las BPM cumplimiento del decreto 3075/97, ley 9/79 Decreto 60 NTC-4346</p> <p>Su nombre se origina de la característica cáscara que presenta cuando está crudo vetas negras y grises. Después de su cocción, la cáscara se vuelve roja brillante y la carne blanca con surcos de rojo profundo. El camarón tigre negro tiene un mayor contenido de humedad que el blanco, el rosa y el café y como resultado, se encoge más al cocinarse y el sabor es más suave. Algunos tigres crudos son azulados por lo que también se les conoce como "Tigres Azules" y, aunque son de la misma especie que los "tigres negros", su alimentación contiene niveles muy bajos de hierro, lo que produce un color más oscuro.</p>	<p>Color : Gris</p> <p>Olor : Característico</p> <p>Textura: Firme</p> <p>En buen estado, el color no debe ser naranja, el camarón debe ser entero, el peso de aproximadamente 15 gr de cada uno y 3cm.</p> <p>Limpio, desvenado y congelado o pre-cocido</p> <p>Camarón tigre de cultivo, entero(a), pre-cocido(a)</p>	<p>Debe ir higiénicamente empacado en bolsas de polietileno o grado alimentario, etiquetado con el nombre del producto, presentación, temperatura, forma de almacenamiento peso neto y el número de piezas por empaque Bolsa por gramos</p>
297	CARNE ASAR	*KILO	50111513	<p>Cuete: es una carne magra, ideal para milanesas porque no se rompe y es fácil manejarla. Contra o pulpa negra: pieza de la res situada en la parte externa del muslo</p>	<p>Piezas limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color, olor y textura, característicos de carne de res fresca.</p> <p>Color rojo intenso</p> <p>blanda,</p>	<p>Debe llegar al servicio en bolsas plásticas empacada al Vacío, bien selladas, sin presencia de hielo escarchado o Agua o sangre, en</p>

					<p>firme al tacto y superficie sin babosidad</p>	<p>recipientes adecuados para este tipo de producto. Temperatura máxima de recibo 7°C.</p>
298	CARNE MILANESA-CADERA	*KILO	50111513	<p>Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 Resolución 2905 de 2007</p> <p>NTC 4271</p> <p>Cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne</p> <p>Este corte corresponde a los cuartos traseros de la res.</p> <p>Debe presentar color rojo oscuro, libre de grasa. No debe mostrar manchas verdes, mal olor, mal color ni viscosidad al tacto.</p>	<p>Piezas limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color, olor y textura, característicos de carne de res fresca. Color rojo intenso blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad</p>	<p>Debe llegar al servicio en bolsas plásticas empacada al Vacío, bien selladas, sin presencia de hielo escarchado o Agua o sangre, en recipientes adecuados para este tipo de producto. Temperatura máxima de recibo 7°C.</p>



El empleo
es de todos

Mintrabajo

299	CARNE CADERA PARA DESMACHAR	*KILO	5011151 3	<p>Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 Resolución 2905 de 2007</p> <p>NTC 4271</p> <p>Cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne</p> <p>Este corte corresponde a los cuartos traseros de la res.</p> <p>Debe presentar color rojo oscuro, libre de grasa. No debe mostrar manchas verdes, mal olor, mal color ni viscosidad al tacto.</p>	<p>Piezas limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color, olor y textura, característicos de carne de res fresca. Color rojo intenso blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad</p>	<p>Debe llegar al servicio en bolsas plásticas empacada al Vacío, bien selladas, sin presencia de hielo escarchado o Agua o sangre, en recipientes adecuados para este tipo de producto. Temperatura máxima de recibo 7°C.</p>
300	CARNE CHATAS ESPECIAL LOMITO	*KILO	5011151 3	<p>Cumplir con el Decreto 1500 de 2007, Resolución 2905 de 2007</p> <p>Calidad</p> <p>NTC 4271 Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594</p> <p>del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne</p> <p>Generalidades Posta limpia, libre de grasa y aponeurosis, hematomas, sin contenido ruminal, sin aditivos.</p>	<p>Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 1°C y 4°C cuando el mismo deba ser entregado refrigerado, en todo Caso se deberá conservar la cadena de frío</p>	<p>producto debe entregarse empacado al vacío en condiciones de congelación (-15 a -18 °C), no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presentaba</p>

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SC-CER33681-1

Certificado No.
CO-SC-CER339081-1



						condiciones de descomposición, adulteración o falsificación
301	CARNE MUCHACHO CAPÓN KILO	*KILO	50111513	<p>Cumplir con el Decreto 1500 de 2007, Resolución 2905 de 2007 NTC 4271 Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne</p> <p>Plano muscular: Semitendinoso</p> <p>Extracción de la canal: Este corte se encuentra en la parte posterior de la pierna y limita con la bota, el murillo interno y el centro de pierna.</p> <p>Se extrae cortando su inserción en la tibia y la tuberosidad calcáneo.</p> <p>Clasificación ICTA 4 y5 estrellas</p>	<p>no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presentaba condiciones de descomposición, adulterado o falsificación</p>	<p>El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de Enfriamiento</p>

302	CARNE PUNTA DE ANCA	*KILO	50111513	<p>Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 Resolución 2905 de 2007 NTC 4271 Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne Plano muscular : De forma triangular, hace parte del Músculo bíceps femoral</p> <p>Extracción de la canal: Se retira todo el Músculo glúteo bíceps cortando su inserción en la rodilla y continuando alrededor del hueso fémur, esta porción a veces entra a formar parte de la cadera cuando la extracción de esta se quiere conservar dicha porción</p>	<p>Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura a entre 1°C y 4°C cuando el mismo deba ser entregado refrigerado, en todo Caso se deberá conservar la cadena de frío</p>	<p>el producto debe ser empacado en bolsas plásticas grado alimentario o de primer usoEmpacado en bolsa de polietileno o al vacío de gramos.</p>
303	CARNE SOBREBARRIGA	*KILO	50111513	<p>NTC 4271 Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne</p> <ul style="list-style-type: none"> - Constituida por el músculo cutáneo oblicuo abdominal externo que cubre parte del abdomen y el tórax. - Se localiza en el cuarto delantero (brazo) <p>Libre de rillas, tejido conectivo, nervios y grasa.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Carne fresca. - Producto obtenido de la carne bovina en canal 5 estrellas. - El producto debe provenir de mataderos autorizados por La Secretaría de salud 	<p>El producto debe ser transportado o en furgón dotado con unidad de Enfriamiento. El personal debe contar con la dotación completa para la Entrega del producto.</p>	<p>Empacado en bolsa de polietileno</p>

304	CHORIZO DE RES TIPO ANTIOQUEÑO	PAQ*50 OGR	5011151 6	<p>Producto cárnico procesado, crudo, fresco, escaldado o madurado, embutido, elaborado con carne de cerdo, bovino y grasa de animales de abasto</p> <p>El producto debe ser empacado en material plástico al vacío grado alimentario y que asegure su conservación en las condiciones que exige el producto, durante el transporte y almacenamiento.</p> <p>El rotulo debe contener el nombre del producto fecha de vencimiento y peso del producto.</p> <p>El producto no debe contener almidón.</p>	Se mantiene la cadena de frío: refrigeración entre 0 y 4 °c	Empacado en bolsa de polietileno
305	CHULETA DE RES	*KILO	5011151 3	<p>es la parte ósea o esqueleto del animal, la cual se obtiene al realizar el deshuese, o la separación de la carne (parte muscular y tejidos blandos) del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo, (especie porcina declarada apta para el consumo humano o uso industrial), incluyendo su Cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, entre otros</p>	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc	Empacado en bolsa al vacío de gramos.
306	CHUNCHULLA	*KILO	5011151 3	<p>Parte integral de las vísceras blancas, pieza limpia sin impurezas y sebo, exenta de contaminación por material fecal y ruminal, empacado al vacío (Producto Precocido)</p>	Empacada en bolsas plásticas de polietileno o poliamida grado alimentario de primer uso (Producto Crudo).	De acuerdo a requerimiento de la Entidad, debe venir en condiciones de refrigeración (0 a 4 °C).
307	CHURRASQUITO	*KILO	5011151 3	<p>proviene de la falda de la res transversalmente, no sigue la forma de la costilla y se suele consumir en forma de tira hasta de 1 centímetro. Una de sus principales características, es su corte delgado</p>	Empacada en bolsas plásticas de polietileno o poliamida grado alimentario de primer uso (Producto Crudo).	De acuerdo a requerimiento de la Entidad, debe venir en condiciones de refrigeración (0 a 4 °C).

308	CODITOS DE CERDO	*KILO	5011151 4	El codillo de cerdo es una parte del despiece del cerdo: el codillo ubicado entre la unión de los dos huesos de la pata donde se forma el codo. El producto se entregara	no deberá tener características que indique que el producto presenta condiciones de descomposición, adulterado.	empacado al vacío en condiciones de refrigeración (0 a 4 °C),
309	COLA DE RES EN RODAJAS	*KILO	5011151 3	Pieza de novillo, empacada a la vacía rayada por los nudillos sin excesos de grasa	Limpia de impurezas, pelo, contenido ruminal, grasa mecánica, hematomas o abscesos. Olor y color: característico.	empacado al vacío en condiciones de refrigeración (0 a 4 °C),
310	COSTILLA CARNUDA DE RES	*KILO	5011151 3	Piezas individuales limpias, empacada al vacío en condiciones de refrigeración (0 a 4 °C) , delantera de las cinco primeras costillas sin exceso de grasa	Limpia de impurezas, rillas, cartilagos, contenido ruminal, grasa mecánica, tendones, hematomas o abscesos. De novillos 5 estrellas	empacado al vacío en condiciones de refrigeración (0 a 4 °C),
311	COSTILLA DE CERDO ESPECIAL SIN TOCINO	*KILO	5011151 4	Corte formado por la estructura ósea de las costillas y los músculos intercostales, internos y externos, serrato ventral y porción torácica. Piezas individuales carnudas limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre. No se permite hematomas y cuerpos extraños	no deberá tener características que indique que el producto presenta condiciones de descomposición, adulterado. La fecha de vencimiento será de acuerdo al análisis de vida útil del producto. Porcionado de acuerdo	El producto se entregara empacado al vacío en condiciones de refrigeración (0 a 4 °C),

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500

					al gramaje solicitado.	
312	FILETE DE BASA	PAQ*50 OGR	5012153 7	NTC 1443 Productos de la pesca y acuicultura. Pescado entero, medallones y trozos, refrigerados o congelado Carne blanca. Pescado fresco o refrigerado apto para consumo humano.	El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frío y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Filete, Lonjas de pescados congelados, tamaño y forma no regular que se separan del cuerpo del pescado mediante cortes paralelos a la espina dorsal, libres de espinas, escamas, piel y huesos.	Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado
313	FILETE DE CORVINA	PAQ*50 OGR	5012153 7	NTC 1443 Productos de la pesca y acuicultura. Pescado entero, medallones y trozos, refrigerados o congelado Carne blanca. Pescado fresco o refrigerado apto para consumo humano.	Carne blanca. Pescado fresco o refrigerado apto para consumo humano. El producto debe llegar congelado	Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse



					no perdiendo la cadena de frío y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero.	empacado
314	FILETE DE MERLUZA	PAQ*50 OGR	50121537	NTC 1443 Productos de la pesca y acuicultura. Pescado entero, medallones y trozos, refrigerados o congelado Carne blanca. Pescado fresco o refrigerado apto para consumo humano.	El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frío y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Carne de Pescado Merluza	Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado
315	FILETE DE PECHUGA	*KILO	50112010	Producto obtenido del pollo beneficiado en canal grado A, que comprende, una base ósea formada por el esternón, las costillas esternales y su respectiva masa muscular formada por el pectoral	Esta carne debe ser de color rosado grisáceo o color rosa delicado, fresca, la grasa debe ser suave y aceitosa. No debe mostrar manchas verdes, mal olor, suciedad o estar congelada.	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc.

