FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G1
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
BREVAS CORRIENTE A GRANEL	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50303108	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
LAS BREVAS Y LOS HIGOS SON LAS INFRUTESCENCIAS DE LA HIGUERA, ÁRBOL QUE PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS MORÁCEAS. DISTRIBUCIÓN: CORRIENTE A GRANEL	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
• 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	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G2
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
CEBOLLA CABEZONA CORRIENTE A GRANEL	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50405305	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
CEBOLLAS QUE SE DESTINEN AL CONSUMO FRESCO, EXCLUIDAS LAS CEBOLLAS VERDES DE HOJAS ENTERAS Y LAS CEBOLLAS DESTINADAS A LA TRANSFORMACIÓN INDUSTRIAL. DISTRIBUCIÓN: CORRIENTE A GRANEL.	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
• 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	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G3
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
DURAZNO CORRIENTE A GRANEL	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50305309	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
ESTA FRUTA, NORMALMENTE DE PIEL ATERCIOPELADA, POSEE UNA CARNE AMARILLA O BLANQUECINA DE SABOR DULCE Y AROMA DELICADO.DISTRIBUCIÓN: CORRIENTE A GRANEL	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
• 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	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G4
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
FRESA DE PRIMERA A GRANEL	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50306701	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
EL GRADO DE DESARROLLO DE LA FRUTA DEBE PERMITIR EL TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN DE MANERA QUE LLEGUE SATISFACTORIAMENTE AL LUGAR DE DESTINO	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
• FRESA DE PRIMERA CALIDAD • 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	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G5
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
HABICHUELA CORRIENTE A GRANEL	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50401847	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
EL GRADO DE DESARROLLO DEBE PERMITIR EL TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN DE MANERA QUE LLEGUE SATISFACTORIAMENTE AL LUGAR DE DESTINO	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
• HABICHUELA DE PRIMERA CALIDAD • 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	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G6
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
KIWI CORRIENTE A GRANEL	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50303906	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
FRUTO COMESTIBLE DEL KIWI, DE PIEL LIGERAMENTE VELLOSA Y PULPA DE COLOR VERDE DISTRIBUCIÓN: CORRIENTE A GRANEL	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
• DEBERÁN ENCONTRARSE EN UN ESTADO Y FASE DE DESARROLLO QUE LES PERMITA CONSERVARSE BIEN DURANTE EL TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN, LLEGANDO EN CONDICIONES SATISFACTORIAS AL LUGAR DE DESTINO. • ENTERAS: ENCONTRARSE SANO Y SIN DAÑOS AJENOS A LA NATURALEZA DEL PRODUCTO. • SANAS: LIBRE DE PRESENTAR PODREDUMBRE O CUALQUIER TIPO DE ALTERACIÓN QUE IMPIDA SU CONSUMO. • LIMPIAS: LIBRES DE OLOR, SABOR O CUERPOS EXTRAÑOS VISIBLES. • EXENTAS DE CUALQUIER DAÑO CAUSADO POR CONGELAMIENTO. • LIBRES DE PLAGAS O DAÑOS CAUSADOS POR ÉSTAS.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G7
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
LIMON TAHITI CORRIENTE A GRANEL	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50304205	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
LA COLORACIÓN DEBERÁ SER LA TÍPICA DE LA VARIEDAD POR LOMENOS EN DOS TERCIOS DE LA SUPERFICIE DEL FRUTO. DISTRIBUCIÓN: CORRIENTE A GRANEL	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
• 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.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G8
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
MANZANA ROJA IMPORTADA CORRIENTE A GRANEL	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50301572	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
LA MANZANA ES UN FRUTO DE ESTRUCTURA FIRME Y CARNOSA. IMPORTADA CORRIENTE A GRANEL	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
• 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.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G9
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
MARACUYA CORRIENTE A GRANEL	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50305202	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
MARACUYÁ: FRUTO PROVENIENTE DE CUALQUIER VARIEDAD DE LA ESPECIE PASSIFLORA EDULIS. SIMS. DISTRIBUCIÓN: CORRIENTE A GRANEL	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
• 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.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G10

LOTE
GASTRONOMIA
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
PIMENTON ROJO CORRIENTE A GRANEL
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50405612
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
PIMENTÓN (NOMBRE CIENTÍFICO:CAPSICUM ANNUUM VAR. ANNUUM) PIMENTON ROJO/VERDE: CORRIENTE A GRANEL
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA

- ENTEROS, CON LA FORMA CARACTERÍSTICA DE LA VARIEDAD.
- DE ASPECTO FRESCO Y CONSISTENCIA FIRME.
- DESARROLLADOS Y MADUROS.
- LIMPIOS, EXENTOS DE OLORES, SABORES O MATERIAS EXTRAÑAS VISIBLES.
- LIBRES DE MAGULLADURAS, HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL
- CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y/ O NTC

PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA
OBSERVACIONES

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G11
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
ZANAHORIA CORRIENTE A GRANEL	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50402504	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
TAMAÑO DE LAS ZANAHORIAS MEDIANAS DE COLOR NARANJA BRILLANTE QUE INDIQUE SU FRESCURA. CORRIENTE A GRANEL	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
• DEBERÁN ENCONTRARSE EN UN ESTADO Y FASE DE DESARROLLO QUE LES PERMITA CONSERVARSE BIEN DURANTE EL TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN. • ENTERAS: ENCONTRARSE SANO Y SIN DAÑOS AJENOS A LA NATURALEZA DEL PRODUCTO. • LIMPIAS: LIBRES DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. • EXENTAS DE CUALQUIER DAÑO CAUSADO POR CONGELACIÓN O REFRIGERACIÓN. • LIBRES DE HUMEDAD EXTERNA ANORMAL.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G12
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
AGUACATE CORRIENTE A GRANEL	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50401736	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
DRUPA DE COLOR VARIABLE ENTRE VERDE OSCURO Y MORADO OSCURO, DE SUPERFICIE LISA O RUGOSA, CON PULPA VERDE AMARILLENTA CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES • FORMA: SU FORMA ASEMEJA A LA DE LA PERA • TAMAÑO: APROXIMADAMENTE ENTRE 11-13 CM CON UN PESO APROXIMADO DE 150-350 GRAMOS • MODO DE ENTREGA: A GRANEL	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
FRUTO FIRME, PESADO PARA SU TAMAÑO Y LIBRE DE MAGULLADURAS. CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y/ O NTC	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G13

LOTE
GASTRONOMIA
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
AHUYAMA CORRIENTE A GRANEL
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50406705
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
AHUYAMA DE LA FAMILIA CUCURBITA, DE APARIENCIA VERDE EXTERNA Y A SU INTERIROR COLOR NARANJA CON SEMILLAS INTERNAS DE COLOR AMARILLO CLARO
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• 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.
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA
OBSERVACIONES

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G14
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
AJO CORRIENTE A GRANEL	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
51212007	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
CADA UNA DE LAS PARTES O DIENTES EN QUE ESTÁ DIVIDIDO EL BULBO O CABEZA DE AJO. FORMA DE DISTRIBUCIÓN: CORRIENTE, A GRANEL	
UNIDAD DE MEDIDA	
LB	
CALIDAD MINIMA	
• 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.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G15
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
APIO EN RAMA CORRIENTE A GRANEL	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50402702	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
POSEE TALLOS ESTRIADOS QUE FORMAN UNA GRUESA PENCA CON HOJAS ACUÑADAS. DISTRIBUCIÓN: A GRANEL	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
• 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.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G16

LOTE
GASTRONOMIA
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
ARVEJA VERDE CORRIENTE A GRANEL
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50407107
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
ES CULTIVADA FUNDAMENTALMENTE PARA LA OBTENCIÓN DE GRANOS TIERNOS INMADUROS. DISTRIBUCIÓN: A GRANEL
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• 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
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA
OBSERVACIONES

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G17

LOTE
GASTRONOMIA
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
ARANDANO FRESCO (BLUE BERRIE) PRESENTACION 125 G
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50302101
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
FRUTA COMESTIBLE DE COLOR AZUL PROFUNDO, QUE PROVIENE DE LA PLANTA VACCINIUM CORYMBOSUM. ES UNA BAYA ESFÉRICA QUE SE CARACTERIZA POR SU SABOR DULCE Y SU ALTO CONTENIDO DE FIBRA. DIÁMETRO DE 5 A 16 MM Y UNA CORONA ACAMPANADA.
UNIDAD DE MEDIDA
UN
CALIDAD MINIMA
• 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.
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA
OBSERVACIONES

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G18
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
BANANO CORRIENTE A GRANEL	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50301716	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
BAYA OBLONGA. COLOR AMARILLO VERDOSO, AMARILLO. FORMA ALARGADA O LIGERAMENTE CURVADA. PIEL GRUESA, DE COLOR AMARILLO Y FÁCIL DE PELAR. PULPA BLANCA O AMARILLENTA Y CARNOSA	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
• DEBERÁN ENCONTRARSE EN UN ESTADO Y FASE 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.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G19
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
BRÓCOLI A GRANEL	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50402003	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
EL BRÓCOLI (BRASSICA OLERACEA ITÁLICA) ES UNA PLANTA DE LA FAMILIA DE LAS BRASICÁCEAS, ANTES LLAMADAS CRUCÍFERAS, QUE ES UN CONJUNTO DE YEMAS FLORALES QUE ESTÁN EN DESARROLLO Y QUE TIENDEN A FLORECER EN MUY POCO TIEMPO. ESTA PLANTA POSEE ABUNDANTES CABEZAS FLORALES CARNOSAS DISPUESTAS EN FORMA DE ÁRBOL, SOBRE RAMAS QUE NACEN DE UN GRUESO TALLO COMESTIBLE.	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
COLOR: VERDE INTENSO. TEXTURA: FIRME. LIBRE DE MAGULLADURAS Y PLAGAS. EXTREMADAMENTE SUSCEPTIBLE A LA MANIPULACIÓN Y AL PESO. ALMACENAR EN SECO Y FRIÓ. CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS DE LANORMATIVA Y/ O NTC (NTC 1221 FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. BROCOLÍ NTC 1221-2 FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. BROCOLI. ESPECIFICACIONES DEL EMPAQUE NTC 1221-3 FRUTAS FRESCAS. BROCOLI ALMACENAMIENTO Y TRANSP.)	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G20

LOTE
GASTRONOMIA
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
CEBOLLA LARGA CORRIENTE A GRANEL
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50415217
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
LA CEBOLLA LARGA O JUNCA CONTIENE MAYOR PORCENTAJE DE COMPUESTOS AZUFRADOS QUE LAS OTRAS CEBOLLAS, RAZÓN POR LA QUE ES BIEN APETECIDA COMO CONDIMENTO NATURAL. CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES: COLOR DEL TALLO: BLANCO CON VERDE. FORMA: EL ÓRGANO DE CONSUMO ESTÁ COMPUESTO POR EL PEQUEÑO TALLO QUE ES RECUBIERTO POR LAS PARTES ENVAINADAS DE LAS HOJAS Y QUE CONFORMAN UN FALSO TALLO BLANCO, SIMILAR AL DEL PUERRO.
UNIDAD DE MEDIDA
LB
CALIDAD MINIMA
GRADO DE MADUREZ Y TAMAÑO SEGÚN SOLICITUD, NO DEBE ESTAR ESTROPEADA CON MANCHAS O MAGULLADURAS. EXTREMADAMENTE SUSCEPTIBLE A LA MANIPULACIÓN (TRASLADO, ALMACENAMIENTO, PESO), ALMACENAMIENTO EN AMBIENTE SECO, PRODUCE CONTAMINACIÓN CRUZADA POR OLORES. CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y/O NTC. MODO DE ENTREGA A GRANEL. (NTC 1222 CEBOLLA LARGA NTC 1221-2 FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. CEBOLLA LARGA. ESPECIFICACIONES DEL EMPAQUE NTC 1221-3 FRUTAS FRESCAS. CEBOLLA LARGA. ALMACENAM. Y TRANSP.)
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA
OBSERVACIONES

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G21

LOTE
GASTRONOMIA
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
CARAMBOLO CORRIENTE A GRANEL
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
10161528
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
CARAMBOLO (AVERRHOA CARAMBOLO), CONOCIDA TAMBIÉN COMO FRUTA DE ESTRELLA, U FRUTO (LA CARAMBOLA). SE PRESENTA EN RACIMOS EN LAS RAMAS Y EN EL TRONCO: BAYAS GRUESAS, OVOIDES O ELIPSOIDES, DE 8-12 X 5-6 CM, DE COLOR AMARILLO-ANARANJADO EN LA MADUREZ, ESTRELLADOS CON 5 ÁNGULOS.
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
LAS CARAMBOLAS DEBERÁN ESTAR ENTERAS; SANAS, DEBERÁN EXCLUIRSE LOS PRODUCTOS AFECTADOS POR PODREDUMBRE O DETERIORO QUE HAGAN QUE NO SEAN APTOS PARA EL CONSUMO; ESTAR LIMPIAS Y PRÁCTICAMENTE EXENTAS DE CUALQUIER MATERIA EXTRAÑA VISIBLE; ESTAR EXENTAS DE DAÑOS CAUSADOS POR PLAGAS; ESTAR EXENTAS DE HUMEDAD EXTERNA ANORMAL, SALVO LA CONDENSACIÓN CONSIGUIENTE A SU REMOCIÓN DE UNA CÁMARA FRIGORÍFICA; ESTAR EXENTAS DE CUALQUIER OLOR Y/O SABORES EXTRAÑOS. DE CONSISTENCIA FIRME Y TENER ASPECTO FRESCO; ESTAR EXENTAS DE DAÑOS CAUSADOS POR BAJAS TEMPERATURAS, MANCHAS PRONUNCIADAS. ESTAR SUFICIENTEMENTE DESARROLLADAS Y PRESENTAR GRADO DE MADUREZ SATISFACTORIO SEGÚN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO.
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA
OBSERVACIONES

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G22
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
CHAMPIÑONES ENTEROS	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50404803	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
PRODUCTO OBTENIDO A PARTIR DE VARIEDADES DEL GÉNERO AGARICUS COMPUESTO DE CARPÓFORO CON PEDICELO DEBIDAMENTE CORTADO, SELECCIONADOS. CALIDAD EXTRA, LOS CHAMPIÑONES CLASIFICADOS EN ESTA CATEGORÍA SERÁN DE CALIDAD SUPERIOR. PRESENTARÁN LA FORMA, EL ASPECTO, EL DESARROLLO Y LA COLORACIÓN CARACTERÍSTICOS DEL TIPO VARIETAL. ADEMÁS DEBEN ESTAR: BIEN FORMADOS Y CERRADOS, EXENTOS DE DEFECTOS, A EXCEPCIÓN DE MUY LIGERAS ALTERACIONES SUPERFICIALES.	
UNIDAD DE MEDIDA	
LB	
CALIDAD MINIMA	
EL CHAMPIÑÓN BLANCO SE CARACTERIZA POR TENER UNA FORMA SEMIESFÉRICA BLANCA DE 3 A 4 CM DE DIÁMETRO CON UN PIE CILÍNDRICO. ES DE CARNE BLANCA CON TONOS ROSADOS AL CORTE, DE SABOR AGRADABLE Y OLOR POCO PERCEPTIBLE. ES UN PRODUCTO ALTAMENTE PERECEDERO POR LO QUE DEBE ESTAR REFRIGERADO A 4°C EN TODO MOMENTO. CUMPLIR CON LASCARACTERÍSTICAS DE LA NORMATIVA Y/ O NTC	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G23

LOTE
GASTRONOMIA
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
COCO A GRANEL
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50307008
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
FRUTA TROPICAL OBTENIDA DEL COCOTERO (COCOS NUCIFERA),LA PALMERA MÁS CULTIVADA A NIVEL MUNDIAL. TIENE UNA CÁSCARA EXTERIOR GRUESA (EXOCARPIO) Y UN MESOCARPIO FIBROSO Y OTRA INTERIOR DURA, VELLOSA Y MARRÓN (ENDOCARPIO) QUE TIENE ADHERIDA LAPULPA (ENDOSPERMO), QUE ES BLANCA Y AROMÁTICA. MIDE DE 20 A 30 CM Y LLEGA A PESAR 2,6 KG.
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• DEBERÁ ENCONTRARSE EN UN ESTADO Y FASE DE DESARROLLOQUE 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
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA
OBSERVACIONES

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G24

LOTE
GASTRONOMIA
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
COLIFLOR CORRIENTE A GRANEL
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50402612
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
LA PLANTA (BRASSICA OLERACEA) SE CONSUME EL CAPÍTULO FLORAL O INFLORESCENCIA, ESTÁ COMPUESTA POR UNA CABEZA BLANCA LOBULADA, DENOMINADA MASA. SU TAMAÑO 30 CMS DE DIÁMETRO Y PUEDE LLEGAR A PESAR MÁS DE 2 KG. SUSCEPTIBLE A LA MANIPULACIÓN Y AL PESO, ALMACENAR EN SECO Y FRIÓ.
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• DEBERÁN ENCONTRARSE EN UN ESTADO Y FASE DE DESARROLLOQUE 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 NORMATIVIDADVIGENTE Y/ O NTC. NTC 1221 FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. COLIFLOR NTC 1221-2 FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. COLIFLOR ESPECIFICACIONES DEL EMPAQUE NTC 1221-3 FRUTAS FRESCAS. COLIFLOR ALMACENAMIENTO Y TRANSP.
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA
OBSERVACIONES

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G25
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
ESPINACA A GRANEL	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50406201	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
ESPINACA FRESCA A GRANEL, LA ESPINACA ES UNA PLANTA ANUAL, DE LA FAMILIA DE LAS AMARANTÁCEAS, CULTIVADA COMO VERDURA POR SUS HOJAS COMESTIBLES, GRANDES Y DE COLOR VERDE MUY OSCURO.	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
• DEBERÁN ENCONTRARSE EN UN ESTADO Y FASE DE DESARROLLO QUE LES PERMITA CONSERVARSE BIEN DURANTE EL TRANSPORTEY 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 NORMATIVIDADVIGENTE Y/ O NTC. NTC 1373	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G26

LOTE
GASTRONOMIA
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
GULUPA CORRIENTE A GRANEL
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50305207
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
Fruta redonda de color verde, amarillo o morado, dependiendo del grado de maduración. Con el pericarpio poco grueso y con arilo pulposo de color anaranjado. Frutas enteras, de textura firme y brillante. Libres de marcas de insectos o enfermedades. Limpias, exentas de olores o materias extrañas visibles. Al momento de la selección se debe garantizar que haya uniformidad en el tamaño de la fruta, de lo contrario es motivo de rechazo. Tolerancia de la selección en afectaciones a la cáscara de la fruta: 10%
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• 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 4101.
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA
OBSERVACIONES

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G27

LOTE
GASTRONOMIA
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
GRANADILLA CORRIENTE A GRANEL
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50305208
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
FRUTO EN FORMA DE BAYA DE CUBIERTA DURA, DE FORMA CASI ESFÉRICA. COLOR: DE VERDE A AMARILLO INTENSO (SEGÚN EL GRADO DE MADUREZ). SABOR: DULCE Y AROMÁTICO. COMPOSICIÓN: EXOCARPIO O CORTEZA DURA (28,2%), MESOCARPIO O CORTEZA BLANCA Y ESPONJOSA (17,5%), ENDOCARPIO O PULPA COMESTIBLE (44,7%) Y SEMILLAS (8,7%). TAMAÑO: 6 – 8 CM. DE DIÁMETRO.PESO: 70 – 140 G. pH:4,0 – 5,0 °BRIX: 12,9 – 15,5. FRUTA CLIMATÉRICO
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• 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 4101.
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA
OBSERVACIONES

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G28
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
GUANABANA CORRIENTE A GRANEL	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50307035	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
FRUTO (ANNONA MURICATA L.) DE FORMA OVALADA, MIDE ENTRE 20 Y 49 CMS DE LARGO Y ENTRE 15 Y 30 CMS DE ANCHO, LLEGANDO A PESAR HASTA 6 KILOS. CASCARA VERDE OSCURA, BRILLANTE Y DELGADA CON PUNTAS, SU PULPA ES BLANCA, JUGOSA, AROMÁTICA Y DE SABOR DE AGRIDULCE A DULCE. DISTRIBUCIÓN CORRIENTE A GRANEL	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
• 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.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G29

LOTE
GASTRONOMIA
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
GUAYABA COMUN CORRIENTE A GRANEL
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50307045
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
FRUTO (PSIDIUM GUAJAVA) ESFÉRICO, OVOIDE O PIRIFORME DE 3-10 CM DE DIÁMETRO, AMARILLO CON LA PULPA BLANCA, ROSADA, O ROJIZA, ALGO ÁCIDA CON OLOR A ALMIZCLE. SU CÁSCARA ES CEROSA; EN ALGUNAS VARIEDADES DE PIEL LISA, OTRAS RUGOSA Y DE UN COLOR, DE VERDE A AMARILLENTO SEGÚN LA ESPECIE Y SU GRADO DE MADURACIÓN. BAJO LA CÁSCARA SE ENCUENTRA UNA PRIMERA CAPA DE PULPA, CONSISTENTE Y FIRME, DE COLOR BEIGE EN OCASIONES Y EN OTRAS DE COLOR ROSADO. LA CAPA INTERIOR ES MÁS BLANDA, JUGOSA Y CREMOSA ALBERGANDO UN GRAN NÚMERO DE SEMILLAS DE CONSTITUCIÓN LEÑOSA Y DURA. DISTRIBUCIÓN: CORRIENTE A GRANEL
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• 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
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA
OBSERVACIONES