316	FILETE DE ROBALO	PAQ*50 0GR	5012153 7	NTC 1443 Productos de la pesca y acuicultura. Pescado entero, medallones y trozos, refrigerados o congelado Carne blanca. Pescado fresco o refrigerado apto para consumo humano.	Carne blanca – con veta de color beige. Pescado fresco o refrigerado apto para consumo humano. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frío y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Lonjas provenientes del Pescado Róbalo de tamaño y forma regular que se separan del cuerpo del pescado mediante cortes paralelos a la espina dorsal. Porcionado de acuerdo al gramaje solicitado, tolerancia del gramaje es de +/- 5 a 20 gramos del requerimiento el peso de las porciones debe estar entre 240 a 270 gramos.	Producto empacado o en bolsas grado alimentario o de primer uso
-----	------------------	---------------	--------------	--	---	---

317	FILETE DE SALMON	*KILO	5012153 7	NTC 1443 Productos de la pesca y acuicultura. Pescado entero, medallones y trozos, refrigerados o congelado Carne blanca. Pescado fresco o refrigerado apto para consumo humano.	Color Rosado pálido. Pescado fresco o refrigerado apto para consumo humano. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Lonjas provenientes del Pescado Salmón, sometido al proceso de ahumado	Producto empacado o en bolsas grado alimentario o de primer uso
318	TRUCHA DESHUESADA KILO /	*KILO	5012153 7	NTC 1443 Productos de la pesca y acuicultura. Pescado entero, medallones y trozos, refrigerados o congelado Carne blanca. Pescado fresco o refrigerado apto para consumo humano.	Color pardo con pintas rojizas o negras en la piel y la carne posee una tonalidad naranja. Trucha entera deshuesada, corte mariposa, sin vísceras, sin agallas, ni espina dorsal, ni laterales, cornea traslucida, sin espinas intramusculares. No deberá presentar	Producto empacado o en bolsas grado alimentario o de primer uso

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



					escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulterado o falsificado.	
319	HUESO DE COGOTE	*KILO	50111513	Cogote o morrillo: El corte incluye la carne que recubre las vertebrae del cuello. Carne con mayor contenido de marmóreo, es una carne suave, jugosa y gustosa.	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de Enfriamiento. El personal debe contar con la dotación completa para la Entrega del producto.	Al vacío, Bolsatina
320	JAMON DE CERDO AHUMADO	BOLSA AL VACIO* 1000GR	50112009	PRODUCTO EMBUTIDO, PRENSADO DE CARNE DE CERDO, USO PARA RELLENO PANIFICACIÓN, CÁRNICOS, PRESENTACIÓN POR LIBRA	Olor y sabor característico o Textura: blanda y esponjosa	Empacado o bajo sistema flow pack con film laminado de poliéster
321	LOMO DE CERDO REBANADO / DE CAÑON	*KILO	50111514	Lomo de cerdo, producto proveniente de la parte superior del cerdo. El lomo de cerdo se trata de cada una de las dos piezas de la carne del cerdo que están junto al espinazo y bajo las costillas del animal. Suele tener una forma cilíndrica	Esta carne debe ser de color rosado grisáceo o color rosa delicado, fresca, No debe mostrar manchas verdes, mal olor, suciedad o estar congelada. Debe estar completamente limpio.	Empacado o por unidad en bolsa de polietileno o al vacío que proteja la calidad del producto.

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1 CO-SC-CER33681-1

322	LOMO ANCHO DE RES CHATAS	*KILO	50111513	Lomo de res, Es la parte que esta debajo del espinazo de la res. Pieza limpia, libre de grasa y aponeurosis, hematomas, sin contenido ruminal, sin aditivos, con o sin cordón. Esta carne debe ser de color rojo brillante, fresca, no debe presentar manchas verdes, mal olor, suciedad o estar congelada. Dicho lomo tiene que estar limpio sin grasa ni rila	no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presentaba condiciones de descomposición, adulterado o falsificación	Empacado por unidad en bolsa de polietileno al vacío que proteja la calidad del producto.
323	LONGANIZA DE CERDO	*KILO	50112009	Magro de cerdo (48%), papada de cerdo (32%), agua, sal, fibra vegetal, almidón, dextrosa, especias, antioxidantes (Citrato de Sódio, Ascorbato de Sódio), Conservador (Sulfito de Sódio), extracto de levadura, colorante (carmin de cochinilla). Tripa natural cordero.	Color: Rosado. Sabor y olor característicos. Textura: consistente.	En refrigeración, entre 0°C y 4°C
324	MOJARRA FRESCA	*KILO	50121539	Mojarra fresca eviscerada y descamada Debe llegar al servicio en bolsas plásticas al vacío, higiénicamente empacado y congelado. Producto fresco, Sin presencia de sangre, vísceras, escamas, etc. Empacadas en bolsas de 10 unidades y embaladas en canastillas plástica Peso por unidad: entre 230-280 gr.	Limpia, textura firme, congelada cada unidad, sin presencia de sangre. Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, sin manchas y textura firme al tacto. Carne blanca, brillante, olor fresco, piel rosada, libres de viscosidad, ojos brillantes,	Se mantiene la cadena de frío: congelación a -4 °c



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					carne dura, firme y elástica, bien congelada.	
325	MORTADELA DE RES	PAQ*45 OGR	5011151 6	Las mortadelas se elaboran a base de productos cárnicos procesado, escaldado, con la adición de sustancias de uso permitido. Durante el almacenamiento se debe tener en cuenta: No golpear la caja mientras se esta estibando, para evitar golpes en el paquete que puedan ocasionar abolladuras. Y mantener la cadena de frío	El producto debe ser empacado en material sanitario apropiado para alimentos que aseguren su conservación en las condiciones que exige el producto Paquetes por 500gr o 250 gr. El rótulo debe cumplir con los requisitos de la resolución 005109 de Min Protección social El producto debe ser empacado en material sanitario apropiado para alimentos que aseguren su conservación en las condiciones que exige el producto por 500 gramos. El Rótulo	Debe cumplir con la NTC -1325 Almacenar en lugar fresco, conservando la cadena de frío de + o – 4 grados centígrados Es importante que el producto después antes y después de abierto se mantenga a temperatura de refrigeración.

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1 CO-SC-CER33681-1

					debe cumplir con los requisitos de la	
326	MUSLOS GRANEL	*KILO	50112010	<p>Producto obtenido del pollo beneficiado en canal grado A, que comprende, una base ósea formada por la tibia y el peroné y su respectiva masa muscular y piel.</p> <p>- Descripción del corte: Se obtiene al realizar el corte a nivel de la extremidad proximal de la tibia y el peroné con la articulación del fémur y la extremidad distal de la tibia con la articulación del metatarso.</p>	<p>No deben contener hielo, ni inyección salina.</p> <p>- Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal y coágulos, No debe presentar quemaduras por el frío, de color rosa intenso, Textura firme al tacto, olor característico a pollo saludable. Debe estar Libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas ó traumatismos</p>	<p>Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre 1 °C y 4 °C. Cuando el producto es refrigerado, en todo caso se deberá conservar la cadena de frío</p>

327	NUGGETS DE POLLO *20 /	PAQ *20	50112011	"Preparado a base de carne de pollo empanado, prefrito y ultracongelado"	Producto en forma de nugget, constituido por carne de pollo y cubierto con un empanado crujiente, prefrito, ultracongelado y envasado siguiendo estrictas condiciones higiénicas.	Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de organismos modificados genéticamente
328	PAPADA DE CERDO	*KILO	50111514	Carne de cerdo que cuelga de debajo de la barbilla del animal.	Papada de cerdo sin piel	Piezas enteras en formato a granel, refrigeradas, en saco plástico semitraslúcido; envasado al vacío o congelado
329	ALITAS COLOMBINITA SIN PIEL	*KILO	50112010	El cuerpo de un animal después de sacrificado, degollado, deshuellado, eviscerado quedando sólo la estructura ósea y la carne adherida a la misma sin extremidades. Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del animal incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.	Color. Rosada, pálida y piel blanca Olor. Característico a pollo, sin olores extraños o de descomposición. Sabor: característico a pollo, sin olores ni sabores extraños. Textura: firme al tacto Apariencia: fresca, sin quemaduras, sin traumas y libre de	Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre 1 °C y 4 °C. Cuando el producto es refrigerado, en todo caso se deberá conservar la cadena de frío.

					materias extrañas.	
330	FILETE DE MUSLITO DE POLLO SIN PIEL	BANDEJA * 500 GR	50112010	: Extremidad posterior del pollo formada por el jamoncito y el contramuslo, sin el espinazo central.	Olor Fresco, propio del producto. Color Blanco o ligeramente amarillo, propio del producto. Materias extrañas AUSENCIA	envasado en Bandeja Retractiva/ Bolsa Plástico
331	PECHUGA	*KILO	50112010	Descripción del corte: Es el corte realizado a nivel de la articulación formada por la escápula, el hueso coracoides y el húmero y hacia atrás en la unión de las costillas vertebrales y esternales. Las costillas deben ser removidas de las pechugas	Pechuga de pollo mariana con su respectiva piel, grasa y hueso, obtenida del corte realizado al nivel de articulación es formada por la escápula, el hueso coracoides y el húmero y hacia atrás en la unión de las costillas vertebrales y esternales. La pechuga debe ser cortada como parte de costillar	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimenticio o de primer uso, bien sellada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre

332	PERNIL DE CERDO CON HUESO	*KILO	50111514	Pernil de pollo sin rabadilla marinado con su respectiva piel, grasa y hueso obtenida del corte que comprende, una base ósea formada por el fémur, la tibia y peroné con su respectiva masa muscular	No debe presentar quemaduras por el frío, de color rosa intenso, Textura firme al tacto, olor característico o a pollo saludable. Debe estar Libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas ó traumatismos	No deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado o descongelación o que presentaba condiciones de descomposición, adulterado o falsificación
333	PERNIL DE CERDO AHUMADO	*KILO	50112009	Pierna de cerdo, sal, especias, conservantes	Sabor característico. - Color exterior café e interior rosado. - Textura firme. - Olor característico o que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las	El producto debe transportarse a temperatura de refrigeración. - Se debe garantizar la cadena de frío para el producto durante todo el transporte.

					características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.	
334	POLLO SIN VISCERAS	*KILO	50112010	El cuerpo de un animal después de sacrificado, degollado, deshuellado, eviscerado quedando sólo la estructura ósea y la carne adherida a la misma sin extremidades. Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del animal incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano	El pollo Debe estar exento de hematomas y quemaduras por frío. Debe tener aspecto fresco en todas sus partes Color: Debe ser característico. Textura: Debe tener consistencia firme al tacto, sin signos de deshidratación. Olor: Debe ser característico que no evidencie presencia de productos químicos, rancidez o descomposición	Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre 1 °C y 4 °C. Cuando el producto es refrigerado, en todo caso se deberá conservar la cadena de frío.

335	SALCHICHA PRECOCIDA	PAQ*50 0 GRS	5011151 6	Las salchichas se elaboran a base de productos cárnicos procesado, escaldado, con la adición de sustancias de uso permitido. El producto debe ser empacado en material sanitario apropiado para alimentos que aseguren su conservación en las condiciones que exige el producto. Empacado al vacío en paquetes de 20 o mas salchichas El rótulo debe cumplir con los requisitos de la	Color rosado típico de los embutidos, olor y sabor característicos por las especies adicionadas. No debe presentar manchas ni babosidad.	Se exige el producto en empaques de 500 gramos.
336	SALMON AHUMADO	PAQ*10 0 GR	5012153 8	El Salmón, es el nombre común de peces caracterizados por tener un cuerpo alargado cubierto por pequeñas escamas cicloideas (redondeadas y con bordes lisos) y una aleta adiposa (carnosa) entre la aleta dorsal y la cola. El salmón es un pescado azul o graso que aporta unos 11 gramos de grasa por cada 100 gramos de carne	Color: Naranja intenso Olor: característico Textura: firme al tacto	Debe ir higiénicamente empacado o al vacío, etiquetado con el nombre del producto, presentación, temperatura, forma de almacenamiento, peso neto, número de unidades.
337	TOCINETA AHUMADA EMPACADA LA VACIO	PAQ*20 0GR	5011151 6	Producto obtenido de porcinos, correspondiente al cuero unido a los músculos que tapan las costillas, parte de la falda y el abdomen. - El producto debe provenir de una planta de sacrificio autorizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.	Color rosado con vetas blancas. - Sabor y color característicos. - Textura blanda, firme al tacto - Superficie sin viscosidad. - Olor característico o que no evidencie la presencia de productos	Producto empacado o al vacío en bolsa de polietileno, grado alimentario o de primer uso, bien sellada. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



El empleo
es de todos

Mintrabajo

					químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.	la buena conservación e higiene del producto.
338	TOCINO DE ANCA	*KILO	50111514	Esta carne debe ser de color rosado grisáceo o color rosa delicado, fresca, la grasa debe ser suave y aceitosa. No debe mostrar manchas verdes, mal olor, suciedad o estar congelada.	No debe presentar quemaduras por el frío, de color rosa intenso, Textura firme al tacto, olor característico o a pollo saludable. Debe estar Libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas ó traumatismos	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, o sangre
no	LACTEOS Y QUESOS	UM				

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1
Certificado No. CO-SC-CER33681-1

339	CREMA DE LECHE *DP	BOLSA* 200 ML	5013170 3	Es el producto higienizado, obtenido por reposo o centrifugación de la leche, adicionado o no de cultivos lácticos específicos, se puede obtener como crema de leche para batir, crema de leche batida, crema de leche en pulverizadores y crema de leche en polvo	Producto lácteo de color blanco, sabor y olor característico, textura semilíquida, debe estar exenta de sustancias tóxicas, residuos de drogas, medicamentos que pongan en riesgo la salud humana.	El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inertes, resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización, protegiéndolo de daños mecánicos
-----	-----------------------	------------------	--------------	--	--	---



El empleo
es de todos

Mintrabajo

340	CREMA DE LECHE *BOLSA	*900 ML	5013170 3	Es el producto higienizado, obtenido por reposo o centrifugación de la leche, adicionado o no de cultivos lácticos específicos, se puede obtener como crema de leche para batir, crema de leche batida, crema de leche en pulverizadores y crema de leche en polvo	Producto lácteo de color blanco, sabor y olor característico, textura semilíquida, debe estar exenta de sustancias tóxicas, residuos de drogas, medicamentos que pongan en riesgo la salud humana.	El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inertes, resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización, protegiéndolo de daños mecánicos
-----	--------------------------	------------	--------------	--	--	---

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No.
SC-CER33681-1

Certificado No.
CO-SC-CER339081-1

341	CREMA DE LECHE PASTEURIZAD A	*LITRO	5013170 3	Es el producto higienizado, obtenido por reposo o centrifugación de la leche, adicionado o no de cultivos lácticos específicos, se puede obtener como crema de leche para batir, crema de leche batida, crema de leche en pulverizadores y crema de leche en polvo	Producto lácteo de color blanco, sabor y olor característico, textura semilíquida, debe estar exenta de sustancias tóxicas, residuos de drogas, medicamentos que pongan en riesgo la salud humana.	El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inertes, resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización, protegiéndolo de daños mecánicos
-----	---------------------------------------	--------	--------------	--	--	---

342	CREMA DE LECHE EN LATA	LATA*2 95 GR	5013170 3	Es el producto higienizado, obtenido por reposo o centrifugación de la leche, adicionado o no de cultivos lácticos específicos, se puede obtener como crema de leche para batir, crema de leche batida, crema de leche en pulverizadores y crema de leche en polvo	Producto lácteo de color blanco, sabor y olor característico, textura semilíquida, debe estar exenta de sustancias tóxicas, residuos de drogas, medicamentos que pongan en riesgo la salud humana.	El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inertes, resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización, protegiéndolo de daños mecánicos
-----	------------------------	-----------------	--------------	--	--	---

343	LECHE LIQUIDA DESLACTOSA A	BOLSA* 1100 ML	5013170 1	Es el producto obtenido al someter la leche cruda, termizada o re combinada a una adecuada relación de temperatura y tiempo para destruir su flora patógena y la casi totalidad de flora banal, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas.	<p>Estar exenta de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. La leche pasteurizada a debe estar limpia y libre de calostros. La leche debe estar exenta de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos</p> <p>Bolsa de polietileno o blanco impreso, coextruido, de baja densidad, especialmente formulado para el envasado de alimentos . Rotulado con el nombre de producto, nombre del productor o emparador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción y peso. La leche UHT debe envasarse en recipientes no retornables que cumplan con las barreras a la luz y al oxígeno y que permita un cierre hermético .</p>
-----	-------------------------------------	----------------------	--------------	--	--

344	LECHE LIQUIDA ENTERA	BOLSA* 1100 ML	5013170 1	Es el producto obtenido al someter la leche cruda, termizada o recombinada a una adecuada relación de temperatura y tiempo para destruir su flora patógena y la casi totalidad de flora banal, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas	Los residuos de medicamentos, sustancias tóxicas y plaguicidas no deben ser superiores a lo dispuesto en el Codex Alimentarius. Sabor: Cremoso palatable Olor: Lácteo característico, fresco Color: Blanco cremoso suave Apariencia: Homogénea	Bolsa de polietileno o blanco impreso, coextruido, de baja densidad, especialmente formulado para el envasado de alimentos. Rotulado con el nombre de producto, nombre del productor o empaquetador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción y peso. La leche UHT debe envasarse en recipientes no retornables que cumplan con las barreras a la luz y al oxígeno y que permita un cierre hermético.
-----	----------------------------	----------------------	--------------	--	--	--

345	MANTEQUILLA SIN SAL	BARRA* 125 GR	50131701	<p>Mantequilla es el producto graso higienizado, obtenido a partir de la crema de leche fresca, adicionado o no de cultivos lácticos específicos y sometidos a proceso de batido. Producto graso alimenticio obtenido exclusivamente de la crema pasteurizada de la leche sometida a batido y amasado.</p>	<p>Olor: Característico o lácteo, libre de rancidez. Color: crema, característico o del producto. La mantequilla es para consumo directo por tanto debe estar higienizada. Esto debe declararse en el rótulo. La mantequilla debe estar exenta de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea. El producto debe estar libre de contaminación química, materias extrañas, olores objetables o infestación de insectos.</p>	<p>Empaque colaminado o de aluminio, papel impreso y aprobado por la FDA grado.</p>
-----	---------------------	---------------	----------	--	--	---

346	MANTEQUILLA CON SAL	BARRA* 125 GR	5013170 1	Mantequilla es el producto graso higienizado, obtenido a partir de la crema de leche fresca, adicionado o no de cultivos lácticos específicos y sometidos a proceso de batido. Producto graso alimenticio obtenido exclusivamente de la crema pasteurizada de la leche sometida a batido y amasado.	Olor: Característico o lácteo, libre de rancidez. Color: crema, característico o del producto. La mantequilla es para consumo directo por tanto debe estar higienizada. Esto debe declararse en el rótulo. La mantequilla debe estar exenta de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea. El producto debe estar libre de contaminación química, materias extrañas, olores objetables o infestación de insectos.	Empaque colaminado de aluminio, papel impreso y aprobado por la FDA grado.
347	MANTEQUILLA DE MANÍ	FCO*30 0 GRS	5013170 1	crema, hecha a base de maní seleccionado 100% chuquisaqueño, sin azúcar ni sal añadidos.	Envase plástico esterilizado, identificado según diseño de la empresa cumpliendo todas las normas de registro y fecha de caducidad de 6 meses. Lleva	Envase de plástico



					impreso el sistema de codificación de barras	
348	MARGARINA PARA PANADERIA	CAJA*1 5 KGS	5013170 1	Margarina industrial fabricada a partir de una mezcla de aceite vegetal comestible de alta calidad, de consistencia cremosa, color amarillo-crema y agradable aroma y sabor a mantequilla.	está indicada en la preparación de cremas de relleno y coberturas del tipo chantilly, cremas en mezcla con mantequilla para rellenar, cubrir y decorar. Elaboración de helados. También en la preparación de tortas y ponqués	viene en presentación de bloques por 15 Kg. netos, empacados en bolsa interna de polietileno y caja externa de cartón corrugado, sellada con cinta impresa autoadhesiva
349	MARGARINA CULINARIA	BARRA* 125 GR	5013170 1	El producto es para consumo masivo, empleado como materia prima en mesa y cocina para todo tipo de alimentos	Ideal para repostería, pastelería y preparaciones culinarias Ideal para freír tus alimentos No contiene colesterol, libre de grasas trans Aporta volumen, olor y sabor agradable	Empaque colaminado de aluminio, papel impreso y aprobado por la FDA grado.
350	MARGARINA CULINARIA *500 G/ BARRA	BARRA* 500 GR	5013170 1	El producto es para consumo masivo, empleado como materia prima en mesa y cocina para todo tipo de alimentos	Ideal para repostería, pastelería y preparaciones culinarias Ideal para freír tus alimentos No contiene colesterol, libre de	Empaque colaminado de aluminio, papel impreso y aprobado por la FDA grado.