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G30
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
HIERBA AROMÁTICA ALBAHACA EN FRESCO BOLSA POR 50 G	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50171554	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
ALBAHACA (OSIMUM BASILICUM), HOJAS SANAS, LIMPIAS, FRESCAS	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
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, AUSENCIA MATERIAS EXTRAÑA. CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS DE LA NORMATIVA Y/ O NTC	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	
MARCA RECONOCIDA EN EL MERCADO	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G31
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
HIERBAS AROMÁTICAS ROMERO EN FRESCO BOLSA POR 50 G	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50404125	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
ROMERO (ROSMARINUS OFFICINALIS) HOJAS FIRMES VERDE OSCURAS POR LA HAZ Y BLANQUECINAS POR EL ENVÉS, FLORES COLOR AZUL Y VIOLACEO PÁLIDO PROVISTAS DE ABUNDANTES GLÁNDULAS DE ESENCIA.	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
LIBRE DE PLAGAS, CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS DE LA NORMATIVA Y/ O NTC	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	
MARCA RECONOCIDA EN EL MERCADO	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G32
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
HIERBA AROMÁTICA MANZANILLA EN FRESCO BOLSA POR 50 G	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50171554	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
CHAMOMILLA RECUTITA, MATRICARIA RECUTITA, ESPECIE VEGETAL AROMÁTICA CON TALLO CILÍNDRICO Y RAMOSO. PRESENTA HOJAS SÉSILES (CARECEN DE UNIÓN CON EL TALLO O PECIOLO), ALTERNAS, DE COLOR VERDE CLARO CON INCISIONES MUY PROFUNDAS, CON UNA INFLORESCENCIA FORMADA POR LÍGULAS BLANCAS DISPUESTAS HACIA ABAJO (FLORES EXTERNAS) Y FLORES INTERNAS TUBULOSAS CON COROLA AMARILLA.	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
HIERBA LIBRE DE PLAGAS Y MAGULLADURAS. CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS DE LA NORMATIVA Y/ O NTC	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	
MARCA RECONOCIDA EN EL MERCADO	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G33
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
HIERBAS AROMATICAS: HIERBABUENA EN FRESCO BOLSA POR 50 G	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50171554	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
LA HIERBABUENA ES UNA PLANTA AROMÁTICA MUY UTILIZADA PARA DIVERSOS USOS COMO PUEDEN SER LAS INFUSIONES O TAMBIÉN EN COCTELERÍA LAS HOJAS LE DAN SU NOMBRE, LAS FLORES POSEEN UN CÁLIZ CON CINCO SÉPALOS APROXIMADAMENTE IGUALES. ALCANZA LOS 30 CM DE ALTURA. LAS HOJAS LE DAN SU NOMBRE POR SU FORMA LANCEOLADA GARGANTA GLABRA. BOLSA POR 100 GRAMOS	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
TAMAÑO SEGÚN SOLICITUD, HOJA FIRME, NO DEBE ESTAR ESTROPEADA CON MANCHAS U OTRO DEFECTO. CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y/O NTC. MODO DE ENTREGA A GRANEL.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G34
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
HIERBAS AROMATICAS: LAUREL EN FRESCO BOLSA POR 50 G	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50404102	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
DISTRIBUCIÓN: CORRIENTE A GRANEL	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
• LIBRE DE PRESENTAR PODREDUMBRE O CUALQUIER TIPO DE ALTERACIÓN QUE IMPIDA SU CONSUMO.. • LIBRES DE HUMEDAD EXTERNA ANORMAL. • CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y/ O NTC.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G35
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
HIERBAS AROMATICAS: OREGANO EN FRESCO BOLSA POR 50 G	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50404115	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
DISTRIBUCIÓN: CORRIENTE A GRANEL, BOLSA POR 100 GRAMOS, BOLSA (SC)	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
• 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.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G36
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
HIERBAS AROMATICAS: TOMILLO COMÚN EN FRESCO BOLSA POR 50 G	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50404125	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
TOMILLO ES UNA DE LAS HIERBAS MÁS UTILIZADAS COMO CONDIMENTO, PROBABLEMENTE DEBIDO A SUS PROPIEDADES DIGESTIVAS LAS HOJAS SON MUY PEQUEÑAS, DE UNOS 6 MM DE LONGITUD; SEGÚN LA VARIEDAD PUEDEN SER VERDES, VERDES GRISÁCEAS, AMARILLAS, O JASPEADAS. ESTA PLANTA DESPIDE UN INTENSO Y TÍPICO AROMA, QUE SE INCREMENTA CON EL ROCE. BOLSA POR 100 GRAMOS, BOLSA (SC)	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
TAMAÑO SEGÚN SOLICITUD, HOJA FIRME, NO DEBE ESTAR ESTROPEADA CON MANCHAS U OTRO DEFECTO. CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y/O NTC. MODO DE ENTREGA A GRANEL.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G37
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
JENGIBRE CORRIENTE FRESCO A GRANEL	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50407030	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
PARTE DEL RIZOMA DE LA PLANTA DEL JENGIBRE, CORRIENTE A GRANEL	
UNIDAD DE MEDIDA	
LB	
CALIDAD MINIMA	
FRESCO, ENTERO, LIBRE DE GOLPES, MAGULLADURAS, INSECTOS, HONGOS,ENVASADO HIGIÉNICO. ALMACENAR EN UN LUGAR FRESCO CON UN TEMPERATURA NO MENOR A LOS 12 °C	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G38
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
LECHUGA CRESPA VERDE A GRANEL	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50404614	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
VARIEDAD VERA, CARACTERÍSTICAS HOJAS ACHATADAS DE COLOR VERDE BICHE, CON UN SABOR LIGERAMENTE AMARGOSO.	
UNIDAD DE MEDIDA	
LB	
CALIDAD MINIMA	
• 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.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G39
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
LIMON COMUN CORRIENTE A GRANEL	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50304105	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
EL LIMÓN PUEDE TENER UNA FORMA OBLONGA, ELÍPTICO-OVADA, O SER DE FORMA SIMILAR A UN HUEVO. PUEDE MEDIR ENTRE 6 A 12.5 CM DE LONGITUD Y 3 A 6 CM DE ANCHO. DISTRIBUCIÓN: CORRIENTE A GRANEL	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
- ESTAS DEBEN ESTAR ENTERAS. -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 DEALTERACIÓN QUE IMPIDA SU CONSUMO. -EXENTAS DE CUALQUIER DAÑO CAUSADO POR CONGELACIÓN Y REFRIGERACIÓN. -LIBRES DE HUMEDAD EXTERNA ANORMAL. - ESTAR EXENTAS DE CUALQUIER OLOR Y/O SABOR EXTRAÑOS. -CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y/ O NTC	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G40
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
LULO CORRIENTE A GRANEL	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50405103	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
LULO DE CUALQUIER VARIEDAD PROVENIENTE DE LA ESPECIE *SOLANUM QUITOENSE LAM*, PARA CONSUMO FRESCO.	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
• LULOS ENTEROS, FRESCOS, CON EL COLOR CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD. • HOMOGÉNEOS EN TAMAÑO Y VARIEDAD. • LIMPIOS, SIN HUMEDAD EXTERIOR. • LIBRES DE ATAQUES POR INSECTOS, ENFERMEDADES, MAGULLADURAS, PODREDUMBRE, CICATRICES O CORTADURAS.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G41
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
MANDARINA CORRIENTE A GRANEL	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50304404	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
ESPECIES DE CÍTRICOS LLAMADOS COMÚNMENTE MANDARINO. PERTENECE AL GRUPO DE FRUTOS LLAMADOS HESPERIDIOS Y SU PULPA ESTÁ FORMADA POR UN CONSIDERABLE NÚMERO DE GAJOS LLENOS DE ZUMO O JUGO.	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
• 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.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G42

LOTE
GASTRONOMIA
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
MANGO CORRIENTE A GRANEL
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50304503
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
FRUTO ALARGADO SE CARACTERIZA POR TENER LA PULPA FIBROSA. ES CONOCIDO TAMBIÉN COMO HILAZA, BRECHOSO, MANGO DE PUERCO, DEPENDIENDO DE LA ZONA DE PRODUCCIÓN. DISTRIBUCIÓN: CORRIENTE A GRANEL
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• FRUTO ENTERO. FORMA CARACTERÍSTICA DE LA VARIEDAD DE MANGO. • ASPECTO FRESCO Y CONSISTENCIA FIRME. FRUTO SANO, LIBRE DE ATAQUES DE INSECTOS COMO LAS MOSCAS DE LAS FRUTAS (*ANASTREPHA* SP. Y *CERATITIS* SP.) Y ENFERMEDADES (ALTERNARIA Y ANTRACNOSIS), QUE CAUSEN DEMÉRITO EN LA CALIDAD INTERNA DEL FRUTO. • LIBRE DE HUMEDAD EXTERNA ANORMAL, FISURAS Y DAÑOS MECÁNICOS, PRODUCIDOS EN LAS ETAPAS COSECHA Y POSCOSECHA. • NO DEBERÁ PRESENTAR INDICIOS DE DESHIDRATACIÓN. EXENTO DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS (PROVENIENTES DE OTROS PRODUCTOS, EMPAQUES, RECIPIENTES Y AGROQUÍMICOS, CON LOS CUALES HAYA ESTADO EN CONTACTO). • EXENTO DE MATERIALES EXTRAÑOS (TIERRA, POLVO, AGROQUÍMICOS Y CUERPOS EXTRAÑOS), VISIBLES EN EL PRODUCTO O EN SU EMPAQUE.
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA
OBSERVACIONES

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G43
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
MANGO TOMMY ATKINS A GRANEL	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50304503	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
LA FRUTA ES OVALADA, CON UNA PIEL SUAVE, UN POCO CERRADA, Y UN PESO DE ENTRE 280-700 GR. TIENE EL COLOR ANARANJADO CON GRANDES PARTES DE UN ROJO OSCURO O CARMESÍ. EL TAMAÑO DE CADA FRUTO PUEDE SER DETERMINADO POR SU PESO DESDE 280 GRAMOS A 720 GRAMOS DISTRIBUCIÓN: CORRIENTE A GRANEL	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
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.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G44
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
MANZANA VERDE IMPORTADA A GRANEL	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50301538	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
LA MANZANA ES UN FRUTO DE ESTRUCTURA FIRME Y CARNOSA. IMPORTADA CORRIENTE A GRANEL	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
• 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.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G45

LOTE
GASTRONOMIA
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
MAZORCA CORRIENTE A GRANEL
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50403222
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
EL MAÍZ DULCE ES LA MAZORCA, OBTENIDA DE CIERTAS VARIEDADES DE MAÍZ, QUE SE CONSUME A MODO DE HORTALIZA. LA MAZORCA CRECE ENVUELTA EN UNAS HOJAS MODIFICADAS O BRÁCTEAS; LAS FIBRAS SEDOSAS O PELOS QUE BROTAN DE LA PARTE SUPERIOR DE LA PANOCHA O MAZORCA SON LOS ESTILOS PROLONGADOS, UNIDOS CADA UNO DE ELLOS A UN OVARIO INDIVIDUAL HASTA TRANSFORMARSE EN UN GRANO DE MAÍZ. DISTRIBUCIÓN CORRIENTE A GRANEL
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• 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.
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA
OBSERVACIONES

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G46
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
MELON CORRIENTE A GRANEL	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50304650	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
MELONES DE LA VARIEDAD CULTIVARES DE CUCUMIS MELO L., PARA CONSUMO FRESCO, CORRIENTE A GRANEL	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
• ENTEROS, CON LA FORMA CARACTERÍSTICA DE LA VARIEDAD. • DE ASPECTO FRESCO Y CONSISTENCIA FIRME. • DESARROLLADOS Y MADUROS. • LIMPIOS, EXENTOS DE OLORES, SABORES O MATERIAS EXTRAÑAS VISIBLES.LIBRES DE MAGULLADURAS, HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G47
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
MORA CORRIENTE A GRANEL	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50302003	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
MORA DE CASTILLA DE LA VARIEDAD *RUBUS GLAUCUS BENTH,* PARA EL CONSUMO FRESCO O COMO INSUMO PARA EL PROCESAMIENTO INDUSTRIAL. CORRIENTE A GRANEL	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
• ENTERAS, CON LA FORMA CARACTERÍSTICA DE LA VARIEDAD. • DE ASPECTO FRESCO Y CONSISTENCIA FIRME. • LIMPIAS, EXENTAS DE OLORES, SABORES O MATERIAS EXTRAÑAS VISIBLES. • PRÁCTICAMENTE LIBRES DE MAGULLADURAS, HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. • DEBEN TENER DRUPILLAS BIEN FORMADAS, LLENAS Y BIEN ADHERIDAS. • LA COLORACIÓN DEL FRUTO DEBE SER HOMOGÉNEA Y ACORDE CON EL ESTADO DE MADUREZ	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G48
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
NARANJA CORRIENTE A GRANEL	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50305011	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
NARANJA VALENCIA (*CITRUS SINENSIS* OSBECK), DESTINADA PARA EL CONSUMO EN FRESCO O COMO MATERIA PRIMA PARA PROCESAMIENTO. DISTRIBUCIÓN: CORRIENTE A GRANEL	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
• FRUTO ENTERO. FORMA CARACTERÍSTICA DE LA NARANJA VALENCIA. • ASPECTO FRESCO Y CONSISTENCIA FIRME. DEBEN ESTAR SANAS (LIBRES DE ATAQUES DE INSECTOS Y/O ENFERMEDADES, QUE DEMERITEN LA CALIDAD INTERNA DEL FRUTO. • LIBRE DE HUMEDAD EXTERNA ANORMAL, FISURAS Y DAÑOS MECÁNICOS, PRODUCIDOS EN LAS ETAPAS COSECHA Y POSCOSECHA. • NO DEBERÁ PRESENTAR INDICIOS DE DESHIDRATACIÓN. EXENTO DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS (PROVENIENTES DE OTROS PRODUCTOS, EMPAQUES, RECIPIENTES Y AGROQUÍMICOS, CON LOS CUALES HAYA ESTADO EN CONTACTO). • EXENTO DE MATERIALES EXTRAÑOS (TIERRA, POLVO, AGROQUÍMICOS Y CUERPOS EXTRAÑOS), VISIBLES EN EL PRODUCTO O EN SU EMPAQUE.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G49
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
PAPA CRIOLLA CORRIENTE A GRANEL	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50405706	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
ES UNA PAPA PEQUEÑA (2-6 CM DE DIÁMETRO) DE PIEL Y PULPA AMARILLO OCRE, SEMEJANTE A UNA YEMA DE HUEVO DE GALLINA. DISTRIBUCIÓN: CORRIENTE A GRANEL	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
• ENTERAS, CON LA FORMA CARACTERÍSTICA DE LA VARIEDAD. • DE ASPECTO FRESCO Y CONSISTENCIA FIRME. • SANAS, LIBRES DE ATAQUE DE INSECTOS, O ENFERMEDADES QUE IMPIDAN EL CONSUMO. • LIMPIAS, EXENTAS DE OLORES, SABORES O MATERIAS EXTRAÑAS VISIBLES. • LIBRES DE MAGULLADURAS PROFUNDAS, HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. • EXENTAS DE DAÑOS CAUSADOS POR BAJAS TEMPERATURAS.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G50
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
PAPA NEGRA R-12 A GRANEL	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50405706	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
PLANTA HERBÁCEA ANUAL, DE LA FAMILIA DE LAS SOLANÁCEAS, ORIGINARIA DE AMÉRICA. FRUTO EN BAYA CARNOSA, AMARILLENTA.DISTRIBUCIÓN: PAPAR12 A GRANEL	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
• VARIEDAD R12 • ENTERAS, CON LA FORMA CARACTERÍSTICA DE LA VARIEDAD. • DE ASPECTO FRESCO Y CONSISTENCIA FIRME. • SANAS, LIBRES DE ATAQUE DE INSECTOS, O ENFERMEDADES QUE IMPIDAN EL CONSUMO. • LIMPIAS, EXENTAS DE OLORES, SABORES O MATERIAS EXTRAÑAS VISIBLES. • LIBRES DE MAGULLADURAS PROFUNDAS, HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. • EXENTAS DE DAÑOS CAUSADOS POR BAJAS TEMPERATURAS. • CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y/ O NTC	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G51
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
PAPAYA CORRIENTE A GRANEL	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50305102	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
VARIEDAD DE PAPAYA MARADOL QUE SE CARACTERIZA POR SU PULPA ANARANJADA, SU FORMA OVALADA Y ALARGADA Y SU SABOR DULCE. DISTRIBUCIÓN:CORRIENTE A GRANEL	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
• ENTERAS, CON LA FORMA CARACTERÍSTICA DE LA VARIEDAD. • DE ASPECTO FRESCO Y CONSISTENCIA FIRME. • SANAS, LIBRES DE ATAQUE DE INSECTOS, O ENFERMEDADES QUE IMPIDAN EL CONSUMO. • LIMPIAS, EXENTAS DE OLORES, SABORES O MATERIAS EXTRAÑAS VISIBLES. • LIBRES DE MAGULLADURAS PROFUNDAS, HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G52
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
PERA IMPORTADA A GRANEL	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50305428	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
PERA ENTERA, SANA, LIMPIA, CON LA FORMA CARACTERÍSTICA, LA PERA DEBE TENER UNA VIDA ÚTIL DE 5 DÍAS. DISTRIBUCIÓN: CORRIENTE A GRANEL	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
• DEBERÁN ENCONTRARSE EN UN ESTADO Y FASE DE DESARROLLOQUE LES PERMITA CONSERVARSE BIEN DURANTE EL TRANSPORTE YMANIPULACIÓN, • ENCONTRARSE SANO Y SIN DAÑOS AJENOS A LA NATURALEZA DEL PRODUCTO. • SANAS: LIBRE DE PRESENTAR PODREDUMBRE O CUALQUIER TIPO DE ALTERACIÓN QUE IMPIDA SU CONSUMO. • EXENTAS DE CUALQUIER DAÑO CAUSADO POR CONGELACIÓN O REFRIGERACIÓN. • LIBRES DE HUMEDAD EXTERNA ANORMAL.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G53
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
PEREJILCRESPO CORRIENTE A GRANEL	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50171548	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
EL PEREJIL, CUYO NOMBRE CIENTÍFICO ES *PETROSELINUM SATIVUM P*, ES UNA PLANTA DE LA FAMILIA DE LAS *UMBELÍFERAS.* PEREJIL CRESPO FRESCO CORRIENTE A GRANEL	
UNIDAD DE MEDIDA	
LB	
CALIDAD MINIMA	
• ENTEROS, CON LA FORMA CARACTERÍSTICA DE LA VARIEDAD. • DE ASPECTO FRESCO Y CONSISTENCIA FIRME. • DESARROLLADOS Y MADUROS. • LIMPIOS, EXENTOS DE OLORES, SABORES O MATERIAS EXTRAÑAS VISIBLES. • LIBRES DE MAGULLADURAS, HUMEDAD EXTERIOR ANORMA	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G54
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
PIMENTÓN AMARILLO CORRIENTE A GRANEL	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50405612	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
PIMENTÓN (NOMBRE CIENTÍFICO:CAPSICUM ANNUUM VAR. ANNUUM) PIMENTÓN CORRIENTE A GRANEL	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
• ENTEROS, CON LA FORMA CARACTERÍSTICA DE LA VARIEDAD. • DE ASPECTO FRESCO Y CONSISTENCIA FIRME. • DESARROLLADOS Y MADUROS. • LIMPIOS, EXENTOS DE OLORES, SABORES O MATERIAS EXTRAÑAS VISIBLES. • LIBRES DE MAGULLADURAS, HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G55
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
PIMENTÓN VERDE CORRIENTE A GRANEL	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50405612	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
PIMENTÓN (NOMBRE CIENTÍFICO: CAPSICUM ANNUUM VAR. ANNUUM)PIMENTÓN CORRIENTE A GRANEL	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
• ENTEROS, CON LA FORMA CARACTERÍSTICA DE LA VARIEDAD. • DE ASPECTO FRESCO Y CONSISTENCIA FIRME. • DESARROLLADOS Y MADUROS. • LIMPIOS, EXENTOS DE OLORES, SABORES O MATERIAS EXTRAÑAS VISIBLES. • LIBRES DE MAGULLADURAS, HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G56
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
PIÑA CORRIENTE A GRANEL	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50305602	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
PIÑA O ANANAS: FRUTO FRESCO PERTENECIENTE A LA ESPECIE ANANAS SPP. PIÑA CORRIENTE A GRANEL	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
• LAS FRUTAS DEBEN ESTAR ENTERAS. • DEBEN PRESENTAR UN ASPECTO FRESCO Y CONSISTENCIA FIRME • LA CORONA DEBE SER DE COLOR VERDE, TENER ASPECTO FRESCO Y ESTAR BIEN UNIDA LA FRUTA. • ENCONTRARSE SANO Y SIN DAÑOS AJENOS A LA NATURALEZA DEL PRODUCTO. • LIBRE DE PRESENTAR PODREDUMBRE O CUALQUIER TIPO DE ALTERACIÓN • LIBRES DE OLOR, SABOR O CUERPOS EXTRAÑOS VISIBLES. • EXENTAS DE CUALQUIER DAÑO CAUSADO POR CONGELACIÓN O REFRIGERACIÓN.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G57
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
PLATANO DOMINICO HARTÓN MADURO A GRANEL	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50301705	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
EL GRADO DE DESARROLLO Y EL ESTADO DEL PLÁTANO DEBE PERMITIR EL TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN DE MANERA QUE LLEGUE SATISFACTORIAMENTE AL LUGAR DE DESTINO PLÁTANO DOMINICO HARTÓN MADURO A GEL	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
• ENTEROS, DUROS CON LA FORMA CARACTERÍSTICA DE LA VARIEDAD. • SIN RAYAS PROFUNDAS. • SIN PRINCIPIOS DE PUDRICIÓN O MAGULLADURAS. • EL EMPACADO DEBERÁ GARANTIZAR EL BUEN CUIDADO DE LOS PLÁTANOS, EL CUELLO DONDE SE HIZO EL CORTE NO DEBERÁ ESTAR EN CONTACTO CON OTROS PLÁTANOS PARA EVITAR MANCHAS DE LÁTEX.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G58
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
PLATANO DOMINICO HARTÓN VERDE CORRIENTE A GRANEL	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50301705	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
EL GRADO DE DESARROLLO Y EL ESTADO DEL PLÁTANO DEBE PERMITIR EL TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN DE MANERA QUE LLEGUE SATISFACTORIAMENTE AL LUGAR DE DESTINO. PLÁTANO DOMINICO HARTÓN MADURO A GRANEL	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
• ENTEROS, DUROS CON LA FORMA CARACTERÍSTICA DE LAVARIEDAD. • SIN RAYAS PROFUNDAS. • SIN PRINCIPIOS DE PUDRICIÓN O MAGULLADURAS. • EL EMPACADO DEBERÁ GARANTIZAR EL BUEN CUIDADO DE LOSPLÁTANOS, EL CUELLO DONDE SE HIZO EL CORTE NO DEBERÁ ESTAR EN CONTACTO CON OTROS PLÁTANOS PARA EVITAR MANCHAS DE LÁTEX.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G59
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
REMOLACHA	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50491922	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
REMOLACHA EN FRESCO A GRANEL BETA VULGARIS ES UNA ESPECIE DE PLANTA HERBÁCEA PERTENECIENTE A LA FAMILIA AMARANTHACEAE	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
• 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.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G60
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
SANDIA CORRIENTE A GRANEL	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50304610	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
EL GRADO DE DESARROLLO Y EL ESTADO DE LA SANDÍA DEBE PERMITIR EL TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN DE MANERA QUE LLEGUE SATISFACTORIAMENTE AL LUGAR DE DESTINO. DISTRIBUCIÓN: CORRIENTE A GRANEL	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
• SANDÍAS ENTERAS, FIRMES, CON LA FORMA Y COLOR CARACTERÍSTICOS DE LA VARIEDAD. • LIBRES DE MAGULLADURAS. • CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y/ O NTC	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G61

LOTE
GASTRONOMIA
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
TOMATE CHONTO CORRIENTE A GRANEL
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50406516
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
LICOPERSICUM ESCULENTUM. UNIFORME, REDONDO SIN PROTUBERANCIAS NI DEFORMACIONES. DISTRIBUCIÓN: CORRIENTE A GRANEL
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA

- ENTEROS, CON LA FORMA CARACTERÍSTICA DE LA VARIEDAD.
- DE ASPECTO FRESCO Y CONSISTENCIA FIRME.
- DESARROLLADOS Y MADUROS.
- LIMPIOS, EXENTOS DE OLORES, SABORES O MATERIAS EXTRAÑAS VISIBLES.
- LIBRES DE MAGULLADURAS, HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL
- CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y/ O NTC

PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA
OBSERVACIONES

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G62

LOTE
GASTRONOMIA
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
TOMATE DE ÁRBOL CORRIENTE A GRANEL
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50306903
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
EL FRUTO ES DE CORTEZA LISA Y BRILLANTE, POSEE COLORES Y FORMAS VARIADAS QUE PUEDEN IR DESDE EL AMARILLO HASTA EL MORADO OSCURO, CON FORMAS REDONDAS, OVALADAS O ACORAZONADAS EN ALGUNOS CASOS. DISTRIBUCIÓN: CORRIENTE A GRANEL
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• ENTEROS, CON LA FORMA CARACTERÍSTICA DE LA VARIEDAD. • DE ASPECTO FRESCO Y CONSISTENCIA FIRME. • DESARROLLADOS Y MADUROS. • LIMPIOS, EXENTOS DE OLORES, SABORES O MATERIAS EXTRAÑAS VISIBLES. • LIBRES DE MAGULLADURAS, HUMEDAD EXTERIOR ANORMA
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA
OBSERVACIONES

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G63

LOTE
GASTRONOMIA
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
UCHUVA CORRIENTE CON CAPACHO A GRANEL
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50405104
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
UCHUVA (*PHYSALIS PERUVIANA* L.), DESTINADA PARA EL CONSUMO FRESCO O COMO MATERIA PRIMA PARA EL PROCESAMIENTO. EL GRADO DE DESARROLLO Y EL ESTADO DE LA UCHUVA DEBE PERMITIR EL TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN DE MANERA QUE LLEGUE SATISFACTORIAMENTE AL LUGAR DE DESTINO. DISTRIBUCIÓN: CORRIENTE CAPACHO A GRANEL
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• ENTEROS, CON LA FORMA CARACTERÍSTICA DE LA VARIEDAD. • DE ASPECTO FRESCO Y CONSISTENCIA FIRME. • DESARROLLADOS Y MADUROS. • LIMPIOS, EXENTOS DE OLORES, SABORES O MATERIAS EXTRAÑAS VISIBLES. • LIBRES DE MAGULLADURAS, HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA
OBSERVACIONES

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G64
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
UVA ISABELINA CORRIENTE A GRANEL	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50303410	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
SE SOLICITA VARIEDAD UVA ISABELINA, COMERCIALMENTE CONOCIDA DE ESTA MANERA EN COLOMBIA DISTRIBUCIÓN: CORRIENTE A GRANEL	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
• ENTEROS, CON LA FORMA CARACTERÍSTICA DE LA VARIEDAD. • DE ASPECTO FRESCO Y CONSISTENCIA FIRME. • DESARROLLADOS Y MADUROS. • LIMPIOS, EXENTOS DE OLORES, SABORES O MATERIAS EXTRAÑAS VISIBLES. • LIBRES DE MAGULLADURAS, HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G65
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
UVA NEGRA CORRIENTE A GRANEL	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50303410	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
SE SOLICITA VARIEDAD UVA NEGRA (CHILENA), COMERCIALMENTE CONOCIDA DE ESTA MANERA EN COLOMBIA DISTRIBUCIÓN: CORRIENTE A GRANEL	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
• ENTEROS, CON LA FORMA CARACTERÍSTICA DE LA VARIEDAD. • DE ASPECTO FRESCO Y CONSISTENCIA FIRME. • DESARROLLADOS Y MADUROS. • LIMPIOS, EXENTOS DE OLORES, SABORES O MATERIAS EXTRAÑAS VISIBLES. • LIBRES DE MAGULLADURAS, HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G66
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
UVA VERDE CORRIENTE A GRANEL	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50303430	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
SE SOLICITA VARIEDAD UVA VERDE, COMERCIALMENTE CONOCIDA EN COLOMBIA DISTRIBUCIÓN: CORRIENTE A GRANEL	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
• ENTEROS, CON LA FORMA CARACTERÍSTICA DE LA VARIEDAD. • DE ASPECTO FRESCO Y CONSISTENCIA FIRME. • DESARROLLADOS Y MADUROS. • LIMPIOS, EXENTOS DE OLORES, SABORES O MATERIAS EXTRAÑAS VISIBLES. • LIBRES DE MAGULLADURAS, HUMEDAD EXTERIOR ANORMA	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G67
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
YUCA CORRIENTE A GRANEL	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50407070	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
EL GRADO DE DESARROLLO Y EL ESTADO DE LA YUCA DEBE PERMITIR EL TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN DE MANERA QUE LLEGUE SATISFACTORIAMENTE AL LUGAR DE DESTINO DISTRIBUCIÓN: CORRIENTE A GRANEL	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
• YUCAS, ENTERAS Y FRESCAS. • LIBRES DE RAÍCES SECUNDARIAS. • LIBRES DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. • LA PULPA DEBE SER BLANCA SIN MANCHAS QUE INDIQUEN QUE EL PRODUCTO ESTA PASADO.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G68
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
ACELGA CORRIENTE A GRANEL	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50402800	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
“HOJAS VERDES ONDULADAS DE COLOR VERDE, PENCA DE COLOR BLANCO MUY PURO, CON UNA ANCHURA HASTA 10 CENTÍMETROS. LAS HOJAS DEBEN TENER ASPECTO FRESCO, SIN MANCHAS, SIN ATAQUE DE HONGOS Y SIN NOTARSE MALTRATO EN LAS HOJAS”	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
• DEBERÁN ENCONTRARSE EN UN ESTADO Y FASE DE DESARROLLO QUE LES PERMITA CONSERVARSE BIEN DURANTE EL TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN. • ENTERAS: ENCONTRARSE SANO Y SIN DAÑOS AJENOS A LA NATURALEZA DEL PRODUCTO. • LIMPIAS: LIBRES DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. • EXENTAS DE CUALQUIER DAÑO CAUSADO POR CONGELACIÓN O REFRIGERACIÓN. • LIBRES DE HUMEDAD EXTERNA ANORMAL.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G69

LOTE
GASTRONOMIA
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
ARRACACHA CORRIENTE A GRANEL
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50407201
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
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. 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
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• DEBERÁN ENCONTRARSE EN UN ESTADO Y FASE DE DESARROLLO QUE LES PERMITA CONSERVARSE BIEN DURANTE EL TRANSPORTEY MANIPULACIÓN. • ENTERAS: ENCONTRARSE SANO Y SIN DAÑOS AJENOS A LA NATURALEZA DEL PRODUCTO. • LIMPIAS: LIBRES DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. • EXENTAS DE CUALQUIER DAÑO CAUSADO POR CONGELACIÓN O REFRIGERACIÓN. • LIBRES DE HUMEDAD EXTERNA ANORMAL.
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA
OBSERVACIONES

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G70
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
BERENJENA CORRIENTE A GRANEL	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50403502	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
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	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
• DEBERÁN ENCONTRARSE EN UN ESTADO Y FASE DE DESARROLLO QUE LES PERMITA CONSERVARSE BIEN DURANTE EL TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN. • ENTERAS: ENCONTRARSE SANO Y SIN DAÑOS AJENOS A LA NATURALEZA DEL PRODUCTO. • LIMPIAS: LIBRES DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. • EXENTAS DE CUALQUIER DAÑO CAUSADO POR CONGELACIÓN O REFRIGERACIÓN. • LIBRES DE HUMEDAD EXTERNA ANORMAL.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G71

LOTE
GASTRONOMIA
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
BROCOLI CORRIENTE A GRANEL
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50402701
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
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.
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• 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 • PRESERVAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO EN CANASTILLAS.
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA
OBSERVACIONES

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G72

LOTE
GASTRONOMIA
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
CALABACIN AMARILLO CORRIENTE A GRANEL
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
10151505
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
EL CALABACÍN, CALABACITA, ZUCCHINI, ZAPALLITO O ZAPALLO ES UNA DE LAS VARIEDADES DE CUCURBITA PEPO L., DE LA FAMILIA DE LAS CUCURBITÁCEAS, FRUTOS QUE SE EMPLEAN COMO ALIMENTO. LOS FRUTOS, OBLONGOS Y PEPÓNIDE CARNOSO, UNILOCULAR, SIN CAVIDAD CENTRAL, DE COLOR VARIABLE, LISO, ESTRIADO, RETICULADO Y VARÍAN MUCHO EN TAMAÑO DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD. LA CÁSCARA ES LISA Y DURA Y TAMBIÉN VARÍA EN COLOR. EL CALABACÍN, CON UN ALTO CONTENIDO DE AGUA (93%), ES RICO EN MINERALES, SOBRE TODO POTASIO, VITAMINA C Y B-CAROTENO.
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• DEBERÁN ENCONTRARSE EN UN ESTADO Y FASE DE DESARROLLOQUE LES PERMITA CONSERVARSE BIEN DURANTE EL TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN. • ENTERAS: ENCONTRARSE SANO Y SIN DAÑOS AJENOS A LA NATURALEZA DEL PRODUCTO. • LIMPIAS: LIBRES DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. • EXENTAS DE CUALQUIER DAÑO CAUSADO POR CONGELACIÓN O REFRIGERACIÓN.
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA
OBSERVACIONES

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G73

LOTE
GASTRONOMIA
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
CALABACIN VERDE CORRIENTE A GRANEL
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
10151505
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
EL CALABACÍN, CALABACITA, ZUCCHINI, ZAPALLITO O ZAPALLO ES UNA DE LAS VARIEDADES DE CUCURBITA PEPO L., DE LA FAMILIA DE LAS CUCURBITÁCEAS, FRUTOS QUE SE EMPLEAN COMO ALIMENTO. LOS FRUTOS, OBLONGOS Y PEPÓNIDE CARNOSO, UNILOCULAR, SIN CAVIDAD CENTRAL, DE COLOR VARIABLE, LISO, ESTRIADO, RETICULADO Y VARÍAN MUCHO EN TAMAÑO DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD. LA CÁSCARA ES LISA Y DURA Y TAMBIÉN VARÍA EN COLOR. EL CALABACÍN, CON UN ALTO CONTENIDO DE AGUA (93%), ES RICO EN MINERALES, SOBRE TODO POTASIO, VITAMINA C Y B-CAROTENO.
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• DEBERÁN ENCONTRARSE EN UN ESTADO Y FASE DE DESARROLLO QUE LES PERMITA CONSERVARSE BIEN DURANTE EL TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN. • ENTERAS: ENCONTRARSE SANO Y SIN DAÑOS AJENOS A LA NATURALEZA DEL PRODUCTO. • LIMPIAS: LIBRES DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. • EXENTAS DE CUALQUIER DAÑO CAUSADO POR CONGELACIÓN O REFRIGERACIÓN. ..
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA
OBSERVACIONES

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G74

LOTE
GASTRONOMIA
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
CALABAZA CORRIENTE A GRANEL
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50403910
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
LA CALABAZA BLANCA, (CUCURBITA MAXIMA), ES UNA VARIEDAD DE CALABAZA QUE SE DISTINGUE POR SU PIEL BLANCA O DE COLOR CREMA. ESTA ESPECIE DE CALABAZA ES CONOCIDA POR SU CARNE DULCE Y SUAVE, QUE ES IDEAL PARA COCINAR EN UNA VARIEDAD DE PLATOS, DESDE SOPAS HASTA POSTRES.
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• DEBERÁN ENCONTRARSE EN UN ESTADO Y FASE DE DESARROLLO QUE LES PERMITA CONSERVARSE BIEN DURANTE EL TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN. • ENTERAS: ENCONTRARSE SANO Y SIN DAÑOS AJENOS A LA NATURALEZA DEL PRODUCTO. • LIMPIAS: LIBRES DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. • EXENTAS DE CUALQUIER DAÑO CAUSADO POR CONGELACIÓN O REFRIGERACIÓN.
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA
OBSERVACIONES

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G75
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
CEBOLLA CABEZONA ROJA CORRIENTE A GRANEL	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50402205	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
NOMBRE CIENTÍFICO ES ALLIUM CEPA VAR. CEPA, ES UNA VARIEDAD DE CEBOLLA CARACTERIZADA POR SU COLOR ROJIZO O MORADO EN LA CAPA EXTERIOR DE LA PIEL. ES UNA PLANTA BULBOSA QUE PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LILIÁCEAS. ENTRE SUS CARACTERÍSTICAS SE ENCUENTRAN SU SABOR PICANTE Y DULCE, ASÍ COMO SU USO COMÚN EN ENSALADAS, GUISOS Y SALSAS DEBIDO A SU SABOR DISTINTIVO Y COLOR ATRACTIVO.	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
• DEBERÁN ENCONTRARSE EN UN ESTADO Y FASE DE DESARROLLO QUE LES PERMITA CONSERVARSE BIEN DURANTE EL TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN. • ENTERAS: ENCONTRARSE SANO Y SIN DAÑOS AJENOS A LA NATURALEZA DEL PRODUCTO. • LIMPIAS: LIBRES DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. • EXENTAS DE CUALQUIER DAÑO CAUSADO POR CONGELACIÓN O REFRIGERACIÓN.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G76

LOTE
GASTRONOMIA
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
CEBOLLA PUERRO CORRIENTE A GRANEL
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50402207
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
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 ENGROSOR. LAS HOJAS SON VERDES OSCURAS Y VERDES AZULADAS,PLANAS,LARGAS, LANCEOLADAS, ESTRECHAS, ENTERAS Y ABIERTAS HACIA ARRIBA
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• DEBERÁN ENCONTRARSE EN UN ESTADO Y FASE DE DESARROLLO QUE LES PERMITA CONSERVARSE BIEN DURANTE EL TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN. • ENTERAS: ENCONTRARSE SANO Y SIN DAÑOS AJENOS A LA NATURALEZA DEL PRODUCTO. • LIMPIAS: LIBRES DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. • EXENTAS DE CUALQUIER DAÑO CAUSADO POR CONGELACIÓN O REFRIGERACIÓN.
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA
OBSERVACIONES

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G77

LOTE
GASTRONOMIA
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
CEBOLLIN
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50403101
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
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
UNIDAD DE MEDIDA
LB
CALIDAD MINIMA
• FRESCO, COLOR VERDE OSCURO, CON PUNTAS SANAS SIN MUESTRAS DE RESEQUEDAD O ATAQUE POR INSECTOS • DEBERÁN ENCONTRARSE EN UN ESTADO Y FASE DE DESARROLLO QUE LES PERMITA CONSERVARSE BIEN DURANTE EL TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN. • LIMPIAS: LIBRES DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. • EXENTAS DE CUALQUIER DAÑO CAUSADO POR CONGELACIÓN O REFRIGERACIÓN.
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA
OBSERVACIONES

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G78
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
CIDRA / GUATILA CORRIENTE A GRANEL	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50202202	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
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	
UNIDAD DE MEDIDA	
LB	
CALIDAD MINIMA	
• LIMPIAS, SIN MAGULLADURAS O GRIETAS, SIN MANCHAS CAFÉS Y SIN MOHO. • DESPROVISTA DE HUMEDAD EXTERIOR, ANORMAL, • DEBERÁN ENCONTRARSE EN UN ESTADO Y FASE DE DESARROLLO QUE LES PERMITA CONSERVARSE BIEN DURANTE EL TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN. • ENTERAS: ENCONTRARSE SANO Y SIN DAÑOS AJENOS A LA NATURALEZA DEL PRODUCTO. • LIMPIAS: LIBRES DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. • EXENTAS DE CUALQUIER DAÑO CAUSADO POR CONGELACIÓN O REFRIGERACIÓN.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G79

LOTE
GASTRONOMIA
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
CILANTRO X 100 GR
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
51212012
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
CORIANDRUM SATIVUM L. EN FORMA DE RAMILLETE, COLOR VERDE OSCURO EN LAS HOJAS, SUAVE Y FIRME, ASPECTO FRESCO, SIN EXCESO DE HUMEDAD
UNIDAD DE MEDIDA
UN
CALIDAD MINIMA
• LAS HOJAS DEBEN SER DE COLOR VERDE OSCURO, • SIN PRESENTAR SIGNOS DE PARDEAMIENTO NI SOBRE MADURACIÓN. CALIDAD EXTRA. • DEBERÁN ENCONTRARSE EN UN ESTADO Y FASE DE DESARROLLO QUE LES PERMITA CONSERVARSE BIEN DURANTE EL TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN. • ENTERAS: ENCONTRARSE SANO Y SIN DAÑOS AJENOS A LA NATURALEZA DEL PRODUCTO. • LIMPIAS: LIBRES DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. • EXENTAS DE CUALQUIER DAÑO CAUSADO POR CONGELACIÓN O REFRIGERACIÓN.
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA
OBSERVACIONES

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G80
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
CUBIOS CORRIENTE A GRANEL	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50405708	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
LA MASHWA, ISAÑO, MAJUA O CUBIO (TROPAEOLUM TUBEROSUM) .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.	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
• DEBERÁN ENCONTRARSE EN UN ESTADO Y FASE DE DESARROLLO QUE LES PERMITA CONSERVARSE BIEN DURANTE EL TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN. • ENTERAS: ENCONTRARSE SANO Y SIN DAÑOS AJENOS A LA NATURALEZA DEL PRODUCTO. • LIMPIAS: LIBRES DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. • EXENTAS DE CUALQUIER DAÑO CAUSADO POR CONGELACIÓN O REFRIGERACIÓN.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G81

LOTE
GASTRONOMIA
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
FEIJOA CORRIENTE A GRANEL
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50307012
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
FEIJOA (SELLOWIANA DE FEIJOA, SINÓNIMO SELLOWIANA DE ACCA), TAMBIÉN CONOCIDO COMO GUAYABA DE LA PIÑA O GUAVASTEEN. LA FEIJOA ES LA UNICA FRUTA-HORTALIZA CON LA PROPIEDAD DE TENER EN LA CÁSCARA LA CLOROFILA. 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.
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• 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 • DEBERÁN ENCONTRARSE EN UN ESTADO Y FASE DE DESARROLLO QUE LES PERMITA CONSERVARSE BIEN DURANTE EL TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN. • ENTERAS: ENCONTRARSE SANO Y SIN DAÑOS AJENOS A LA NATURALEZA DEL PRODUCTO. • LIMPIAS: LIBRES DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. • EXENTAS DE CUALQUIER DAÑO CAUSADO POR CONGELACIÓN O REFRIGERACIÓN.
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA
OBSERVACIONES

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G82
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
FRUTA CONGELADA MORA PRESENTACION BOLSA 500 GR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50342003	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
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. SIN PRESERVANTES, NATURALMENTE LIBRE DE GRASA Y COLESTEROL, BAJO EN SODIO, CONTIENE 100% DE PULPA DE FRUTA.	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
• AROMA: INTENSO Y CARACTERÍSTICO DE LA MORA MADURA Y SANA • COLOR: INTENSO Y HOMOGÉNEO, CARACTERÍSTICO DE LA MORA, • PUEDE PRESENTARSE UN LIGERO CAMBIO DE COLOR, POR LOS PROCESOS NATURALES DE OXIDACIÓN DE LA FRUTA.. • 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 MORA.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G83
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
FRIJOL VERDE DESGRANADO O FRESCO	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50401824	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
EL FRÍJOL PARA CONSUMO SE CLASIFICA EN DOS TIPOS DE ACUERDO CON LOS GÉNEROS Y ESPECIFICACIONES ASÍ: TIPO I: TODAS LAS VARIEDADES DEL GÉNERO PHASEOLUS SPP QUE PRESENTAN TAMAÑO, FORMA Y COLOR CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD QUE SE CONSIDERE. TIPO II: TODAS LAS VARIEDADES DEL GÉNERO VIGNA SSP QUE PRESENTEN TAMAÑO, FORMA Y COLOR CARACTERÍSTICOS DE LA VARIEDAD QUE SE CONSIDERE. EL FRÍJOL SE CLASIFICA POR GRADOS ENTRE 1 Y 4 EN RAZÓN DE SUS EFECTOS. EL FRÍJOL IMPORTADO DEBE ESTAR CLASIFICADO DE ACUERDO CON LOS GRADOS DE CALIDAD DEL ESTÁNDAR DEL PAÍS DE ORIGEN	
UNIDAD DE MEDIDA	
LB	
CALIDAD MINIMA	
DEBERÁN ENCONTRARSE EN UN ESTADO Y FASE DE DESARROLLO QUE LES PERMITA CONSERVARSE BIEN DURANTE EL TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN. ENTERAS: ENCONTRARSE SANO Y SIN DAÑOS AJENOS A LA NATURALEZA DEL PRODUCTO. LIMPIAS: LIBRES DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. EXENTAS DE CUALQUIER DAÑO CAUSADO POR CONGELACIÓN O REFRIGERACIÓN.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G84
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
PULPA DE GUANABANA PRESENTACION BOLSA 500 GR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50357035	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
PRODUCTO NATURAL, NO DILUIDO, NI CONCENTRADO, NI FERMENTADO, SIN CONSERVANTES, OBTENIDO POR LA DESINTEGRACIÓN Y TAMIZADO DE LA FRACCIÓN COMESTIBLE DE LA GUANABANA MADURA, SANA Y LIMPIA. SIN PRESERVANTES, NATURALMENTE LIBRE DE GRASA Y COLESTEROL, BAJO EN SODIO, CONTIENE 100% DE PULPA DE FRUTA.	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
• 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, ADMITIÉNDOSE UNA SEPARACIÓN DE FASES Y LA PRESENCIA MÍNIMA DE TROZOS, PARTÍCULAS OSCURAS PROPIAS DE LA GUANÁBANA.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G85

LOTE
GASTRONOMIA
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
PULPA DE GUAYABA PRESENTACION BOLSA 500 GR
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50307503
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
PRODUCTO NATURAL, NO DILUIDO, NI CONCENTRADO, NI FERMENTADO, SIN CONSERVANTES, OBTENIDO POR LA DESINTEGRACIÓN Y TAMIZADO DE LA FRACCIÓN COMESTIBLE DE LA GUAYABA MADURA, SANA Y LIMPIA. SIN PRESERVANTES, NATURALMENTE LIBRE DE GRASA Y COLESTEROL, BAJO EN SODIO, CONTIENE 100% DE PULPA DE FRUTA.
UNIDAD DE MEDIDA
UN
CALIDAD MINIMA
• AROMA: INTENSO Y CARACTERÍSTICO DE LA GUAYABA MADURA Y 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 GUAYABA 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 GUAYABA.
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA
OBSERVACIONES

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G86
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
HABAS CORRIENTE A GRANEL	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50405801	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
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	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
• DEBERÁN ENCONTRARSE EN UN ESTADO Y FASE DE DESARROLLO QUE LES PERMITA CONSERVARSE BIEN DURANTE EL TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN. • ENTERAS: ENCONTRARSE SANO Y SIN DAÑOS AJENOS A LA NATURALEZA DEL PRODUCTO. • LIMPIAS: LIBRES DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. • EXENTAS DE CUALQUIER DAÑO CAUSADO POR CONGELACIÓN O REFRIGERACIÓN.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G87
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
LECHUGA BATAVIA CORRIENTE	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50404614	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
LECHUGA DE LAS VARIEDADES (CULTIVARES) DE LACTUCA SATIVA, L VAR LONGIFOLIA Y CRUCE DE ESTAS DOS VARIEDADES, ES UNA VARIEDAD DE LECHUGA DE HOJAS VERDES, CRUJIENTES Y DE FORMA REDONDA, HOJAS GRANDES Y APRETADAS, TEXTURA FIRME, SABOR SUAVE Y CRUJIENTE, BORDES LIGERAMENTE RIZADOS	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
• HOJAS LIMPIAS Y FRESCAS, SIN TIERRA. COLOR VERDE OSCURO COMPLETAMENTE O CON COLORACIONES ROJAS SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PEDIDO, • BORDES SANOS SIN COLORACIONES NEGRAS POR EFECTOS DEL FRÍO EN EL ESTADO DE REFRIGERACIÓN. • DEBERÁN ENCONTRARSE EN UN ESTADO Y FASE DE DESARROLLO QUE LES PERMITA CONSERVARSE BIEN DURANTE EL TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN. • ENTERAS: ENCONTRARSE SANO Y SIN DAÑOS AJENOS A LA NATURALEZA DEL PRODUCTO. • LIMPIAS: LIBRES DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. • EXENTAS DE CUALQUIER DAÑO CAUSADO POR CONGELACIÓN O REFRIGERACIÓN.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G88
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
LECHUGA MORADA CORRIENTE	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50404605	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
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.	
UNIDAD DE MEDIDA	
LB	
CALIDAD MINIMA	
• HOJAS LIMPIAS Y FRESCAS, SIN TIERRA. CON COLORACIONES ROJAS SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PEDIDO, • BORDES SANOS SIN COLORACIONES NEGRAS POR EFECTOS DEL FRÍO EN EL ESTADO DE REFRIGERACIÓN. • DEBERÁN ENCONTRARSE EN UN ESTADO Y FASE DE DESARROLLO QUE LES PERMITA CONSERVARSE BIEN DURANTE EL TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN. • ENTERAS: ENCONTRARSE SANO Y SIN DAÑOS AJENOS A LA NATURALEZA DEL PRODUCTO. • LIMPIAS: LIBRES DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. • EXENTAS DE CUALQUIER DAÑO CAUSADO POR CONGELACIÓN O REFRIGERACIÓN.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G89