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. 50-CER33681-1 CO-SC-CER33981-1

					grasas trans Aporta volumen, olor y sabor agradable	
351	MARGARINA CULINARIA *125 G/ BARRA	BARRA* 125 GR	5013170 1	El producto es para consumo masivo, empleado como materia prima en mesa y cocina para todo tipo de alimentos	Ideal para repostería, pastelería y preparaciones culinarias Ideal para freír tus alimentos No contiene colesterol, libre de grasas trans Aporta volumen, olor y sabor agradable	Empaque colaminado de aluminio, papel impreso y aprobado por la FDA grado.
352	QUESILLO TAJADO	*KILO	5013170 1	Queso Fresco, Semigraso, Semiduro	COLOR AMARILLO, OLOR: CARACTERISTICO, TEXTURA: LISO BRILLANTE, HOMOGENEO, TAJADO	EMPACADO AL VACIO
353	QUESO TIPO CUAJADA	*KILO	5013170 1	Producto fresco, higienizado y sin madurar, obtenido por la coagulación de la leche por la acción del cuajo y listo para el consumo.	Leche entera pasteurizada de bovino Sal (Para consumo humano) Cloruro de Calcio (Estabilizante) Cuajo	Bolsa polietileno de baja densidad, grado alimentario.
354	QUESO / MOZARELLA	*KILO	5013170 1	Producto pasteurizado sin madurar que después de su fabricación esta listo para el consumo. Esta compuesto por leche semidescremada higienizada, cloruro de sodio (sal de mesa), cultivo láctico específico, estabilizantes (cloruro de sodio) y cuajo	Aroma: Lácteo, característico del producto Sabor: Salado, característico del producto Color: Blanco crema Aspecto:	Película inferior y superior co-extruido de siete capas termosellables con barrera fabricada a partir

					Pasta hilada, flexible y compacto	de una coextrusión multicapa de alta barrera y laminada con una película de poliéster impresa.
355	QUESO SABANA	*KILO	50131701	queso fresco, semiduro, graso sabor suave	Aroma: Lácteo, característico o del producto Sabor: característico o del producto Color: Blanco crema Aspecto: Pasta hilada, flexible y compacto	Película inferior y superior co-extruido de siete capas termosellables con barrera fabricada a partir de una coextrusión multicapa de alta barrera y laminada con una película de poliéster impresa.
356	QUESO DOBLE CREMA	*KILO	50131701	Producto lácteo obtenido por la coagulación de la leche pasteurizada por acción del cuajo y la eliminación completa de lacto suero. Queso prensado con calidad fresca, color blanco crema, sabor característico, textura sólido, blando, sin babosidades.	Queso prensado con calidad fresca, color blanco crema, sabor característico, textura sólido, blando, sin babosidades.	Tapa plástica de alta barrera fabricada a partir de una coextrusión y laminada a una película de poliéster impresa, la bolsa se termosella herméticamente y

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500

						empaque al vacío. Mantenerse refrigerado 0 a 4 grados centígrados.
357	QUESO BRIE	BARRA* 135 GR	5013170 1	Brie es un queso de pasta blanda elaborado con leche cruda de vaca. Se denomina así por la región geográfica francesa. Se elabora con leche cruda de vaca, salvo en EEUU y Australia donde se usa leche pasteurizada. Está cubierto con una suave capa completamente comestible, formada por el moho <i>Penicillium candida</i> (y a veces por otras bacterias como la <i>Brevibacterium linens</i>) que aparece durante el periodo de curación. La pasta es de color pálido, marfil o amarillo claro	La textura es cremosa y el sabor delicado, aunque éste va adquiriendo un sabor más fuerte conforme madura. Desprende un ligero aroma a amoníaco.	Empaque colaminado de polietileno, papel micro perforado, caja de madera y etiqueta
358	QUESO CAMPESINO	*KILO	5013170 1	Producto lácteo obtenido por la coagulación de la leche pasteurizada por la acción del cuajo y la eliminación parcial de lacto suero. El queso campesino está clasificado como queso fresco. Mantenerse refrigerado 4 grados centígrados en condiciones de temperatura 21 Días.	Producto lácteo color blanco, sabor y olor característico, textura sólido blando, sin babosidades. Manténgase refrigerado 0 a 4 grados centígrados y consumir en el menor tiempo posible. En condiciones de temperatura	El producto debe ser empacado en bolsa Plástica grado alimentario o 1 termo formable

					a 21 días. Liberación inmediata El contenido de grasa es de 26 % mínimo y Humedad 55% máximo	
359	QUESO TIPO HOLANDES	*450 GRS	5013170 1	Está elaborado con leche de vaca, su pasta en semi-dura o dura, prensada y con agujeros pequeños el término "gouda" es hoy en día un nombre genérico, no estando limitado a los quesos de origen neerlandés.	Color: Amarillo ocre Sabor: Semi amargo característico o el producto Olor: Característico o del producto Aspecto: Firme al tacto, semi duro, homogéneo	Empacado en corteza artificial de cera roja y película termoextensible en PVC con etiqueta de polipropileno autoadhesiva impresa
360	QUESO COSTEÑO GRANEL	*KILO	5013170 1	QUESO FRESCO, SEMIDURO, GRASO	Producto higienizado sin madurar e hilado, que después de su fabricación está listo para el consumo AROMA: Lacteo, característico o del producto. SABOR: Salado, característico o del producto. COLOR: Blanco. ASPECTO: Consistencia dura y seca, con pocos ojos, flexible	Bolsa trilaminada co-extruida.

361	QUESO CREMA PARA UNTAR	TARRO *380 GRS	5013170 1	Es el producto obtenido por la coagulación de la leche, de la crema de leche, de la crema de suero, de la mantequilla o de la mezcla de algunos o todos estos productos, por la acción del cuajo u otros coagulantes aprobados. Esta compuesto por leche entera, crema de leche, cloruro de sodio, estabilizante (caragenina), cultivo láctico mesofilo y cuajo	Aroma: Lácteo, característico o del producto Sabor: Acido, fresco agradable Color: Blanco cremoso Aspecto: Cremoso	Vaso de poliestire no de alto impacto con resina especial, foil de aluminio termosell ado, y tapa de poliestire no alto impacto sellado hermética mente con foil de aluminio
362	QUESO CREMA *240 G / P. UNTAR	TARRO *240 GR	5013170 1	Es el producto obtenido por la coagulación de la leche, de la crema de leche, de la crema de suero, de la mantequilla o de la mezcla de algunos o todos estos productos, por la acción del cuajo u otros coagulantes aprobados. Esta compuesto por leche entera, crema de leche, cloruro de sodio, estabilizante (caragenina), cultivo láctico mesofilo y cuajo	Aroma: Lácteo, característico o del producto Sabor: Acido, fresco agradable Color: Blanco cremoso Aspecto: Cremoso	Vaso de poliestire no de alto impacto con resina especial, foil de aluminio termosell ado, y tapa de poliestire no alto impacto sellado hermética mente con foil de aluminio

363	QUESO EMMENTAL	*KILO	5013170 1	<p>Es un queso de origen suizo, semejante al queso gruyer, hecho de leche de vaca, y con agujeros característicos. Se trata de un queso suizo alpino, proveniente del valle del río Emme (tal en alemán significa valle). La denominación de emmental se trata de una denominación genérica que designa este tipo de queso con independencia de su lugar de producción. Es por esta razón que el verdadero queso originario se denomina Emmentaler</p>	<p>Queso madurado en cava, duro de pasta cocida, de corteza lustrosa, de color amarillo sin ninguna flora superficial. Es de textura firme, se puede cortar fácilmente, color marfil a amarillo pálido. Se caracteriza por sus curiosos ojos redondos formados por las burbujas de aire que quedan atrapadas durante su fabricación, producidas por el dióxido de carbono inocuo. Se presentan en número, variable y distribuidos regularmente. En cuanto al tamaño de los ojos es de 1 a 3 centímetros.</p> <p>Su sabor y aroma es suave, parecido al de la nuez. La maduración requiere un</p>	<p>Empacado al vacío en bolsa plástica de grado alimentario o de primer uso que protejan sus características organolépticas</p>
-----	-------------------	-------	--------------	--	--	---

					<p>mínimo de sesenta días a partir de su fabricación. Normalmente el queso emmental deberá conservar sus características a una temperatura de 15 °C durante un mes por lo menos, a partir del momento en que está listo para el consumo. El queso Emmental tiene un contenido de humedad máximo 40% y de materia grasa en extracto seco de 32% mínimo.</p>	
364	QUESO TILSIT AHUMADO	*KILO	50131701	<p>Queso Tilsit o también Queso Tilsiter es un queso de color amarillo semi-suave, creado a mediados del siglo XIX por artesanos suizos procedentes de Emmental en Prusia Oriental. Se denomina así en honor de la ciudad prusiana de Tilsit. El resultado de su elaboración es un queso lleno de sabor intenso.</p>	<p>Color: amarillo suave Sabor: característico o semi dulce Olor: característico Aspecto: textura sólido blando, sin viscosidades</p>	<p>Empacado en bolsa en película coextruida de barrera media termoencogible para maduración y empaque.</p>



365	SUERO COSTEÑO / TIPO CREMA	TARRO *230 GRS	5013170 1	Es el producto previamente pasteurizado, residual obtenido a partir de la leche en la elaboración del queso o la mantequilla, sin adición alguna de conservantes, conservando todos los constituyentes del suero líquido dulce, denominando como "Lactosuero dulce líquido"	Debe estar prácticamente exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Producto lácteo debe presentar color, sabor, característico, olor a aroma lácteo. Se permite la utilización de aditivos en los lactosueros, dentro de los límites que se especifican la Resolución 2997 de 2007 del ministerio de la Protección Social. Color: Blanco Sabor: característico o el producto Olor: Característico o del producto	Vaso y tapa en poliestileno de alto impacto (HIPS) aprobados por la FDA grado alimenticio, banda en seguridad de PVC termoencogible impresa
-----	----------------------------------	----------------------	--------------	---	--	---

366	YOGURT SABORES SURTIDOS	FCO*90 0 G	5013170 1	Producto obtenido por fermentación láctica de leche pasteurizada, mediante el cultivo mixto de <i>Lactobacillus bulgaricus</i> y <i>Streptococcus termophilus</i> , con pH inferior a 4,6. El conjunto de microorganismos productores de la fermentación láctica debe ser viable y estar presente en la parte láctea del producto final en una cantidad mínima de 1×10^7 unidades formadoras de colonias por gramo o mililitro.	Leche fresca pasteurizada, leche desnatada en polvo y fermentos lácticos	Vaso de poliestireno blanco, con tapa de plástico aluminico.
367	YOGURT / NATURAL SIN DULCE	TARRO *200GR	5013170 1	Producto obtenido por fermentación láctica de leche pasteurizada, mediante el cultivo mixto de <i>Lactobacillus bulgaricus</i> y <i>Streptococcus termophilus</i> , con pH inferior a 4,6. El conjunto de microorganismos productores de la fermentación láctica debe ser viable y estar presente en la parte láctea del producto final en una cantidad mínima de 1×10^7 unidades formadoras de colonias por gramo o mililitro.	Leche fresca pasteurizada, leche desnatada en polvo y fermentos lácticos	Vaso de poliestireno blanco, con tapa de plástico aluminico.
368	YOGURT / NATURAL SIN DULCE	FCO*17 50 ML	5013170 1	Producto obtenido por fermentación láctica de leche pasteurizada, mediante el cultivo mixto de <i>Lactobacillus bulgaricus</i> y <i>Streptococcus termophilus</i> , con pH inferior a 4,6. El conjunto de microorganismos productores de la fermentación láctica debe ser viable y estar presente en la parte láctea del producto final en una cantidad mínima de 1×10^7 unidades formadoras de colonias por gramo o mililitro.	Leche fresca pasteurizada, leche desnatada en polvo y fermentos lácticos	Vaso de poliestireno blanco, con tapa de plástico aluminico.
no	LICORES	UM				
369	BRANDY	BOTELA *375 ML	5020220 6	destilado de Uva Isabela; olores vínicos, roble, frutas secas y almendras.	agradable sabor es espirituoso y balanceado	Se envasa en botellas de vidrio, nuevas, en líneas llenado continuo, garantizando su inocuidad. Las botellas

						son enjuagadas con agua suavizada utilizando una maquina rinser ubicada en la línea de envasado inmediatamente antes de la llenadora.
370	CERVEZA	LATA *330 CC	50202201	<p>Los granos de la malta se molturan para posteriormente mezclar con agua a determinada temperatura para dar comienzo al proceso de maceración en el que se convierte el almidón de la malta de cebada en azúcares.</p> <p>Una vez realizada la maceración se filtra el cereal para que se quede un mosto de cerveza limpio de impurezas para llevarlo a ebullición. Se añaden los lúpulos para su conservación y aroma y los botánicos que realzarán su personalidad.+</p>	<p>color ambar rojizo, es equilibrada con sabor maltoso, amargor suave y cuerpo medio, las maltas tostadas que utilizamos le confieren matices a pan recién hecho y un toque caramelizado</p>	<p>Se envasa en botellas de vidrio, nuevas, en líneas llenado continuo, garantizando su inocuidad. Las botellas son enjuagadas con agua suavizada utilizando una maquina rinser ubicada en la línea de envasado inmediatamente antes de la llenadora.</p>