LOTE
GASTRONOMIA
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
LECHUGA RIZADA
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50404605
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
LECHUGA DE LAS VARIEDADES (CULTIVARES) DE LACTUCA SATIVA, L VAR LONGIFOLIA Y CRUCE DE ESTAS DOS VARIEDADES, SE COMERCIALIZA FRESCA SON LECHUGAS DE DIFERENTE INTENSIDAD Y QUE NO FORMAN CABEZA. .
UNIDAD DE MEDIDA
LB
CALIDAD MINIMA
• HOJAS LIMPIAS Y FRESCAS, SIN TIERRA. COLOR VERDE COMPLETAMENTE O CON TONALIDADES SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PEDIDO, • BORDES SANOS SIN COLORACIONES NEGRAS POR EFECTOS DEL FRÍO EN EL ESTADO DE REFRIGERACIÓN. • DEBERÁN ENCONTRARSE EN UN ESTADO Y FASE DE DESARROLLO QUE LES PERMITA CONSERVARSE BIEN DURANTE EL TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN. • ENTERAS: ENCONTRARSE SANO Y SIN DAÑOS AJENOS A LA NATURALEZA DEL PRODUCTO. • LIMPIAS: LIBRES DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. • EXENTAS DE CUALQUIER DAÑO CAUSADO POR CONGELACIÓN O REFRIGERACIÓN.
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA
OBSERVACIONES

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G90

LOTE
GASTRONOMIA
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
PULPA DE LULO PRESENTACION BOLSA 500 GR
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50307503
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
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. SIN PRESERVANTES, NATURALMENTE LIBRE DE GRASA Y COLESTEROL, BAJO EN SODIO, CONTIENE 100% DE PULPA DE FRUTA.
UNIDAD DE MEDIDA
UN
CALIDAD MINIMA
• AROMA: INTENSO Y CARACTERÍSTICO DEL LULO MADURO Y SANO. • COLOR: INTENSO Y HOMOGÉNEO, CARACTERÍSTICO DEL LULO, PUEDE PRESENTARSE UN LIGERO CAMBIO DE COLOR, POR LOS PROCESOS NATURALES DE OXIDACIÓN DE LA FRUTA. • SABOR: CARACTERÍSTICO E INTENSO DEL LULO MADURO Y SANO. 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 DEL LULO.
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA
OBSERVACIONES

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G91

LOTE
GASTRONOMIA
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
PULPA DE MARACUYA BOLSA 500 GR
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50305200
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
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. SIN PRESERVANTES, NATURALMENTE LIBRE DE GRASA Y COLESTEROL, BAJO EN SODIO, CONTIENE 100% DE PULPA DE FRUTA
UNIDAD DE MEDIDA
UN
CALIDAD MINIMA
• AROMA: INTENSO Y CARACTERÍSTICO DE LA MARACUYÁ MADURA Y SANA. • COLOR: INTENSO Y HOMOGÉNEO, CARACTERÍSTICO DE LA MARACUYÁ, PUEDE PRESENTARSE UN LIGERO CAMBIO DE COLOR, POR LOS PROCESOS NATURALES 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.
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA
OBSERVACIONES

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G92

LOTE
GASTRONOMIA
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
PAPA PASTUSA PRESENTACION BOLSA 5 LIBRAS
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50405701
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
PLANTA HERBÁCEA ANUAL, DE LA FAMILIA DE LAS SOLANÁCEAS, ORIGINARIA DE AMÉRICA. TUBÉRCULO RICO EN ALMIDÓN, DE FORMA OVALADA O REDONDEADA. DISTRIBUCIÓN: PAPA PASTUSA A GRANEL
UNIDAD DE MEDIDA
UN
CALIDAD MINIMA
• VARIEDAD PASTUSA • ENTERAS, CON LA FORMA CARACTERÍSTICA DE LA VARIEDAD. • DE ASPECTO FRESCO Y CONSISTENCIA FIRME. • SANAS, LIBRES DE ATAQUE DE INSECTOS, O ENFERMEDADES QUE IMPIDAN EL CONSUMO. • LIMPIAS, EXENTAS DE OLORES, SABORES O MATERIAS EXTRAÑAS VISIBLES. • LIBRES DE MAGULLADURAS PROFUNDAS, HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. • EXENTAS DE DAÑOS CAUSADOS POR BAJAS TEMPERATURAS. • CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS DE LA NORMATIVIDADVIGENTE Y/ O NTC. NTC 1221 FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. PAPA.NTC 1221-2 FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. PAPA ESPECIFICACIONES DEL EMPAQUE NTC 1221-3 FRUTAS FRESCAS. PAPA ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE.
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA
OBSERVACIONES

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G93
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
PEPINO COHOMBRO CORRIENTE A GRANEL	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50307024	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
PEPINO COHOMBRO (CUCUMIS SATIVUS L.) COLOR: EXTERNAMENTE VERDE OSCURO, CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, Y CARNE DE COLOR BLANQUECINA VERDOSA. APARIENCIA: FRUTOS LARGOS (25-35 CM) Y AHUSADOS (3-5 CM DE DIÁMETRO), CON UNA PIEL FUERTE DE SUPERFICIE ACANALADA, Y UNA CARNE DENSA CON CAVIDAD SEMINAL MUY COMPACTA. AROMA: FRESCO Y AROMÁTICO, CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD. SABOR: REFRESCANTE Y LIGERAMENTE AMARGO.	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
• 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 LA VARIEDAD. • LOS PEPINOS DEBERÁN SE RAZONABLEMENTE FIRMES, Y PRÁCTICAMENTE EXENTOS DE UNIDADES ARRUGADAS BLANDAS Y LACIAS. • NO PRESENTAR SEÑALES DE DAÑO NI DE ENVEJECIMIENTO	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G94
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
PERA NACIONAL A GRANEL	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50305456	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
LA PERA ES EL FRUTO DE LAS VARIEDADES OBTENIDAS DE LA ESPECIE PYRUS COMMUNIS L. O LOS HÍBRIDOS DE ESTA ESPECIE CON OTRAS ESPECIES, EN ESTADO FRESCO. DEBEN SER LISAS, LUSTROSAS, SABOR ACIDULO, ALGO AZUCARADO. EL PEDÚNCULO SITUADO EN LA EXTREMIDAD SUPERIOR DEL FRUTO DEBE ESTAR INTACTO Y FIRME, Y CORTADO A RAS DEL FRUTO CON GRADO DE MADURACIÓN ADECUADO	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
• DEBERÁN ENCONTRARSE EN UN ESTADO Y FASE DE DESARROLLO QUE LES PERMITA CONSERVARSE BIEN DURANTE EL TRANSPORTE YMANIPULACIÓN, • ENCONTRARSE SANO Y SIN DAÑOS AJENOS A LA NATURALEZA DEL PRODUCTO. • SANAS: LIBRE DE PRESENTAR PODREDUMBRE O CUALQUIER TIPO DE ALTERACIÓN QUE IMPIDA SU CONSUMO. • EXENTAS DE CUALQUIER DAÑO CAUSADO POR CONGELACIÓN O REFRIGERACIÓN. • LIBRES DE HUMEDAD EXTERNA ANORMAL.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G95
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
PEREJIL LISO BOLSA 100 GR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50171548	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
PLANTAS DE HOJAS PLANAS; EL PEREJIL PLANO POSEE UN SABOR MÁS FUERTE Y PERSISTENTE; 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	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
• HOJAS Y TALLOS TOTALMENTE VERDES, SIN COLORACIONES AMARILLAS POR QUEMADURAS O NEGRAS PRODUCIDAS POR HONGOS. • DEBERÁN ENCONTRARSE EN UN ESTADO Y FASE DE DESARROLLOQUE LES PERMITA CONSERVARSE BIEN DURANTE EL TRANSPORTE YMANIPULACIÓN, • ENCONTRARSE SANO Y SIN DAÑOS AJENOS A LA NATURALEZA DEL PRODUCTO. • SANAS: LIBRE DE PRESENTAR PODREDUMBRE O CUALQUIER TIPO DE ALTERACIÓN QUE IMPIDA SU CONSUMO. • EXENTAS DE CUALQUIER DAÑO CAUSADO POR CONGELACIÓN O REFRIGERACIÓN. • LIBRES DE HUMEDAD EXTERNA ANORMAL	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G96
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
PIÑA ORO MIEL A GRANEL	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50305602	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
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	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
• LIMPIA, SIN PRESENCIA DE MATERIAS EXTRAÑAS, • DE COLOR AMARILLO VERDOSO. CORONA VERDE, • LIBRE DE QUEMADURAS POR EL SOL, • LIBRE DE GOLPES O MAGULLADURAS. SABOR Y AROMA CARACTERÍSTICO, - CONSISTENCIA FIRME.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G97
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
PLATANO COLICERO VERDE CORRIENTE A GRANEL	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50307025	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
FRUTOS PROVENIENTES DE LA VARIEDAD DEL GÉNERO MUSA CONSISTENCIA FIRME AL TACTO, COLOR VERDE Y PULPA LIGERAMENTE ROSADA	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
• LA CASCARA DEBE SER LUSTROSA, COMO EN EL MOMENTO DE LA COSECHA. • NO DEBE HABER PRODUCTO MADURO DENTRO DE LA CANASTILLA	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G98

LOTE
GASTRONOMIA
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
PULPA DE MANGO CONGELADO PRESENTACION 500 GR
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50301500
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
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.SIN PRESERVANTES, NATURALMENTE LIBRE DE GRASA Y COLESTEROL, BAJO EN SODIO, CONTIENE 100% DE PULPA DE FRUTA.
UNIDAD DE MEDIDA
UN
CALIDAD MINIMA
• AROMA: INTENSO Y CARACTERÍSTICO DEL MANGO MADURO Y SANO. • COLOR: INTENSO Y HOMOGÉNEO, CARACTERÍSTICO DEL MANGO, PUEDE PRESENTARSE UN LIGERO CAMBIO DE COLOR, POR LOS PROCESOS NATURALES DE OXIDACIÓN DE LA FRUTA. • SABOR: CARACTERÍSTICO E INTENSO DEL MANGO MADURO Y SANO. 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 DEL MANGO.
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA
OBSERVACIONES

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G99

LOTE
GASTRONOMIA
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
PULPA DE UVA PRESENTACION BOLSA 250 GR
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50303400
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
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. SIN PRESERVANTES, NATURALMENTE LIBRE DE GRASA Y COLESTEROL, BAJO EN SODIO, CONTIENE 100% DE PULPA DE FRUTA.
UNIDAD DE MEDIDA
UN
CALIDAD MINIMA
• AROMA: INTENSO Y CARACTERÍSTICO DE LA UVA MADURA Y SANA. • COLOR: INTENSO Y HOMOGÉNEO, CARACTERÍSTICO DE LA UVA, PUEDE PRESENTARSE UN LIGERO CAMBIO DE COLOR, POR LOS PROCESOS NATURALES DE OXIDACIÓN DE LA FRUTA. • SABOR: CARACTERÍSTICO E INTENSO DE LA UVA 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 UVA.
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA
OBSERVACIONES

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G100

LOTE
GASTRONOMIA
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
PULPA DE FRUTA / SABORES SURTIDOS PRESENTACION SOBRE 250 GR
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50307503
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
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. SIN PRESERVANTES, NATURALMENTE LIBRE DE GRASA Y COLESTEROL, BAJO EN SODIO, CONTIENE 100% DE PULPA DE FRUTA.
UNIDAD DE MEDIDA
UN
CALIDAD MINIMA
• AROMA: INTENSO Y CARACTERÍSTICO DE LAS FRUTAS DE LA PRESENTACIÓN, MADURA Y SANA. • COLOR: INTENSO Y HOMOGÉNEO, CARACTERÍSTICO DE LAS FRUTAS, PUEDE PRESENTARSE UN LIGERO CAMBIO DE COLOR, POR LOS PROCESOS NATURALES DE OXIDACIÓN DE LA FRUTA. • SABOR: CARACTERÍSTICO E INTENSO DE LAS FRUTAS 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 LAS FRUTAS.
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA
OBSERVACIONES

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G101

LOTE
GASTRONOMIA
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
RABANO ROJO CORRIENTE A GRANEL
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50407033
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
EL RÁBANO (RAPHNUS SATIVUS) TIENE FORMA REDONDA, GLOBOSA. PULPA BLANCA MUY UNIFORME CON DIÁMETRO DE 3.8 CM APROXIMADAMENTE
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• 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
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA
OBSERVACIONES

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G102
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
REPOLLO BLANCO CORRIENTE A GRANEL	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50402304	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
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.	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
• EL PRODUCTO . FRESCO, LIBRE DE CUALQUIER HUMEDAD ANORMAL EXTERIOR, • NO DEBE PRESENTAR INDICIOS DE DESHIDRATACIÓN, • DEBE TENER UN DESARROLLO NORMALQUE LES PERMITA RESISTIR EL TRANSPORTE Y LA MANIPULACIÓN NORMAL.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G103

LOTE
GASTRONOMIA
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
REPOLLO MORADO CORRIENTE A GRANEL
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50402305
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
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.
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• EL EL PRODUCTO . FRESCO, LIBRE DE CUALQUIER HUMEDAD ANORMAL EXTERIOR, • NO DEBE PRESENTAR INDICIOS DE DESHIDRATACIÓN, • DEBE TENER UN DESARROLLO NORMALQUE LES PERMITA RESISTIR EL TRANSPORTE Y LA MANIPULACIÓN NORMAL.
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA
OBSERVACIONES

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G104

LOTE
GASTRONOMIA
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
TAMARINDO EN PULPA PRESENTACION BOLSA 250 GR
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50307037
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
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.
UNIDAD DE MEDIDA
UN
CALIDAD MINIMA
• 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 MATERIALES EXTRAÑOS, ADMITIÉNDOSE UNA SEPARACIÓN DE FASES Y LA PRESENCIA MÍNIMA DE TROZOS, PARTÍCULAS OSCURAS PROPIAS DEL TAMARINDO.
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA
OBSERVACIONES

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G105

LOTE

GASTRONOMIA

DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO

TOMATE CHERRY PRESENTACION RECIPIENTE 250 GR

CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)

50406507

IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA

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 SOLEADURAS, SIN QUEMADURAS, SIN RESIDUOS TÓXICOS DE FUMIGACIÓN, SIN RAJADURAS RADIALES, SIN DAÑOS FISIOLÓGICOS NI INDICIO DE PUDRICIÓN

UNIDAD DE MEDIDA

UN

CALIDAD MINIMA

- ENTEROS, CON LA FORMA CARACTERÍSTICA DE LA VARIEDAD.
- DE ASPECTO FRESCO Y CONSISTENCIA FIRME.
- DESARROLLADOS Y MADUROS.
- LIMPIOS, EXENTOS DE OLORES, SABORES O MATERIAS EXTRAÑASVISIBLES.
- LIBRES DE MAGULLADURAS, HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL
- CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS DE LA NORMATIVIDADVIGENTE Y/ O NTC
- EL PROVEEDOR DEBE CUMPLIR CON LAS BPM. DEBE LLEGAR A LA BODEGA EN UN GRADO DE MADUREZ DEL 80%

PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS

NO APLICA

OBSERVACIONES

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G106

LOTE

GASTRONOMIA

DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO

TOMATE LARGA VIDA CORRIENTE A GRANEL

CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)

50406507

IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA

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.

UNIDAD DE MEDIDA

KG

CALIDAD MINIMA

- ENTEROS, CON LA FORMA CARACTERÍSTICA DE LA VARIEDAD.
- DE ASPECTO FRESCO Y CONSISTENCIA FIRME.
- DESARROLLADOS Y MADUROS.
- LIMPIOS, EXENTOS DE OLORES, SABORES O MATERIAS EXTRAÑASVISIBLES.
- LIBRES DE MAGULLADURAS, HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL
- CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS DE LA NORMATIVIDADVIGENTE Y/ O NTC

PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS

NO APLICA

OBSERVACIONES

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G107

LOTE

GASTRONOMIA

DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO

HIERBA AROMATICA MENTA FRESCA PRESENTACION X 50 GR

CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)

50171548

IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA

(MENTHA SPICATA) HIERBA SIEMPRE VERDE MUY AROMÁTICA, DE 20 - 100 CM DE ALTO, ERECTA Y LISA. TALLOS CUADRANGULARES, GENERALMENTE ROJIZOS. HOJAS OPUESTAS, DE BORDE ASERRADO, DE 4,5 - 8,5 CM DE LARGO POR 0,8 - 2 CM DE ANCHO. FLORES ROSADO-VIOLÁCEAS O PURPÚREAS, DE 4 A 5 CM DE LARGO, DISPUESTAS EN ESPIGAS TERMINALES.

UNIDAD DE MEDIDA

UN

CALIDAD MINIMA

- ENTEROS, CON LA FORMA CARACTERÍSTICA DE LA VARIEDAD.
- DE ASPECTO FRESCO Y CONSISTENCIA FIRME.
- DESARROLLADOS Y MADUROS.
- LIMPIOS, EXENTOS DE OLORES, SABORES O MATERIAS EXTRAÑASVISIBLES.
- LIBRES DE MAGULLADURAS, HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL
- CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS DE LA NORMATIVIDADVIGENTE Y/ O NTC

PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS

NO APLICA

OBSERVACIONES

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G108
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
HIERBA AROMATICA GUASCA FRESCA PRESENTACION X 50 GR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50171548	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
GALINSOGA PARVIFLORA, (GUASCA COMÚN) ES UNA PLANTA HERBÁCEA ANUAL PERTENECIENTE A LA FAMILIA ASTERACEAE. HOJAS SIMPLES, OPUESTAS Y TIENEN BORDES DENTADOS. FLORESES: PEQUEÑAS, BLANCAS O AMARILLENTAS, CON FORMA DE MARGARITA, AGRUPADAS EN INFLORESCENCIAS.TALLO: ERGUIDO, RAMIFICADO Y ALCANZA UNA ALTURA DE HASTA 1 METRO.	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
LAS HOJAS DEBEN SER DE COLOR VERDE CLARO, SIN PRESENTAR SIGNOS DE PARDEAMIENTO NI SOBRE MADURACIÓN. EL PRODUCTO SE REQUIERE CON VIDA ÚTIL DE 8 DÍAS CALIDAD EXTRA.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G109
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
HIERBA AROMATICA HINOJO FRESCO PRESENTACION X 50 GR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50171548	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
FOENICULUM VULGARE, (HINOJO) ES UNA PLANTA HERBÁCEA DE LA FAMILIA APIACEAE. PUEDE CRECER HASTA UNA ALTURA DE APROXIMADAMENTE 2 METROS. TIENE UN TALLO ERECTO Y ESTRIADO CON HOJAS FINAS Y PLUMOSAS QUE SE ASEMEJAN A LAS DEL ENELDO. PRODUCE FLORES PEQUEÑAS DE COLOR AMARILLO DORADO DISPUESTAS EN UMBELAS COMPUESTAS, QUE SON GRUPOS DE FLORES DISPUESTAS EN FORMA DE SOMBRILLA. TIENE UN AROMA Y SABOR CARACTERÍSTICOS, QUE SE DESCRIBEN COMO DULCES Y ANISADOS, CON UN TOQUE LIGERAMENTE MENTOLADO.	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
LAS HOJAS DEBEN SER DE COLOR VERDE CLARO, SIN PRESENTAR SIGNOS DE PARDEAMIENTO NI SOBRE MADURACIÓN. EL PRODUCTO SE REQUIERE CON VIDA ÚTIL DE 8 DÍAS CALIDAD EXTRA.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G110
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
HIERBA AROMATICA LAUREL FRESCO PRESENTACION X 50 GR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50171548	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
LAS HOJAS DE LAUREL PERENNES, ENTERAS, CORIÁCEAS, ALTERNAS, DE FORMA LANCEOLADA, CON PECIOLO CORTO, AROMÁTICAS, PRESENTAN EL BORDE LIGERAMENTE O NDULADO, TIENEN DE 6-12 CM. DE LONGITUD Y SON DE COLOR VERDE OSCURO, BRILLANTE POR EL HAZ Y ALGO MÁS PÁLIDA POR EL ENVÉS	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
LIBRE DE PRESENTAR PODREDUMBRE O CUALQUIER TIPO DE ALTERACIÓN QUE IMPIDA SU CONSUMO.. LIBRES DE HUMEDAD EXTERNA ANORMAL CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y/ O NTC.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G111
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
HIERBA AROMATICA LIMONCILLO FRESCO PRESENTACION X 50 GR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50171548	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
PLANTA HERBÁCEA PERENNE CONOCIDA CIENTÍFICAMENTE COMO CYMBOPOGON CITRATUS. ALGUNAS DE SUS CARACTERÍSTICAS DISTINTIVAS INCLUYEN HOJAS LARGAS Y ESTRECHAS QUE DESPRENDEN UN AROMA CÍTRICO CUANDO SE FROTAN, TALLOS DELGADOS Y AGRUPADOS, Y UNA RAÍZ BULBOSA.	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
LAS HOJAS DEBEN SER DE COLOR VERDE CLARO, SIN PRESENTAR SIGNOS DE PARDEAMIENTO NI SOBRE MADURACIÓN. CALIDAD EXTRA.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G112
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
HIERBA AROMATICA OREGANO FRESCO PRESENTACION X 50 GR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50171548	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
OREGANO (ORIGANUM VULGARE) HOJAS MEDIANAS DE 4CM DE LARGO POR 2CM DE ANCHO, PECIOLADAS. EL COLOR ES VERDE INTENSO CONSTANTE CUANDO ESTÁ FRESCO, DE COLOR ROJIZO O CAFÉ CUANDO SE MARCHITA O SECA. TIENE OLOR CARACTERÍSTICO AROMÁTICO, MANTENER REFRIGERADO DE 2°C A 7°C ALCANZA UN MÁXIMO DE TIEMPO SIN PERDER SUS PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS CON UN MÁXIMO DE 4 SEMANAS. DISTRIBUCIÓN: CORRIENTE A GRANEL, BOLSA POR 50 GRAMOS, BOLSA (SC)	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
LIBRE DE PRESENTAR PODREDUMBRE O CUALQUIER TIPO DE ALTERACIÓN QUE IMPIDA SU CONSUMO.. LIBRES DE HUMEDAD EXTERNA ANORMAL CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y/ O NTC.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G113
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
HIERBA AROMATICA YERBABUENA FRESCA PRESENTACION X 50 GR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50171548	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
DISTRIBUCIÓN: CORRIENTE A GRANEL, BOLSA POR 50 GRAMOS, BOLSA (SC)	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
LIBRE DE PRESENTAR PODREDUMBRE O CUALQUIER TIPO DE ALTERACIÓN QUE IMPIDA SU CONSUMO.. LIBRES DE HUMEDAD EXTERNA ANORMAL CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y/ O NTC.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G114

LOTE
GASTRONOMIA
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
PIERNA DE CERDO EN POSTA
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50111514
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
PIERNA DE CERDO EN POSTA, SIN HUESO, A GRANEL. ES UN CORTE BLANDO CON FORMA OVALADA QUE ESTA UBICADO EN EL CUARTO POSTERIOR DEL CERDO, LA REGION DE LA PIERNA, CORTE COMPUESTO POR TODOS O ALGUNOS DE LOS SIGUIENTES CORTES: PARTE TRASERA DEL CERDO, LIMITA ANTERIORMENTE CON EL TOCINO BARRIGUERO, DISTALMENTE CON EL CODITO Y VENTRALMENTE CON LA BOLA DE PIERNA Y BOTA.
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
FRESCA, SIN HUESO, BAJO TEJIDO CONECTIVO, Y MÍNIMO TEJIDO ADIPOSO, EMPACADA AL VACIO EN POLIETILIENO GRADO ALIMENTICIO DE PRIMER USO Y CONSERVADA EN REFRIGERACION TEMPERATURA ENTRE 0 A 5°C. EL TRANSPORTE SE REALIZA EN VEHICULO EQUIPADO CON UNIDAD DE FRIO A UNA TEMPERATURA DE REFRIGERACION DE 0 A 7°C CON CONCEPTO DE CERTIFICADO SANITARIO DEL VEHICULO VIGENTE
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA
OBSERVACIONES