371	CERVEZA NEGRA	LATA*3 55 ML	5020220 1	EL aroma de Negra Modelo viene de la malta y el lúpulo. De la malta se obtiene un aroma dulce y acaramelado, que dependerá de su nivel de tostado.	Característico o amargor en adecuado balance con la dulzura de la malta y con ligeras notas a chocolate.	Se envasa en botellas de vidrio o lata, nuevas, en líneas llenado continuo, garantiza ndo su inocuidad . Las botellas son enjuagada s con agua suavizada utilizando una maquina rinser ubicada en la línea de envasado inmediata mente antes de la llenadora.
-----	------------------	-----------------	--------------	--	---	--

372	CERVEZA EXTRA	LATA*7 00 ML	5020220 1	<p>Su composición de sales minerales es la óptima para potenciar el sabor de Corona.</p> <p>MALTA</p> <p>Maltas de bajo tueste para aportar un color ligero, notas dulces y matices de cereal.</p> <p>LÚPULO</p> <p>Su selección de lúpulos se manifiesta en un amargor ligero y en unas sutiles notas aromáticas.</p> <p>MAÍZ</p> <p>Este ingrediente aligera la cerveza y le añade frescura.</p> <p>LEVADURA</p> <p>Utiliza una cepa lager, de baja fermentación.</p>	Cerveza clara y brillante, de espuma blanca y consistente	Se envasa en botellas de vidrio o lata, nuevas, en líneas llenado continuo, garantizando su inocuidad. Las botellas son enjuagadas con agua suavizada utilizando una maquina rinser ubicada en la línea de envasado inmediatamente antes de la llenadora.
373	CONVIER AMARETTO/ Licor hecho a base de extracto natural de almendras, ron y alcohol	BOTELL A*750 ML	5020220 6	<p>El Amaretto es un licor que se elabora a partir de los huesos del albaricoque y almendras al que le añaden alcohol puro, azúcar, además de diecisiete plantas y frutas entre las que sobresale la vainilla, el melocotón y cereza</p>	<p>Color: Ambar dorado con destellos rojizos brillantes</p> <p>Aroma: Aroma intenso, profundo, persistente, dulzón con el olor de fondo de la almendra amarga.</p> <p>Sabor: Agradable sensación en boca dulce y afrutado, ensablado perfecto y armonioso</p>	Se envasa en botellas de vidrio, nuevas, en líneas llenado continuo, garantizando su inocuidad. Las botellas son enjuagadas con agua suavizada utilizando una maquina rinser ubicada en la línea de envasado inmediata



					del albaricoque, el sabor de la vainilla y la almendra amarga.	mente antes de la llenadora.
374	APERITIVO CONVIERT MENTA-Licor de Menta.	BOTELL A*750 ML	5020220 6	Licor elaborado por maceración en alcohol de las hojas de una hierba aromática conocida como "Mentha Spicata". Muy refrescante en boca	dulzor equilibrado a menta fresca. Es un licor con agradable sensación herbal	Se envasa en botellas de vidrio, nuevas, en líneas llenado continuo, garantizando su inocuidad. Las botellas son enjuagadas con agua suavizada utilizando una máquina rinser ubicada en la línea de envasado inmediatamente antes de la llenadora.
375	CREMA DE CAFE LICOR TIPO APERITIVO	BOTELL A*750 ML	5020220 6	es una bebida espirituosa elaborada a partir de aguardientes, café, lácteos y azúcares. Una crema suave, dulce y golosa que te hará repetir por su espectacularidad.	olor avainillado con tonos tostados, apariencia densa y cremosa. Aroma intenso, dulce con notas a caramelo y a licor de	Se envasa en botellas de vidrio, nuevas, en líneas llenado continuo, garantizando su inocuidad. Las botellas

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. 50-CER33681-1
CO-SC-CER339081-1



					café. Su sabor es suave, dulce y goloso.	son enjuagadas con agua suavizada utilizando una maquina rinser ubicada en la línea de envasado inmediatamente antes de la llenadora.
376	VINO JEREZ SECO /Es un vino seco fino, tipo Jerez, ideal como aperitivo.	BOTELL A*750 ML	5020220 6	Los Vinos de Jerez Dulces Naturales son los obtenidos a partir de mostos procedentes de uva muy madura o soleada, Moscatel. Los mostos, con una gran riqueza en azúcares como consecuencia del proceso de pasificación, son fermentados sólo parcialmente, con el objeto de conservar la mayor parte del dulzor original. Para ello se les adiciona alcohol vínico una vez que comienzan a fermentar.	Los vinos así obtenidos envejecen posteriormente en contacto directo con el oxígeno del aire, lo que provoca que adquieran un intenso color caoba y un aspecto denso.	Se envasa en botellas de vidrio, nuevas, en líneas llenado continuo, garantizando su inocuidad. Las botellas son enjuagadas con agua suavizada utilizando una maquina rinser ubicada en la línea de envasado inmediatamente antes de la llenadora.
377	WHISKY 12 AÑOS	BOTELL A*750 ML	5020220 6	bebidaalcohólicaobtenidapormezcladeaguardientesdemaltayalcohol esdestiladosdecereales,previamenteenvejecidosorseparadoenrecipientes de roble durante el tiempo suficiente y en debidas condiciones ambientales de temperatura y grado higrométrico.	Color:Ámbar, dorado, brillante.Aroma:Sensación de aroma redondo, completo, de estilos dominantes. Sabor:Óptimo	Envase de vidrio

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1 CO-SC-CER33681-1

					equilibrio de sabores que resaltan su robustez.	
378	VINO / TINTO-SECO BEBIDA ALCOHÓLICA OBTENIDO DE LA FERMENTACIÓN DE LA UVA PARA COCINAR,	BOTELL A DE	50202203	Elaborado con mosto tinto importado de Chile. Nota de cata: Aromatizado muy sutilmente con fina especias orégano, hierba buena. Maridaje: Utilizado para marinar las carnes rojas asados embutidos y carne de casa dando como resultado un sabor que sorprenderá el paladar exquisito del consumidor, es un sazónador natural, ayuda en la cocina en preparación de platos fuertes y salsas.	Grado alcohólico: 10°C	Envase de vidrio
379	VINO / BLANCO Cabernet Sauvignon	BOTELL A*750 ML	50202203	inamente aromatizado con especias frescas tomillo, romero, laurel . Maridaje: Sazonador ideal da un toque refinado a las carnes blancas pescado, pasta y mariscos puede ser usado en las diferentes preparaciones , compañero inseparable de su cocina tanto para platos fuertes como salsas de paladar suave	Grado alcohólico: 10°C	Envase de vidrio
380	VINO DULCE /Vino generoso dulce, quinado y aromatizado con hierbas	BOTELL A*750 ML	50202203	Vino límpido y brillante, con una gama de color que va desde el ámbar hasta el caoba intenso y aspecto denso; con las notas aromáticas varietales características de la uva moscatel, en su caso con los matices derivados del proceso de asoleo, dulce y untuoso en el paladar	Moscatel: en su elaboración se exige que el 85% de la uva sea de la variedad «Moscatel». El mosto se somete a fermentación parcial y encabezado.	Envase de vidrio
381	VINO BLANCO PARA COCINA	BOTELL A*750 ML	50202203	El vino de cocina Blanco Seco Gourmet, ha sido elaborado con uvas propias de la región y uva cereza en mosto concentrado blanco importado de Argentina, con las mejores uvas y finas hierbas. Nota de cata: Finamente aromatizado con especias frescas tomillo, romero, laurel	Maridaje: Sazonador ideal da un toque refinado a las carnes blancas pescado, pasta y mariscos puede ser usado en las diferentes preparacion	Envase de vidrio

					es , compañero inseparable de su cocina tanto para platos fuertes como salsas de paladar suave. Grado alcohólico: 10°C	
382	VINO DE PASAS *750 ML / Vino de suave aroma a ciruela y uva, con sabor a uva pasa, dulce, agradable al paladar, de acidez baja.	BOTELL A*750 ML	5020220 3	Dulce Natural 15° ALCOHOL	specto: Color rubí oscuro. Bouquet: Muy oloroso, amplio, de alta intensidad y persistencia. Aroma limpio, con escalas de permanenci a especialmen te a pasas. Sabor: Dulce, equilibrado y muy suave.	Envase de vidrio
no	HIERBAS AROMATICAS FRESCAS, SECAS/ ESPECIAS / CONDIMENTO S	UM				
383	JENGIBRE EN POLVO	SOBRE* 21 GR	5042683 0	El Jengibre también llamado, Kion o Quion, es una planta de la familia de la Zingiberaceas cuyo tallo subterráneo es un rizoma horizontal muy apreciado por su aroma, sabor picante y propiedades nutricionales.	Aspecto: Molidurado Color: Crema Olor: Cálido aroma. Exento de olores atípicos. Sabor: Picante y ligeramente amargo. Exento de sabores atípicos.	Bolsa de Polietilen o o fco plastico

					Textura: Típica del producto Otras: Ausencia materias extrañas	
384	PAPRIKA O PIMENTON EN POLVO	TARRO *56,7 G	5042550 2	El pimentón o ají de color es un condimento en polvo de color rojo y sabor característico obtenido a partir del secado y molido de variedades de pimientos rojos especialmente la paprika.	Color Rojizo. Olor Característico. Sabor Dulce ligeramente picante. Textura Polvo Homogéneo libre de impurezas.	Bolsa de Polietileno o fco plástico
385	ALBAHACA FRESCA	PAQ	5042410 1	Hojas sanas, limpias	Aspecto: Hoja troceada. Color: Verdoso - pardo. Olor: Aroma cálido y especiado. Exento de olores atípicos. Sabor: Típico de la especia. Exento de sabores atípicos. Textura: Típica del producto Otras: Ausencia materias extrañas	BOLSA PLASTICA
386	SASONADOR LIQUIDO DE ACHIOTE	FCO *300 ML	5017183 1	Condimento molido en polvo color rojo debido al achiote su principal ingrediente, se usa como sazónador	Sabor Característico. Aroma Achiote y ají panka ahumado Color Rojo ladrillo intenso	Los sobres son de polipropileno impresos de acuerdo al producto, sin olores extraños,

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500

						sin impurezas, y no contienen sustancias declaradas como peligrosas.
387	ALBAHACA EN POLVO	TARRO *21,3 G	50424101	La albahaca seca es el producto elaborado a partir de las hojas de Ocimum spp. de la familia Lamiaceae (Cuadro 1), secadas y procesadas de forma adecuada. Se las someten a los procesos de limpieza, secado, trituración, molienda y tamizado	La albahaca seca debe tener un olor y sabor característicos, que pueden variar en función de factores/condiciones geoclimáticas. La albahaca seca debe estar libre de cualquier olor o sabor foráneos y especialmente del olor a moho. El color típico de la albahaca puede cambiar en función del tratamiento tras la cosecha.	Los envases deben llenarse todo lo que sea posible sin comprometer la calidad y deben ser compatibles con una declaración adecuada del contenido del producto.
388	ANIS ESTRELLADO	PAQ*25 GRS	50171550	Frutos sanos, limpios y desecados anís	Aspecto: Característico de la especie. Color: Castaño rojizo Olor: Intenso. Exento de olores atípicos. Sabor: Anisado, a regaliz, ligeramente dulce. Exento de sabores atípicos.	Los envases deben llenarse todo lo que sea posible sin comprometer la calidad y deben ser compatibles con una declaración adecuada del contenido