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G115
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
PECHUGA DE POLLO SIN HUESO	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50111515	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
PECHUGA DE POLLO DESHUESADA, LIMPIA (SIN PIEL, NI ESQUIRLAS), PARTIDA POR LA MITAD, OBTENIDA EN EL DESPIECE DE POLLO BLANCO, CON LA HUMEDAD NATURAL Y TEXTURA PROPIA DEL PRODUCTO.	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
COLORACION DE CARNE CON TANILIDAD BLANQUECINA; OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO PROPIO DE LA CARNE DE POLLO; ASPECTO REDONDEADO Y ALARGADO Y TEXTURA FIRME Y COMPACTA AL TACTO. ENVASADA HIGIENICAMENTE EN LAMINA PLASTICA DE USO ALIMENTARIO. CONSERVADA EN REFRIGERACION TEMPERATURA ENTRE 0 A 5°C. EL TRANSPORTE SE REALIZA EN VEHICULO EQUIPADO CON UNIDAD DE FRIO A UNA TEMPERATURA DE REFRIGERACION DE 0 A 7°C CON CONCEPTO DE CERTIFICADO SANITARIO DEL VEHICULO VIGENTE.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G116
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
CARNE DE RES PIERNA	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50111513	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
CORTE DE CARNE DE PIERNA DE RES	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
CORTE PIERNA, FRESCA, MÍNIMO TEJIDO ADIPOSO Y BAJO TEJIDO CONECTIVO, SIN HUESO, EMPACADA AL VACIO EN POLIETILIENO GRADO ALIMENTICIO DE PRIMER USO Y CONSERVADA EN REFRIGERACION TEMPERATURA ENTRE 0 A 5°C. EL TRANSPORTE SE REALIZA EN VEHICULO EQUIPADO CON UNIDAD DE FRIO A UNA TEMPERATURA DE REFRIGERACION DE 0 A 7°C CON CONCEPTO DE CERTIFICADO SANITARIO DEL VEHICULO VIGENTE.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G117
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
POLLO ENTERO CRUDO	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50111515	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
POLLO ENTERO CRUDO REFRIGERADO. CANAL DE POLLO, UNA VEZ SANGRADO, DESPLUMADO Y EVISCERADO. SE PRESENTA SIN PATAS, SIN CABEZA, SIN CUELLO, SIN HIGADO Y SIN MOLLEGAS. LIMPIO DE GRASA Y EXENTO DE GOLPES, HEMATOMAS Y PLUMAS.	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
COLORACION DE CARNE CON TANILIDAD BLANQUECINA; OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO PROPIO DE LA CARNE DE POLLO; ASPECTO ENTERO Y TEXTURA FIRME Y COMPACTA AL TACTO. ENVASADA HIGIENICAMENTE EN LAMINA PLASTICA DE USO ALIMENTARIO. CONSERVADA EN REFRIGERACION TEMPERATURA ENTRE 0 A 5°C. EL TRANSPORTE SE REALIZA EN VEHICULO EQUIPADO CON UNIDAD DE FRIO A UNA TEMPERATURA DE REFRIGERACION DE 0 A 7°C CON CONCEPTO DE CERTIFICADO SANITARIO DEL VEHICULO VIGENTE.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G118
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
TOCINO DE CERDO	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50151605	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
EL TOCINO CARNE DE CERDO ES UN CORTE CON LA MEJORES PROPORCIONES DE GRASA, CARNE Y PIEL. ESTE SE OBTIENE DEL CORTE PRIMARIO COSTILLAR, SE DEBE SEPARAR TODAS LAS COSTILLAS DE LA CARNE, SIN HUESOS Y SIN CARTILAGOS.	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
PRODUCTO FRESCO, SIN OLORES DESAGRADABLES. LA GRASA DEBE TENER MÍNIMO 3 A 4 CM. ENVASADA HIGIENICAMENTE EN LAMINA PLASTICA DE USO ALIMENTARIO. CONSERVADA EN REFRIGERACION TEMPERATURA ENTRE 0 A 5°C. EL TRANSPORTE SE REALIZA EN VEHICULO EQUIPADO CON UNIDAD DE FRIO A UNA TEMPERATURA DE REFRIGERACION DE 0 A 7°C CON CONCEPTO DE CERTIFICADO SANITARIO DEL VEHICULO VIGENTE	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G119
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
ALAS DE POLLO SIN COSTILLAR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50111515	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
ALAS DE POLLO SIN COSTILLAR CRUDO. PAQUETE MUSCULOESQUELÉTICO DE LA EXTREMIDAD ANTERIOR ENTERA DEL POLLO.	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
COLORACION DE CARNE CON TANILIDAD BLANQUECINA; OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO PROPIO DE LA CARNE DE POLLO; TEXTURA FIRME Y COMPACTA AL TACTO. ENVASADA HIGIENICAMENTE EN LAMINA PLASTICA DE USO ALIMENTARIO. CONSERVADA EN REFRIGERACION TEMPERATURA ENTRE 0 A 5°C. EL TRANSPORTE SE REALIZA EN VEHICULO EQUIPADO CON UNIDAD DE FRIO A UNA TEMPERATURA DE REFRIGERACION DE 0 A 7°C CON CONCEPTO DE CERTIFICADO SANITARIO DEL VEHICULO VIGENTE	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G120
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
ANILLOS DE CALAMAR CONGELADO EN EMPAQUE X 500 GRAMOS	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50121612	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
ANILLOS DE CALAMAR CONGELADO EN EMPAQUE X 500 GRAMOS	
GRUPO/CLASE/FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O SERVICIO	
UN	
CALIDAD MINIMA	
ANILLOS DE CALAMAR CONGELADO EN BANDEJA X 500 GRAMOS, FRESCO ENVASADO HIGIENICAMENTE. CONSERVADA EN CONGELACION TEMPERATURA ENTRE -18°C A -15°C. EL TRANSPORTE SE REALIZA EN VEHICULO EQUIPADO CON UNIDAD DE FRIO A UNA TEMPERATURA DE CONGELACION DE ENTRE -18°C A -15°C. CON CONCEPTO DE CERTIFICADO SANITARIO DEL VEHICULO VIGENTE	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G121
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
BAGRE DE RÍO EN POSTA	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50121537	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
BAGRE RAYADO, EN POSTA SIN PROCESO ADICIONAL, CONGELADO, EN BOLSA DE POLIETILENO AL GRANEL	
GRUPO/CLASE/FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O SERVICIO	
KG	
CALIDAD MINIMA	
BAGRE RAYADO, EN POSTA SIN PROCESO ADICIONAL, CONGELADO, EN BOLSADE POLIETILENO AL GRANEL. CONSERVADA EN CONGELACION TEMPERATURA ENTRE -18°C A -15°C. EL TRANSPORTE SE REALIZA EN VEHICULO EQUIPADO CON UNIDAD DE FRIO A UNA TEMPERATURA DE CONGELACION DE ENTRE -18°C A -15°C. CON CONCEPTO DE CERTIFICADO SANITARIO DEL VEHICULO VIGENTE	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G122
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
CARNE MILANESA CADERA DE RES PORCIONADA	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50111513	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
BOLA / CENTRO DE PIERNA. ES UN CORTE DE CARNE MAGRO, TIERNO Y JUGOSO QUE PROVIENE DE LA PARTE SUPERIOR DE LA PIERNA TRASERA DEL ANIMAL.	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
CORTE CADERA DE RES, FRESCA, MÍNIMO TEJIDO ADIPOSO Y BAJO TEJIDO CONECTIVO, SIN HUESO, PORCIONADA, ENVASADA HIGIENICAMENTE EN LAMINA PLASTICA DE USO ALIMENTARIO. CONSERVADA EN REFRIGERACION TEMPERATURA ENTRE 0 A 5°C. EL TRANSPORTE SE REALIZA EN VEHICULO EQUIPADO CON UNIDAD DE FRIO A UNA TEMPERATURA DE REFRIGERACION DE 0 A 7°C CON CONCEPTO DE CERTIFICADO SANITARIO DEL VEHICULO VIGENTE.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G123
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
PIERNA DE CERDO REBANADA	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50111514	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
PIERNA DE CERDO REBANADA, SIN HUESO, A GRANEL	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
FRESCA, SIN HUESO, BAJO TEJIDO CONECTIVO, Y MÍNIMO TEJIDO ADIPOSO, ENVASADA HIGIÉNICAMENTE, PORCIONES UNIFORMES. ENVASADA HIGIENICAMENTE EN LAMINA PLASTICA DE USO ALIMENTARIO. CONSERVADA EN REFRIGERACION TEMPERATURA ENTRE 0 A 5°C. EL TRANSPORTE SE REALIZA EN VEHICULO EQUIPADO CON UNIDAD DE FRIO A UNA TEMPERATURA DE REFRIGERACION DE 0 A 7°C CON CONCEPTO DE CERTIFICADO SANITARIO DEL VEHICULO VIGENTE	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G124
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
MIXTURA DE MARISCOS	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50121612	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
8% LANGOSTINO ESCALDADO 9% MEJILLÓN ESCALDADO 20% ANILLAS IQF TRATADAS 12% BOTÓN IQF TRATADOS 20% NUCA COCIDA 20% RODAJA DE POTA 11% PICADILLO DE RECORTE COCIDO	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
MIX DE MARISCOS TROZADO CONGELADOS IQF SEGÚN FORMULACIÓN. CONSERVADA EN CONGELACION TEMPERATURA ENTRE -18°C A -15°C. EL TRANSPORTE SE REALIZA EN VEHICULO EQUIPADO CON UNIDAD DE FRIO A UNA TEMPERATURA DE CONGELACION DE ENTRE -18°C A -15°C. CON CONCEPTO DE CERTIFICADO SANITARIO DEL VEHICULO VIGENTE	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G125
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
CAMARON TIGRE PRECOCIDO	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50121612	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
CAMARÓN TIGRE DE MAR, CON COLA SIN CASCARA CON VENA, CRUDO(A), EN BOLSA DE POLIETILENO AL VACIO	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
CAMARÓN TIGRE DE MAR, CON COLA SIN CASCARA CON VENA, CRUDO(A), EN BOLSA DE POLIETILENO AL VACIO. CONSERVADA EN CONGELACION TEMPERATURA ENTRE -18°C A -15°C. EL TRANSPORTE SE REALIZA EN VEHICULO EQUIPADO CON UNIDAD DE FRIO A UNA TEMPERATURA DE CONGELACION DE ENTRE -18°C A -15°C. CON CONCEPTO DE CERTIFICADO SANITARIO DEL VEHICULO VIGENTE	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G126
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
CARNE CHATAS /LOMO ANCHO DE RES	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50111513	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
CHATAS / LOMO ANCHO DE NOVILLO DE RES. EL LOMO ANCHO TAMBIÉN ES CONOCIDO COMO MARIPOSA DE LA CHATA. ES UN CORTE TRADICIONAL PROVENIENTE DE LA CHATA DE LA RES E IDEAL PARA ASADOS, YA QUE CONTIENE UNA CAPA DE GRASA QUE PROTEGE LA PÉRDIDA DE SUS JUGOS DANDO UN SABOR MUY ESPECIAL	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
CHATAS / LOMO ANCHO DE RES, EN POSTA, FRESCA, TEJIDO ADIPOSO ACORDE A ANIMALES JÒVENES Y BAJO TEJIDO CONECTIVO, SIN HUESO, ENVASADA HIGIENICAMENTE EN LAMINA PLASTICA DE USO ALIMENTARIO. CONSERVADA EN REFRIGERACION TEMPERATURA ENTRE 0 A 5°C. EL TRANSPORTE SE REALIZA EN VEHICULO EQUIPADO CON UNIDAD DE FRIO A UNA TEMPERATURA DE REFRIGERACION DE 0 A 7°C CON CONCEPTO DE CERTIFICADO SANITARIO DEL VEHICULO VIGENTE	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G127
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
CARNE MUCHACHO / CAPON DE RES	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50111513	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
CARNE MUCHACHO / CAPON DE RES. ES UN CORTE DE LA CARNE TOMADO DEL CUARTO TRASERO DE LA RES, EN LA REGIÓN POSTERIOR DE LA PIERNA, SU FORMA ES CILÍNDRICA, ES UN CORTE MAGRO DE UN PORCENTAJE DE GRASA QUE NO SUPERA EL 5%	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
MUCHACHO O CAPON DE RES, EN POSTA, FRESCA, TEJIDO ADIPOSO ACORDE A ANIMALES JÒVENES Y BAJO TEJIDO CONECTIVO, SIN HUESO, ENVASADA HIGIENICAMENTE EN LAMINA PLASTICA DE USO ALIMENTARIO. CONSERVADA EN REFRIGERACION TEMPERATURA ENTRE 0 A 5°C. EL TRANSPORTE SE REALIZA EN VEHICULO EQUIPADO CON UNIDAD DE FRIO A UNA TEMPERATURA DE REFRIGERACION DE 0 A 7°C CON CONCEPTO DE CERTIFICADO SANITARIO DEL VEHICULO VIGENTE	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G128
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
CARNE PUNTA DE ANCA / PUNTA GORDA DE RES	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50111513	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
PUNTA DE ANCA DE RES / PUNTA GORDA DE RES. CORTE UBICADO EN EL CUARTO POSTERIOR EN LA CADERA DEL ANIMAL, EN LA REGIÓN DE LA PIERNA, ES UN CORTE TIPO BLANDO DE EXCELENTE MARMÓREO Y JUGOSIDAD. LA PUNTA DE ANCA O CADERA ESTÁ UBICADA EN EL CUARTO POSTERIOR DEL BOVINO, EN LA REGIÓN DE LA PIERNA	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
PUNTA DE ANCA DE RES / PUNTA GORDA DE RES, EN POSTA, FRESCA, TEJIDO ADIPOSO ACORDE A ANIMALES JÒVENES Y BAJO TEJIDO CONECTIVO, SIN HUESO, ENVASADA HIGIENICAMENTE EN LAMINA PLASTICA DE USO ALIMENTARIO. CONSERVADA EN REFRIGERACION TEMPERATURA ENTRE 0 A 5°C. EL TRANSPORTE SE REALIZA EN VEHICULO EQUIPADO CON UNIDAD DE FRIO A UNA TEMPERATURA DE REFRIGERACION DE 0 A 7°C CON CONCEPTO DE CERTIFICADO SANITARIO DEL VEHICULO VIGENTE	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G129
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
CARNE SOBREBARRIGA DE RES	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50111513	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
SOBRBARRIGA DE NOVILLO DE RES. LA SOBREBARRIGA GRUESA ES CORTE PROVENIENTE DE LOS MÚSCULOS ABDOMINALES, LO QUE LO HACE DE MAYOR RESISTENCIA YA QUE DEBE SOSTENER TODAS LAS VÍSCERAS DENTRO DE LA CAVIDAD. LA COMPONEN LOS MÚSCULOS CUTÁNEOS Y OBLICUOS ABDOMINALES EXTERNOS SE ENCUENTRA UBICADO EN LA PARTE DORSAL DEL ANIMAL, POR ENCIMA DE LA FALDA Y PARTE DE LA COSTILLA	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
SOBREBARRGA DE RES, EN POSTA, FRESCA, BAJA EN TEJIDO ADIPOSO ACORDE A ANIMALES JÒVENES Y BAJO TEJIDO CONECTIVO, SIN HUESO, ENVASADA HIGIENICAMENTE EN LAMINA PLASTICA DE USO ALIMENTARIO. CONSERVADA EN REFRIGERACION TEMPERATURA ENTRE 0 A 5°C. EL TRANSPORTE SE REALIZA EN VEHICULO EQUIPADO CON UNIDAD DE FRIO A UNA TEMPERATURA DE REFRIGERACION DE 0 A 7°C CON CONCEPTO DE CERTIFICADO SANITARIO DEL VEHICULO VIGENTE	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G130
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
CHORIZO DE RES TIPO ANTIOQUEÑO	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50111516	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
CHORIZO TIPO ANTIOQUEÑO AHUMADO, DE CERDO, PREMIUM, EMPACADO EN BOLSA DE PET AL VACIO X 500 GR	
UNIDAD DE MEDIDA	
LB	
CALIDAD MINIMA	
CHORIZO TIPO ANTIOQUEÑO AHUMADO, DE CERDO, PREMIUM, EMPACADO EN BOLSA DE PET AL VACIO X 500 GR. CONSERVADA EN REFRIGERACION TEMPERATURA ENTRE 0 A 5°C. EL TRANSPORTE SE REALIZA EN VEHICULO EQUIPADO CON UNIDAD DE FRIO A UNA TEMPERATURA DE REFRIGERACION DE 0 A 7°C CON CONCEPTO DE CERTIFICADO SANITARIO DEL VEHICULO VIGENTE	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G131
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
CHURRASQUITO	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50111513	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
PROVIENE DEL CORTE TRANSVERSAL DE LA CHATA DE LA RES, EN FILETE TIPO MARIPOSA	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
PROVIENE DEL CORTE TRANSVERSAL DE LA CHATA DE LA RES, EN FILETE TIPO MARIPOSA, ENVASADA HIGIENICAMENTE EN LAMINA PLASTICA DE USO ALIMENTARIO. CONSERVADA EN REFRIGERACION TEMPERATURA ENTRE 0 A 5°C. EL TRANSPORTE SE REALIZA EN VEHICULO EQUIPADO CON UNIDAD DE FRIO A UNA TEMPERATURA DE REFRIGERACION DE 0 A 7°C CON CONCEPTO DE CERTIFICADO SANITARIO DEL VEHICULO VIGENTE.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G132
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
CODITOS DE CERDO	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50111514	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
SE UBICA EN LAS PATAS DELANTERAS DEL ANIMAL. CONCRETAMENTE EN LA UNIÓN DE LOS DOS HUESOS DE LA PATA EN LA QUE SE FORMA EL CODO.	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
LA UNIÓN DE LOS DOS HUESOS DE LA PATA EN LA QUE SE FORMA EL CODO. SEGMENTADO O RAYADO CON SIERRA, ENVASADA HIGIENICAMENTE EN LAMINA PLASTICA DE USO ALIMENTARIO. CONSERVADA EN REFRIGERACION TEMPERATURA ENTRE 0 A 5°C. EL TRANSPORTE SE REALIZA EN VEHICULO EQUIPADO CON UNIDAD DE FRIO A UNA TEMPERATURA DE REFRIGERACION DE 0 A 7°C CON CONCEPTO DE CERTIFICADO SANITARIO DEL VEHICULO VIGENTE	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G133
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
COLA DE RES EN RODAJAS	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50111513	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
PIEZA DE NOVILLO, EMPACADA AL VACÍO, RAYADA POR LOS NUDILLOS SIN EXCESOS DE GRASA. ES UN CORTE DE CARNE QUE SE ENCUENTRA AL FINAL DE LA COLUMNA VERTEBRAL DEL BOVINO. SE CARACTERIZA POR SU TEXTURA FIRME, SU COLOR ROJO INTENSO Y SU OLOR A CARNE FRESCA	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
PIEZA DE NOVILLO, RAYADA POR LOS NUDILLOS SIN EXCESOS DE GRASA, EMPACADO AL VACIO. CONSERVADA EN REFRIGERACION TEMPERATURA ENTRE 0 A 5°C. EL TRANSPORTE SE REALIZA EN VEHICULO EQUIPADO CON UNIDAD DE FRIO A UNA TEMPERATURA DE REFRIGERACION DE 0 A 7°C CON CONCEPTO DE CERTIFICADO SANITARIO DEL VEHICULO VIGENTE	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G134
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
COSTILLA CARNUDA DE RES	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50111513	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
COSTILLA CARNUDA DE RES SIN EXCESO DE GRASA. SE OBTIENE HACIENDO DOS CORTES PARALELOS DE LAS COSTILLAS 6TA A LA 13VA. EL CORTE SUPERIOR SE REALIZA A 5 CENTÍMETROS DEL OJO DEL RIB EYE POR DEBAJO DE LOS CUERPOS VERTEBRALES Y, EL CORTE VENTRAL ES HASTA EL ESTERNÓN, INCLUYENDO PARTE DEL MÚSCULO RECTO ABDOMINAL. EL MÚSCULO PRINCIPAL ES EL ERRATO VENTRAL.	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
PRODUCTO CON HUESO, OLOR CARACTERÍSTICO, COLOR ROJO CLARO CEREZA DE TEXTURA FIRME, GRASA BLANCA BRILLANTE DE TEXTURA CREMOSA, PRODUCTO LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA, COÁGULOS, GOLPES, ABSCESOS Y MAGULLADURAS. ENVASADA HIGIENICAMENTE EN LAMINA PLASTICA DE USO ALIMENTARIO. CONSERVADA EN REFRIGERACION TEMPERATURA ENTRE 0 A 5°C. EL TRANSPORTE SE REALIZA EN VEHICULO EQUIPADO CON UNIDAD DE FRIO A UNA TEMPERATURA DE REFRIGERACION DE 0 A 7°C CON CONCEPTO DE CERTIFICADO SANITARIO DEL VEHICULO VIGENTE	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G135
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
COSTILLA DE CERDO ESPECIAL SIN TOCINO	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50111514	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
COSTILLA CARNUDA DE CERDO SIN EXCESO DE GRASA. CARNE FRESCA CORRESPONDIENTE EN LA CANAL PORCINA A LA REGIÓN COMPRENDIDA POR TEJIDO OSTEO-MUSCULAR, GRASO Y CONJUNTIVO DE LA ZONA COSTAL. SE OBTIENE A PARTIR DE LAS OPERACIONES DE DESPIECE Y DESHUESADO DE LA PANCETA.	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
PIEZA DE CERDO PREMIUM, SIN EXCESOS DE GRASA, ENVASADA HIGIENICAMENTE EN LAMINA PLASTICA DE USO ALIMENTARIO. CONSERVADA EN REFRIGERACION TEMPERATURA ENTRE 0 A 5°C. EL TRANSPORTE SE REALIZA EN VEHICULO EQUIPADO CON UNIDAD DE FRIO A UNA TEMPERATURA DE REFRIGERACION DE 0 A 7°C CON CONCEPTO DE CERTIFICADO SANITARIO DEL VEHICULO VIGENTE	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G136
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
FILETE DE BASA	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50121537	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA. PESCADO EN FILETES ENTERO SIN PIEL NI ESPINAS CONGELADO DE CARNE BLANCA.	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
PESCADO EN FILETES ENTERO SIN PIEL NI ESPINAS CONGELADO DE CARNE BLANCA. PESCADO CONGELADO APTO PARA CONSUMO HUMANO, EMPACADO AL VACIO. CONSERVADA EN CONGELACION TEMPERATURA ENTRE -18°C A -15°C. EL TRANSPORTE SE REALIZA EN VEHICULO EQUIPADO CON UNIDAD DE FRIO A UNA TEMPERATURA DE CONGELACION DE ENTRE -18°C A -15°C. CON CONCEPTO DE CERTIFICADO SANITARIO DEL VEHICULO VIGENTE	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G137
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
FILETE DE MERLUZA	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50121537	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA. FILETES DE MERLUZA SIN ESPINA DORSAL, CON CARNE FIRME, TRANSLÚCIDA Y ELÁSTICA, CON SUPERFICIE LIMPIA SIN PARÁSITOS VISIBLES, NI RESTOS NI OBJETOS EXTRAÑOS.	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
FILETES DE MERLUZA SIN ESPINA DORSAL, CON CARNE FIRME, TRANSLÚCIDA Y ELÁSTICA, CON SUPERFICIE LIMPIA SIN PARÁSITOS VISIBLES, NI RESTOS NI OBJETOS EXTRAÑOS. ENVASADA HIGIENICAMENTE EN LAMINA PLASTICA DE USO ALIMENTARIO. CONSERVADA EN CONGELACION TEMPERATURA ENTRE -18°C A -15°C. EL TRANSPORTE SE REALIZA EN VEHICULO EQUIPADO CON UNIDAD DE FRIO A UNA TEMPERATURA DE CONGELACION DE ENTRE -18°C A -15°C. CON CONCEPTO DE CERTIFICADO SANITARIO DEL VEHICULO VIGENTE	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G138
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
FILETE DE ROBALO	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50121537	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA. FILETES DE ROBALO SIN ESPINA DORSAL, CON CARNE FIRME, TRANSLÚCIDA Y ELÁSTICA, CON SUPERFICIE LIMPIA SIN PARÁSITOS VISIBLES, NI RESTOS NI OBJETOS EXTRAÑOS.	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
FILETES DE ROBALO SIN ESPINA DORSAL, CON CARNE FIRME, TRANSLÚCIDA Y ELÁSTICA, CON SUPERFICIE LIMPIA SIN PARÁSITOS VISIBLES, NI RESTOS NI OBJETOS EXTRAÑOS. ENVASADA HIGIENICAMENTE EN LAMINA PLASTICA DE USO ALIMENTARIO. CONSERVADA EN CONGELACION TEMPERATURA ENTRE -18°C A -15°C. EL TRANSPORTE SE REALIZA EN VEHICULO EQUIPADO CON UNIDAD DE FRIO A UNA TEMPERATURA DE CONGELACION DE ENTRE -18°C A -15°C. CON CONCEPTO DE CERTIFICADO SANITARIO DEL VEHICULO VIGENTE	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G139
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
FILETE DE SALMON	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50121537	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA. FILETES DE SALMON CON PIEL SIN ESPINA DORSAL, CON CARNE FIRME NARANJA / ROSA, CON SUPERFICIE LIMPIA SIN PARÁSITOS VISIBLES, NI RESTOS NI OBJETOS EXTRAÑOS	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
FILETES DE SALMON CON PIEL SIN ESPINA DORSAL, CON CARNE FIRME NARANJA / ROSA, CON SUPERFICIE LIMPIA SIN PARÁSITOS VISIBLES, NI RESTOS NI OBJETOS EXTRAÑOS. ENVASADA HIGIENICAMENTE EN LAMINA PLASTICA DE USO ALIMENTARIO. CONSERVADA EN CONGELACION TEMPERATURA ENTRE -18°C A -15°C. EL TRANSPORTE SE REALIZA EN VEHICULO EQUIPADO CON UNIDAD DE FRIO A UNA TEMPERATURA DE CONGELACION DE ENTRE -18°C A -15°C. CON CONCEPTO DE CERTIFICADO SANITARIO DEL VEHICULO VIGENTE.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G140
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
TRUCHA DESHUESADA CORTE MARIPOSA	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50121537	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA. PESCADO DESHUESADO Y EVISCERADO EN CORTE TIPO MARIPOSA, DE CARNE NARANJA / ROSA. PESCADO FRESCO CONGELADO APTO PARA CONSUMO HUMANO.	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
TRUCHA DESHUESADA Y EVISCERADA EN CORTE TIPO MARIPOSA, DE CARNE NARANJA / ROSA. PESCADO FRESCO CONGELADO APTO PARA CONSUMO HUMANO, ENVASADA HIGIENICAMENTE EN LAMINA PLASTICA DE USO ALIMENTARIO. CONSERVADA EN CONGELACION TEMPERATURA ENTRE -18°C A -15°C. EL TRANSPORTE SE REALIZA EN VEHICULO EQUIPADO CON UNIDAD DE FRIO A UNA TEMPERATURA DE CONGELACION DE ENTRE -18°C A -15°C. CON CONCEPTO DE CERTIFICADO SANITARIO DEL VEHICULO VIGENTE	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G141
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
HUESO DE COGOTE	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50111513	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
COGOTE O MORRILLO: EL CORTE INCLUYE LA CARNE QUE RECUBRE LAS VERTEBRAS DEL CUELLO. CARNE CON MAYOR CONTENIDO DE MARMÓREO, ES UNA CARNE SUAVE, JUGOSA Y GUSTOSA.	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
CARNE UBICADA EN LA PARTE SUPERIOR DEL VACUNO, CARNE SUAVE, JUGOSA Y GUSTOSA. ENVASADA HIGIENICAMENTE EN LAMINA PLASTICA DE USO ALIMENTARIO. CONSERVADA EN REFRIGERACION TEMPERATURA ENTRE 0 A 5°C. EL TRANSPORTE SE REALIZA EN VEHICULO EQUIPADO CON UNIDAD DE FRIO A UNA TEMPERATURA DE REFRIGERACION DE 0 A 7°C CON CONCEPTO DE CERTIFICADO SANITARIO DEL VEHICULO VIGENTE	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G142
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
JAMÓN SANDUCHE STANDARD PAQUETE x 450 g	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50112009	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
PRODUCTO EMBUTIDO, PRENSADO DE CARNE DE CERDO, USO PARA RELLENO PANIFICACIÓN, CÁRNICOS, PRESENTACIÓN POR 450 GR.	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO TEXTURA: BLANDA Y ESPONJOSA. APTO PARA CONSUMO HUMANO, EMPACADA AL VACIO EN LAMINA PLASTICA DE USO ALIMENTARIO. CONSERVADA EN REFRIGERACION TEMPERATURA ENTRE 0 A 5°C. EL TRANSPORTE SE REALIZA EN VEHICULO EQUIPADO CON UNIDAD DE FRIO A UNA TEMPERATURA DE REFRIGERACION DE 0 A 7°C CON CONCEPTO DE CERTIFICADO SANITARIO DEL VEHICULO VIGENTE	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G143
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
LONGANIZA DE CERDO	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50112009	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
EMBUTIDO DE CERDO. CARNE PICADA DE CERDO CONDIMENTADA CON ESPECIAS, EMBUTIDA EN TRIPA NATURAL DE CERDO TORSIONADA O ATADA CON HILO, DE FORMA LARGA Y ANGOSTA.	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
ENVASADA HIGIENICAMENTE EN LAMINA PLASTICA DE USO ALIMENTARIO. CONSERVADA EN REFRIGERACION TEMPERATURA ENTRE 0 A 5°C. EL TRANSPORTE SE REALIZA EN VEHICULO EQUIPADO CON UNIDAD DE FRIO A UNA TEMPERATURA DE REFRIGERACION DE 0 A 7°C CON CONCEPTO DE CERTIFICADO SANITARIO DEL VEHICULO VIGENTE.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G144
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
MOJARRA FRESCA	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50121539	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA. PESCADO ENTERO EVISCERADO Y DESESCAMADO DE CARNE BLANCA Y FIRME, CONSISTENTE AL TACTO, PIEL NARANJA INTENSO . PESCADO FRESCO REFRIGERADO O CONGELADO APTO PARA CONSUMO HUMANO.	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA. PESCADO ENTERO EVISCERADO Y DESESCAMADO. ENVASADA HIGIENICAMENTE EN LAMINA PLASTICA DE USO ALIMENTARIO. CONSERVADA EN REFRIGERACION TEMPERATURA ENTRE 0 A 5°C. EL TRANSPORTE SE REALIZA EN VEHICULO EQUIPADO CON UNIDAD DE FRIO A UNA TEMPERATURA DE REFRIGERACION DE 0 A 7°C CON CONCEPTO DE CERTIFICADO SANITARIO DEL VEHICULO VIGENTE.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G145
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
MORTADELA DE RES PAQUETE x 450 g	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50112005	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
PRODUCTO EMBUTIDO, PRENSADO DE CARNE DE RES, O MEZCLA DE CARNES. USO PARA RELLENO PANIFICACIÓN, CÁRNICOS, PRESENTACIÓN POR LIBRA APTO PARA CONSUMO HUMANO.	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO TEXTURA: BLANDA Y ESPONJOSA. APTO PARA CONSUMO HUMANO, EMPACADA AL VACIO EN LAMINA PLASTICA DE USO ALIMENTARIO. CONSERVADA EN REFRIGERACION TEMPERATURA ENTRE 0 A 5°C. EL TRANSPORTE SE REALIZA EN VEHICULO EQUIPADO CON UNIDAD DE FRIO A UNA TEMPERATURA DE REFRIGERACION DE 0 A 7°C CON CONCEPTO DE CERTIFICADO SANITARIO DEL VEHICULO VIGENTE	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G146
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
MUSLOS DE POLLO A GRANEL	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50111515	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
MUSLOS DE POLLO, PARTE INFERIOR DE LA ARTICULACIÓN DE LA RODILLA DEL POLLO CRUDO REFRIGERADO, PRESENTACIÓN A GRANEL APTO PARA CONSUMO HUMANO.	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
MUSLOS DE POLLO, OLOR Y TEXTURA CARACTERÍSTICA. APTO PARA CONSUMO HUMANO, ENVASADA HIGIENICAMENTE EN LAMINA PLASTICA DE USO ALIMENTARIO. CONSERVADA EN REFRIGERACION TEMPERATURA ENTRE 0 A 5°C. EL TRANSPORTE SE REALIZA EN VEHICULO EQUIPADO CON UNIDAD DE FRIO A UNA TEMPERATURA DE REFRIGERACION DE 0 A 7°C CON CONCEPTO DE CERTIFICADO SANITARIO DEL VEHICULO VIGENTE.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G147
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
ALITAS COLOMBINITA A GRANEL DE POLLO	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50111515	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
PRIMER FALANGE DEL ALA DE POLLO, ARTICULANDO DIRECTAMENTE CON LA PECHUGA, CRUDO REFRIGERADO, PRESENTACIÓN A GRANEL APTO PARA CONSUMO HUMANO.	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
COLOMBINA DE POLLO A GRANEL, OLOR Y TEXTURA CARACTERÍSTICA. APTO PARA CONSUMO HUMANO, ENVASADA HIGIENICAMENTE EN LAMINA PLASTICA DE USO ALIMENTARIO. CONSERVADA EN REFRIGERACION TEMPERATURA ENTRE 0 A 5°C. EL TRANSPORTE SE REALIZA EN VEHICULO EQUIPADO CON UNIDAD DE FRIO A UNA TEMPERATURA DE REFRIGERACION DE 0 A 7°C CON CONCEPTO DE CERTIFICADO SANITARIO DEL VEHICULO VIGENTE	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G148
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
PECHUGA DE POLLO A GRANEL	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50111515	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
PECHUGA DE POLLO CON SU RESPECTIVA PIEL, GRASA Y HUESO, OBTENIDA DEL CORTE REALIZADO AL NIVEL DE ARTICULACIONES FORMADA POR LA ESCAPULA, EL HUESO CARACOIDES Y EL NUMERO Y HACIA ATRÁS EN LA UNIÓN DE LAS COSTILLAS VERTEBRALES Y ESTERNALES. LA PECHUGA DEBE SER CORTADA COMO PARTE DE COSTILLAR CRUDO REFRIGERADO, PRESENTACIÓN A GRANEL APTO PARA CONSUMO HUMANO.	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
PECHUGA ENTERA DE POLLO A GRANEL, OLOR Y TEXTURA CARACTERÍSTICA. APTA PARA CONSUMO HUMANO, ENVASADA HIGIENICAMENTE EN LAMINA PLASTICA DE USO ALIMENTARIO. CONSERVADA EN REFRIGERACION TEMPERATURA ENTRE 0 A 5°C. EL TRANSPORTE SE REALIZA EN VEHICULO EQUIPADO CON UNIDAD DE FRIO A UNA TEMPERATURA DE REFRIGERACION DE 0 A 7°C CON CONCEPTO DE CERTIFICADO SANITARIO DEL VEHICULO VIGENTE	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G149
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
PIERNA DE CERDO ENTERA	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50111514	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
UBICADA EN EL CUARTO POSTERIOR DEL CERDO, EN LA REGIÓN DE LA PIERNA. OLOR: CARACTERÍSTICO A CARNE FRESCA. BEIGE EN LA SUPERFICIE. TEXTURA: BLANDA JUGOSA, FIRME, PRESENTACIÓN A GRANEL APTO PARA CONSUMO HUMANO.	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
PIERNA DE CERDO CON HUESO A GRANEL, OLOR Y TEXTURA CARACTERÍSTICA. APTA PARA CONSUMO HUMANO, ENVASADA HIGIENICAMENTE EN LAMINA PLASTICA DE USO ALIMENTARIO. CONSERVADA EN REFRIGERACION TEMPERATURA ENTRE 0 A 5°C. EL TRANSPORTE SE REALIZA EN VEHICULO EQUIPADO CON UNIDAD DE FRIO A UNA TEMPERATURA DE REFRIGERACION DE 0 A 7°C CON CONCEPTO DE CERTIFICADO SANITARIO DEL VEHICULO VIGENTE	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G150
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
HIGADO DE RES	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50111513	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
DEL GRUPO DE LAS VÍSCERAS, ÓRGANO DE GRAN TAMAÑO Y DE CONTORNO IRREGULAR, CON UNA COLORACIÓN ROJA OSCURA. PORCIONADO TEXTURA: JUGOSA, FIRME, PRESENTACIÓN A GRANEL APTO PARA CONSUMO HUMANO.	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
HIGADO DE RES PORCIONADO A GRANEL, OLOR Y TEXTURA CARACTERÍSTICA. APTA PARA CONSUMO HUMANO, ENVASADA HIGIENICAMENTE EN LAMINA PLASTICA DE USO ALIMENTARIO. CONSERVADA EN REFRIGERACION TEMPERATURA ENTRE 0 A 5°C. EL TRANSPORTE SE REALIZA EN VEHICULO EQUIPADO CON UNIDAD DE FRIO A UNA TEMPERATURA DE REFRIGERACION DE 0 A 7°C CON CONCEPTO DE CERTIFICADO SANITARIO DEL VEHICULO VIGENTE	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G151
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
HUESO DE PESCADO	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50121539	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
SUBPRODUCTO DEL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE LA PESCA. HUESO DE PESCADO CORTADO CON SIERRA, MINIMA PRESENCIA DE TEJIDO GRASO, CONGELADO APTO PARA CONSUMO HUMANO.	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
HUESO DE PESCADO A GRANEL, OLOR Y TEXTURA CARACTERÍSTICA. APTA PARA CONSUMO HUMANO, ENVASADA HIGIENICAMENTE EN LAMINA PLASTICA DE USO ALIMENTARIO. CONSERVADA EN REFRIGERACION TEMPERATURA ENTRE 0 A 5°C. EL TRANSPORTE SE REALIZA EN VEHICULO EQUIPADO CON UNIDAD DE FRIO A UNA TEMPERATURA DE REFRIGERACION DE 0 A 7°C CON CONCEPTO DE CERTIFICADO SANITARIO DEL VEHICULO VIGENTE	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G152
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
LOMO FINO DE RES	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50111513	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
PARTE DE LA RES DE PRIMERA CALIDAD, QUE PROVIENE DE LA PARTE POSTERIOR DEL ANIMAL, EN LA REGIÓN SUBLUMBAR INTERNA.TEXTURA: SUAVE, TIERNA, JUGOSA Y FIRME, PRESENTACIÓN A GRANEL APTO PARA CONSUMO HUMANO.	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
LOMO FINO DE RES A GRANEL, OLOR Y TEXTURA CARACTERÍSTICA. APTA PARA CONSUMO HUMANO, ENVASADA HIGIENICAMENTE EN LAMINA PLASTICA DE USO ALIMENTARIO. CONSERVADA EN REFRIGERACION TEMPERATURA ENTRE 0 A 5°C. EL TRANSPORTE SE REALIZA EN VEHICULO EQUIPADO CON UNIDAD DE FRIO A UNA TEMPERATURA DE REFRIGERACION DE 0 A 7°C CON CONCEPTO DE CERTIFICADO SANITARIO DEL VEHICULO VIGENTE	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G153
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
LOMO DE CERDO	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50111514	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
PARTE DE PRIMERA CALIDAD, QUE SE UBICA JUNTO AL ESPINAZO Y BAJO LAS COSTILLAS DEL PORCINO.TEXTURA: SUAVE, TIERNA, JUGOSA Y FIRME, BAJO EN TEJIDO GRASO Y TEJIDO CONECTIVO ACORDE CON LA PRESENTACIÓN A GRANEL APTO PARA CONSUMO HUMANO.	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
LOMO LIMPIO DE CERDO A GRANEL, OLOR Y TEXTURA CARACTERÍSTICA. APTA PARA CONSUMO HUMANO, ENVASADA HIGIENICAMENTE EN LAMINA PLASTICA DE USO ALIMENTARIO. CONSERVADA EN REFRIGERACION TEMPERATURA ENTRE 0 A 5°C. EL TRANSPORTE SE REALIZA EN VEHICULO EQUIPADO CON UNIDAD DE FRIO A UNA TEMPERATURA DE REFRIGERACION DE 0 A 7°C CON CONCEPTO DE CERTIFICADO SANITARIO DEL VEHICULO VIGENTE.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G154
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
PALMITO DE CANGREJO	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50121612	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
PALMITO DE CANGREJO ELABORADO A PARTIR DE CARNE DE PESCADO Y CANGREJO PROCESADA Y CONGELADA, EN BOLSA DE POLIETILENO AL VACIO X 500 GRAMOS APTO PARA CONSUMO HUMANO.	
UNIDAD DE MEDIDA	
LB	
CALIDAD MINIMA	
PALMITO DE CANGREJO, OLOR Y TEXTURA CARACTERÍSTICA. APTA PARA CONSUMO HUMANO, EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO AL VACIO CONSERVADA EN CONGELACION TEMPERATURA ENTRE -18°C A -15°C. EL TRANSPORTE SE REALIZA EN VEHICULO EQUIPADO CON UNIDAD DE FRIO A UNA TEMPERATURA DE CONGELACION DE ENTRE -18°C A -15°C. CON CONCEPTO DE CERTIFICADO SANITARIO DEL VEHICULO VIGENTE	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G155
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
MORRILLO DE RES	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50111513	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
COGOTE O MORRILLO: CARNE QUE RECUBRE LAS VERTEBRAS DEL CUELLO. CARNE CON MAYOR CONTENIDO DE MARMÓREO, ES UNA CARNE SUAVE, JUGOSA Y GUSTOSA.	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
CARNE UBICADA EN LA PARTE SUPERIOR DEL VACUNO, CARNE SUAVE, JUGOSA Y GUSTOSA. APTO PARA CONSUMO HUMANO, ENVASADA HIGIENICAMENTE EN LAMINA PLASTICA DE USO ALIMENTARIO. CONSERVADA EN REFRIGERACION TEMPERATURA ENTRE 0 A 5°C. EL TRANSPORTE SE REALIZA EN VEHICULO EQUIPADO CON UNIDAD DE FRIO A UNA TEMPERATURA DE REFRIGERACION DE 0 A 7°C CON CONCEPTO DE CERTIFICADO SANITARIO DEL VEHICULO VIGENTE.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G156
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
PALOMILLA DE RES	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50111513	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
LA PALOMILLA PROVIENE DE LA PARTE FRONTAL DE LA RES., EN POSTA, FRESCA, BAJA EN TEJIDO ADIPOSO ACORDE A ANIMALES JÒVENES Y BAJO TEJIDO CONECTIVO, SIN HUESO, EMPACADA HIGIÉNICAMENTE	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
EN POSTA, FRESCA, BAJA EN TEJIDO ADIPOSO ACORDE A ANIMALES JÒVENES Y BAJO TEJIDO CONECTIVO, SIN HUESO, ENVASADA HIGIENICAMENTE EN LAMINA PLASTICA DE USO ALIMENTARIO. CONSERVADA EN REFRIGERACION TEMPERATURA ENTRE 0 A 5°C. EL TRANSPORTE SE REALIZA EN VEHICULO EQUIPADO CON UNIDAD DE FRIO A UNA TEMPERATURA DE REFRIGERACION DE 0 A 7°C CON CONCEPTO DE CERTIFICADO SANITARIO DEL VEHICULO VIGENTE.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G157
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
PECHO DE RES	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50111513	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
PARTE FRONTAL DE LA RES., EN POSTA, FRESCA, BAJA EN TEJIDO ADIPOSO ACORDE A ANIMALES JÒVENES Y BAJO TEJIDO CONECTIVO, SIN HUESO, EMPACADA HIGIÉNICAMENTE	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
EN POSTA, FRESCA, BAJA EN TEJIDO ADIPOSO ACORDE A ANIMALES JÒVENES Y BAJO TEJIDO CONECTIVO, SIN HUESO, ENVASADA HIGIENICAMENTE EN LAMINA PLASTICA DE USO ALIMENTARIO. CONSERVADA EN REFRIGERACION TEMPERATURA ENTRE 0 A 5°C. EL TRANSPORTE SE REALIZA EN VEHICULO EQUIPADO CON UNIDAD DE FRIO A UNA TEMPERATURA DE REFRIGERACION DE 0 A 7°C CON CONCEPTO DE CERTIFICADO SANITARIO DEL VEHICULO VIGENTE	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G158
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
SALCHICHA AHUMADA X 450 GR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50112005	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
ELABORADAS A BASE DE PRODUCTOS CÁRNICOS PROCESADO, ESCALDADO, CON LA ADICIÓN DE SUSTANCIAS DE USO PERMITIDO, EMPACADAS AL VACÍO EN PRESENTACIÓN DE 450 GR	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
SALCHICHA AHUMADA, OLOR Y TEXTURA CARACTERÍSTICA. APTA PARA CONSUMO HUMANO, EMPACADA AL VACIO EN LAMINA PLASTICA DE USO ALIMENTARIO. CONSERVADA EN REFRIGERACION TEMPERATURA ENTRE 0 A 5°C. EL TRANSPORTE SE REALIZA EN VEHICULO EQUIPADO CON UNIDAD DE FRIO A UNA TEMPERATURA DE REFRIGERACION DE 0 A 7°C CON CONCEPTO DE CERTIFICADO SANITARIO DEL VEHICULO VIGENTE	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G159
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
TOCINETA AHUMADA PRESENTACION 200 GR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50112009	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
TOCINETA PROVENIENTE DEL AHUMADO DE LA BARRIGA DEL CERDO, TAJADA, EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO, PRESENTACIÓN POR 200 GRAMOS, EMPACADAS AL VACÍO	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
TOCINETA AHUMADA, OLOR Y TEXTURA CARACTERÍSTICA. APTA PARA CONSUMO HUMANO, EMPACADA AL VACIO EN LAMINA PLASTICA DE USO ALIMENTARIO. CONSERVADA EN REFRIGERACION TEMPERATURA ENTRE 0 A 5°C. EL TRANSPORTE SE REALIZA EN VEHICULO EQUIPADO CON UNIDAD DE FRIO A UNA TEMPERATURA DE REFRIGERACION DE 0 A 7°C CON CONCEPTO DE CERTIFICADO SANITARIO DEL VEHICULO VIGENTE	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G160
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
TOCINO DE BARRIGA DE CERDO	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50111514	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
SE UBICA EN LA PARTE VENTRAL DEL ANIMAL. CONCRETAMENTE EN LA ZONA DE LA BARRIGA. DEBE TENER PRESENCIA DE FRANJAS DE CARNE Y GRASA, CON UNA PRIMER FRANJA DE PIEL O CUERO DEL PORCINO	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
TOCINO DE BARRIGA DE CERDO CON PIEL, ENVASADA HIGIENICAMENTE EN LAMINA PLASTICA DE USO ALIMENTARIO. CONSERVADA EN REFRIGERACION TEMPERATURA ENTRE 0 A 5°C. EL TRANSPORTE SE REALIZA EN VEHICULO EQUIPADO CON UNIDAD DE FRIO A UNA TEMPERATURA DE REFRIGERACION DE 0 A 7°C CON CONCEPTO DE CERTIFICADO SANITARIO DEL VEHICULO VIGENTE	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G161
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
TOCINO DE PAPADA DE CERDO	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50111514	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
SE UBICA EN LA PARTE INFERIOR DEL CUELLO DEL ANIMAL. CONCRETAMENTE EN LA ZONA DE LA PAPADA. DEBE TENER PRESENCIA DE FRANJAS DE CARNE Y GRASA, CON UNA PRIMER FRANJA DE PIEL O CUERO DEL PORCINO	
UNIDAD DE MEDIDA	
KG	
CALIDAD MINIMA	
TOCINO DE PAPADA DE CERDO CON PIEL, ENVASADA HIGIENICAMENTE EN LAMINA PLASTICA DE USO ALIMENTARIO. CONSERVADA EN REFRIGERACION TEMPERATURA ENTRE 0 A 5°C. EL TRANSPORTE SE REALIZA EN VEHICULO EQUIPADO CON UNIDAD DE FRIO A UNA TEMPERATURA DE REFRIGERACION DE 0 A 7°C CON CONCEPTO DE CERTIFICADO SANITARIO DEL VEHICULO VIGENTE	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G162
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
ACEITE GIRASOL FCO 2000 ML	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50151513	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
ACEITE DE GIRASOL REFINADO, LIBRE DE GRASAS TRANS, FRASCO POR 2000 ML	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
ACEITE DE GIRASOL, LIBRE DE RANCIDEZ, DE MATERIALES EXTRAÑOS, FECHA DE VENCIMIENTO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	
MARCA RECONOCIDA EN EL MERCADO	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G163
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
ACEITE PARA FREIR DE PALMA PRESENTACIÓN BIDÓN X 20 LT	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50151513	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
ACEITE DE PALMA 100%, ALTO OLEICO, 0% COLESTEROL. RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS. ALTA RESISTENCIA A LA OXIDACIÓN. PRESENTACIÓN BIDÓN X 20 LT	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
ENVASE SELLADO, LIBRE DE FISURAS Y ROTURAS, CON FECHA DE VENCIMIENTO DE MÁS DE 6 MESES DESDE EL DÍA DE LA ENTREGA.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	
MARCA RECONOCIDA EN EL MERCADO	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G164
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
ACEITUNA RELLENA EN CONSERVA PRESENTACION FRASCO 250 GR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50367211	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
ACEITUNA RELLENA EN CONSERVA PRESENTACION FRASCO 250 GR	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
EL PRODUCTO SE DEBERÁ EMPACAR EN ENVASES O EMPAQUES DE MATERIAL INOCUO QUE ASEGURE SU CONSERVACIÓN O HIGIENE DURANTE SU ALMACENAMIENTO. CON FECHA DE VENCIMIENTO DE MÁS DE 3 MESES DESDE EL DÍA DE LA ENTREGA.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G165
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
ALCAPARRA EN CONSERVA PRESENTACION FRASCO 250 GR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50476814	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
ALCAPARRA EN CONSERVA PRESENTACION FRASCO 250 GR	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
EL PRODUCTO SE DEBERÁ EMPACAR EN ENVASES O EMPAQUES DE MATERIAL INOCUO QUE ASEGURE SU CONSERVACIÓN O HIGIENE DURANTE SU ALMACENAMIENTO. CON FECHA DE VENCIMIENTO DE MÁS DE 3 MESES DESDE EL DÍA DE LA ENTREGA.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G166
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
AJO MOLIDO PRESENTACION BOLSA POR 125 GR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50171902	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
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	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
EL PRODUCTO SE DEBERÁ EMPACAR EN ENVASES O EMPAQUES DE MATERIAL INOCUO QUE ASEGURE SU CONSERVACIÓN O HIGIENE DURANTE SU ALMACENAMIENTO. CON FECHA DE VENCIMIENTO DE MÁS DE 6 MESES DESDE EL DÍA DE LA ENTREGA	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G167
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
ALMENDRA EN PEPA PRESENTACION SOBRE POR 150 GR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50101716	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
COLOR: QUE SEA UNIFORME CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO OLOR Y SABOR: CARACTERÍSTICO APARIENCIA: FIRME SECO Y DURO LA ALMENDRA DEBE ESTAR LIBRE DE RESIDUOS DE SUSTANCIAS TOXICAS O INFECTADO.	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
EL PRODUCTO SE DEBERÁ EMPACAR EN ENVASES O EMPAQUES DE MATERIAL INOCUO QUE ASEGURE SU CONSERVACIÓN O HIGIENE DURANTE SU ALMACENAMIENTO. CON FECHA DE VENCIMIENTO DE MÁS DE 6 MESES DESDE EL DÍA DE LA ENTREGA	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G168
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
ARROZ PARBOLIZADO, BOLSA 1000 GR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50221101	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
EL ARROZ PARBOLIZADO, SOMETIDO A TRATAMIENTOS TERMICOS Y DE PRESION	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
EL PRODUCTO SE DEBERÁ EMPACAR EN ENVASES O EMPAQUES DE MATERIAL INOCUO QUE ASEGURE SU CONSERVACIÓN O HIGIENE DURANTE SU ALMACENAMIENTO. CON FECHA DE VENCIMIENTO DE MÁS DE 6 MESES DESDE EL DÍA DE LA ENTREGA	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G169
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
ARROZ BLANCO EXCELSO, BOLSA 1000 GR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50221101	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
ARROZ ELABORADO, DESCASCARADO AL CUAL SE LE HA ELIMINADO PARCIAL O TOTALMENTE EL GERMEN Y LAS CAPAS DE LA ALEURONA.	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
EL PRODUCTO SE DEBERÁ EMPACAR EN ENVASES O EMPAQUES DE MATERIAL INOCUO QUE ASEGURE SU CONSERVACIÓN O HIGIENE DURANTE SU ALMACENAMIENTO. CON FECHA DE VENCIMIENTO DE MÁS DE 6 MESES DESDE EL DÍA DE LA ENTREGA	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G170