					Textura: Típica del producto Otras: Ausencia materias extrañas	del producto.
389	HIERBA AROMÁTICA FRESCA	PAQ	5017000 0	Producto fruto de la deshidratación y trituración de las plantas aromáticas frescas y seleccionadas (yerbabuena, manzanilla, albahaca, limonaria)	El producto se obtiene luego de cosechar las diferentes plantas aromáticas y seleccionar las más apropiadas para el proceso . La deshidratación se hace bajo condiciones de temperatura y presión controladas para mantener el sabor, aroma y aceites esenciales intactos en cada una de las plantas	Los envases deben llenarse todo lo que sea posible sin comprometer la calidad y deben ser compatibles con una declaración adecuada del contenido del producto.
390	BICARBONATO DE SODIO	SOBRE *43 GRS	5017190 2	El Bicarbonato De Sodio Grado Alimenticio es un compuesto polvo fino de color blanco que se puede extraer como mineral de la naturaleza o se puede producir por medio de reacción química	Debe almacenarse en un ambiente fresco y seco, separado de ácidos y bases fuertes	Bolsa de polietileno
391	CEBOLLIN	*ATADO	5040310 1	el cebollín es una planta mucho más pequeña, de hojas verdes, finas, alargadas y huecas por dentro, que pueden medir hasta 30 cm de largo	Además no hace falta cocinarlo para consumirlo y puede durar en la nevera hasta una semana	Bolsa de polietileno

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibagué - PBX (57 1) 5461500

392	CIDRON FRESCO	SOBRE* 70 GRS	5017154 8	El Cedrón es una planta arbustiva que puede medir entre 1,50 y 2,50 metros de altura. Sus tallos son largos, leñosos, redondos o angulosos, ramificados en la parte superior, provistos de finas rayas lineares.	Hojas y sumidades floridas.	Bolsa de polietileno
393	CLAVO POLVO	SOBRE* 15 GR	5017155 0	Estambres secos de la flor aromática del árbol de hoja perenne Syzygium aromaticum. Recibe su nombre del latín clavus, dado que cuando están enteros tienen forma de clavo. Especia muy aromática y de sabor fuerte. Indicada para estofados de carne, y de caza. Realza el sabor de licores y algunos entremeses.	Comino molido. Producto obtenido de la molienda de botones florales maduras y desecados de Caryophyllus aromaticus	Bolsa de polietileno
394	CLAVO ASTILLA	SOBRE* 10 GR	5017155 0	Estambres secos de la flor aromática del árbol de hoja perenne Syzygium aromaticum. Recibe su nombre del latín clavus, dado que cuando están enteros tienen forma de clavo. Especia muy aromática y de sabor fuerte. Indicada para estofados de carne, y de caza. Realza el sabor de licores y algunos entremeses.	MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
395	COLOR AMARILLO CONDIMENTO	SOBRE* 60GR	5017190 2	Aditivo de color apto para ser usado como materia prima en alimentos destinados al consumo humano o animal y/o productos cosméticos y farmacéuticos, de acuerdo con regulaciones vigentes.	Sal trisódica del ácido 4,5-dihidro-5-oxo-1-(4-sulfonil)-4-[4-sulfonil-azo]-1H-pirazolona-3-carboxílico	Almacenar en sitios frescos y oscuros, a temperaturas entre 5 y 40°C, lejos de agentes oxidoreductores fuertes. Mantener en recipientes herméticos, que impidan la entrada de

						humedad del ambiente.
396	COMINO MOLIDO	FCO*43 GR	50171902	Frutos sanos, limpios, desecados y molturados de comino	<p>Aspecto: Molido</p> <p>Color: Marrón</p> <p>Olor: Fuerte, intensamente e cálido.</p> <p>Exento de olores atípicos.</p> <p>Sabor: Ligeramente amargo y picante.</p> <p>Exento de sabores atípicos.</p> <p>Textura: Típica del producto</p> <p>Otras: Ausencia materias extrañas</p>	<p>Los sobres son de polipropileno impresos de acuerdo al producto, sin olores extraños, sin impurezas, y no contienen sustancias declaradas como peligrosas.</p>
397	COMINO PEPA	SOBRE* 36GR	50171902	Frutos sanos, limpios y desecados de comino.	<p>Aspecto: Semillas</p> <p>Color: Marrón brillante, con tonos verdosos-grisáceos.</p> <p>Olor: Fuerte, intensamente e cálido.</p> <p>Exento de olores atípicos.</p> <p>Sabor: Ligeramente amargo y picante.</p> <p>Exento de sabores atípicos.</p> <p>Textura: Típica del producto</p> <p>Otras:</p>	<p>Los sobres son de polipropileno impresos de acuerdo al producto, sin olores extraños, sin impurezas, y no contienen sustancias declaradas como peligrosas.</p>

					Ausencia materias extrañas	
398	CURCUMA	FCO*30 G R	5017190 2	Rizoma sano, desecado y molido de cúrcuma	<p>Aspecto: Molido</p> <p>Color: Marrón claro, anaranjado.</p> <p>Olor: Picante y fresco.</p> <p>Exento de olores atípicos.</p> <p>Sabor: Picante, amargo.</p> <p>Exento de sabores atípicos.</p> <p>Textura: Típica del producto</p> <p>Otras: Ausencia materias extrañas</p>	<p>Los sobres son de polipropileno impresos de acuerdo al producto, sin olores extraños, sin impurezas, y no contienen sustancias declaradas como peligrosas.</p>
399	CURRY EN POLVO PREMIUM	FCO*44 GRS	5017190 2	Polvo fino de color amarillo. Sabor amargo algo pungente y un fuerte aroma especiado. Composición o. Ingredientes. Cúrcuma, hinojo, mostaza	<p>APARIENCIA Polvo, característico del producto de color marrón-amarillo</p> <p>CONSISTENCIA Polvo</p> <p>OLOR Específico del producto</p> <p>SABOR Específico del producto</p>	<p>Los sobres son de polipropileno impresos de acuerdo al producto, sin olores extraños, sin impurezas, y no contienen sustancias declaradas como peligrosas.</p>

400	CURRY EN POLVO	TARRO *56,7 G	5017190 2	Polvo fino de color amarillo. Sabor amargo algo pungente y un fuerte aroma especiado. Composición o. Ingredientes. Cúrcuma, hinojo, mostaza	APARIENCIA Polvo, característic o del producto de color marrón- amarillo CONSISTEN CIA Polvo OLOR Específico del producto SABOR Específico del producto	Los sobres son de polipropil eno impresos de acuerdo al producto, sin olores extraños, sin impurezas , y no contienen sustancias declarada s como peligrosas .
401	GUAYABITA PEPA	SOBRE* 10 GRS	5017190 2	también se le conoce como Allspice, pimienta de Jamaica, pimienta inglesa, pimienta dioica, pimienta dulce, pimienta gorda, pimienta malagueta o pimienta racemosa y aunque se le llama pimienta, ésta no lo es, ya que no pertenece a la familia Piper	Su aroma nos recuerda al clavo de especia, a la nuez moscada, la canela, al jengibre y a la miel. Tiene un perfume cálido con mucho cuerpo y fragancia a fruta.	envase que evite su deterioro y contamin ación y permita su conservac ión
402	HIERBA AROMATICA MENTA FRESCA	* PAQ	5017154 8	entha es un género de plantas herbáceas vivaces, perteneciente a la familia Lamiaceae (lamiáceas o labiadas). Se estima que cuenta con 13 a 18 especies, aunque la diferencia entre ellas es aún incierta.2 La hibridación entre algunas especies se da de forma natural, además de existir numerosos cultivares. Se incluye entre las hierbas aromáticas de mayor difusión y es apreciada por su característico aroma refrescante.3 Es utilizada en gastronomía, así como en otros usos como el farmacéutico.	especies del género se utilizan en platos dulces y repostería,(t iene un olor fuerte y te refresca la boca) así como en platos salados	envase que evite su deterioro y contamin ación y permita su conservac ión

403	HIERBAS AROMATICAS GUASCA / FRESCA	* PAQ	50171548	La guasca es una planta herbácea anual que se usa como hierba aromática, aunque en gran parte del mundo se considera maleza	No tiene un olor característico o pero es su sabor la clave o secreto para que una sopa sea un ajiaco o una sopa de papas. (COMIDA TIPICA COLOMBIANA)	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
404	HINOJO / FRESCO *	SOBRE* 30GR	50171548	pertenece a la familia de las Umbelíferas. La parte comestible es el bulbo o rosetón que crece a ras de suelo, del que parte un tallo largo y robusto. Puede tener forma ovalada, redonda o alargada, aunque los preferidos son los de bulbo redondo y compacto. El bulbo se blanquea para que mantenga un color blanquecino o verde claro.	El hinojo con un follaje plumoso y de color verde luminoso, con los tallos rígidos y firmes y el bulbo grueso, blanquecino y redondeado es el de mayor calidad.	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
405	LAUREL / FRESCO	SOBRE* 20GR	50171548	Hojas sanas, limpias y desecadas de laurel	Aspecto: Hoja. Color: Verde - marrón. Olor: Aromático. Exento de olores atípicos. Sabor: Típico de la especia. Exento de sabores atípicos. Textura: Típica del producto Otras: Ausencia materias extrañas	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación

406	LIMONCILLO FRESCO	*PAQ	50171548	<p>hierba de limón o citronela es una planta aromática procedente de la India que se cosecha a pleno sol y cuya apariencia recuerda a la de otros alimentos de sobra conocidos en nuestro país, como el puerro o el ajo tierno. Fresca, aromática</p>	<p>MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.</p>	<p>envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación</p>
407	MOSTAZA PEPA	*PAQ 20 GR	50171902	<p>La semilla de la mostaza contiene aceites picantes por lo cual se recomienda en esta presentación para extraer todas sus propiedades.</p> <p>Estas semillas tienen un sabor suave y parecido a la nuez. Se utiliza para mostazas suaves o se pueden añadir a escabeches.</p>	<p>MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.</p>	<p>envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación</p>
408	NUEZ MOSCADA	SOBRE* 15 GRS	50171902	<p>La nuez moscada es una especia de sabor cítrico, muy aromática, picante y dulce.</p> <p>Se obtiene al rayar la corteza externa de la nuez que produce el árbol de nuez moscada. Puede conseguirse entera para rallar al momento de usar o también se vende en polvo.</p>	<p>Se utiliza en platos de: sopas, salsa bechamel, pasta, flanes, soufflés, purés, cremas saladas, puddings, revueltos, de verduras, currys, rellenos y estofados de carne, pastas, cremas de queso, asados y en muchas preparaciones dulces.</p>	<p>envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación</p>

409	OREGANO DESHIDRATADO /	SOBRE* 15 GRS	50171550	El orégano es un género de hierbas vivaces de la familia de las labiadas, de intenso sabor y aroma; es perenne. El orégano es vivaz, se utiliza en la cocina como condiment	Color Verde claro a verde ligero oscuro Olor Característico Aromático. Sabor Característico con tonos amargos. Aspecto Hojas ovales, partidas.	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
410	OREGANO FRESCO	SOBRE* 60 GRS	50171548	es una especie herbácea, perenne, decidua, que puede alcanzar hasta un metro de altura. Pertenecce a la familia Labiatae, produce flores que varían desde color blanco a púrpura y muestra brácteas en verano, las hojas son verdes a verde grisáceo y pueden ser vellosas o lisas.	MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
411	OREGANO MOLIDO	* 30 GR	50171548	Condimento molido en polvo color verde debido a la hoja de oregano su principal ingrediente, se usa como sazonador.	Parámetro Estándar Sabor Característico Aroma Muy aromático Color verde claro al verde grisáceo	Cada unidad de venta tiene la identificación del lote al que pertenece y la fecha de vencimiento. Ubicación identificación: tapa o envase.
412	PAPRIKA EN POLVO	FCO*40 GR	50171902	El pimentón o ají de color es un condimento en polvo de color rojo y sabor característico obtenido a partir del secado y molido de variedades de pimientos rojos especialmente la paprika.	Color Rojizo. Olor Característico. Sabor Dulce ligeramente picante. Textura Polvo	Bolsa de Polietileno o fco plástico

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500

					Homogéneo libre de impurezas.	
413	PICANTE EL REY	SOBRE *20 GR	50171902	Producto natural obtenido de la deshidratación y molienda del Capsicum annum var. annum Libre de impurezas y material extraño; el cual luego se muele y se tamiza de manera tal que se logre un tamaño de partícula uniforme.	OLOR Característico o penetrante, picante SABOR Característico o muy picante. COLOR Naranja ASPECTO Molido uniforme	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
414	PIMIENTA MOLIDA	FCO*60 GRS	50171902	Frutos incompletamente maduros, desecados y molturados de pimien	Aspecto: Molturado Color: Marrón oscuro - negro. Olor: Aromático. Exento de olores atípicos. Sabor: Picante. Exento de sabores atípicos. Textura: Típica del producto Otras: Ausencia materias extrañas	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
415	PIMIENTA PEPA	SOBRE* 10GR	50101716	La Pimienta Negra se produce cuando el grano de la pimienta está en la mitad de su maduración, y es una de las más usadas en la antigüedad.	El sabor picante de la pimienta se obtiene del compuesto piperina, que se encuentra en la cáscara y semilla de la pimienta.	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación

416	PISTACHO MOLIDO	SOBRE* 85 GRS	5010171 6	Producto y no modificado genéticamente, ni irradiado. Pistacho con cáscara tostado y salado.	APARIENCIA Pistacho molida, color intenso. CONSISTEN CIA molida OLOR Típico del producto SABOR Típico del producto	envase que evite su deterioro y contamin ación y permita su conservac ión
417	POLEO / FRESCO	SOBRE* 40GR	5017154 8	hierba siempreverde, de 20-50 cm de altura, finamente vellosa, con aroma intenso muy característico. Tallos cuadrangulares, generalmente erectos. Hojas ovadas, aserradas o con escasos dientes	MARCA RECONOCID A, PRODUCTO SIN CARACTERÍS TICAS ORGANOLÉP TICAS OBJETABLES , FECHA DE VENCIMIEN TO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.	envase que evite su deterioro y contamin ación y permita su conservac ión
418	ROMERO / FRESCO	*PAQ	5017154 8	conocida popularmente como romero, es una hierba leñosa perenne, con follaje siempre verde y flores blancas, rosas, púrpuras o azules, perteneciente a la familia Lamiaceae, nativa de la región mediterránea	l romero es una de las plantas aromáticas más valoradas en cocina por su agradable olor y el sabor que aporta a los alimentos procesados, tanto carnes como pescados y vegetales, siendo un clásico en algunos asados al horno y guisos.	envase que evite su deterioro y contamin ación y permita su conservac ión

419	TOMILLO / FRESCO	*PAQ	50171548	es un arbusto de la familia de las labiadas ampliamente usado en gastronomía y medicina. Se caracteriza por sus aceites esenciales que producen un olor aromático agradable e intenso, con el que atrae a polinizadores de Díptera e Hymenoptera. ¹	e considera una de las «hierbas mediterráneas», un grupo de plantas aromáticas que se usan en las cocinas tradicionales del Mediterráneo, junto con el romero, el orégano, la mejorana, la albahaca, etcétera. ⁴	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
420	TORONJIL / FRESCO	*PAQ	50171548	es una hierba perenne de la familia de las lamiáceas, nativa del sur de Europa y de la región mediterránea. Apreciada por su fuerte aroma a limón, se utiliza en infusión como tranquilizante natural, y su aceite esencial se aprovecha en perfumería.	MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
421	YERBABUENA FRESCA	*PAQ	50171548	Hojas limpias, sanas y desecadas de hierbabuena	Aspecto: Hojas troceadas. Color: Verde Olor: Aroma fresco. Exento de olores atípicos. Sabor: Agradable y aromático. Exento de sabores atípicos. Textura: Típica del producto Otras: Ausencia de materias extrañas	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación

no	ASEO Y PLASTICOS	UM				
422	DESENGRASANTE LIQUIDO TIPO SPRAY	FCO* 1000ML	47121809	El Desengrasante Industrial es un producto Biodegradable que elimina todo tipo de suciedades, especialmente grasas naturales y vegetales. Especial para hornos, parrillas, mesones, campanas	Tensoactivo aniónico, solvente orgánico, antiredespositante, hidróxido de sodio (2.32%), secuestrantes, surfactantes y colorante	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
423	BOLSA CIERRE FACIL PARA SANDWICH	CAJA*50 UND	24111503	bolsa de almacenamiento de crudo de polietileno material de tolerancia al frío: -70 grados Tamaño 16,5 cm x 14,9 cm cantidad 1 caja 50 bolsa x 1 box set	Al guardar está sosteniendo firmemente la cremallera y el sello. Tenga en cuenta que la descompresión causada por la caldera no es microondas o cacerola	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
424	BOLSA CIERRE FACIL PEQUEÑA	CAJA* 15 UND	24111503	bolsa de almacenamiento de crudo de polietileno material de tolerancia al frío: -70 grados	Al guardar está sosteniendo firmemente la cremallera y el sello. Tenga en cuenta que la descompresión causada por la caldera no es microondas o cacerola	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
425	BOLSA CIERRE FACIL *20 MEDIANA / CONGELAR	CAJA * 20 UND	24111503	bolsa de almacenamiento de crudo de polietileno material de tolerancia al frío: -70 grados	Al guardar está sosteniendo firmemente la cremallera y el sello. Tenga en cuenta que la descompresión causada por la caldera no es microondas o cacerola	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



					ión causada por la caldera no es microondas o cacerola	
426	BOLSA CIERRE FACIL *20 GRANDE / ALMACENAR	* CAJA 20 UND	24111503	bolsa de almacenamiento de crudo de polietileno material de tolerancia al frío: -70 grados	Al guardar está sosteniendo firmemente la cremallera y el sello. Tenga en cuenta que la descompresión causada por la caldera no es microondas o cacerola	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
427	BOLSA NEGRA 65 * 90 / GRANDE	PAQ *6 UND	24111503	especialmente diseñados para depósitos de desechos, en todas las medidas y espesores. También tenemos bolsas biodegradables la mismas que permiten una rápida degradación evitando la contaminación ambiental.	Color: NEGRO	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
428	FIBRA ABRASIVA LAVAVAJILLAS	PAQ * 3	47121803	son fibras de uso mediano hechas de fibras, minerales y resina de alta calidad. Están diseñadas para ser utilizadas para la limpieza diaria de la mayoría de los utensilios de cocina y equipos.	Las fibras se pueden enjuagar con agua tibia o caliente o remojadas en una solución de limpieza para disolver el sucio y la grasa.	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
429	MOLDE PARA LASAGNA	PAQ * 6 UND	24111505	Moldes de Aluminio. Facilitan el horneado y cocción de los alimentos, permiten un calentamiento rápido y homogéneo. Son perfectos para congelar y hornear	ideales para elaboracion de postres y pastas+	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación



El empleo
es de todos

Mintrabajo

430	VASO PLASTICO DESECHABLE* 12 ONZ	PAQ*50 UND	4810190 3	Linea transparente de vaso desechable, resistente y económica, mantiene su forma y elaborado en Polipropileno.	CAPACIDAD: 12 oz - 354 ml aprox.	envase que evite su deterioro y contamin ación y permita su conservac ión
431	VASO PLASTICO * 7 ONZ	PAQ*12 UND	4810190 3	Linea transparente de vaso desechable, resistente y económica, mantiene su forma y elaborado en Polipropileno.	resistentes	envase que evite su deterioro y contamin ación y permita su conservac ión
432	VASO PLASTICO * 9 ONZ	PAQ* 50 UND	4810190 3	Linea transparente de vaso desechable, resistente y económica, mantiene su forma y elaborado en Polipropileno.	resistentes	envase que evite su deterioro y contamin ación y permita su conservac ión
433	VASO MURANO * 9 ONZ	PAQ * 12 UND	4810190 3	Poliestireno Uso General (GPPS). Productos 100% higiénicos y resistentes. Su textura compacta evita filtraciones y acumulación de bacterias	resistentes	envase que evite su deterioro y contamin ación y permita su conservac ión
434	VASO MURANO * 07 ONZ	PAQ * 12 UND	4810190 3	Poliestireno Uso General (GPPS). Productos 100% higiénicos y resistentes. Su textura compacta evita filtraciones y acumulación de bacterias	resistentes	envase que evite su deterioro y contamin ación y permita su conservac ión

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1 CO-SC-CER33681-1

435	COPA VENECIANA *10 / 3 ONZ CON TAPA	PAQ*10 UND	4810190 3	Altamente resistentes, no se deforman con el uso. Su práctica tapa puede ser usada como base. Son ideales para salsas, postres, gelatinas, fruta y en general pequeñas porciones.	Funcionalidad y calidad Resistentes Usa la tapa como base Perfectas para ocasiones especiales Versátil y funcional Elegantes Disponibles en varios colores	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
436	COPA VENECIANA *10 / 5 ONZ CON TAPA	PAQ*10 UND	4810190 3	Altamente resistentes, no se deforman con el uso. Su práctica tapa puede ser usada como base. Son ideales para salsas, postres, gelatinas, fruta y en general pequeñas porciones.	Funcionalidad y calidad Resistentes Usa la tapa como base Perfectas para ocasiones especiales Versátil y funcional Elegantes Disponibles en varios colores	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
437	CUCHARA PLASTICA GRANDE	PAQ*25 UND	4810181 5	Elaborados en resina de polipropileno, resistente al doblado, con un proceso de moldeo por inyección, color blanco natural.	resistentes	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
438	CUCHILLO PLASTICO GRANDE	PAQ*25 UND	4810181 5	Elaborados en resina de polipropileno, resistente al doblado, con un proceso de moldeo por inyección, color blanco natural.	resistentes	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
439	ENCENDEDOR DESECHABLE	*UNIDAD	1213170 7	Desechable, Recargable, Pedernal, Electrónico, Petróleo, Gas	plastico	envase que evite su deterioro y contaminación y permita