LOTE
GASTRONOMIA
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
ARVEJA AMARILLA SECA PRESENTACION POR BOLSA DE 500 GR
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50423515
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
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.
UNIDAD DE MEDIDA
UN
CALIDAD MINIMA
EL PRODUCTO SE DEBERÁ EMPACAR EN ENVASES O EMPAQUES DE MATERIAL INOCUO QUE ASEGURE SU CONSERVACIÓN O HIGIENE DURANTE SU ALMACENAMIENTO. CON FECHA DE VENCIMIENTO DE MÁS DE 6 MESES DESDE EL DÍA DE LA ENTREGA
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA
OBSERVACIONES

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G171
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
ARVEJA VERDE SECA BOLSA 500 GR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50423515	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
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.	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
EL PRODUCTO SE DEBERÁ EMPACAR EN ENVASES O EMPAQUES DE MATERIAL INOCUO QUE ASEGURE SU CONSERVACIÓN O HIGIENE DURANTE SU ALMACENAMIENTO. CON FECHA DE VENCIMIENTO DE MÁS DE 6 MESES DESDE EL DÍA DE LA ENTREGA	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G172

LOTE
GASTRONOMIA
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
LOMITOS DE ATUN EN AGUA PRESENTACION LATA POR 160 GR
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50467007
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
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.
UNIDAD DE MEDIDA
UN
CALIDAD MINIMA
LATAS EN BUEN ESTADO SIN ABOLLADURAS U OXIDACIÓN, CON FECHA DE VENCIMIENTO DE MÁS DE 6 MESES DESDE EL DÍA DE LA ENTREGA, CON REGISTRO SANITARIO DE INVIMA CLASIFICADO COMO LOMOS DE ATÚN (COMPACTO) EN AGUA. DEBE CUMPLIR CON TODOS LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN LA NTC – 1276
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA
OBSERVACIONES

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G173

LOTE
GASTRONOMIA
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
LOMITOS DE ATUN EN ACEITE PRESENTACION LATA POR 160 GR
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50467007
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
PRODUCTO DE LA PESCA, CONSTITUIDO POR LA CARNE DE LAS ESPECIES APROPIADAS ENVASADAS CON 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.
UNIDAD DE MEDIDA
UN
CALIDAD MINIMA
LATAS EN BUEN ESTADO SIN ABOLLADURAS U OXIDACIÓN, CON FECHA DE VENCIMIENTO DE MÁS DE 6 MESES DESDE EL DÍA DE LA ENTREGA, CON REGISTRO SANITARIO DE INVIMA CLASIFICADO COMO LOMOS DE ATÚN (COMPACTO) EN AGUA. DEBE CUMPLIR CON TODOS LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN LA NTC – 1276
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA
OBSERVACIONES

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G174
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
AVENA MOLIDA BOLSA 500 GR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
10151605	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
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 LIBRE DE ADITIVOS NI CONSERVANTES QUÍMICOS.	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
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). CON FECHA DE VENCIMIENTO DE MÁS DE 6 MESES DESDE EL DÍA DE LA ENTREGA	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G175
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
AVENA HOJUELAS BOLSA 500 GR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
10151605	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
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 LIBRE DE ADITIVOS NI CONSERVANTES QUÍMICOS.	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
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). CON FECHA DE VENCIMIENTO DE MÁS DE 6 MESES DESDE EL DÍA DE LA ENTREGA	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G176
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
CREMA CHANTILLY EN POLVO PRESENTACIÓN KILO	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50171833	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
POLVO PARA PREPARAR CREMA CHANTILLY ARTIFICIAL LIBRE DE GLUTEN. IDEAL PARA RELLENAR Y DECORAR TORTAS, PASTELES, POSTRES Y HELADOS.	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
COLOR: DEBE PRESENTAR UN COLOR BLANCO UNIFORME. ASPECTO: MEZCLA HOMOGÉNEA SUPERFICIE SUAVE, COMPACTA Y SIN DESPRENDIMIENTO DE PARTÍCULAS. OLOR Y SABOR: EL PRODUCTO TENDRÁ OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, ESTARÁ LIBRE DE OLORES O SABORES EXTRAÑOS (RANCIO, AMARGO, A PRODUCTOS QUÍMICOS). CON FECHA DE VENCIMIENTO DE MÁS DE 6 MESES DESDE EL DÍA DE LA ENTREGA	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G177
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
CEBADA PERLADA EN GRANO SECO BOLSA 500 GR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
10151603	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
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.	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
COLOR : AVELLANA O CREMA ASPECTO: GRANOS OVALADOS; OLOR: CARACTERÍSTICO FRESCO SABOR : CARACTERÍSTICO. CON FECHA DE VENCIMIENTO DE MÁS DE 6 MESES DESDE EL DÍA DE LA ENTREGA	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G178
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
CHAMPIÑONES ENTEROS EN CONSERVA FCO*280GR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50464815	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
EL ASPECTO DE LOS CHAMPIÑONES ES DE TEXTURA LISA, COLOR CREMA CLARO, Y SU SABOR CARACTERÍSTICO. EN CONSERVA	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
EN ENVASE DE VIDRIO QUE CONSERVE LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO. ROTULADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTO, NOMBRE DEL PRODUCTOR O EMPACADOR (MARCA COMERCIAL), FECHA DE EMPAQUE, FECHA DE VENCIMIENTO, LOTE DE PRODUCCIÓN, PESO NETO. OLOR Y SABOR: EL PRODUCTO TENDRÁ OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, ESTARÁ LIBRE DE OLORES O SABORES EXTRAÑOS (RANCIO, AMARGO, A PRODUCTOS QUÍMICOS). CON FECHA DE VENCIMIENTO DE MÁS DE 6 MESES DESDE EL DÍA DE LA ENTREGA	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G179
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
COCO RALLADO DESHIDRATADO SIN AZUCAR X 1 KG	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50377008	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
PRODUCTO RESULTANTE DE LA RALLADURA Y DESHIDRATADO DE LA PULPA DEL COCO.	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
OLOR Y SABOR: EL PRODUCTO TENDRÁ OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, ESTARÁ LIBRE DE OLORES O SABORES EXTRAÑOS (RANCIO, AMARGO, A PRODUCTOS QUÍMICOS). CON FECHA DE VENCIMIENTO DE MÁS DE 6 MESES DESDE EL DÍA DE LA ENTREGA	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G180
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
CREMA DE COCO EN LATA*400 ML	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50202801	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
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.	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
OLOR Y SABOR: EL PRODUCTO TENDRÁ OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, ESTARÁ LIBRE DE OLORES O SABORES EXTRAÑOS (RANCIO, AMARGO, A PRODUCTOS QUÍMICOS). CON FECHA DE VENCIMIENTO DE MÁS DE 6 MESES DESDE EL DÍA DE LA ENTREGA	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G181
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
CUCHUCO DE CEBADA EN GRANO SECO BOLSA 500 GR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50221001	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
PRODUCTO OBTENIDO DE LA TRITURACIÓN DEL GRANO DE CEBADA PREVIAMENTE TRILLADO	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
ASPECTO GRANO TRITURADO SECO. COLOR VARIABLE DEL 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. LAS CARACTERÍSTICAS MENCIONADAS EN LA PRESENTE FICHA DEBEN MANTENERSE HASTA CUMPLIR SU VIDA ÚTIL MÍNIMA.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G182
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
CUCHUCO DE MAIZ EN GRANO SECO BOLSA 500 GR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50221001	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
PRODUCTO OBTENIDO DE LA TRITURACIÓN DEL GRANO DE MAIZ PREVIAMENTE TRILLADO	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
ASPECTO GRANO TRITURADO SECO. COLOR VARIABLE DEL BLANCO O AMARILLO. 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. LAS CARACTERÍSTICAS MENCIONADAS EN LA PRESENTE FICHA DEBEN MANTENERSE HASTA CUMPLIR SU VIDA ÚTIL MÍNIMA.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G183
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
CUCHUCO DE TRIGO EN GRANO SECO BOLSA 500 GR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50221001	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
PRODUCTO OBTENIDO DE LA TRITURACIÓN DEL GRANO DE TRIGO PREVIAMENTE TRILLADO	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
ASPECTO GRANO TRITURADO SECO. COLOR VARIABLE DEL 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. LAS CARACTERÍSTICAS MENCIONADAS EN LA PRESENTE FICHA DEBEN MANTENERSE HASTA CUMPLIR SU VIDA ÚTIL MÍNIMA.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G184
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
BREVAS EN CONSERVA FCO * 560 GR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50363100	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
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.	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
FRASCO DE VIDRIO CON TAPA METÁLICA. PESO NETO: 560GRAMOS. CON FECHA DE VENCIMIENTO DE MÁS DE 6 MESES DESDE EL DÍA DE LA ENTREGA	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G185
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
DURAZNO EN MITADES EN LATA * 820 GR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50364900	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
FRUTO PROCESADO DEL DURAZNO EN MITADES, SIN SEMILLA NI CÁSCARA, Y ALMÍBAR A BASE DE AZÚCAR. FRUTA FIRME IDEAL PARA CORTAR Y FILETEAR.	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
TARRO O LATA, GRADO ALIMENTARIO DE PRIMER USO FRASCO DE 820 GR. NO DEBEN PRESENTAR SIGNOS DE INFESTACIÓN O DETERIORO YA SEA POR AGENTES FÍSICOS, QUÍMICOS O BIOLÓGICOS. CON FECHA DE VENCIMIENTO DE MÁS DE 6 MESES DESDE EL DÍA DE LA ENTREGA	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G186
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
FRIJOL BLANQUILLO EN GRANO SECO BOLSA 500 GR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50401800	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
FRIJOL BLANCO PEQUEÑO Y SECO, DE FORMA OVALADA Y LIGERAMENTE APLANADA.	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
ASPECTO GRANO SECO. COLOR VARIABLE DEL 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. LAS CARACTERÍSTICAS MENCIONADAS EN LA PRESENTE FICHA DEBEN MANTENERSE HASTA CUMPLIR SU VIDA ÚTIL MÍNIMA.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G187
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
FRIJOL BOLO ROJO EN GRANO SECO BOLSA 500 GR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50401800	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
FRIJOL EN GRANO DE FORMA REDONDA Y COLOR ROJO INTENSO.	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
ASPECTO GRANO SECO. COLOR VARIABLE DEL ROJO. 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. LAS CARACTERÍSTICAS MENCIONADAS EN LA PRESENTE FICHA DEBEN MANTENERSE HASTA CUMPLIR SU VIDA ÚTIL MÍNIMA.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G188

LOTE
GASTRONOMIA
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
FRIJOL CARGAMANTO EN GRANO SECO BOLSA 500 GR
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50401800
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
COLOR: ROJO CON ESTRÍAS CREMA. FORMA: ALARGADA ARRIÑONADA .
UNIDAD DE MEDIDA
UN
CALIDAD MINIMA
ASPECTO GRANO SECO. COLOR VARIABLE DEL ROJO Y CREMA. 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. LAS CARACTERÍSTICAS MENCIONADAS EN LA PRESENTE FICHA DEBEN MANTENERSE HASTA CUMPLIR SU VIDA ÚTIL MÍNIMA.
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA
OBSERVACIONES

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G189
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
GALLETA DE SODA BOLSA * 5 TACOS	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50181909	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
GALLETAS TIPO CRACKERS, SOMETIDO A PROCESO DE CALOR HASTA OBTENER UN COLOR DORADO Y CON CARACTERÍSTICAS CROCANTES. SABOR SALADO. OLOR CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO. COLOR DORADO. CONSISTENCIA CRUJIENTE Y FIRME.	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
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 POR SUMINISTRAR DEBE SER DE PRIMERA CALIDAD. LAS CARACTERÍSTICAS MENCIONADAS EN LA PRESENTE FICHA DEBEN MANTENERSE HASTA CUMPLIR SU VIDA ÚTIL MÍNIMA.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G190
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
GARBANZO EN GRANO SECO BOLSA 500 GR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50426818	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
GRANOS PROCEDENTES DE LA ESPECIE CICER ARIETINUM L. GARBANZO GRANDE, COMPRENDE GRANOS ENTEROS Y SANOS CON TEGUMENTOS EXTERNOS DE COLOR GENERALMENTE UNIFORMES AMARILLO CLARO (AMARILLO). - OLOR CARACTERÍSTICO - COLOR AMARILLO. - TEXTURA RUGOSA.	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
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.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G191
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
GELATINA SIN SABOR PRESENTACIÓN INSTITUCIONAL 500 GR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
51131903	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
POLVO GELIFICANTE SIN SABOR, DE USO PERMITIDO DE ACUERDO A LAS BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN. DEBE ESTAR EXENTA DE HUMEDAD EL COLOR, SABOR Y OLOR SON CARACTERÍSTICOS DEL LOS ADITIVOS EMPLEADOS. DEBE ESTAR EXENTO DE SUSTANCIAS TOXICAS O RESIDUOS DE DROGAS O MEDICAMENTOS.	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
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. CON FECHA DE VENCIMIENTO DE MÁS DE 6 MESES DESDE EL DÍA DE LA ENTREGA	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G192
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
GELATINA EN POLVO 3 SABORES SURTIDOS X 35 GR C/U	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
51131903	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
GELATINA EN POLVO 3 SABORES SURTIDOS EN CAJAS DE 35 GRAMOS CADA SABOR. POLVO GELIFICANTE DE SABORES SURTIDOS EL PRODUCTO PUEDE CONTENER ADITIVOS (COLORANTES Y SABORIZANTES) DE USO PERMITIDO DE ACUERDO CON LAS BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN. PREPARAR DEBE ESTAR EXENTA DE HUMEDAD EL COLOR, SABOR Y OLOR SON CARACTERÍSTICOS DEL LOS ADITIVOS EMPLEADOS. DEBE ESTAR EXENTO DE SUSTANCIAS TOXICAS O RESIDUOS DE DROGAS O MEDICAMENTOS.	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
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. CON FECHA DE VENCIMIENTO DE MÁS DE 6 MESES DESDE EL DÍA DE LA ENTREGA	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G193
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
HARINA DE MAIZ BOLSA*500 GR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50221002	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
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.	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
LA HARINA DE MAÍZ PRECOCIDA DEBE ESTAR LIBRE DE IMPUREZAS, PRESENCIA DE PLAGAS Y OLOR EXTRAÑO OBJETABLE. LA HARINA DE MAÍZ PRECOCIDO DEBE MANTENERSE EMPACADO EN CONDICIONES DE HUMEDAD Y LIMPIEZA QUE GARANTICEN SU CONSERVACIÓN. LA HARINA DE MAÍZ PRECOCIDA NO DEBE PRESENTAR OLORES NI SABORES FUNGOSOS FERMENTADOS, RANCIOS, AMARGOS O CUALQUIER OTRO OLOR O SABOR OBJETABLES. CON FECHA DE VENCIMIENTO DE MÁS DE 3 MESES DESDE EL DÍA DE LA ENTREGA	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G194
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
HARINA DE PAN / MIGA DE PAN BOLSA*500GR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50221002	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE LA MIGA DE PAN. PRODUCTO DE LA PANADERÍA MOLIDO, DE BAJA HUMEDAD. SABOR CARACTERÍSTICO. COLOR DE LA MIGA DORADO UNIFORME. TEXTURA GRANULADA. PARTÍCULAS PEQUEÑAS . ASPECTO: POLVO O HARINOSO SIN AGLUTINACIÓN O COMPACTACIÓN, DE ASPECTO HOMOGÉNEO. NO SE PERMITE EL USO DE CONSERVANTES.	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
LA HARINA DE MIGA DE PAN DEBE ESTAR LIBRE DE IMPUREZAS, PRESENCIA DE PLAGAS Y OLOR EXTRAÑO OBJETABLE. LA HARINA DE MIGA DE PAN. DEBE MANTENERSE EMPACADO EN CONDICIONES DE HUMEDAD Y LIMPIEZA QUE GARANTICEN SU CONSERVACIÓN. LA HARINA DE MIGA DE PAN NO DEBE PRESENTAR OLORES NI SABORES FUNGOSOS FERMENTADOS, RANCIOS, AMARGOS O CUALQUIER OTRO OLOR O SABOR OBJETABLES. CON FECHA DE VENCIMIENTO DE MÁS DE 3 MESES DESDE EL DÍA DE LA ENTREGA	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G195
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
HARINA DE TRIGO BOLSA*500GR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50221002	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
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. ASPECTO: POLVO O HARINOSO SIN AGLUTINACIÓN O COMPACTACIÓN, DE ASPECTO HOMOGÉNEO. NO SE PERMITE EL USO DE CONSERVANTES.	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
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. LA HARINA DE TRIGO NO DEBE PRESENTAR OLORES NI SABORES FUNGOSOS FERMENTADOS, RANCIOS, AMARGOS O CUALQUIER OTRO OLOR O SABOR OBJETABLES. CON FECHA DE VENCIMIENTO DE MÁS DE 3 MESES DESDE EL DÍA DE LA ENTREGA	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G196
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
HUEVOS DE GALLINA CUBETA 30 UND	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50131623	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
HUEVO DE GALLINA, ROJO, TIPO AAA SEGÚN LA NORMA TÉCNICA COLOMBIANA NTC 1240, PRESENTACIÓN POR UNIDAD, CANASTA X 30 UNIDADES	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
HUEVOS DE GALLINA CON CÁSCARA APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO EN ESTADO NATURAL O PARA SU UTILIZACIÓN POR LAS INDUSTRIAS ALIMENTICIAS. EL HUEVO COMERCIAL ES EMPACADO EN BANDEJAS DE CARTÓN LAS CUALES PRESENTAN UN COLOR UNIFORME, SON FABRICADAS CON MATERIAL RECICLABLE MEDIANTE PROCESO DE MOLDEO.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G197
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
LECHE DE COCO LATA*400 ML	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50202801	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
APARIENCIA BLANCO, LIGERAMENTE GRIS. LÍQUIDO HOMOGÉNEO COLOR BLANQUECINO GRISÁCEO OLOR Y SABOR EL TÍPICO DEL COCO	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
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. CON FECHA DE VENCIMIENTO DE MÁS DE 6 MESES DESDE EL DÍA DE LA ENTREGA	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G198

LOTE
GASTRONOMIA
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
LENTEJAS EN GRANO SECO BOLSA 500 GR
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50424503
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
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.
UNIDAD DE MEDIDA
UN
CALIDAD MINIMA
ASPECTO GRANO SECO. COLOR VARIABLE DEL VERDE A MARRON. 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. LAS CARACTERÍSTICAS MENCIONADAS EN LA PRESENTE FICHA DEBEN MANTENERSE HASTA CUMPLIR SU VIDA ÚTIL MÍNIMA.
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA
OBSERVACIONES

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G199
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
GRANOS DE MAIZ CRUPO PÁRA PALOMITAS DE MAIZ BOLSA X 500 GR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50192112	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
GRANOS ENTEROS DE MAÍZ, DE LA VARIEDAD “ZEA MAYZ EVERTA”. GRANO TAMAÑO UNIFORME, VARIEDAD DE MAÍZ PEQUEÑO, DURO AMARILLO, APARIENCIA TRASLÚCIDA.	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
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 DEHUMEDAD. EL PRODUCTO A SUMINISTRAR DEBE SER DE PRIMERA CALIDAD. LAS CARACTERÍSTICAS MENCIONADAS EN LA PRESENTE FICHA DEBEN MANTENERSE HASTA CUMPLIR SU VIDA ÚTIL MÍNIMA.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G200

LOTE
GASTRONOMIA
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
MIEL DE ABEJAS FCO*500GR
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50192403
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
SUSTANCIA DULCE NATURAL PRODUCIDA POR ABEJAS OBRERAS A PARTIR DEL NÉCTAR DE PLANTAS. 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.
UNIDAD DE MEDIDA
UN
CALIDAD MINIMA
LA MIEL DE ABEJAS NO DEBE PRESENTAR INDICIOS DE FERMENTACIÓN O EFERVESCENCIA. NO SE PERMITE LA ADICIÓN DE INGREDIENTES, ADITIVOS PARA ALIMENTOS, U OTRAS ADICIONES DIFERENTES A MIEL DE ABEJAS. - NO SE DEBE UTILIZAR TRATAMIENTOS QUÍMICOS O BIOQUÍMICOS PARA INFLUIR EN LA CRISTALIZACIÓN DE LA MIEL DE ABEJAS. - LIBRE DE IMPUREZAS, INSECTOS, MATERIALES EXTRAÑOS, DAÑO MECÁNICO SIN PRESENCIA DE HUMEDAD
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA
OBSERVACIONES

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G201

LOTE
GASTRONOMIA
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
MERMELADA DE FRUTAS EN DOYPACK PAQ*200GR
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50192401
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
PASTA DE FRUTA SEMISÓLIDA PARA UNTAR, PREPARADA A PARTIR DE FRUTAS ENTERAS, PULPA DE FRUTA, JUGOS CONCENTRADOS DE FRUTA, QUE PUEDE CONTENER TROZOS DE FRUTA Y/O PIEL, SOMETIDA A PROCESOS DE CALENTAMIENTO Y EVAPORACIÓN ADICIONADA DE AZÚCAR O EDULCORANTES CALÓRICOS O NO CALÓRICOS O LA MEZCLA DE ÉSTOS, CON O SIN ADICIÓN DE PECTINAS Y ADITIVOS PERMITIDOS. SABORES SURTIDOS. COLOR CARACTERÍSTICO 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 SUSCEPTIBLE DE VARIAR LA APARIENCIA NORMAL DEL PRODUCTO.
UNIDAD DE MEDIDA
UN
CALIDAD MINIMA
- 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 POR SUMINISTRAR DEBE SER DE PRIMERA CALIDAD. - LAS CARACTERÍSTICAS MENCIONADAS EN LA PRESENTE FICHA DEBEN MANTENERSE HASTA CUMPLIR SU VIDA ÚTIL MÍNIMA
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA
OBSERVACIONES

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G202
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
MAZAMORRA EN GRANO SECO-AMARILLA BOLSA *500 GRS	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50221001	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
GRANOS DE MAÍZ AMARILLOS, DE LA VARIEDAD “ZEA MAYZ”. GRANO TAMAÑO UNIFORME, VARIEDAD DE MAÍZ PEQUEÑO, DURO AMARILLO, APARIENCIA TRASLÚCIDA. IDEAL PARA MAZAMORRA	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
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 DEHUMEDAD. EL PRODUCTO A SUMINISTRAR DEBE SER DE PRIMERA CALIDAD. LAS CARACTERÍSTICAS MENCIONADAS EN LA PRESENTE FICHA DEBEN MANTENERSE HASTA CUMPLIR SU VIDA ÚTIL MÍNIMA.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G203
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
MAZAMORRA EN GRANO SECO-BLANCO BOLSA *500 GRS	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50221001	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
GRANOS DE MAÍZ BLANCOS, DE LA VARIEDAD “ZEA MAYZ”. GRANO TAMAÑO UNIFORME, VARIEDAD DE MAÍZ PEQUEÑO, DURO BLANCO, APARIENCIA TRASLÚCIDA. IDEAL PARA MAZAMORRA	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
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 DEHUMEDAD. EL PRODUCTO A SUMINISTRAR DEBE SER DE PRIMERA CALIDAD. LAS CARACTERÍSTICAS MENCIONADAS EN LA PRESENTE FICHA DEBEN MANTENERSE HASTA CUMPLIR SU VIDA ÚTIL MÍNIMA.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G204
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
PAN HAMBURGUESA PAQ* 6 *400 GR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50181901	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
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.	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
EL PRODUCTO DEBE SER EMPACADO EN BOLSA PLÁSTICA QUE DÉ AL PRODUCTO UNA ADECUADA PROTECCIÓN DURANTE EL TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G205
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
PAN SUPER PERRO PAQ*6 *405 G	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50181901	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
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.	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
EL PRODUCTO DEBE SER EMPACADO EN BOLSA PLÁSTICA QUE DÉ AL PRODUCTO UNA ADECUADA PROTECCIÓN DURANTE EL TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G206
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
PAN TAJADO BLANCO PAQ*750 GR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50181901	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
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.	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
EL PRODUCTO DEBE SER EMPACADO EN BOLSA PLÁSTICA QUE DÉ AL PRODUCTO UNA ADECUADA PROTECCIÓN DURANTE EL TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G207
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
PASTA DE TOMATE EN DOYPACK PAQ*200 GR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50466406	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
CONCENTRADO DE TOMATE, AGUA, CONSERVANTES (SORBATO DE POTASIO, BENZOATO DE SODIO).	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
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 QUIMICOS	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G208
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
PASTA ELABORADO CON SÉMOLA DE TRIGOS, TIPO FIDEO PAQ*250GR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50192901	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
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	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
EN EMPAQUE PLÁSTICO CON ABERTURA EN LA PARTE SUPERIOR. EL CONTENIDO DE CADA UNIDAD DE EMPAQUE DEBE SER HOMOGÉNEO. LOS EMPAQUES DEBEN ESTAR LIMPIOS Y COMPUESTOS POR MATERIALES QUE NO CAUSEN ALTERACIONES AL PRODUCTO. EL ROTULADO DEBE INDICAR NOMBRE DEL PRODUCTOR O EMPACADOR, NOMBRE DEL PRODUCTO Y FECHA DE EMPAQUE	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G209
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
PASTA ELABORADO CON SÉMOLA DE TRIGOS TIPO LASGANA PAQ*400GR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50192901	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
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	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
EN EMPAQUE PLÁSTICO CON ABERTURA EN LA PARTE SUPERIOR. EL CONTENIDO DE CADA UNIDAD DE EMPAQUE DEBE SER HOMOGÉNEO. LOS EMPAQUES DEBEN ESTAR LIMPIOS Y COMPUESTOS POR MATERIALES QUE NO CAUSEN ALTERACIONES AL PRODUCTO. EL ROTULADO DEBE INDICAR NOMBRE DEL PRODUCTOR O EMPACADOR, NOMBRE DEL PRODUCTO Y FECHA DE EMPAQUE	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G210

LOTE
GASTRONOMIA
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
PASTA ELABORADO CON SÉMOLA DE TRIGOS TIPO TORNILLO PAQ*250GR
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50192901
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
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
UNIDAD DE MEDIDA
UN
CALIDAD MINIMA
EN EMPAQUE PLÁSTICO CON ABERTURA EN LA PARTE SUPERIOR. EL CONTENIDO DE CADA UNIDAD DE EMPAQUE DEBE SER HOMOGÉNEO. LOS EMPAQUES DEBEN ESTAR LIMPIOS Y COMPUESTOS POR MATERIALES QUE NO CAUSEN ALTERACIONES AL PRODUCTO. EL ROTULADO DEBE INDICAR NOMBRE DEL PRODUCTOR O EMPACADOR, NOMBRE DEL PRODUCTO Y FECHA DE EMPAQUE
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA
OBSERVACIONES

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G211
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
PASTA ELABORADO CON SÉMOLA DE TRIGOS TIPO CODOS PAQ*250GR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50192901	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
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	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
EN EMPAQUE PLÁSTICO CON ABERTURA EN LA PARTE SUPERIOR. EL CONTENIDO DE CADA UNIDAD DE EMPAQUE DEBE SER HOMOGÉNEO. LOS EMPAQUES DEBEN ESTAR LIMPIOS Y COMPUESTOS POR MATERIALES QUE NO CAUSEN ALTERACIONES AL PRODUCTO. EL ROTULADO DEBE INDICAR NOMBRE DEL PRODUCTOR O EMPACADOR, NOMBRE DEL PRODUCTO Y FECHA DE EMPAQUE	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G212
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
PASTA ELABORADO CON SÉMOLA DE TRIGOS/ TIPO ESPAGUETI PAQ*250GR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50192901	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
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	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
EN EMPAQUE PLÁSTICO CON ABERTURA EN LA PARTE SUPERIOR. EL CONTENIDO DE CADA UNIDAD DE EMPAQUE DEBE SER HOMOGÉNEO. LOS EMPAQUES DEBEN ESTAR LIMPIOS Y COMPUESTOS POR MATERIALES QUE NO CAUSEN ALTERACIONES AL PRODUCTO. EL ROTULADO DEBE INDICAR NOMBRE DEL PRODUCTOR O EMPACADOR, NOMBRE DEL PRODUCTO Y FECHA DE EMPAQUE	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G213
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
PASTA ELABORADO CON SÉMOLA DE TRIGOS/ TIPO CONCHA PAQ*250GR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50192901	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
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	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
EN EMPAQUE PLÁSTICO CON ABERTURA EN LA PARTE SUPERIOR. EL CONTENIDO DE CADA UNIDAD DE EMPAQUE DEBE SER HOMOGÉNEO. LOS EMPAQUES DEBEN ESTAR LIMPIOS Y COMPUESTOS POR MATERIALES QUE NO CAUSEN ALTERACIONES AL PRODUCTO. EL ROTULADO DEBE INDICAR NOMBRE DEL PRODUCTOR O EMPACADOR, NOMBRE DEL PRODUCTO Y FECHA DE EMPAQUE	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G214

LOTE
GASTRONOMIA
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
PASTA ELABORADO CON SÉMOLA DE TRIGOS/ TIPO TALLARIN PAQ*250GR
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50192901
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
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
UNIDAD DE MEDIDA
UN
CALIDAD MINIMA
EN EMPAQUE PLÁSTICO CON ABERTURA EN LA PARTE SUPERIOR. EL CONTENIDO DE CADA UNIDAD DE EMPAQUE DEBE SER HOMOGÉNEO. LOS EMPAQUES DEBEN ESTAR LIMPIOS Y COMPUESTOS POR MATERIALES QUE NO CAUSEN ALTERACIONES AL PRODUCTO. EL ROTULADO DEBE INDICAR NOMBRE DEL PRODUCTOR O EMPACADOR, NOMBRE DEL PRODUCTO Y FECHA DE EMPAQUE
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA
OBSERVACIONES

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G215

LOTE
GASTRONOMIA
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
PASTA ELABORADO CON SÉMOLA DE TRIGOS/ TIPO CABELLO DE ANGEL PAQ*250GR
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50192901
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
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
UNIDAD DE MEDIDA
UN
CALIDAD MINIMA
EN EMPAQUE PLÁSTICO CON ABERTURA EN LA PARTE SUPERIOR. EL CONTENIDO DE CADA UNIDAD DE EMPAQUE DEBE SER HOMOGÉNEO. LOS EMPAQUES DEBEN ESTAR LIMPIOS Y COMPUESTOS POR MATERIALES QUE NO CAUSEN ALTERACIONES AL PRODUCTO. EL ROTULADO DEBE INDICAR NOMBRE DEL PRODUCTOR O EMPACADOR, NOMBRE DEL PRODUCTO Y FECHA DE EMPAQUE
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA
OBSERVACIONES

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G216
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
PASTA ELABORADO CON SÉMOLA DE TRIGOS/ TIPO FUSILLI PAQ*250GR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50192901	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
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	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
EN EMPAQUE PLÁSTICO CON ABERTURA EN LA PARTE SUPERIOR. EL CONTENIDO DE CADA UNIDAD DE EMPAQUE DEBE SER HOMOGÉNEO. LOS EMPAQUES DEBEN ESTAR LIMPIOS Y COMPUESTOS POR MATERIALES QUE NO CAUSEN ALTERACIONES AL PRODUCTO. EL ROTULADO DEBE INDICAR NOMBRE DEL PRODUCTOR O EMPACADOR, NOMBRE DEL PRODUCTO Y FECHA DE EMPAQUE	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G217
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
PASTA ELABORADO CON SÉMOLA DE TRIGOS/ TIPO PENNE RIGATTI PAQ*500GR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50192901	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
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	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
EN EMPAQUE PLÁSTICO CON ABERTURA EN LA PARTE SUPERIOR. EL CONTENIDO DE CADA UNIDAD DE EMPAQUE DEBE SER HOMOGÉNEO. LOS EMPAQUES DEBEN ESTAR LIMPIOS Y COMPUESTOS POR MATERIALES QUE NO CAUSEN ALTERACIONES AL PRODUCTO. EL ROTULADO DEBE INDICAR NOMBRE DEL PRODUCTOR O EMPACADOR, NOMBRE DEL PRODUCTO Y FECHA DE EMPAQUE	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G218
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
PANELA CUADRO *1000GR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
30161505	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
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.	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
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	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G219
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
PEPINILLOS EN CONSERVA VINAGRE FCO*250 GRS	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50171904	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
ASPECTO: PEPINILLOS FRESCOS DE TAMAÑO UNIFORME COLOR VERDE OLOR: FRESCO, ÁCIDO SABOR:A PEPINILLO, VINAGRE TEXTURA: FIRME	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
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	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G220
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
PIÑA EN RODAJAS EN CONSERVA LATA*565 GRS	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50365602	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
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.	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
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	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G221
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
RAIZ CHINA RECIPIENTE *250 GRS	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50411915	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
GENERALMENTE DE 3.5 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	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
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.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G222
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
SAL YODADA REFINADA PRESENTACIÓN 1000 GR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50171551	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
SAL YODADA EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO, PRESENTACIÓN 500 GR	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
ENVASE HIGIÉNICO, LIBRE DE IMPUREZAS, LIBRE DE OLORES Y SABORES OBJETABLES	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G223
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
SALSA DE AJO PRESENTACION 1000 GR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50171831	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
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.	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
LOS EMPAQUES DEBEN SER DE UN MATERIAL, INALTERABLE AL CONTACTO CON EL PRODUCTO Y DEBE GARANTIZAR SU CONSERVACIÓN DURANTE SU VIDA ÚTIL.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G224
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
SALSA BOLOGNESA FCO*480GR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50171831	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
SALSA DE CARNE MOLIDA CON TOMATE Y ESPECIAS	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
LOS EMPAQUES DEBEN SER DE UN MATERIAL, INALTERABLE AL CONTACTO CON EL PRODUCTO Y DEBE GARANTIZAR SU CONSERVACIÓN DURANTE SU VIDA ÚTIL.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G225
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
SALSA CURRY FCO*500 GR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50171831	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
LOS EMPAQUES DEBEN SER DE UN MATERIAL, INALTERABLE AL CONTACTO CON EL PRODUCTO Y DEBE GARANTIZAR SU CONSERVACIÓN DURANTE SU VIDA ÚTIL.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G226
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
SALSA NAPOLITANA FCO*1000 GR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50171831	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
OLOR CARACTERÍSTICA TOMATE FRITO COLOR: ROJO SABOR: SABOR A SOFRITO DE TOMATE CON VEGETALES TEXTURA SEMILÍQUIDA	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
LOS EMPAQUES DEBEN SER DE UN MATERIAL, INALTERABLE AL CONTACTO CON EL PRODUCTO Y DEBE GARANTIZAR SU CONSERVACIÓN DURANTE SU VIDA ÚTIL.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G227
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
SALSA DE SOYA FCO*1000 ML	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50171831	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
LOS EMPAQUES DEBEN SER DE UN MATERIAL, INALTERABLE AL CONTACTO CON EL PRODUCTO Y DEBE GARANTIZAR SU CONSERVACIÓN DURANTE SU VIDA ÚTIL.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G228
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
SALSA TERIYAKI FCO*1000 ML	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50171831	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
LOS EMPAQUES DEBEN SER DE UN MATERIAL, INALTERABLE AL CONTACTO CON EL PRODUCTO Y DEBE GARANTIZAR SU CONSERVACIÓN DURANTE SU VIDA ÚTIL.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G229
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
SALSA MOSTAZA EN DOYPACK PAQ*200 GR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50171831	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
ASPECTO Y COLOR: COLOR AMARILLO MÁS O MENOS INTENSO.SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICOS, LIBRE DE PRESENCIAS EXTRAÑAS.	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
LOS EMPAQUES DEBEN SER DE UN MATERIAL, INALTERABLE AL CONTACTO CON EL PRODUCTO Y DEBE GARANTIZAR SU CONSERVACIÓN DURANTE SU VIDA ÚTIL.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G230
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
SALSA DE AJI FCO * 160 GR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50171831	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
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 EXTRAÑOS), CON UN COLOR TÍPICO DE LA VARIEDAD, DE ASPECTO FRESCO.	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
LA PASTA DE AJÍ DEBE ESTAR LIBRE DE LA PRESENCIA DE PLAGAS EXENTAS DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, LIBRE DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. LOS EMPAQUES DEBEN SER DE UN MATERIAL, INALTERABLE AL CONTACTO CON EL PRODUCTO Y DEBE GARANTIZAR SU CONSERVACIÓN DURANTE SU VIDA ÚTIL.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G231
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
VINAGRE BLANCO FRASCO 500 ML	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50171707	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
PRODUCTO PROVENIENTE DE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA Y LA SUBSIGUIENTE FERMENTACIÓN ACÉTICA DE INFUSIONES, MACERACIONES O COCIMIENTO DE FRUTAS AZUCARADAS.	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
TRANSPARENTE, LIBRE DE PARTÍCULAS EN SUSPENSIÓN, VEGETACIÓN CRIPTOGÁNICA RESIDUOS ANIMALES. NO PUEDE TENER ESTOS RESIDUOS OLOR PROPIO Y SABOR ÁCIDO NO ACRE. DEBE ESTAR EMPACADO EN CONDICIONES QUE GARANTICEN SU CONSERVACIÓN. LOS EMPAQUES DEBEN SER DE UN MATERIAL, INALTERABLE AL CONTACTO CON EL PRODUCTO Y DEBE GARANTIZAR SU CONSERVACIÓN DURANTE SU VIDA ÚTIL.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G232
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
VINAGRE BALSAMICO BOTELLA*250ML	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50171707	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
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	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
LOS EMPAQUES DEBEN SER DE UN MATERIAL, INALTERABLE AL CONTACTO CON EL PRODUCTO Y DEBE GARANTIZAR SU CONSERVACIÓN DURANTE SU VIDA ÚTIL.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G233
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
TORTILLA DE MAIZ PARA TACOS Y NACHOS PAQ*210 GR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50182000	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
LOS EMPAQUES DEBEN SER DE UN MATERIAL, INALTERABLE AL CONTACTO CON EL PRODUCTO Y DEBE GARANTIZAR SU CONSERVACIÓN DURANTE SU VIDA ÚTIL.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G234
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
BASE SALSA BECHAMEL BOLSA 900 GR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50171831	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
LOS EMPAQUES DEBEN SER DE UN MATERIAL, INALTERABLE AL CONTACTO CON EL PRODUCTO Y DEBE GARANTIZAR SU CONSERVACIÓN DURANTE SU VIDA ÚTIL.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G235
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
SALSA DEMI GLACE / GOULASH BOLSA 900 GR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50171831	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
LOS EMPAQUES DEBEN SER DE UN MATERIAL, INALTERABLE AL CONTACTO CON EL PRODUCTO Y DEBE GARANTIZAR SU CONSERVACIÓN DURANTE SU VIDA ÚTIL.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G236
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
TORTILLA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCA PAQ 8 UND DE*30GR	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50182000	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
LOS EMPAQUES DEBEN SER DE UN MATERIAL, INALTERABLE AL CONTACTO CON EL PRODUCTO Y DEBE GARANTIZAR SU CONSERVACIÓN DURANTE SU VIDA ÚTIL.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G237
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
INSTACREM BOLSA *100 SOBRES	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50201707	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
SOLIDOS DE JARABE DE MAIZ ACEITE MINERAL PARCIALMENTE HIDROGENADO DE SOYA, CAISENATO DE SODIO, ESTABILIZANTES	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
SOBRES POLIESTER	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G238
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
AZÚCAR MORENA PRESENTACION POR KILO	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50161814	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
EL AZÚCAR MORENA NO DEBERÁ PRESENTAR INSECTOS, ARENA, TIERRA U OTRAS IMPUREZAS QUE INDIQUEN UNA INADECUADA MANIPULACIÓN DEL PRODUCTO.	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
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..	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G239
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
PUDIN DE VAINILLA PRESENTACION SOBRES DE 85G	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50193102	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
LOS EMPAQUES DEBEN SER DE UN MATERIAL, INALTERABLE AL CONTACTO CON EL PRODUCTO Y DEBE GARANTIZAR SU CONSERVACIÓN DURANTE SU VIDA ÚTIL.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	G240
LOTE	
GASTRONOMIA	
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	
VINAGRE DE SIDRA DE MANZANA CON LA MADRE PRESENTACION 500 ml	
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)	
50171902	
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	
JUGO FERMENTADO DE MANZANAS TRITURADAS. CONTIENE ÁCIDO ACÉTICO Y NUTRIENTES COMO VITAMINAS B Y VITAMINA C. EL VINAGRE DE SIDRA DE MANZANA SE USA POPULARMENTE EN ADEREZOS PARA ENSALADAS Y PARA COCINAR. MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.	
UNIDAD DE MEDIDA	
UN	
CALIDAD MINIMA	
LOS EMPAQUES DEBEN SER DE UN MATERIAL, INALTERABLE AL CONTACTO CON EL PRODUCTO Y DEBE GARANTIZAR SU CONSERVACIÓN DURANTE SU VIDA ÚTIL.	
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	
NO APLICA	
OBSERVACIONES	