						su conservación
440	TOALLA DESECHEBALE LAVABLE	PAQ* 3	14111703	Puede ser lavada hasta 4 veces, sin deshacerse. Son el reemplazo ideal para tus viejos trapos de cocina. Su exclusiva tecnología 3D te da un paño de gran textura con la absorción y resistencia que necesitas para la limpieza diaria. Son los reutilizables, más higiénicos y resistentes.	Reusables. Doble capa. Fáciles de lavar. No acumula bacterias ni mal olor.	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
441	TENEDOR PLASTICO GRANDE	PAQ*25 UND	48101815	Tenedor plástico desechables ultra resistentes, pueden ser utilizadas con cualquier alimento ya sea frío o caliente. Empleadas comúnmente en el sector de alimentos.	resistentes	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
442	FILTROS PARA CAFÉ	*CANASTA	60122504	Filtro tipo cono. Disfrute aún más el sabor de su café con nuestro exclusivo sistema micro fino de poros de sabor reteniendo residuos grasos, aceites, sedimentos amargos, dejando un sabor más puro, suave y fresco	resistentes	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
443	GEL ANTIBACTERIAL PARA MANOS	FCO*250 ML	53131608	Gel antibacterial con activos antimicrobiales diseñado para la desinfección de las manos y antebrazos. La desinfección de las manos es muy importante para la realización de actividades seguras e inocuas, esto es posible gracias al componente antibacterial, además sus agentes humectantes brindan suavidad y dejan la piel con una agradable sensación de limpieza	Elimina el 99,9% de microorganismos tales como: Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa, Salmonella, Candida albicans y aspergillus brasiliensis.	Almacenar en un lugar seco, fresco y ventilado en su envase original y debidamente cerrado, sin exposición directa a la luz solar o temperaturas extremas que



						alteren la apariencia o desempeño del producto
444	JABON LIQUIDO PARA MANOS VALVULA	FCO*600 ML	53131608	Jabón antibacterial con activos antimicrobiales desarrollado para la limpieza y desinfección de las manos y antebrazos en áreas donde se requiera tales como: industrias, colegios, restaurantes, hospitales y demás instituciones	Elimina microorganismos tales como: Escherichia coli, Staphylococcus aureus y Pseudomonas aeruginosa.	Almacenar en un lugar seco, fresco y ventilado en su envase original y debidamente cerrado, sin exposición directa a la luz solar o temperaturas extremas que alteren la apariencia o desempeño del producto. Los productos deben permanecer alejados del fuego o fuentes de ignición

445	LAVAPLATOS LÍQUIDO	FCO*10 00ML	4713182 1	Producto desarrollado especialmente para eliminar todo tipo de grasas tanto de origen animal como vegetal, en vajillas, copas, cristales, recipientes plásticos y todo tipo de utensilios de cocina.	ACCIÓN BACTERICIDA, NO DEJA RESIDUOS, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMA DE 1 AÑO A PARTIR DE LA ENTREGA.	Almacenar en lugares ventilados, frescos y secos. - Proteger los empaques del daño físico y manténgalos bien cerrados.
446	LIMPIADOR>>> ARRANCAGRASA	FCO*50 0ML	4713182 1	LIMPIADOR DESINFECTANTE BACTERICIDA EN BASE A UNA MEZCLA DE CLORUROS DE AMONIO CUATERNARIO. DETERGENTES. FOSFATOS Y AGENTES SECUESTRANTES PARA LIMPIAR. DESINFECTAR Y OLORIZAR SUPERFICIES, FRUTAS Y LEGUMBRES FRESCAS, COMPOSICIÓN. DESINFECTANTE WAT: 40% DE INGREDIENTE ACTIVO. DE NALQUILDIMETILBENCIL AMONIO DESINFECTANTE ORGÁNICO 60% DE UREA ESTABILIZADA (TIPO GRAS)	ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS SABOR: INSÍPIDO EN SOLUCIÓN. PURO O BLANCO HUESO EN ESTADO SÓLIDO. INCOLORO EN SOLUCIÓN. APARIENCIA : PRODUCTO SÓLIDO GRANULADO EN CRISTALES. PH (20°C) 1 GRAMO/LITRO: 6.5 — 7.5 ACIDEZ COMO HCl: 50 — 55 MG HCl/100 G DENSIDAD: 0.6154 GR/ML VALORACIÓN VOLUMÉTRICA DE N — ALQUIL DIMETILBENCIL AMONIO. 38.1 — 41.1 %. MARCA RECONCIDA	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación

447	COLORO (HIPOCLORITO)	FCO*20 00ML	4713180 7	SOLUCIÓN ACUOSA, CLARA, LIGERAMENTE AMARILLA, OLOR CARACTERÍSTICO PENETRANTE E IRRITANTE. FUERTEMENTE OXIDANTE; DEPENDIENDO DEL PH DE LA SOLUCIÓN SE PRESENTA DISOCIADO EN FORMA DE CLORO ACTIVO, ÁCIDO HIPOCLOROSO HOCl Y/O ION HIPOCLORITO OCl ⁻ . DE ESTAS FORMAS DE "CLORO LIBRE ACTIVO" DEPENDE SU REACTIVIDAD EN LAS REACCIONES DE OXIDACIÓN, CLORACIÓN Y ACCIÓN BIOQUÍMICA TALES COMO EL CONTROL BACTERIOLÓGICO Y MICROBIOLÓGICO	ENVASE ORINAL, NO REENVASADO, LIBRE DE IMPUREZAS	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
448	PAPEL VINIPEL	CAJA*3 00 MTS	1412150 4	Película altamente resistente para el empaque de diversos tipos de alimentos. Es una de las referencias más utilizadas por su versatilidad.	resistentes	Tensión Ruptura: 2.0-3.0 Lb/in Elongación : 250-350% Adherencia: 60-70 gr Permeabilidad Oxígeno: CO2- H2O Color: Transparente
449	PALILLOS	CAJA *180 UND	5313150 7	Palillos de dientes caja x 180 und	resistentes	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
450	PALO PINCHO 25 X100CM	*CAJA	5313150 7	Palos de Pinchos de Madera natural,	resistentes	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación

451	PALILLO TIPO HAMBURGUESA	PAQ *100 UND	53131507	Palos de Pinchos de Madera natural,	resistentes	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
452	PLATO 20 CM *20 / BLANCO	PAQ*20 UND	52152005	Poliestireno Alto Impacto (HIPS). Productos 100% higiénicos y resistentes. Su textura compacta evita filtraciones y acumulación de bacterias.	resistentes	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
453	PORTA COMIDA 3/D	*20 UND P-3	52152005	Poliestireno Alto Impacto (HIPS). Productos 100% higiénicos y resistentes. Su textura compacta evita filtraciones y acumulación de bacterias.	resistentes	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
454	SERVILLETA DE LUJO	PAQ*40 UND	52121602	Es una servilleta elaborada con 100% fibras de celulosa, de origen natural, con resina para dar resistencia en húmedo. Servilleta blanca, de dos capas, con resistencias mecánicas en húmedo y seco apropiadas para su uso.	Este producto es considerado biodegradable	Certificado FSC - Producto Biodegradable - Empaque primario: Polietileno PE (# 4) 100% reciclable - Empaque Secundario: Caja de cartón corrugado - PAP (#20) empaque biodegradable y 100% reciclable



455	AGUA EN BOTELLA SIN GAS	* 600 ML	50202310	GUA PURIFICADA SIN GAS. COMPOSICIÓN: Agua Purificada, Cloruro de Calcio y Cloruro de. Magnesio	resistentes	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
456	TRAPERO CON CABO	UND	47131618	rapero tipo encabado con cabo de madera , es de hilaza 90% de algodón	con cabo	por unidad
457	ESCOBA CON CABO	UND	47131604	Fibras PET duras mas impermeables que otorgan mayor duración a las fibras. Ideal para barrer polvo, hojas y residuos sin desgastar la fibra	con cabo	por unidad
458	DETERGENTE	*KG	47131801	EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO. CONCENTRACIÓN AL 6,5% DE INGREDIENTE ACTIVO	resistentes	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación
459	MAYONESA	* KG	50171831	Producto obtenido de la emulsión de aceites vegetales comestibles, yema de huevo, vinagre y agua; con la adición facultativa de los ingredientes citados en la Reglamentación técnico-sanitaria aplicable.	Aspecto y color: emulsión homogénea de consistencia variable y de color uniforme más o menos intenso. 02. Sabor y olor característicos, libre de presencias extrañas.	doy pack
460	PAPA / SURTIDA	* PAQ	50192109	Patatas seleccionadas, aceite de girasol y sal	fritas de color característico	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación

461	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA	* 50KG	50221002	Características sensoriales de la harina de trigo: Olor: propio de la harina de trigo. Color: blanco. Sabor: característico del producto Aspecto: polvo o harinoso sin aglutinación o compactación, de aspecto homogéneo. No se permite el uso de conservantes. La harina de trigo debe estar libre de impurezas, presencia de plagas y olor extraño objetable. La harina de trigo debe mantenerse empaçado en condiciones de humedad y limpieza que garanticen su conservación.	NTC 267	El producto podrá ser empaçado o en envases impermeables, suficiente mente inertes al producto que aseguren su conservación.
-----	-----------------------------	--------	----------	--	---------	--

ESPECIFICACIONES A TENER EN CUENTA:

- El proponente deberá garantizar la calidad de los productos y lo hará en la propuesta, con la manifestación de que los productos a suministrar serán de excelente calidad y que cumplen con todas las especificaciones de presentación y empaque de los productos ofertados, conforme a lo establecido en las normas que rigen la materia; el rótulo o etiqueta de los productos deberá contener la información básica exigida por la autoridad competente que regula la materia.
- El proponente deberá aportar los soportes de los registros Sanitarios de los alimentos vigentes al momento de presentación de la propuesta, así como el Concepto Sanitario concedido por la Secretaría de Salud, al proponente cuando la actividad principal de comercio sea "Expendio de Alimentos".
- El oferente deberá garantizar oportunidad en la entrega de los productos a partir del momento (diario y/o semanal) en el que sean requeridos por la entidad.

3.- PRESENTACIÓN DE LA PRECOTIZACIÓN: La oferta económica registrará el valor por ítem requerido y en cantidad requerida.

4.- PLAZO DE EJECUCION: Nueve (9) meses, contados a partir del cumplimiento de los requisitos de legalización y ejecución del contrato sin exceder del día 23 de diciembre de 2025 y/o hasta agotar el presupuesto disponible para la presente contratación, evento que ocurra primero.

5.- LUGAR DE EJECUCION: El objeto contractual en el que se ejecutará principalmente el objeto del contrato, es la ciudad de Ibagué Centro de Comercio y Servicios y en la Subsede de la Escuela Gastronómica de Melgar – Tolima adscrita el Centro.



6.- PRECOTIZACION: En atención a la información que antecede, amablemente solicito su colaboración para efectos de cotizar los servicios relacionados en la presente solicitud.

Adicionalmente, es importante aclarar a las personas interesadas en presentar precotización que en el caso de existir alguna inconsistencia en materia de presentación y/o unidades de medida pueden informar a la entidad para proceder a corregir lo respectivo.

Cordial saludo,

Firmado digitalmente
por ÁLVARO FREDY
BERMÚDEZ SALAZAR

ÁLVARO FREDY BERMUDEZ SALAZAR

Subdirector de Centro Comercio y Servicios

Proyectó y Revisó: María Alejandra Díaz Vidales - Abogada Centro de Comercio y Servicios.

Regional Tolima / Centro de Comercio y Servicios
Transversal 1ª. No.42-244, Ibaguè - PBX (57 1) 5461500



Certificado No. SC-CER33681-1
Certificado No. CO-SC-CER339081-1